

▶ BSE792220B
BSE792220M

NL Gebruiksaanwijzing
Stoomoven

USER MANUAL



AEG

INHOUDSOPGAVE

| | |
|---|----|
| 1. VEILIGHEIDSINFORMATIE..... | 3 |
| 2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN..... | 5 |
| 3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT..... | 8 |
| 4. BEDIENINGSPANEEL..... | 9 |
| 5. VOORDAT U HET APPARAAT VOOR DE EERSTE KEER GEBRUIKT..... | 11 |
| 6. DAGELIJKS GEBRUIK..... | 12 |
| 7. KLOKFUNCTIES..... | 24 |
| 8. AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S..... | 25 |
| 9. GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES..... | 25 |
| 10. EXTRA FUNCTIES..... | 28 |
| 11. AANWIJZINGEN EN TIPS..... | 30 |
| 12. ONDERHOUD EN REINIGING..... | 55 |
| 13. PROBLEEMOPLOSSING..... | 59 |
| 14. ENERGIEZUINIGHEID..... | 62 |

VOOR PERFECTE RESULTATEN

Bedankt dat u voor dit AEG-product heeft gekozen. Dit apparaat is ontworpen om vele jaren uitstekend te presteren, met innovatieve technologieën die het leven gemakkelijker helpen maken met functies die gewone apparaten wellicht niet hebben. Neem een paar minuten de tijd om het door te lezen zodat u er optimaal van kunt profiteren.

Ga naar onze website voor:



Advies over gebruik, brochures, het oplossen van problemen en onderhoudsinformatie:

www.aeg.com/webselfservice



Registreer uw product voor een betere service:

www.registeraeg.com



Koop accessoires, verbruiksartikelen en originele reserveonderdelen voor uw apparaat:

www.aeg.com/shop

KLANTENSERVICE


Gebruik altijd originele onderdelen.

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

Deze informatie wordt vermeld op het typeplaatje.

 Waarschuwing / Belangrijke veiligheidsinformatie

 Algemene informatie en tips

 Milieu-informatie

Wijzigingen voorbehouden.

1. ⚠ VEILIGHEIDSINFORMATIE

Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voor installatie en gebruik van het apparaat. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor verwondingen of schade die voortvloeit uit de onjuiste installatie of het onjuiste gebruik. Bewaar de instructies altijd op een veilige, toegankelijke plek voor toekomstig gebruik.

1.1 De veiligheid van kinderen en kwetsbare personen

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

1.2 Algemene veiligheid

- Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat en de kabel vervangen.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens gebruik. U dient te voorkomen de verwarmingselementen aan te raken.
- Gebruik altijd ovenhandschoenen om accessoires of kookgerei te plaatsen of verwijderen.
- Voordat u welke onderhoudshandeling dan ook verricht, de stekker van het apparaat uit het stopcontact trekken.
- **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om elektrische schokken te voorkomen.
- Gebruik het apparaat niet voordat u het in de ingebouwde structuur installeert.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen deur schoon te maken, deze kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak, waardoor het glas zou kunnen breken.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet de fabrikant, een erkende serviceverlener of een gekwalificeerd persoon deze vervangen teneinde gevaarlijke situaties te voorkomen.
- 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 Installatie



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.
- Installeer het apparaat op een veilige en geschikte plaats die aan alle installatie-eisen voldoet.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Controleer voordat u het apparaat monteert of de ovendeur onbelemmerd opent.
- Het apparaat is uitgerust met een elektrisch koelsysteem. Het heeft elektrische stroom nodig.
- De stevigheid van de inbouwkast moet voldoen aan de DIN 68930-norm.

| | |
|--|--------------|
| Minimumhoogte kast (Minimumhoogte kast onder werkblad) | 600 (600) mm |
| Kastbreedte | 550 mm |
| Kastdiepte | 605 (580) mm |
| Hoogte van de voorkant van het apparaat | 594 mm |
| Hoogte van de achterkant van het apparaat | 576 mm |
| Breedte van de voorkant van het apparaat | 549 mm |
| Breedte van de achterkant van het apparaat | 548 mm |

| | |
|---|-------------|
| Diepte van het apparaat | 567 mm |
| Ingebouwde diepte van het apparaat | 546 mm |
| Diepte met open deur | 1017 mm |
| Minimumgrootte ventilatieopening. Opening geplaatst aan de onderkant van de achterzijde | 550 x 20 mm |
| Lengte voedingskabel. Kabel wordt in de rechterhoek van de achterzijde geplaatst | 1500 mm |
| Bevestigingsschroeven | 4 x 12 mm |

2.2 Elektrische aansluiting



WAARSCHUWING!

Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten door een gediplomeerd elektromonteur worden gemaakt.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.
- Zorg ervoor dat de parameters op het vermogensplaatje overeenkomen met elektrische vermogen van de netstroom.
- Gebruik altijd een juist geïnstalleerd schokbestendig stopcontact.
- Gebruik geen meerwegstekkers en verlengsnoeren.
- Zorg dat u de hoofdstekker en kabel niet beschadigt. Indien de voedingskabel moet worden vervangen, dan moet dit gebeuren door onze Klantenservice.
- Laat de stroomkabel niet in aanraking komen met de deur van het apparaat of de niche onder het apparaat, met

- name niet als deze werkt of als de deur heet is.
- De schokbescherming van delen onder stroom en geïsoleerde delen moet op zo'n manier worden bevestigd dat het niet zonder gereedschap kan worden verplaatst.
 - Steek de stekker pas in het stopcontact als de installatie is voltooid. Zorg ervoor dat het netsnoer na installatie bereikbaar is.
 - Sluit de stroomstekker niet aan op een losse stroomaansluiting.
 - Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
 - Gebruik enkel correcte isolatievoorzieningen: stroomonderbrekers, zekeringen (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 wordt geleverd met stekker en netsnoer.

2.3 Gebruik



WAARSCHUWING!

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

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



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 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.
- Maak het apparaat schoon met een vochtige zachte doek. Gebruik alleen neutrale schoonmaakmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.
- Raadpleeg, als u een ovenspray gebruikt, eerst de aanwijzingen op de verpakking.
- Reinig niet het katalytische email (indien van toepassing) met schoonmaakmiddelen.

2.5 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.

2.6 Binnenverlichting



WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken.

- Het type gloeilampje of halogeenlampje dat voor dit apparaat wordt gebruikt, is alleen geschikt voor huishoudelijke apparaten. Gebruik het niet voor de verlichting in huis.
- 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 Service

- Neem contact op met de erkende servicedienst voor reparatie van het apparaat.
- Gebruik uitsluitend originele reserveonderdelen.

2.8 Verwijdering



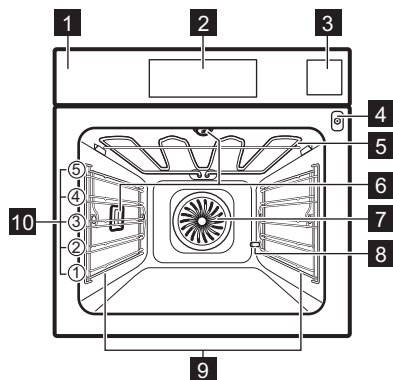
WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel of verstikking.

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

3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

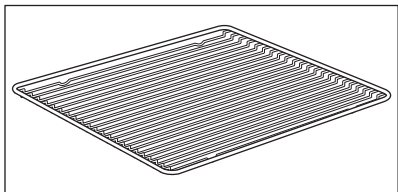
3.1 Algemeen overzicht



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

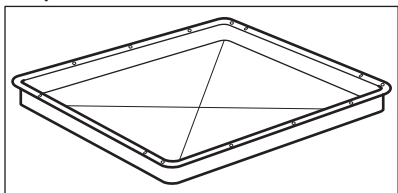
3.2 Accessoires

Bakrooster



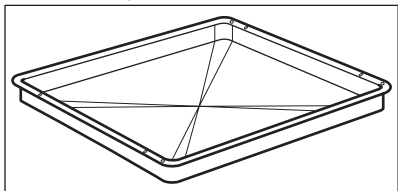
Voor kookgerei, bak- en braadvormen.

Bakplaat



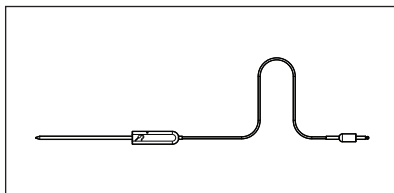
Voor gebak en koekjes.

Grill-/braadpan



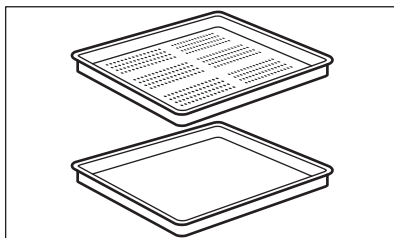
Voor braden en roosteren of als pan om vet op te vangen

Voedselsensor



Om de temperatuur binnenin het voedsel te meten.

Stoomset



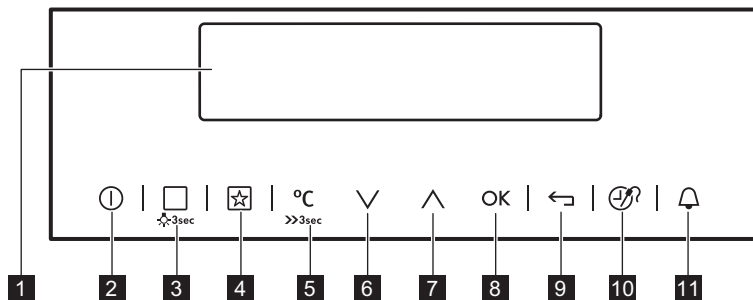
Eén ongeperforeerde en één geperforeerde schaal.

