NL **Gebruiksaanwijzing**
Stoomoven

KS8404101M



AEG

INHOUDSOPGAVE

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE....3
2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN....4
3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT....7
4. BEDIENINGSPANEEL....8
5. VOORDAT U HET APPARAAT VOOR DE EERSTE KEER GEBRUIKT....10
6. DAGELIJKS GEBRUIK....10
7. KLOKFUNCTIES....15
8. AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S....16
9. GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES....17
10. EXTRA FUNCTIES....18
11. AANWIJZINGEN EN TIPS....20
12. ONDERHOUD EN REINIGING....40
13. PROBLEEMOPLOSSING....42
14. ENERGIEZUINIGHEID....44

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

1.1 Veiligheid van kinderen en kwetsbare mensen

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

1.2 Algemene veiligheid

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

- WAARSCHUWING: Het apparaat en de toegankelijke onderdelen worden tijdens gebruik heet. U dient te voorkomen de verwarmingselementen aan te raken.
- Maak altijd gebruik van ovenhandschoenen om accessoires of ovengerei in of uit te nemen.
- Voordat u welke onderhoudshandeling dan ook verricht, de stekker van het apparaat uit het stopcontact trekken.
- Zorg ervoor dat de stekker van het apparaat uit het stopcontact is gehaald.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat te reinigen.
- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen deur schoon te maken, deze kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak, waardoor het glas zou kunnen breken.
- Indien de stroomkabel is beschadigd, dient deze te worden vervangen door de fabrikant, het erkende servicecenter of een soortgelijk gekwalificeerd persoon om gevaar met elektriciteit te voorkomen.
- Om de inschuifrails te verwijderen trekt u eerst de voorkant van de inschuifrail en dan de achterkant uit de zijwanden. Installeer de inschuifrails in de omgekeerde volgorde.
- Gebruik alleen de vleesthermometer (kerntemperatuursensor) die voor dit apparaat wordt aangeraden.

2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

2.1 Montage

WAARSCHUWING!
Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren.

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

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

2.2 Aansluiting op het elektriciteitsnet

WAARSCHUWING!
Gevaar voor brand en elektrische schokken.

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

2.3 Gebruik

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

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

WAARSCHUWING!
Risico op schade aan het apparaat.

- Om schade of verkleuring van het email te voorkomen:

  - zet geen kookgerei of andere voorwerpen direct op de bodem van het apparaat.
  - leg geen aluminiumfolie op de bodem van de ruimte in het apparaat.
  - Plaats geen water direct in het hete apparaat.
  - haal vochthoudende schotels en eten uit het apparaat als u klaar bent met koken.
  - Wees voorzichtig bij het verwijderen of bevestigen van accessoires.
- Verkleuring van het email of roestvrij staal is niet van invloed op de werking van het apparaat.
- Gebruik een diepe pan voor vochtige taarten. Fruitsappen kunnen permanente vlekken maken.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd om mee te koken. Het mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden, zoals het verwarmen van een kamer.
- Alle bereidingen moeten worden uitgevoerd met gesloten ovendeur.
- Als het apparaat achter een meubelpaneel gemonteerd is (bijv. een deur), zorg er dan voor dat de deur nooit gesloten is als het apparaat in werking is. Warmte en vocht kunnen achter een gesloten meubelpaneel ophopen en schade aan het apparaat, de behuizing of de vloer veroorzaken. Sluit het meubelpaneel niet tot het apparaat volledig afgekoeld is na gebruik.

2.4 Bereiding met stoom

WAARSCHUWING!
Gevaar voor brandwonden en schade aan het apparaat.

- Vrijgekomen stoom kan brandwonden veroorzaken:
  - De deur van het apparaat niet openen tijdens de bereiding met stoom.
  - De deur van het apparaat voorzichtig openen na de bereiding met stoom.

2.5 Onderhoud en reiniging

WAARSCHUWING!
Gevaar voor letsel, brand en schade aan het apparaat.

- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u onderhoudshandelingen verricht.
- Zorg ervoor dat het apparaat is afgekoeld. Er bestaat een risico dat de glasplaten kunnen breken.
- Vervang direct de glazen deurpanelen als deze beschadigd zijn. Neem contact op met een erkend servicecentrum.
- Wees voorzichtig als u de deur van het apparaat verwijdert. De deur is zwaar!
- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.
- Reinig het apparaat met een vochtige zachte doek. Gebruik alleen neutrale reinigingsmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.
- Raadpleeg, als u een ovenspray gebruikt, eerst de aanwijzingen op de verpakking.
- Reinig niet het katalytisch email (indien van toepassing) met een schoonmaakmiddel.

2.6 Binnenverlichting

WAARSCHUWING!
Gevaar voor elektrische schokken.

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

2.7 Servicedienst

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

- Gebruik uitsluitend originele reserveonderdelen.

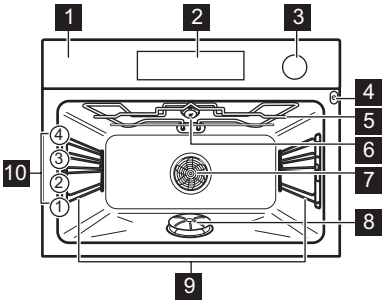
2.8 Verwijdering

WAARSCHUWING!
Gevaar voor letsel of verstikking.

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

3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

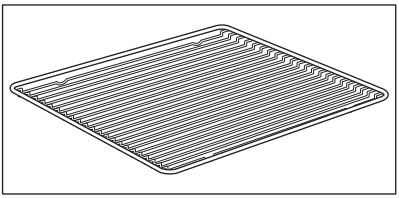
3.1 Algemeen overzicht



1 Bedieningspaneel
2 Elektronische tijdschakelklok
3 Waterreservoir
4 Opening voor kerntemperatuursensor
5 Verwarmingselement
6 Lampje
7 Ventilator
8 Stoomgenerator met afdekkap
9 Verwijderbare inschuifrail
10 Roosterhoogtes

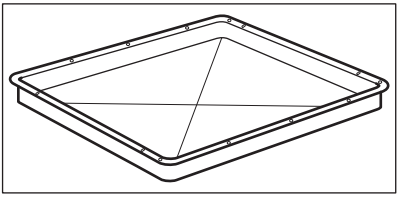
3.2 Accessoires

Bakrooster



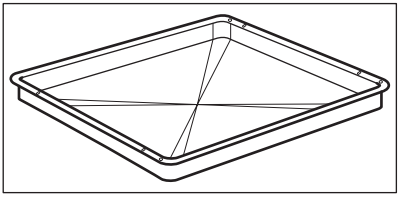
Voor kookgerei, bak- en braadvormen.

Bakplaat



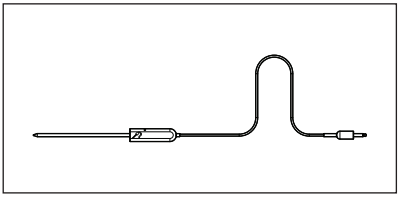
Voor gebak en koekjes.

Grill-/braadpan



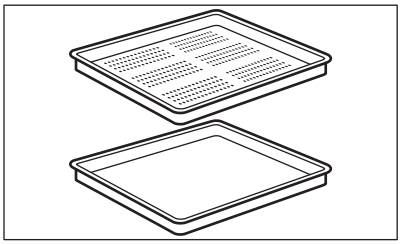
Voor braden en roosteren of als pan om vet op te vangen

Voedselsensor



Om de temperatuur binnenin het voedsel te meten.

Stoomset

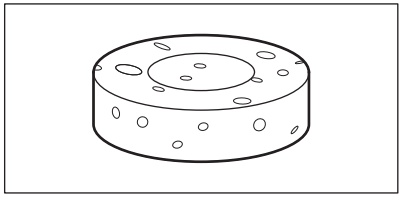


Eén bewaardoos zonder gaatjes en één met gaatjes.

Via de stoomset wordt het condenswater van het voedsel tijdens het stoomgaren afgevoerd. Gebruik hem voor de bereiding van groenten, vis en kipfilet.

De set is ongeschikt voor voedsel dat in water moet weken bijv. rijst, polenta, pasta.