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. BEDIENINGSPANEEL

4.1 Elektronische tijdschakelklok

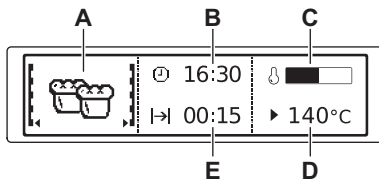


Gebruik de tiptoetsen om het apparaat te bedienen.

| Tiptoets | -functie | Opmerking |
|----------|--|--|
| 1 | - Display | Toont de huidige instellingen van de oven. |
| 2 | AAN/UIT | De oven in- en uitschakelen. |
| 3 | Verwarmingsfuncties of Kook- En Bakassistent | Druk eenmaal op de tiptoets om een verwarmingsfunctie of het menu te kiezen: Kook- En Bakassistent. Druk weer op de tiptoets om tussen de menu's te schakelen: Verwarmingsfuncties, Kook- En Bakassistent. Druk 3 seconden op de tiptoets om de verlichting aan of uit te zetten. De licht kan ook gebruikt worden als de oven uit is. |
| 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 de oven te tonen. Druk 3 seconden op de tiptoets om de machine aan of uit te zetten: Snel opwarmen. |
| 6 | Toets omlaag | Omlaag gaan in het menu. |
| 7 | Toets omhoog | Omhoog gaan in het menu. |
| 8 | OK | De selectie of instelling bevestigen. |










| Tiptoets | -functie | Opmerking |
|--|--------------------------|---|
| 9  | Toets op de achterkant | Om één niveau terug te gaan in het menu. Druk 3 seconden op het veld om het hoofdmenu weer te geven. |
| 10  | Tijd en overige functies | Verschillende functies instellen. Als een verwarmfunctie in werking is, drukt u op de tiptoets 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. Temperatuur
- E. Duur of eindtijd van een functie

Andere indicaties op het display:

| Symbol | -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. |
|  | Temperatuur | Het display toont de temperatuur. |
|  | Tijdisindicatie | Er wordt weergegeven hoe lang een verwarmingsfunctie in werking is. Druk tegelijkertijd op ∇ en \blacktriangle om de tijd te resetten. |
|  | Berekening | De oven berekent de bereidingsduur. |
|  | Controlelampje bij voorverwarmen | Het display geeft de temperatuur in de oven aan. |
|  | Snel opwarmen | De functie staat aan. Het verkort de opwarmtijd. |

| Symbool | | -functie |
|---|-------------|---|
|  | Per gewicht | Het display geeft weer dat het automatische weegstelsel aan is of dat het gewicht kan worden gewijzigd. |
|  | Heat+Hold | De functie staat aan. |

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

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

De tabel hieronder toont het waterhardheidsbereik met de overeenkomstige kalkafzetting (dH) en de kwaliteit van het water.

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

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

1. Pak de vierkleurenstrip die met de stoomset van de oven is meegeleverd.
2. Steek alle reactiezones van de strip gedurende ongeveer 1 seconde in het water. Houd de strip niet onder stromend water.
3. Schud de strip om het overtollige water te verwijderen.

- 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.
- Stel de waterhardheid in: menu: Basis instellingen.

| Teststrip | Waterhardheid |
|-----------|---------------|
| | 1 |
| | |

| Teststrip | Waterhardheid |
|-----------|---------------|
| | 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

- Oven inschakelen.
- Druk op of om de menu-optie te selecteren.
- 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. |
| SousVide-koken | Bestaat uit een verwarmingsfunctie en een lijst met automatische programma's. |

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

| Symbol / Menu-item | Applicatie |
|---|--|
|  Kook- En Bakassistent | Bevat aanbevolen oveninstellingen voor een groot aantal gerechten. Kies een gerecht en start het kookproces. De temperatuur en tijd zijn slechts richtlijnen voor een beter resultaat en kunnen worden aangepast. Deze zijn afhankelijk van de recepten en de kwaliteit en de hoeveelheid van de gebruikte ingrediënten. |

Submenu voor: Basis instellingen




| Symbol / 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. |
|  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. |

| Symbol / Menu-item | Beschrijving |
|---|---|
|  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. |
|  Reinigingsherinnering | Herinnert u eraan dat u het apparaat moet schoonmaken. |
|  Demomodus | Activerings-/deactiveringscode: 2468. |
|  Service | Toont de softwareversie en -configuratie. |
|  Fabrieksinstelling | Zet alle instellingen terug op de fabrieksinstelling. |



6.3 Submenu voor: SousVide-koken

De techniek komt voort uit de Sous-vide-technologie (Franse naar voor "vacuüm"). Dit is een bereidingsmethode die gebruikt maakt


van vacuüm afgesloten plastic zakjes bij lage temperatuur.

| Symbol | Menu-item | Beschrijving |
|---|--------------------|--|
|  | SousVide-koken | Gebruikt de stoom voor bereiding van vlees, vis, schaal- en schelpdieren, groenten en fruit. Stel de temperatuur in tussen de 50 °C en 95 °C. |
|  | SousVide recepten | Lijst van automatische programma's. |
|  | SousVide Assistent | Aanbevolen oveninstellingen voor een groot aantal gerechten. Selecteer een gerecht en start het bereidingsproces. De temperatuur en tijd zijn slechts richtlijnen. U kunt deze aanpassen bij andere gerechten of hoeveelheden. |

6.4 Submenu voor: Reinigen



| Symbol | Menu-item | Beschrijving |
|--|---------------------|--|
|  | 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. |
|  | Stoomreiniging Plus | Procedure voor het reinigen van hardnekkig vuil met gebruik van een overreiniger. |

6.5 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-functie | Om gerechten op één niveau te bakken met intensief bruinen en een krokantere korst. Stel de temperatuur 20 - 40°C lager in dan voor de functie: Boven + onderwarmte. |

| Verwarmingsfunctie | Applicatie |
|--|--|
|  Boven + onderwarmte | Voor het bakken en braden op één ovenniveau. |
|  Bevroren gerechten | Om kant-en-klaar-gerechten (bijv. patat, aardappelpartjes of loempia's) krokant te maken. |
|  Grillen | Om plat voedsel te grillen en brood te roosteren. |
|  Circulaviegrill | Voor het braden van grotere stukken vlees of gevogelte met botten op één niveau. Voor gratineren en bruinen. |
|  Onderwarmte | Voor het bakken van taarten met een knapperige bodem en het inmaken van voedsel. |

| Verwarmingsfunctie | Applicatie |
|---|--|
|  Warmelucht (vochtig) | Deze functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen. Zie het hoofdstuk 'Hints and tips', Warmelucht (vochtig) voor bereidingsinstructies. 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. De restwarmte wordt gebruikt. Het verwarmingsvermogen kan worden vermindert. Zie voor algemene aanbevelingen voor energiebesparing het hoofdstuk 'Energie-efficiëntie', 'Energiebesparing'. Deze functie wordt gebruikt om de energie-efficiëntieklasse vast te stellen overeenkomstig EN 60350-1. Bij gebruik van deze functie gaat de verlichting na 30 seconden automatisch uit. |
|  Koken met vocht | U kunt kiezen uit drie handmatige bereidingsfuncties met verschillende vochtgraden. Deze functies combineren stoom en hetelucht. Ze dekken het gerecht af met verschillende hoeveelheden stoom. |

| Verwarmings-functie | Applicatie |
|--|--|
|  Stoom | Stomen van groente, bijgerechten of vis. |

Submenu voor: Koken met vocht

| Verwarmings-functie | Applicatie |
|---|--|
|  Lage vochtigheid | De functie is geschikt voor vlees, gevogelte, ovenschotels en ovenschotels. Dankzij de combinatie van stoom en warmte wordt het vlees mals en sappig met een krokant korstje. |
|  Medium vochtigheid | 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. |
|  Hoge vochtigheid | De functie is geschikt voor de bereiding van delicate gerechten zoals pudding, flan, terrines en vis. |



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


6.6 Speciaal

| Verwarmings-functie | Applicatie |
|--|---|
|  Warm houden | Om het voedsel warm te houden. |
|  Borden warmen | Om borden voor het serveren op te warmen. |
|  Inmaken | Voor het inmaken van groenten (bijv. augurken). |
|  Drogen | Om in plakjes gesneden fruit, groenten en champignons te drogen. |
|  Yoghurtfunctie | Voor het maken van yoghurt. Het lampje in deze functie is uit. |
|  Deeg laten rijzen | Om het rijzproces van gistdeeg te versnellen. Het voorkomt dat het oppervlak van het deeg uitdroogt en houdt het deeg elastisch. |
|  Lage temperatuur garen | Voor het bereiden van mals en sappig braadvlees. |
|  Brood bakken | Gebruik deze functie voor brood en broodjes met een heel goed bijna professioneel resultaat qua krokantheid, kleur en bruine korst. |

| Verwarmingsfunctie | Applicatie |
|--|---|
|  Regenereren | Het opwarmen van voedsel met stoom voorkomt dat het oppervlak uitdroogt. De warmte wordt op behoudzaam en gelijkmatig verdeeld en geeft het voedsel de smaak en het aroma alsof het net is bereid. Deze functie kan gebruikt worden om eten direct op een bord te verwarmen. Met verschillende roosterhoogtes kunt u meerdere borden tegelijkertijd opwarmen. |
|  Ontdooien | Om voedsel te ontdooien (groenten en fruit). De ontdooitijd hangt af van de hoeveelheid en dikte van het voedsel. |





6.7 Kook- En Bakassistent

Voedselcategorie: Vis/Zeevruchten





| Gerecht | |
|----------|---|
| Vis | Gebakken vis |
| | Vissticks |
| | Dunne fillets |
| | Dikke fillets |
| | Visfilet, bevroren |
| | Hele kleine vis |
| | Hele vis, gestoomd |
| | Hele kleine vis, gegrild |
| | Hele vis, gegrild |
| | Hele vis, gegrild  |
| Forel | |
| Zalm | Zalmfillets |
| | Hele zalm |
| Garnalen | Garnalen, vers |
| | Garnalen, bevroren |
| Mosselen | - |

Voedselcategorie: Gevogelte

| Gerecht | |
|---|---|
| Gevogelte, uitgebeend | - |
| Gevogelte, uitgebeend  | - |

| Gerecht | |
|--|--|
| Kip | Kippenvleugels, vers |
| | Kippenvleugels, bevroren |
| | Kippenpoten, vers |
| | Kippenpoten, bevroren |
| | Gepocheerde kippenborst |
| | Kip, 2 helften |
| | Hele kip  |
| Hele eend  | - |
| Hele gans  | - |
| Hele kalkoen  | - |

Voedselcategorie: Vlees

| Gerecht | |
|-------------------------|--|
| Rundvlees | Gekookt rundvlees |
| | Gebraden vlees  |
| | Gehaktbrood |
| Rosbief | Rauw |
| | Rauw  |
| | Medium |
| | Medium  |
| | Bien cuit |
| | Bien cuit  |
| Scandinavisch rundvlees | Rauw  |
| | Medium  |
| | Bien cuit  |

| Gerecht | |
|---|---|
| Varkensvlees | Chipolataworstjes |
| | Spare ribs |
| | Varkensschenkel, voorgekookt |
| | Varkensvlees |
| | Varkensrug |
| | Varkensrug  |
| | Varkenslapje, gekookt |
| | Varkenslapje, gepocheerd |
| | Varkensnek |
| | Varkensbraadstuk |
| Kalfsvlees | Geroosterd varkensvlees  |
| | Gekookte ham |
| | Kalfsschenkel |
| | Kalfsrug |
| Lamsvlees | Geroosterd kalfsvlees  |
| | Lamsbout |
| | Geroosterd lamsvlees  |
| | Lamsrug |
| | Lamsgebraad, medium |
| Lamsgebraad, medium  | |

| Gerecht | |
|---------|---|
| Wild | Haas <ul style="list-style-type: none"> • Hazenpoot, hazenbout • Hazerug • Hazerug  |
| | Wildbraad <ul style="list-style-type: none"> • Reebout, hertenbout • Reerug, hertenrug |
| | Geroosterd wild  |
| | Wild  |

Voedselcategorie: Ovenschotels

| Gerecht | |
|------------------------|---|
| Lasagne | - |
| Pastaschotel, bevroren | - |
| Pastaschotel | - |
| Aardappelgratin | - |
| Groentegratin | - |
| Zoete gerechten | - |

Voedselcategorie: Pizza/Quiche

| Gerecht | |
|------------------------------|--------------------------|
| Pizza | Pizza, dun |
| | Pizza, extra garnering |
| | Pizza, bevroren |
| | American pizza, bevroren |
| | Pizza, gekoeld |
| | Pizzasnacks, bevroren |
| Baguettes met gesmolten kaas | - |
| Tarte flambée | - |

| Gerecht | |
|-------------------------|---|
| Koninginnebrood, hartig | - |
| Quiche Lorraine | - |
| Hartige taart | - |

Voedselcategorie: Taart/koekjes

| Gerecht | |
|-------------------------------------|-----------------------|
| Tulband | - |
| Appeltaart, bedekt | - |
| Biscuitgebak | - |
| Appeltaart | - |
| Kwarktaart, bakblik | - |
| Brioche | - |
| Zandgebak | - |
| Taart | - |
| Koninginnebrood, zoet | - |
| Amandelcake | - |
| Muffins | - |
| Gebak | - |
| Deegreepjes voor op vlaaien/taarten | - |
| Roomsoezen | - |
| Klein bladerdeeggebak | - |
| Eclairs | - |
| Bitterkoekjes | - |
| Zandkoekjes | - |
| Kerststol | - |
| Appelstrudel, bevroren | - |
| Taart op rek | Sponsdeeg Gistdeeg |

| Gerecht | |
|---|--------------------------|
| Kwarktaart, bakblik | - |
| Brownies | - |
| Koninginnenbrood (opgerolde cake met jam) | - |
| Plaatkoek | - |
| Kruimeltaart | - |
| Suikerkoek | - |
| Flanbodem | Zandkoekjes taartbodem |
| | Roerdeeg biscuit |
| Vruchtentaart | Vruchtentaart taartbodem |
| | Roerdeeg vruchtentaart |
| | Gistdeeg |

Voedselcategorie: Brood/Broodjes

| Gerecht | |
|----------|-------------------------|
| Broodjes | Broodjes |
| | Broodjes, voorgebakken |
| | Broodjes, bevroren |
| Ciabatta | - |
| Baguette | Baguettes, voorgebakken |
| | Baguettes, bevroren |

| Gerecht | |
|---------|--------------------------|
| Brood | Broodkrans |
| | Witbrood |
| | Vlechtbrood |
| | Bruin brood |
| | Roggebrood |
| | Volkoren brood |
| | Ongedesemd brood |
| | Brood/Broodjes, bevroren |

Voedselcategorie: Groenten

| Gerecht | |
|---------------------|---|
| Broccoli, roosjes | - |
| Broccoli, heel | - |
| Bloemkool, roosjes | - |
| Bloemkool, heel | - |
| Wortelen | - |
| Courgetteplakjes | - |
| Asperges, groene | - |
| Asperges, wit | - |
| Paprikareepjes | - |
| Spinazie, vers | - |
| Preiringen | - |
| Sperziebonen | - |
| Plakjes champignons | - |
| Gepelde tomaten | - |
| Spruitjes | - |
| Selderij, blokjes | - |
| Erwten | - |
| Aubergine | - |
| Venkel | - |

| Gerecht | |
|-------------------|---|
| Artisjokken | - |
| Rode bietjes | - |
| Grote schorseneer | - |
| Koolrabireepjes | - |
| Witte bonen | - |
| Savooiekool | - |

Voedselcategorie: Crèmes en terrines

| Gerecht | |
|-------------|-----------------------|
| Eiervla | - |
| Caramelflan | - |
| Terrines | - |
| Eieren | Zachtgekookt ei |
| | Middelhard gekookt ei |
| | Hardgekookt ei |
| | Gebakken eieren |

Voedselcategorie: Bijgerechten

| Gerecht | |
|-------------------------------|---|
| Frietjes, dun | - |
| Frietjes, dik | - |
| Frietjes, bevroren | - |
| Aardappelkroketjes | - |
| Aardappelpartjes | - |
| Rösties | - |
| Gekookte aardappels, kwartjes | - |
| Gekookte aardappelen | - |
| Aardappelen in de schil | - |
| Aardappelballetjes | - |
| Broodballetjes | - |

| Gerecht | |
|--------------------|---|
| Deegballen, hartig | - |
| 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.

6.8 Submenu voor: SousVide Assistent

| Voedselcategorie | Gerecht |
|------------------|--------------------------|
| Vis/Zeevruchten | Zeebrasemfilet |
| | Zeebrasemfilet |
| | Stokvis |
| | Forelfilet |
| | Zalmfilet |
| | Jakobsschelpen |
| Gevogelte | Mosselen met schaal |
| | Garnalen zonder schaal |
| | Octopus |
| | Kippenborst, zonder bot |
| Gevogelte | Eendenborst, zonder bot |
| | Kalkoenborst, zonder bot |

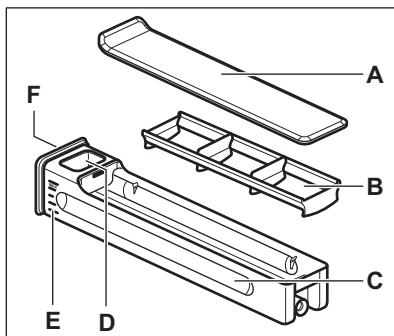
| Voedselcategorie | Gerecht |
|------------------|--|
| Vlees | Rundvlees <ul style="list-style-type: none"> • Runderfilet, medium • Runderfilet, gaar |
| | Lamsvlees <ul style="list-style-type: none"> • Lamsvlees, medium • Lamsvlees, gaar |
| | Wild <ul style="list-style-type: none"> • Everzwijn • Konijn zonder bot |
| Groenten | Wortelen |
| | Courgetteplakjes |
| | Asperges, groene |
| | Asperges, wit |
| | Paprikareepjes |
| | Preiringen |
| | Knolselderij |
| | Selderij |
| | Aubergine |
| | Venkel |
| | Artisjokkenharten |
| | Aardappelen |
| | Pompoen |
| Fruit | Appels |
| | Peren |
| | Perziken |
| | Nectarines |
| | Pruimen |
| | Ananas |
| Mango | |

6.9 Een verwarmingsfunctie instellen

1. Schakel de oven in.
2. Selecteer het menu: Verwarmingsfuncties.
3. Druk op **OK** om te bevestigen.
4. Selecteer een ovenfunctie.
5. Druk op **OK** om te bevestigen.
6. Stel de temperatuur in.
7. Druk op **OK** om te bevestigen.

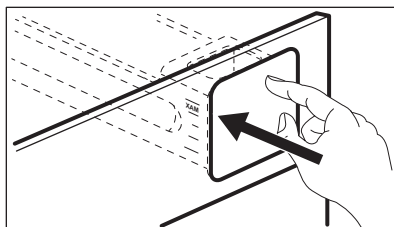
i Als de standaardinstellingen niet gewijzigd zijn, start de oven automatisch.

6.10 Waterreservoir



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

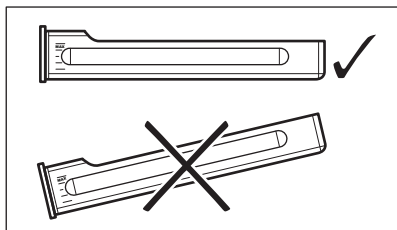
U kunt de waterlade uit het oven verwijderen. Duw het voorzichtig op de voorknop. Nadat u de waterlade aandruwt, komt hij vanzelf uit het oven.



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.

6.11 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 het waterreservoir.

1. Duw op de deksel van de waterlade om deze te openen en neem hem uit de oven.
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 de oven schuift.

4. Oven inschakelen.
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 oven de ingestelde temperatuur bereikt, klinkt er een geluidssignaal.

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

Aan het einde van de kooktijd klinkt er een geluidssignaal.

7. Oven uitschakelen.
8. Leeg het waterreservoir wanneer u klaar bent met stomen.



LET OP!

De oven is heet. Gevaar voor brandwonden. Wees voorzichtig als u de waterlade ledigt.

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

Laat de oven volledig uitdrogen met de deur geopend. Om het drogen te verspoedigen kunt u de deur sluiten en de oven verwarmen met de functie: 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.

6.12 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.

6.13 Snel opwarmen

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 $^{\circ}\text{C}$ 3 seconden ingedrukt. Het indicatielampje voorverwarmen wisselt.







Deze functie is niet beschikbaar voor sommige ovenfuncties.

6.14 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 OK 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 is 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. Schakel de oven in.
2. Selecteer de verwarmingsfunctie.
3. Stel de temperatuur boven 80 °C in.
4. Druk herhaaldelijk op  totdat het display het volgende toont: Heat +Hold.
5. Druk op **OK** om te bevestigen. Wanneer de functie beëindigt, klinkt er een geluidssignaal.

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

De recepten voor de automatische programma's vindt u op onze website. Om het receptenboek te vinden, controleert u het PNC-nummer op het typeplaatje op het voorste frame van de ovenholte.

8.2 Recepten met Receptenautomaat

Deze oven bevat een serie recepten die u kunt gebruiken. De recepten kunnen niet worden gewijzigd.

1. Oven inschakelen.
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:

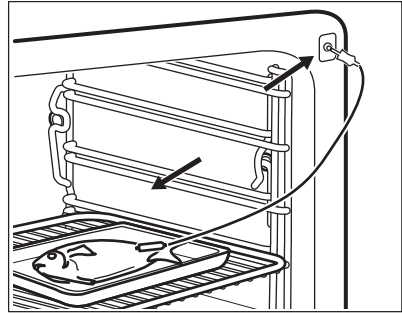
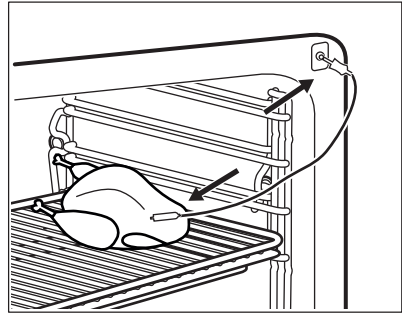
- Ingrediënten moeten op kamertemperatuur zijn.
- De voedingssensor mag niet worden gebruikt voor vloeibare gerechten.
- Tijdens het koken met de voedingssensor in het gerecht blijven en de stekker in de aansluiting.
- Gebruik de aanbevolen instellingen voor de vleesthermometer. Zie het hoofdstuk 'Nuttige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



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 Ⓢ .