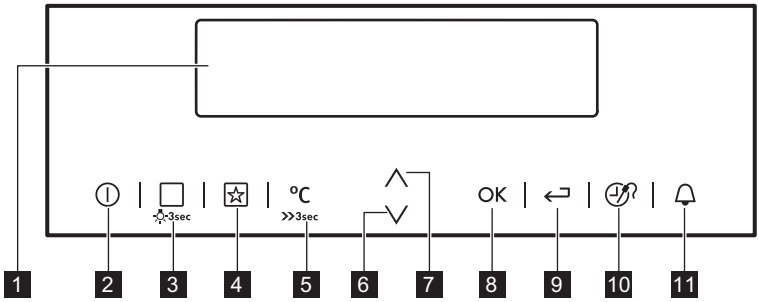
Spons



Voor het absorberen van restwater uit de stomer.

4. BEDIENINGSPANEEL

4.1 Elektronische tijdschakelklok

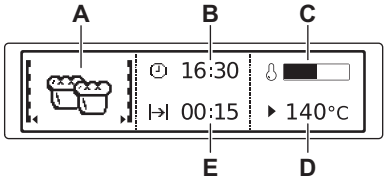


Gebruik de tiptoetsen om het apparaat te bedienen.

	Tiptoets	Functie	Opmerking
1	-	Display	Toont de huidige instellingen van het apparaat.
2	⏻	AAN/UIT	Apparaat in- en uitschakelen.
3	☐ 3sec	Verwarmingsfuncties of Recepten	Druk op de tiptoets om het menu te kiezen: Recepten of Verwarmingsfuncties. Druk 3 seconden op de tiptoets om de verlichting aan of uit te zetten. De licht kan ook gebruikt worden als het apparaat is uitgeschakeld.
4	☆	Favoriet	Voor opslag van en toegang tot uw favoriete programma's.

	Tiptoets	Functie	Opmerking
5	°C >>3sec	Temperatuurkeuze	Om de temperatuur in te stellen of om de huidige temperatuur in het apparaat 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	OK	De selectie of instelling bevestigen.
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. Huishoudelijk
E. Duur of eindtijd van een functie

Andere indicaties op het display:

Symbool		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.

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

5. VOORDAT U HET APPARAAT VOOR DE EERSTE KEER GEBRUIKT

WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

5.1 Eerste reiniging

Verwijder all accessoires en verwijderbare inschuifrails uit de oven.

Zie het hoofdstuk 'Onderhoud en reiniging'.

Reinig de oven en accessoires voor het eerste gebruik.

Zet de accessoires en verwijderbare inschuifrails terug in de beginstand.

5.2 Eerste aansluiting

Wanneer u de oven op het stopcontact aansluit of na een stroomstoring moet u de taal, het contrast, de helderheid en de tijd instellen.

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

6. DAGELIJKS GEBRUIK

WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

6.1 Door de menu's navigeren

1. Oven inschakelen.
2. Druk op ∨ of ∧ om de menuoptie te selecteren.
3. Druk op OK om naar het submenu te gaan of de instelling te accepteren.

U kunt te allen tijde terugkeren naar het hoofdmenu met ↩.

6.2 Een overzicht van de menu's

Hoofdmenu

Symbool / Menu-item	Applicatie
Verwarmingsfuncties	Bestaat uit een lijst met verwarmingsfuncties.
Recepten	Bestaat uit een lijst met automatische programma's.
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.
Kook- En Bakassistent	Bevat aanbevolen oveninstellingen voor een groot aantal gerechten. Selecteer een gerecht en start het bereidingsproces. De temperatuur en tijden zijn slechts richtlijnen voor een beter resultaat en kunnen aangepast worden. Deze zijn afhankelijk van de recepten en de kwaliteit en de hoeveelheid van de gebruikte ingrediënten.

Submenu voor: Basis Instellingen

Symbool / Menu-item	Beschrijving
Instellen dagtijd	Stel de dagtijd in.
Tijdisindicatie	Als het apparaat AAN staat, geeft het display de huidige tijd weer wanneer u het apparaat uitschakelt.
Snel Opwarmen	Indien AAN verkort de functie de opwarmtijd.
Set + Go	Om een functie in te stellen en later te activeren door op een symbool op het bedieningspaneel te drukken.
Heat+Hold	Houdt het bereide voedsel warm gedurende 30 minuten nadat de kookcyclus voltooid is.
Verleng Tijd	Schakelt de functie Tijd verlengen in en uit.
Contrast	Pas het contrast van het display in stappen aan.
Helderheid	Pas de helderheid van het display in stappen aan.
Taal	Stelt de taal voor het display in.
Geluidsvolume	Pas het volume van de druktonen en signalen stapsgewijs aan.
Toetsvolume	Schakelt de toon van de aanraakvelden aan en uit. Het geluid van de tiptoets AAN/UIT kan niet worden uitgeschakeld.