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

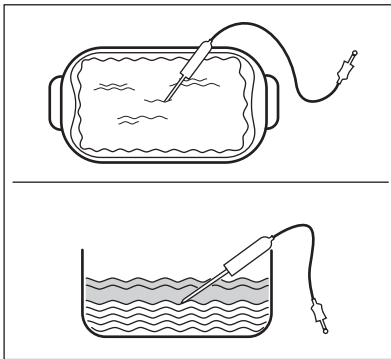
7. Druk op een symbool om het signaal uit te zetten.
8. Haal de stekker van de voedingssensor uit het stopcontact en haal het gerecht uit het apparaat.

**WAARSCHUWING!**

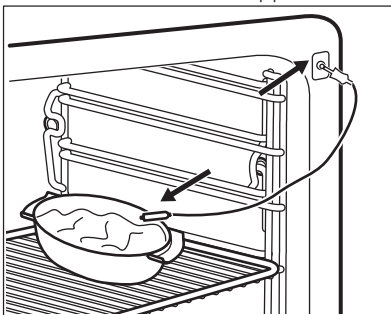
Er bestaat een risico op verbrandingsgevaar aangezien de voedingssensor heet wordt. Wees voorzichtig wanneer u de stekker eruit haalt en de voedingssensor uit het gerecht haalt.

Voedselcategorie: ovenschotel

1. Schakel het apparaat in.
2. Plaats de helft van de ingrediënten in de ovenschaal.
3. Steek de punt van de voedingssensor 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 Ⓢ .

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.



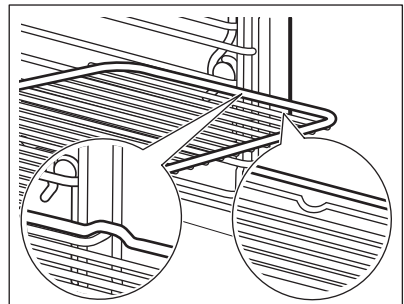
WAARSCHUWING!

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

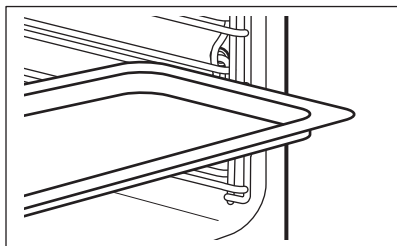
Bakrooster:

Plaats het rooster tussen de geleidestangen van de roostersteun .



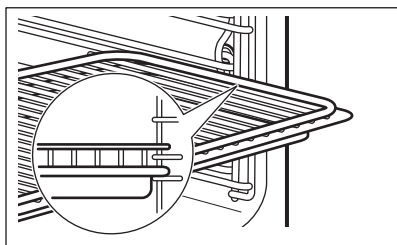
Bakplaat/ Diepe pan:

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



Bakrooster en bakplaat / diepe pansamen:

Plaats de bakplaat /diepe pan 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 \blacktriangle 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 \blacktriangle 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.

U kunt op  drukken om rechtstreeks naar het menu te gaan: Favoriet. Ook te gebruiken als de oven is uitgeschakeld.


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 toont. 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.

|  (°C) |  (u) |
|--|---|
| 30 - 115 | 12,5 |
| 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. De onderstaande tabellen tonen aanbevolen instellingen voor temperatuur, kooktijd en rekstand voor specifieke soorten voedsel.

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

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.

Deeg laten rijzen

Met de functie kunt u ook gistdeeg laten rijzen. Doe het deeg in een grote schaal. Gebruik de eerste rekstand. Stel de functie in: Deeg laten rijzen en de bereidingstijd.

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 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 vacuümverpakingsruimte die voor Sous-vide 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.





11.5 SousVide-koken: Vlees





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

Bak de gevogeltefilets met de huid naar beneden vóór het vacuüm verpakken.

Gebruik de derde rekstand.

|  RUNDVLEES | | |
|---|---|--|
|  Rundvlees/kalfsfilet |  (°C) |  (min) |
| Medium, 4 cm dik, 0,8 kg | 60 | 110 - 120 |
| Bien cuit, 4 cm dik, 0,8 kg | 65 | 90 - 100 |

|  LAM/WILD | | |
|---|---|--|
|  |  (°C) |  (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 | | |
|--|---|--|
|  |  (°C) |  (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 |

11.6 SousVide-koken: Vis en schaaldieren

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

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

Gebruik de derde rekstand.

|  VIS EN SCHAALDIEREN | | | |
|--|--|---|--|
|  |  (°C) |  (min) | |
| Zeebrasem, 4 filets, 1 cm dik, 0,5 kg | 70 | 25 | |
| Zeebaars, 4 filets, 1 cm dik, 0,5 kg | 70 | 25 | |
| Kabeljauw, 2 filets, 2 cm dik, 0,65 kg | 65 | 70 - 75 | |
| Sint-jakobsschelpen, 0,65 kg | 60 | 100 - 110 | |
| Mosselen in schelp, 1 kg | 95 | 20 - 25 | |
| Garnalen zonder schaal, 0,5 kg | 75 | 25 - 30 | |
| Inktvis, 1 kg | 85 | 100 - 110 | |
| Forel, 2 filets, 1,5 cm dik, 0,65 kg | 65 | 55 - 65 | |
| Zalmfilet, 3 cm dik, 0,8 kg | 65 | 100 - 110 | |

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





11.7 SousVide-koken: Groenten

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

Gebruik de derde rekstand.

|  GROENTEN | | |
|---|--|--|
|  |  Stel de temperatuur in op 90 °C. |  (min) |
| Groene asperges, hele, 0,7 - 0,8 kg | 40 - 50 | |
| Witte asperges, hele, 0,7 - 0,8 kg | 50 - 60 | |
| Courgette, plakjes van 1 cm, 0,7 - 0,8 kg | 35 - 40 | |
| Aubergine, plakjes van 1 cm, 0,7 - 0,8 kg | 30 - 35 | |
| Pompoen, stukken van 2 cm dik, 0,7 - 0,8 kg | 25 - 30 | |




|  GROENTEN | | |
|---|--|--|
|  |  Stel de temperatuur in op 95 °C. |  (min) |
| Prei, reepjes of ringen, 0,6 - 0,7 kg | 40 - 45 | |
| Paprika, repen of kwarten, 0,7 - 0,8 kg | 35 - 40 | |
| Bleekselderij, plakjes van 1 cm, 0,7 - 0,8 kg | 40 - 45 | |
| Wortelen, plakjes van 0,5 cm, 0,7 - 0,8 kg | 35 - 45 | |
| Knolselderij, plakken van 1 cm, 0,7 - 0,8 kg | 45 - 50 | |
| Venkel, plakjes van 1 cm, 0,7 - 0,8 kg | 35 - 45 | |
| Aardappelen, plakjes van 1 cm, 0,8 - 1 kg | 35 - 45 | |

| | |
|---|---|
|  GROENTEN | |
|  Stel de temperatuur in op 95 °C. | |
|  |  (min) |
| Artisjokhart, in vieren, 0,4 - 0,6 kg 45 - 55 | |

11.8 SousVide-koken: Fruit en snoepgoed

Doe om de kleur van de appels en peren te behouden het fruit in water met citroensap nadat u ze heeft schoongemaakt en gesneden.

Gebruik de derde rekstand.

|  FRUIT |  (°C) |  (min) |
|--|--|---|
| Perziken, 4, gehalveerd | 90 | 20 - 25 |
| Pruimen, gehalveerd, 0,6 kg | 90 | 10 - 15 |
| Mango's, 2, in blokjes gesneden van 2 cm dik | 90 | 10 - 15 |
| Peren, 4, gehalveerd | 90 | 15 - 30 |
| Nectarines, 4, gehalveerd | 90 | 20 - 25 |
| Ananas, schijven van 1 cm, 0,6 kg | 90 | 20 - 25 |
| Appels, 4, in vieren | 95 | 25 - 30 |
| Vanillecrème x 2, 350 g in iedere zak | 85 | 20 - 22 |

11.9 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.

11.10 Stoom

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 tot het maximale niveau en stel een tijdsduur in van 40 minuten.



Koken

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 maaltijd met een paar gerechten tijdens één enkele kooksessie bereiden. Om ervoor te zorgen dat alle gerechten tegelijk klaar zijn, begint u met het voedsel met de langste kooktijd en voegt u vervolgens de resterende gerechten toe op het juiste moment, zoals aangegeven in de kooktabellen

Voorbeeld: De totale tijd van deze kooksessie is 40 min. Eerst doet u Gekookte aardappels, kwartjes erin, na 20 min. voegt u Zalmfilets toe en dan Broccoli, roosjes na 30 min.

|  |  (min) |
|---|--|
| Gekookte aardappels, kwartjes | 40 |
| Zalmfilets | 20 |
| Broccoli, roosjes | 10 |





Gebruik de grootste benodigde hoeveelheid water als u meer dan één gerecht tegelijkertijd bereidt.





Gebruik de tweede rekstand.





|  GROENTEN | |
|--|---|
|  Stel de temperatuur in op 99 °C. | |
|  (min) |  |
| 8 - 10 | Broccoli, roosjes, verwarm de oven voor |
| 10 | Gepelde tomaten |
| 10 - 15 | Spinazie, vers |
| 10 - 15 | Courgette, plakjes |
| 15 | Groente, geblancheerd |
| 15 - 20 | Plakjes champignons |
| 15 - 20 | Paprikareepjes |
| 15 - 25 | Broccoli, heel |
| 15 - 25 | Asperges, groene |
| 15 - 25 | Aubergines |
| 15 - 25 | Pompoen, blokjes |
| 15 - 25 | Tomaten |




|  GROENTEN | |
|--|---|
|  Stel de temperatuur in op 99 °C. | |
|  (min) |  |
| 20 - 25 | Bonen, geblancheerd |
| 20 - 25 | Botersla, roosjes |
| 20 - 25 | Savoieikool |
| 20 - 30 | Selderij, blokjes |
| 20 - 30 | Uien, ringen |
| 20 - 30 | Erwten |
| 20 - 30 | Peultjes / Kaiser paprika |
| 20 - 30 | Zoete aardappelen |
| 20 - 30 | Venkel |
| 20 - 30 | Wortelen |
| 25 - 35 | Asperges, wit |
| 25 - 35 | Spruitjes |
| 25 - 35 | Bloemkool, roosjes |
| 25 - 35 | Koolrabi, reepjes |
| 25 - 35 | Witte bonen |
| 30 - 40 | Maiskolf |
| 35 - 45 | Grote schorseneer |
| 35 - 45 | Bloemkool, heel |
| 35 - 45 | Sperziebonen |
| 40 - 45 | Kool, wit of rood, reepjes |
| 50 - 60 | Artisjokken |
| 55 - 65 | Gedroogde bonen, geweekt, verhouding water/bonen 2:1 |
| 60 - 90 | Zuurkool |
| 70 - 90 | Rode bietjes |





|  BIJGERECHTEN | |
|---|---|
|  Stel de temperatuur in op 99 °C. | |
|  (min) |  |
| 15 - 20 | Couscous, verhouding water/couscous 1:1 |
| 15 - 25 | Verse tagliatelle |
| 20 - 25 | Griesmeelpudding, verhouding melk/semolina 3,5:1 |
| 20 - 30 | Linzen, rood, verhouding water/linzen 1:1 |
| 25 - 30 | Macaroni |
| 25 - 35 | Bulgur, verhouding water/bulgur 1:1 |
| 25 - 35 | Deegballen |
| 30 - 35 | Geurige rijst, verhouding water/rijst 1:1 |
| 30 - 40 | Gekookte aardappels, kwartjes |
| 35 - 45 | Broodballetjes |
| 35 - 45 | Aardappelballetjes |
| 35 - 45 | Rijst, verhouding water/rijst 1:1, de verhouding tussen water en rijst kan veranderen afhankelijk van het soort rijst |
| 40 - 50 | Polenta, vloeistofverhouding 3:1 |
| 40 - 55 | Rijstpudding, verhouding melk/rijst 2,5:1 |
| 45 - 55 | Ongepelde tomaten, medium |
| 55 - 60 | Linzen, bruin en groen, verhouding water/linzen 2:1 |





|  FRUIT | |
|---|---|
|  Stel de temperatuur in op 99 °C. | |
|  (min) |  |
| 10 - 15 | Schijfjes appel |
| 10 - 15 | Hete bessen |
| 10 - 20 | Chocolade smelten |
| 20 - 25 | Fruitcompote |

|  VIS | | |
|--|---|---|
|  (min) |  |  (°C) |
| 15 - 20 | Dunne visfilet | 75 - 80 |
| 20 - 25 | Garnalen, vers | 75 - 85 |
| 20 - 30 | Mosselen | 100 |
| 20 - 30 | Zalmfilets | 85 |
| 20 - 30 | Forel, 0,25 kg | 85 |
| 30 - 40 | Garnalen, bevroren | 75 - 85 |
| 40 - 45 | Zalm, forel, 1 kg | 85 |

|  VLEES | | |
|--|---|---|
|  (min) |  |  (°C) |
| 15 - 20 | Chipolataworstjes | 80 |
| 20 - 30 | Beierse kalfsworst / Witte worst | 80 |
| 20 - 30 | Weense worst | 80 |

|  VLEES | | |
|--|---|---|
|  (min) |  |  (°C) |
| 25 - 35 | Gepocheerde kippenborst | 90 |
| 55 - 65 | Gekookte ham, 1 kg | 99 |
| 60 - 70 | Gepocheerde kip, 1 - 1,2 kg | 99 |
| 70 - 90 | Casselerrib, gepocheerd | 90 |
| 80 - 90 | Kalfsvlees / Varkenshaas, 0,8 - 1 kg | 90 |
| 110 - 120 | Tafelspitz | 99 |

|  EIEREN | |
|---|---|
|  Stel de temperatuur in op 99 °C. | |
|  (min) |  |
| 10 - 11 | Zachtgekookt ei |








|  EIEREN | |
|---|---|
|  Stel de temperatuur in op 99 °C. | |
|  (min) |  |
| 12 - 13 | Middelhard gekookt ei |
| 18 - 21 | Hardgekookt ei |







11.11 Combinatiefunctie: Circulaviegrill + Stoom

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




1. Stel de functie in: Circulaviegrill voor het braden van vlees.
2. Voeg de bereide groenten en bijgerechten toe.
3. Laat de oven afkoelen tot een temperatuur van ongeveer 90 °C. U kunt de ovendeur op de eerste stand gedurende 15 minuten openen.
4. Stel de functie in: Stoom. Bereid alle gerechten samen totdat ze gaar zijn.

Gebruik de eerste rekstand voor vlees en de derde rekstand voor groenten.




|  |  Circulaviegrill Eerste stap: vlees koken |  Stoom Tweede stap: groenten toevoegen | | |
|---|--|---|---|--|
| |  (°C) |  (min) |  (°C) |  (min) |
| Rosbief, 1 kg / Spruitjes, polenta | 180 | 60 - 70 | 99 | 40 - 50 |

| |  Circulaviegrill Eerste stap: vlees koken | |  Stoom Tweede stap: groenten toevoegen | |
|---|---|---|--|---|
| |  (°C) |  (min) |  (°C) |  (min) |
| Geroosterd varkensvlees, 1 kg / Aardappelen / Groenten, jus | 180 | 60 - 70 | 99 | 30 - 40 |
| Geroosterd kalfsvlees, 1 kg / Rijst / Groenten | 180 | 50 - 60 | 99 | 30 - 40 |

11.12 Hoge vochtigheid




|  Gebruik de tweede rekstand. | | |
|--|--|---|
| |  (°C) |  (min) |
| Dunne visfilet | 85 | 15 - 25 |
| Gebakken eieren | 90 - 110 | 15 - 30 |
| Kleine vis, tot 0,35 kg | 90 | 20 - 30 |
| Dikke visfilet | 90 | 25 - 35 |
| Hele vis, tot 1 kg | 90 | 30 - 40 |
| Custard, flan in kleine schotels | 90 | 35 - 45 |
| Terrines | 90 | 40 - 50 |
| Dumplings | 120 - 130 | 40 - 50 |

11.13 Medium vochtigheid

|  Gebruik de tweede rekstand. | | |
|--|--|---|
| |  (°C) |  (min) |
| Gebakjes van zoet gistdeeg | 170 - 180 | 20 - 35 |
| Broodjes | 180 - 200 | 25 - 35 |
| Geroosterde visfilet | 170 - 180 | 25 - 40 |
| Zoet brood | 160 - 170 | 30 - 45 |
| Geroosterde vis | 170 - 180 | 35 - 45 |
| Zoete oven-schotels | 160 - 180 | 45 - 60 |
| Verschillende soorten brood, 0,5 - 1 kg | 180 - 190 | 45 - 60 |
| Spare ribs | 140 - 150 | 75 - 100 |
| Stoofpot / Gebraden vlees | 140 - 150 | 100 - 140 |




11.14 Lage vochtigheid

Gebruik de tweede rekstand tenzij anders aangegeven.

|  |  (°C) |  (min) |
|---|---|--|
| Afbakbroodjes | 200 | 15 - 20 |
| Afbakstokbroodjes, 40 - 50 g | 200 | 15 - 20 |
| Broodjes, 40 - 60 g | 180 - 200 | 25 - 35 |
| Bevroren afbakstok- broodjes, 40 - 50 g | 200 | 25 - 35 |
| Gehaktbrood, rauw, 0,5 kg | 180 | 30 - 40 |
| Pasta gebakken | 170 - 190 | 40 - 50 |
| Lasagne | 170 - 180 | 45 - 55 |
| Brood, 0,5 - 1 kg | 180 - 190 | 45 - 60 |
| Aardappelgratin | 160 - 170 | 50 - 60 |
| Kip, 1 kg | 180 - 210 | 50 - 60 |
| Varkenshaas, ge- rookt, 0,6 - 1 kg, 2 uur weken | 160 - 180 | 60 - 70 |
| Rosbief, 1 kg | 180 - 200 | 60 - 90 |
| Eend, 1,5 - 2 kg | 180 | 70 - 90 |
| Geroosterd kalfs- vlees, 1 kg | 180 | 80 - 90 |
| Geroosterd varkens- vlees, 1 kg | 160 - 180 | 90 - 100 |
| Gans, 3 kg, gebruik de eerste rekstand | 170 | 130 - 170 |

11.15 Regenereren

Gebruik de tweede rekstand.

|  |  (°C) |  (min) |
|---|---|--|
| Eénpansgerechten | 110 | 10 - 15 |
| Pastaschotel | 110 | 10 - 15 |
| Rijst | 110 | 10 - 15 |
| Dumplings | 110 | 15 - 25 |

11.16 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.



Yoghurt, romig 5 - 6

Yoghurt, dik 7 - 8

11.17 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 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.







11.18 Baktips

| Bakresultaat | Mogelijke oorzaak | Oplossing |
|---|--|--|
| De onderkant van de cake is niet voldoende gebakken. | De rekstand is incorrect. | Plaats de cake op een lagere rekstand. |
| De cake zakt in en wordt klef, of streperig. | De oventemperatuur is te hoog. | Stel de volgende keer de oventemperatuur iets lager in. |
| | Te korte baktijd. | Stel volgende keer een langere baktijd en een lagere oventemperatuur in. |
| De cake is te droog. | De oventemperatuur is te laag. | Stel de volgende keer de oventemperatuur hoger in. |
| | Te lange baktijd. | Stel volgende keer een kortere baktijd in. |
| De cake wordt ongelijkmatig gebakken. | De oventemperatuur is te hoog en de baktijd te kort. | De oventemperatuur lager instellen en de baktijd verlengen. |
| | Het cakebeslag is niet gelijkmatig verdeeld. | Verspreid de volgende keer het cakebeslag gelijkmatig over de bakplaat. |
| De cake wordt niet gaar binnen de in het recept aangegeven baktijd. | De oventemperatuur is te laag. | Stel de volgende keer de oventemperatuur iets hoger in. |






11.19 Bakken op één niveau

|  BAKKEN IN BAKVORMEN | | | | | |
|--|---|---|--|---|--|
|  |  |  (°C) |  (min) |  | |
| Tulband / Brioche | Hetelucht | 150 - 160 | 50 - 70 | 1 | |
| Zandgebak / Fruitgebak | Hetelucht | 140 - 160 | 70 - 90 | 1 | |
| Taartbodem - zandtaartdeeg, verwarm de oven voor | Hetelucht | 150 - 160 | 20 - 30 | 2 | |
| Taartbodem - zacht cakedeeg | Hetelucht | 150 - 170 | 20 - 25 | 2 | |
| Kwarktaart | Boven + onderwarmte | 170 - 190 | 60 - 90 | 1 | |

|  CAKE / GEBAK / BROOD OP BAKPLATEN | | | | | |
|--|---|---|--|---|--|
|  Verwarm de lege oven voor, tenzij anders aangegeven. | | | | | |
|  |  |  (°C) |  (min) |  | |
| Plaatbrood / Broodkrans, voor- verwarming is niet nodig | Boven + onder- warmte | 170 - 190 | 30 - 40 | 3 | |
| Christstollen | Boven + onder- warmte | 160 - 180 | 50 - 70 | 2 | |
| Roggebrood: | Boven + onder- warmte | eerst: 230 dan: 160 - 180 | 20 30 - 60 | 1 | |
| Roomsoezen / Eclairs | Boven + onder- warmte | 190 - 210 | 20 - 35 | 3 | |
| Koninginnenbrood (opgerolde cake met jam), | Boven + onder- warmte | 180 - 200 | 10 - 20 | 3 | |
| Kruimeltaart, droog, voorverwar- ming is niet nodig | Hetelucht | 150 - 160 | 20 - 40 | 3 | |
| Beboterde aman- deltaart / Suiker- koek | Boven + onder- warmte | 190 - 210 | 20 - 30 | 3 | |
| Vruchtentaart, voorverwarming is niet nodig | Boven + onder- warmte | 180 | 35 - 55 | 3 | |
| Plaatkoek met deli- cate garnering (bij- voorbeeld kwark, room, puddingvul- ling) | Boven + onder- warmte | 160 - 180 | 40 - 60 | 3 | |

|  KOEKJES EN BISCUITS | | | |
|---|---|---|--|
|  Gebruik de derde rekstand. | | | |
|  |  |  (°C) |  (min) |
| Zanddeeg / Schuim- taartmengsel | Hetelucht | 150 - 160 | 15 - 25 |
| Schuimgebakjes | Hetelucht | 80 - 100 | 120 - 150 |
| Bitterkoekjes | Hetelucht | 100 - 120 | 30 - 50 |
| Gistdeegkoekjes | Hetelucht | 150 - 160 | 20 - 40 |
| Koekjes van blader- deeg, verwarm de oven voor | Hetelucht | 170 - 180 | 20 - 30 |
| Broodjes, verwarm de oven voor | Boven + onderwarmte | 190 - 210 | 10 - 25 |