Symbool / Menu-item	Beschrijving
Alarmtoon	Schakelt de alarmtoon in en uit.
DEMO-modus	Activerings-/deactiveringscode: 2468.
Service	Toont de softwareversie en -configuratie.
Fabrieksinstelling	Zet alle instellingen terug op de fabrieksinstelling.

6.3 Verwarmingsfuncties

Verwarmingsfunctie	Applicatie
Hetelucht	Om op 2 rekstanden te bakken en tegelijk voedsel te drogen.Stel de temperatuur 20 - 40°C lager in dan voor de functie: Boven + onderwarmte.
Pizza Hetelucht	Om gerechten op één niveau te bakken met intensief bruineren en een krokantere korst. Stel de temperatuur 20 - 40°C lager in dan voor de functie: Boven + onderwarmte.
Lage Temperatuur Garen	Voor het bereiden van mals en sappig braadvlees.
Boven + onderwarmte (Boven-/ Onderwarmte)	Voor het bakken en braden op een ovenniveau.
Bevroren Gerechten	Om kant-en-klaar-gerechten zoals patat, aardappelpartjes of loempia's krokant te maken.
Circulatiegrill	Voor het braden van grotere stukken vlees of gevogelte met botten op één niveau. Ook om te gratineren en te bruinen.
Grillen	Om plat voedsel te grillen en brood te roosteren.
Grill Intens	Voor het roosteren van plat voedsel in grote hoeveelheden en voor het maken van toast.
Onderwarmte	Voor het bakken van taarten met een knapperige bodem en het inmaken van voedsel.
Ontdooien	Deze functie kan gebruikt worden om bevroren voedsel te ontdooien zoals groente en fruit. De ontdooitijd hangt af van de hoeveelheid en dikte van het voedsel.

Verwarmingsfunctie	Applicatie
 Hetelucht (vochtig)	Deze functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen. Raadpleeg voor meer informatie 'Hints en tips', hoofdstuk Bakken met vochtige hete lucht. De ovendeur dient tijdens de bereiding gesloten te zijn zodat de functie niet wordt onderbroken en om ervoor te zorgen dat de oven werkt op de hoogst mogelijke energie-efficiëntie. Bij het gebruik van deze functie kan de temparatuur in de ruimte verschillen van de ingestelde temperatuur. Door het gebruik van de restwarmte kan het opwarmvermogen worden verminderd. Raadpleeg voor algemene aanbevelingen over energiebesparing: 'Energie-efficiëntie' hoofdstuk Energiebesparing.Deze functie werd gebruik om te voldoen aan de energie-efficiëntieklasse volgens EN 60350-1.
 Gratineren	Voor maaltijden als lasagne of aardappelgratin. Ook om te gratineren en te bruineren.

Verwarmingsfunctie	Applicatie
 Brood bakken	Gebruik deze functie voor brood en broodjes met een heel goed bijna professioneel resultaat qua krokantheid, kleur en bruine korst.
 Lage vochtigheid	Voor het bakken van brood, het braden van grote stukken vlees of het opwarmen van gekoelde en bevroren maaltijden.
 Medium vochtigheid	Voor gerechten met hoog vochtgehalte en voor het stomen van vis, custard en terrines.
 Stoom	Voor groenten, vis, aardappelen, rijst, pasta of speciale bijgerechten.



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

6.4 Speciaal

Verwarmingsfunctie	Applicatie
 Warm houden	Om het voedsel warm te houden.
 Borden Warmen	Om borden voor het serveren op te warmen.
 Inmaken	Voor de inmaak van groenten zoals augurken.