11.20 Ovenschotels en gegratineerde gerechten

|  Gebruik de eerste rekstand. | | | |
|--|---|---|--|
|  |  |  (°C) |  (min) |
| Pasta gebakken | Boven + onderwarmte | 180 - 200 | 45 - 60 |
| Lasagne | Boven + onderwarmte | 180 - 200 | 25 - 40 |
| Groentegratin, verwarm de oven voor | Circulaviegrill | 170 - 190 | 15 - 35 |
| Stokbroden met ge- smolten kaas | Hetelucht | 160 - 170 | 15 - 30 |
| Melkrijst | Boven + onderwarmte | 180 - 200 | 40 - 60 |
| Visschotels | Boven + onderwarmte | 180 - 200 | 30 - 60 |
| Gevulde groente | Hetelucht | 160 - 170 | 30 - 60 |

11.21 Bakken op meerdere niveaus

Gebruik de functie: Hetelucht.

Gebruik voor 2 bakplaten de eerste en de vierde rekstand.

|  CAKE / GEBAK / BROOD OP BAKPLATEN | | |
|---|---|--|
|  |  (°C) |  (min) |
| Roomsoezen / Eclairs, verwarm de oven voor | 160 - 180 | 25 - 45 |
| Kruimeltaart | 150 - 160 | 30 - 45 |

|  KOEKJES EN BISCUITS | | |
|---|---|--|
|  |  (°C) |  (min) |
| Zandkoekjes | 150 - 160 | 20 - 40 |
| Schuimgebakjes | 80 - 100 | 130 - 170 |
| Bitterkoekjes | 100 - 120 | 40 - 80 |
| Gistdeegkoekjes | 160 - 170 | 30 - 60 |

|  KOEKJES EN BISCUITS | | |
|---|---|---|
|  |  (°C) |  (min) |
| Koekjes van bladerdeeg, verwarm de oven voor | 170 - 180 | 30 - 50 |
| Broodjes | 180 | 20 - 30 |

11.22 Tips voor braden

Gebruik hittebestendig kookgerei.

Braad mager vlees afgedekt.

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

Doe wat water in de bakplaat om te voorkomen dat druiwend vet verbrandt.







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







Rooster vlees en vis in grote stukken (1 kg of meer).







Bedruip vleesstukken meerdere malen met hun eigen sap tijdens het roosteren.







11.23 Braden







Gebruik de eerste rekstand.







|  RUNDVLEES | | | | |
|---|---|---|---|--|
|  |  |  |  (°C) |  (min) |
| Stoofvlees | 1 - 1,5 kg | Boven + onderwarmte | 230 | 120 - 150 |
| Rosbief of ossenhaas, rood, verwarm de oven voor | 1 cm dik | Circulaviegrill | 190 - 200 | 5 - 6 |







|  RUNDVLEES | | | | |
|--|---|---|---|--|
|  |  |  |  (°C) |  (min) |
| Rosbief of ossen- haas, medium, ver- warm de oven voor | 1 cm dik | Circulaviegrill | 180 - 190 | 6 - 8 |
| Rosbief of ossen- haas, gaar, verwarm de oven voor | 1 cm dik | Circulaviegrill | 170 - 180 | 8 - 10 |







|  VARKENSVLEES | | | | |
|---|---|---|--|--|
|  Gebruik de functie: Circulaviegrill. | | | | |
|  |  (kg) |  (°C) |  (min) | |
| Schouder / Nek / Ham- lap | 1 - 1,5 | 150 - 170 | 90 - 120 | |
| Karbonade / Spare ribs | 1 - 1,5 | 170 - 190 | 30 - 60 | |
| Gehaktbrood | 0,75 - 1 | 160 - 170 | 50 - 60 | |
| Varkensschenkel, voor- gekookt | 0,75 - 1 | 150 - 170 | 90 - 120 | |







|  KALFSVLEES | | | | |
|---|---|---|--|--|
|  Gebruik de functie: Circulaviegrill. | | | | |
|  |  (kg) |  (°C) |  (min) | |
| Geroosterd kalfs- vlees | 1 | 160 - 180 | 90 - 120 | |
| Kalfsschenkel | 1,5 - 2 | 160 - 180 | 120 - 150 | |

|  LAMSVLEES | | | | |
|---|---|---|--|--|
|  Gebruik de functie: Circulaviegrill. | | | | |
|  |  (kg) |  (°C) |  (min) | |
| Lamsbout / Gerookst lamsvlees | 1 - 1,5 | 150 - 170 | 100 - 120 | |
| Lamsrugfilet | 1 - 1,5 | 160 - 180 | 40 - 60 | |

|  WILD | | | | |
|---|---|---|---|--|
|  |  (kg) |  |  (°C) |  (min) |
| Rug / Hazenpoot, verwarm de oven voor | 1 | Ciculaviegrill | 180 - 200 | 35 - 55 |
| Hert rugfilet | 1,5 - 2 | Boven + onderwarmte | 180 - 200 | 60 - 90 |
| Reebout, hertenbout | 1,5 - 2 | Boven + onderwarmte | 180 - 200 | 60 - 90 |

|  GEVOGELTE | | | | |
|---|---|---|--|--|
|  Gebruik de functie: Circulaviegrill. | | | | |
|  |  (kg) |  (°C) |  (min) | |
| Gevogelte, porties | 0,2 - 0,25 | 200 - 220 | 30 - 50 | |
| Halve kip | 0,4 - 0,5 | 190 - 210 | 40 - 50 | |
| Kip, haantje | 1 - 1,5 | 190 - 210 | 50 - 70 | |
| Eend | 1,5 - 2 | 180 - 200 | 80 - 100 | |
| Gans | 3,5 - 5 | 160 - 180 | 120 - 180 | |





|  GEVOGELTE | | | | |
|---|---|---|--|--|
|  Gebruik de functie: Circulaviegrill. | | | | |
|  |  (kg) |  (°C) |  (min) | |
| Kalkoen | 2,5 - 3,5 | 160 - 180 | 120 - 150 | |
| Kalkoen | 4 - 6 | 140 - 160 | 150 - 240 | |

|  VIS | | | | |
|--|---|---|---|--|
|  |  (kg) |  |  (°C) |  (min) |
| Hele vis | 1 - 1,5 | Circulaviegrill | 180 - 200 | 30 - 50 |






11.24 Brood bakken

Gebruik de tweede rekstand.

Voorverwarmen wordt niet aanbevolen.

|  BROOD | | | | |
|--|--|---|--|--|
|  |  (°C) |  (min) | | |
| Witbrood | 170 - 190 | 40 - 60 | | |
| Baguette | 200 - 220 | 35 - 45 | | |
| Brioche | 180 - 200 | 40 - 60 | | |
| Ciabatta | 200 - 220 | 35 - 45 | | |
| Roggebrood | 170 - 190 | 50 - 70 | | |
| Volkoren brood | 170 - 190 | 50 - 70 | | |
| Volkorenbrood | 170 - 190 | 40 - 60 | | |
| Broodjes | 190 - 210 | 20 - 35 | | |

11.25 Knapperig bakken met Pizza-functie







|  PIZZA | | |
|---|---|--|
|  Gebruik de eerste rekstand. | | |
|  |  (°C) |  (min) |
| Taarten | 180 - 200 | 40 - 55 |
| Spinazietaart | 160 - 180 | 45 - 60 |
| Quiche Lorraine / Zwitserse flan | 170 - 190 | 45 - 55 |
| Appeltaart, bedekt | 150 - 170 | 50 - 60 |

|  PIZZA | | |
|--|---|--|
|  Warm de lege oven voor het koken voor. | | |
|  Gebruik de tweede rekstand. | | |
|  |  (°C) |  (min) |
| Pizza, dunne korst, gebruik de braadpan | 210 - 230 | 15 - 25 |
| Pizza, dikke korst | 180 - 200 | 20 - 30 |
| Ongedesemd brood | 210 - 230 | 10 - 20 |
| Bladerdeegtaart | 160 - 180 | 45 - 55 |
| Flammkuchen | 210 - 230 | 15 - 25 |
| Pierogi | 180 - 200 | 15 - 25 |
| Groentetaart | 160 - 180 | 50 - 60 |

11.26 Grillen

Warm de lege oven voor het koken voor.

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

|  GRILLEN | | | | |
|--|---|---|---|---|
|  |  (°C) |  (min) 1e kant |  (min) 2e kant |  |
| Rosbief | 210 - 230 | 30 - 40 | 30 - 40 | 2 |
| Runderfilet | 230 | 20 - 30 | 20 - 30 | 3 |
| Varkenshaas | 210 - 230 | 30 - 40 | 30 - 40 | 2 |
| Kalfsvlees | 210 - 230 | 30 - 40 | 30 - 40 | 2 |
| Lamsrugfilet | 210 - 230 | 25 - 35 | 20 - 25 | 3 |
| Hele vis, 0,5 - 1 kg | 210 - 230 | 15 - 30 | 15 - 30 | 3 / 4 |

11.27 Lage temperatuur garen






Met deze functie bereidt u vlees en vis op magere wijze mals. De functie is niet van toepassing op gevogelte, vet varkensgebraad, gebraad.

Voedselsensor de temperatuur mag niet hoger zijn dan 65 °C.






1. Bak het vlees 1 - 2 minuten aan beide zijden aan in een pan op een hoog vuur.
2. Plaats het vlees in de braadslede of direct op het bakrooster. Zet een plaat onder het rooster om vet op te vangen.

Kook altijd zonder deksel terwijl u deze functie gebruikt.

3. Gebruik Voedselsensor.
4. Selecteer de functie: Lage temperatuur garen. U kunt gedurende de eerste 10 minuten de temperatuur instellen op een temperatuur tussen de 80 °C en 150 °C. De standaard is 90 °C. Stel de temperatuur in op Voedselsensor.
5. Na 10 minuten verlaagt de oven automatisch de temperatuur tot 80 °C.

|  Stel de temperatuur in op 120 °C. | | | |
|--|---|--|---|
|  |  (kg) |  (min) |  |
| Steaks | 0,2 - 0,3 | 20 - 40 | 3 |
| Runderbiefstuk | 1 - 1,5 | 90 - 150 | 3 |
| Rosbief | 1 - 1,5 | 120 - 150 | 1 |
| Geroosterd kalfsvlees | 1 - 1,5 | 120 - 150 | 1 |

11.28 Bevroren gerechten

|  ONTDOOIEN | | | |
|--|---|--|---|
|  |  (°C) |  (min) |  |
| Pizza, bevroren | 200 - 220 | 15 - 25 | 2 |
| American pizza, bevroren | 190 - 210 | 20 - 25 | 2 |
| Pizza, gekoeld | 210 - 230 | 13 - 25 | 2 |
| Pizzasnacks, bevroren | 180 - 200 | 15 - 30 | 2 |
| Frietjes, dun | 190 - 210 | 15 - 25 | 3 |
| Frietjes, dik | 190 - 210 | 20 - 30 | 3 |
| Aardappelpartjes / Aardappelkroketjes | 190 - 210 | 20 - 40 | 3 |
| Rösties | 210 - 230 | 20 - 30 | 3 |
| Lasagne / Cannelloni, vers | 170 - 190 | 35 - 45 | 2 |
| Lasagne / Cannelloni, bevroren | 160 - 180 | 40 - 60 | 2 |
| Gebakken kaas | 170 - 190 | 20 - 30 | 3 |
| Vleugels van kippen | 180 - 200 | 40 - 50 | 2 |

11.29 Inmaken

Gebruik alleen weckpotten van dezelfde afmetingen.

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

Gebruik de eerste rekstand.

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 plaat, 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).

Stel de temperatuur in op 160 - 170 °C.

|  ZACHTE VRUCHTEN | |
|--|--|
|  |  (min) Kooktijd tot het sudderen begint |
| Aardbeien / Bosbessen / Frambozen / rijpe kruisbessen | 35 - 45 |



|  STEENVRUCHTEN | | |
|--|---|---|
|  |  (min) Kooktijd tot het sudderen begint |  (min) Door blijven koken op 100 °C |
| Perziken / Kweeperen / Pruimen | 35 - 45 | 10 - 15 |

|  GROENTEN | | |
|---|---|---|
|  |  (min) Kooktijd tot het sudderen begint |  (min) Door blijven koken op 100 °C |
| Wortelen | 50 - 60 | 5 - 10 |
| Komkommers | 50 - 60 | - |
| Gemengde augurken | 50 - 60 | 5 - 10 |
| Koolrabi / Erwten / Asperge | 50 - 60 | 15 - 20 |

11.30 Drogen - Hetelucht

Gebruik hiervoor een met boterhampapier of bakpapier belegde plaat.





11.31 Voedselsensor

|  RUNDEVLEES |  Kerntemperatuur (°C) van voedsel | | |
|---|---|--------|-----------|
| | Saignant | Medium | Bien cuit |
| Rosbief | 45 | 60 | 70 |




Stop de oven voor een beter resultaat halverwege de droogtijd, open de deur en laat het één nacht afkoelen om het drogen te voltooien.



Gebruik voor 1 bakplaat de derde rekstand.



Gebruik voor 2 bakplaten de eerste en de vierde rekstand.



|  GROENTEN | | |
|---|---|---|
|  |  (°C) |  (u) |
| Bonen | 60 - 70 | 6 - 8 |
| Paprika's | 60 - 70 | 5 - 6 |
| Soepgroenten | 60 - 70 | 5 - 6 |
| Champignons | 50 - 60 | 6 - 8 |
| Kruiden | 40 - 50 | 2 - 3 |



Stel de temperatuur in op 60 - 70 °C.



|  FRUIT | |
|--|--|
|  |  (u) |
| Pruimen | 8 - 10 |
| Abrikozen | 8 - 10 |
| Schijfjes appel | 6 - 8 |
| Peren | 6 - 9 |



|  RUNDEVLEES |  Kerntemperatuur (°C) van voedsel | | |
|---|---|---------------|------------------|
| | Saignant | Medium | Bien cuit |
| Entrecote | 45 | 60 | 70 |



|  RUNDEVLEES |  Kerntemperatuur (°C) van voedsel | | |
|---|---|---------------|-------------|
| | Minder | Medium | Meer |
| Gehaktbrood | 80 | 83 | 86 |



|  VARKENSVLEES |  Kerntemperatuur (°C) van voedsel | | |
|---|---|---------------|-------------|
| | Minder | Medium | Meer |
| Ham / Braadstuk | 80 | 84 | 88 |
| Rugkotelet / Varkenshaas, gerookt / Varkenshaas, 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 |
| Rugfilet schapenvlees | 75 | 80 | 85 |
| Geroosterd lamsvlees / Lamsbout | 65 | 70 | 75 |



|  WILD |  Kerntemperatuur (°C) van voedsel | | |
|---|---|---------------|-------------|
| | Minder | Medium | Meer |
| Hazenrugfilet / Hert rugfilet | 65 | 70 | 75 |
| Hazenpoot / Haas, heel / Hertebout | 70 | 75 | 80 |

|  GEVOGELTE |  Kerntemperatuur (°C) van voedsel | | |
|--|--|--------|------|
| | Minder | Medium | Meer |
| Kip | 80 | 83 | 86 |
| Eend, hele/halve / Kalkoen, hele/halve | 75 | 80 | 85 |
| Eendenborst | 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 - VOOR-GEKOOKTE GROENTEN |  Kerntemperatuur (°C) van voedsel | | |
|--|--|--------|------|
| | Minder | Medium | Meer |
| Ovenschotel courgette / Ovenschotel broccoli / Ovenschotel venkel | 85 | 88 | 91 |


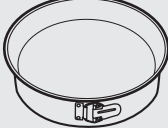


|  OVENSCHOTELS - HARTIG |  Kerntemperatuur (°C) van voedsel | | |
|--|--|--------|------|
| | Minder | Medium | Meer |
| Cannelloni / Lasagne / Pasta gebakken | 85 | 88 | 91 |

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

11.32 Warmelucht (vochtig) - aanbevolen accessoires

Gebruik de donkere en niet-reflecterende bakjes en schalen. Ze




nemen de warmte beter op dan licht en reflecterend servies.

| | | | |
|---|---|---|--|
|  |  |  |  |
| Pizza pan | Ovenschotel | Ovenschaal- tjes | Blik voor flanbodem |
| Donker, niet-reflecterend Diameter van 28 cm | Donker, niet-reflecterend Diameter van 26 cm | Keramiek 8 cm diameter, 5 cm hoog | Donker, niet-reflecterend Diameter van 28 cm |

11.33 Warmelucht (vochtig)







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







Gebruik de derde rekstand.







|  |  (°C) |  (min) |
|---|---|--|
| Pastagratin | 200 - 220 | 45 - 55 |
| Aardappelgratin | 180 - 200 | 70 - 85 |
| Moussaka | 170 - 190 | 70 - 95 |
| Lasagne | 180 - 200 | 75 - 90 |
| Cannelloni | 180 - 200 | 70 - 85 |
| Broodpudding | 190 - 200 | 55 - 70 |
| Rijstpudding | 170 - 190 | 45 - 60 |
| Appeltaart, gemaakt van zacht cakedeeg (ronde taartvorm) | 160 - 170 | 70 - 80 |
| Witbrood | 190 - 200 | 55 - 70 |








11.34 Aanwijzingen voor testinstituten

Testen in overeenstemming met: EN 60350, IEC 60350.

|  BAKKEN OP ÉÉN NIVEAU. Bakken in een bakblik | | | | |
|--|---|---|--|--|
|  |  |  (°C) |  (min) |  |
| Biscuittaart zonder vet | Hetelucht | 140 - 150 | 35 - 50 | 2 |
| Biscuittaart zonder vet | Boven + onderwarmte | 160 | 35 - 50 | 2 |
| Appeltaart, 2 blikken Ø20 cm | Hetelucht | 160 | 60 - 90 | 2 |
| Appeltaart, 2 blikken Ø20 cm | Boven + onderwarmte | 180 | 70 - 90 | 1 |

|  BAKKEN OP ÉÉN NIVEAU. Koekjes | | | | |
|--|---|---|--|--|
|  Gebruik de derde rekstand. | | | | |
|  |  |  (°C) |  (min) | |
| Zandtaartdeeg / Deegreepjes voor op vlaaien/taarten | Hetelucht | 140 | 25 - 40 | |
| Zandtaartdeeg / Deegreepjes voor op vlaaien/taarten, verwarm de oven voor | Boven + onderwarmte | 160 | 20 - 30 | |
| Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat, verwarm de oven voor | Hetelucht | 150 | 20 - 35 | |
| Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat, verwarm de oven voor | Boven + onderwarmte | 170 | 20 - 30 | |








|  BAKKEN OP MEERDERE NIVEAUS. Koekjes | | | | | | |
|--|---|---|--|---|-----------------|-----------------|
|  |  |  (°C) |  (min) |  | 2 posi- ties | 3 posi- ties |
| Zandtaartdeeg / Dee- griepjes voor op vlaaien/taarten | Hetelucht | 140 | 25 - 45 | | 1 / 4 | 1 / 3 / 5 |
| Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat, ver- warm de oven voor | Hetelucht | 150 | 23 - 40 | | 1 / 4 | - |

|  GRILLEN | | | | | | |
|---|---|--|--|---|--|--|
|  Verwarm de lege oven 5 minuten voor. | | | | | | |
|  Grill met de maximale temperatuurinstelling. | | | | | | |
|  |  |  (min) | |  | | |
| Geroosterd brood | Grillen | 1 - 3 | | 5 | | |
| Biefstuk, halverwege de be- reidingstijd omdraaien | Grillen | 24 - 30 | | 4 | | |

11.35 Aanwijzingen voor testinstituten

Testen volgens IEC 60350.

Testen voor de functie: Stoom.

|  Stel de temperatuur in op 99 °C. | | | | | |
|---|--|---|---|--|---|
|  |  Container (Gastronorm) |  (g) |  |  (min.) |  |
| Broccoli, verwarm de oven voor | 1 x 2/3geperforeerd | 300 | 3 | 13 - 15 | Plaats de bakplaat op het eerste ovenniveau. |
| Broccoli, verwarm de oven voor | 2 x 2/3geperforeerd | 2 x 300 | 2 en 4 | 13 - 15 | Plaats de bakplaat op het eerste ovenniveau. |
| Broccoli, verwarm de oven voor | 1 x 2/3geperforeerd | max. | 3 | 15 - 18 | Plaats de bakplaat op het eerste ovenniveau. |
| Erwten, bevroren | 2 x 2/3geperforeerd | 2 x 1500 | 2 en 4 | Totdat de temperatuur in het koelste gedeelte 85 °C bereikt. | Plaats de bakplaat op het eerste ovenniveau. |

12. ONDERHOUD EN REINIGING



WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

12.1 Opmerkingen over schoonmaken



Reinigingsmiddelen

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

Gebruik voor metalen oppervlakken een specifiek reinigingsmiddel.

Verwijder hardnekkige vlekken met een speciale ovenreiniger.

Gebruik een paar druppels azijn om de bodem van de uitsparing te reinigen van kalkaanslag.



Dagelijks gebruik

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

Droog de uitsparing na elk gebruik met een zachte doek.



Accessoires

Reinig alle accessoires na elk gebruik en laat ze drogen. Gebruik een zachte doek met een warm sopje en een reinigingsmiddel. De accessoires niet in de afwasmachine reinigen.

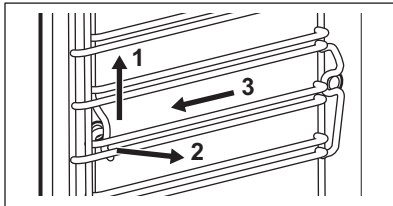
Reinig de antiaanbakaccessoires niet met agressieve middelen, scherpe voorwerpen of in een vaatwasser.

12.2 Verwijderen: inschuifrails

Zorg ervoor dat de oven is afgekoeld voordat u onderhoud verricht. Gevaar voor brandwonden.

Om de oven te reinigen, verwijdert u 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.

12.3 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 een tiptoets 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. Het eerste deel van het programma eindigt na circa 50 minuten.
- c) Druk op **OK**.



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.
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.

12.4 Reinigingsherinnering

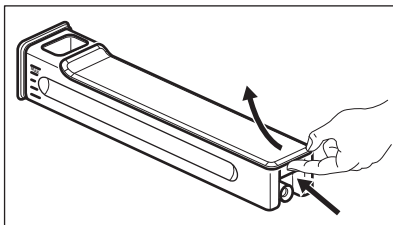
Als de herinnering wordt getoond, is reiniging noodzakelijk. Gebruik de functie Stoomreiniging Plus.

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

12.5 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.

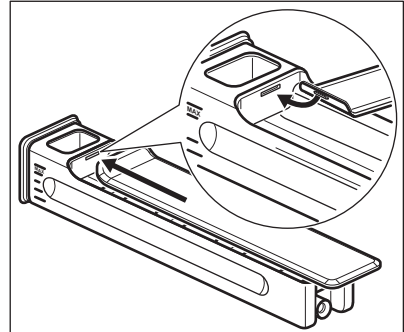


2. Verwijder de golfbreker. Trek het van de ladebehuizing af totdat het eruit klikt.
3. Was de onderdelen van de waterlade met uw handen. Gebruik leidingwater en zeep.

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.

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. Plaats de grill-/braadslede op het onderste ovenniveau.
2. Druk op **OK**.
3. Doe 250 ml van antikalkmiddel in de waterlade.
4. Vul het resterende gedeelte van de waterlade tot het maximale niveau met water.
5. Waterlade plaatsen.

6. Druk op OK.

Dit activeert het eerste gedeelte van de procedure: Ontkalken.

i Dit gedeelte duurt ongeveer 1 uur en 40 minuten.

7. Na beëindiging van het eerste gedeelte moet de grill-/braadslede gelegd worden en weer op het eerste roosterstand worden geplaatst.

8. Druk op OK.

9. Vul de waterlade met vers water. Zorg dat er geen resten van schoonmaakmiddel in de waterlade achterblijven.

10. Waterlade plaatsen.

11. Druk op OK.

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.

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.

i 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.

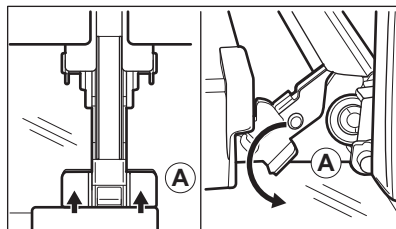
1. Plaats de bakplaat op het eerste ovenniveau.
2. Druk op OK.
3. Vul de waterlade met vers water.
4. Druk op OK. Verwijder de bakplaat na beëindiging van de procedure.

12.9 Verwijderen en installeren van de deur

U kunt de deur en de binnenste glaspanelen verwijderen om ze schoon te maken. Het aantal glasplaten verschilt per model.

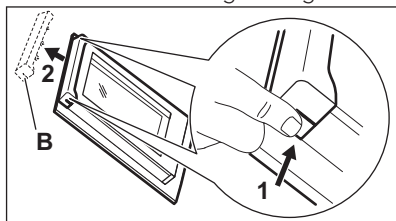
! **WAARSCHUWING!**
De deur is zwaar.

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

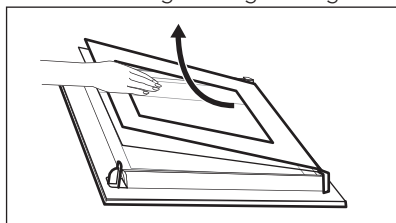


3. Sluit de ovendeur in de eerste openingsstand (in een hoek van ongeveer 70°).

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.



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.

12.10 Het lampje vervangen



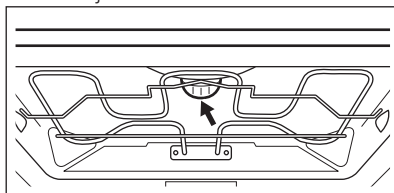
WAARSCHUWING!

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.

De zijverlichting

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 Wat moet u doen als...

| Probleem | Mogelijke oorzaak | Oplossing |
|--|---|---|
| U kunt de oven niet inschakelen of bedienen. | De oven is niet aangesloten op een stopcontact of is niet goed geïnstalleerd. | Controleer of de oven goed is aangesloten op het stopcontact (zie het aansluitdiagram indien beschikbaar). |
| De oven wordt niet warm. | De oven staat uit. | Oven inschakelen. |
| 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. | Automatische uitschakeling is actief. | Raadpleeg 'Automatisch uitschakelen'. |
| De oven wordt niet warm. | Het kinderslot is geactiveerd. | Raadpleeg "Het kinderslot gebruiken". |
| De oven wordt niet warm. | De zekering is doorgeslagen. | Ga na of de zekering de oorzaak van de storing is. Als de zekeringen keer op keer doorslaan, neemt u contact op met een erkende installateur. |
| Het lampje brandt niet. | Het lampje is stuk. | Vervang het lampje. |
| De vleesthermometer werkt niet. | De stekker van de vleesthermometer is niet goed in de aansluiting gestoken. | Steek de stekker van de vleesthermometer zo ver mogelijk in het stopcontact. |
| Op het display verschijnt F11. | 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"> • Zet de oven uit via de huiszekering of de veiligheidsschakelaar in de zekeringkast en schakel deze weer in. • Neem contact op met de klantenservice wanneer de foutcode opnieuw wordt weergegeven. |
| Stoom en condens slaan neer op de gerechten en in de ovenruimte. | Het gerecht heeft te lang in de oven gestaan. | Laat gerechten na het bereiden niet langer dan 15 - 20 minuten in de oven staan. |

| Probleem | Mogelijke oorzaak | Oplossing |
|---|--|---|
| Het apparaat staat aan maar wordt niet warm. De ventilator werkt niet. Op het display verschijnt " Demo ". | De demofunctie is ingeschakeld. | Raadpleeg het hoofdstuk "Dagelijks gebruik" in "Basisinstellingen". |
| De waterlade blijft niet in het apparaat na plaatsing. | U heeft de deksel van de waterlade niet goed geplaatst. | U heeft de deksel van de waterlade goed geplaatst. |
| Er komt water uit de waterlade nadat u het in het apparaat plaatst of draagt. | U heeft de deksel van de waterlade niet goed geplaatst. | U heeft de deksel van de waterlade goed geplaatst. |
| Er komt water uit de waterlade nadat u het in het apparaat plaatst of draagt. | U heeft de golfbreker niet goed gemonteerd. | Monteer de golfbreker goed in de waterlade. |
| De waterlade blijft niet in het apparaat nadat u de deksel erop 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. |

| Probleem | Mogelijke oorzaak | Oplossing |
|--|---|--|
| Er ligt te veel water op de bodem van de ruimte na de reinigingsfunctie. | U heeft te veel schoonmaakmiddel in het apparaat gesprayed vóór het starten van de reinigingscyclus. | 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.) | |
| Productnummer (PNC) | |
| Serienummer (S.N.) | |

14. ENERGIEZUINIGHEID

14.1 Productinformatie- en productinformatieblad*

| | |
|------------------|-----|
| Naam leverancier | AEG |
|------------------|-----|

| | | |
|---|--|---------|
| Modelidentificatie | BSE792220B 944187755, 944187759 BSE792220M 944187741, 944187828 | |
| Energie-efficiëntie-index | 81,0 | |
| Energie-efficiëntieklasse | A+ | |
| Energieverbruik bij een standaardbelasting, stand boven + onderwarmte | 0,99 kWh/cyclus | |
| Energieverbruik bij een standaardbelasting, stand hetelucht | 0,68 kWh/cyclus | |
| Aantal holtes | 1 | |
| Warmtebron | Elektriciteit | |
| Volume | 70 l | |
| Soort oven | Inbouwoven | |
| Massa | BSE792220B | 39.5 kg |
| | BSE792220M | 39.5 kg |

* Voor de Europese Unie overeenkomstig EU-verordeningen 65/2014 en 66/2014.
 Voor de Republiek Belarus overeenkomstig STB 2478-2017, aanhangsel G; STB 2477-2017, bijlagen A en B.
 Voor Oekraïne overeenkomstig 568/32020.

De energie-efficiëntieklasse is niet van toepassing op Rusland.

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

14.2 Energiebesparing



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

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

Gebruik metalen kookgerei om meer energie te besparen.

Verwarm de oven indien mogelijk niet voor het koken voor.

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

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

warmte gebruiken om het eten warm te houden.

Wanneer de kookduur langer is dan 30 minuten, verlaag dan de oventemperatuur tot minimaal 3-10 minuten voor het einde van het koken. De restwarmte in de oven zorgt ervoor dat het gerecht wordt voltooid.

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

Eten warm houden

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

Koken met de verlichting uitgeschakeld

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

Warmelucht (vochtig)

Functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen.

Als u deze functie gebruikt, gaat de verlichting na 30 seconden automatisch uit. U kunt de verlichting weer inschakelen maar deze handeling vermindert de verwachte energiebesparingen.

15. MILIEUBESCHERMING

Recycleer de materialen met het symbool . Gooi de verpakking in een geschikte afvalcontainer om het te recyclen. Bescherm het milieu en de volksgezondheid en recycleer op een correcte manier het afval van elektrische en elektronische apparaten. Gooi

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

www.aeg.com/shop



867 353838-A-402019



AEG