Verwarmings-functie	Applicatie
 Drogen	Om in plakjes gesneden fruit, groenten en champignons te drogen.
 Deeg Laten Rijzen	Stoom verbetert en versnelt de deegbereiding en voorkomt dat het deeg uitdroogt en houdt het deeg elastisch.
 Regenereren	Het opwarmen van voedsel met stoom voorkomt dat het oppervlak uitdroogt. De warmte wordt op behoedzaam en gelijkmatig verdeeld en geeft het voedsel de smaak en het aroma alsof het net is bereid. Deze functie kan gebruikt worden om eten direct op een bord te verwarmen. Met verschillende roosterhoogtes kunt u meerdere borden tegelijkertijd opwarmen.

6.5 Een verwarmingsfunctie instellen

1. Oven inschakelen.
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.

6.6 Bereiding met stoom

De klep van de waterlade bevindt zich in het bedieningspaneel.

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

1. Druk op het deksel van de waterlade om deze te openen.
2. Vul de waterlade met 800 ml water. De watertoevoer is voldoende voor ca. 50 minuten.
3. Plaats het waterreservoir terug op zijn oorspronkelijke plaats.
4. Schakel het apparaat in.
5. Stel de stoomverwarmingsfunctie en de temperatuur in.
6. Stel zo nodig de functie in: Duur |→| of: Eindtijd →|.
   De stoom verschijnt na ca. 2 minuten. Als de ingestelde temperatuur is bereikt, klinkt er een geluidssignaal.

Als de stoomgenerator leeg is, klinkt het geluidssignaal.

Aan het einde van de kooktijd klinkt er een geluidssignaal.
7. Schakel het apparaat uit.

LET OP!
Het apparaat wordt zeer heet. Er bestaat verbrandingsgevaar.
Wees voorzichtig als u het waterreservoir ledigt.

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

Laat het apparaat volledig uitdrogen met de deur geopend.

Neem nadat het apparaat is afgekoeld, het resterende water van de stoomgenerator op met een spons. Reinig de stomer indien nodig met wat azijn.

6.7 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.

6.8 Indicatielampje Snelverhitting

Deze functie verkort de opwarmtijd.

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

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

6.9 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 wordt ingesteld.

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

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

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

Wanneer de functie beëindigt, klinkt er een geluidssignaal.

De functie blijft aanstaan als u de verwarmingsfunctie verandert.

7.4 Verleng Tijd

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

Van toepassing op alle verwarmingsfuncties met Duur of Per gewicht.
Niet van toepassing op verwarmingsfuncties met de vleesthermometer.

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

Op het display wordt het bericht weergegeven.

2. Druk op om te activeren of om te annuleren.
3. Stel de lengte van de functie in.
4. Druk op OK.

8. AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S

WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

8.1 Online recepten

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

8.2 Recepten met Receptenautomaat

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.

Bij gebruik van de functie: Handmatig, gebruikt de oven de automatische instellingen. U kunt ze veranderen, net als bij andere functies.

8.3 Recepten met Per gewicht

Deze functie berekent automatisch de braadtijd. Als u de functie wilt gebruiken, moet u het gewicht van het gerecht instellen.

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. Selecteer de functie: Per gewicht. Druk op OK om te bevestigen.
5. Druk op ∧ of ∨ om het gewicht van het gerecht in te stellen. Druk op OK om te bevestigen.

Het automatische programma start.

6. U kunt het gewicht te allen tijde wijzigen. Tik op ∧ of ∨ om de letter te wijzigen.
7. Wanneer de tijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal. Druk op een willekeurig symbool om het signaal uit te zetten.

Bij sommige programma's moet het voedsel na 30 minuten worden gekeerd. Op het display verschijnt een herinnering.

9. GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES

WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

9.1 Vleesthermometer

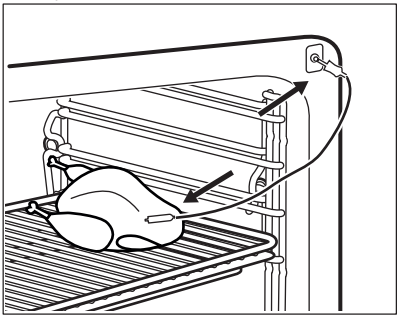
Er worden twee temperaturen ingesteld: de oventemperatuur en de kerntemperatuur.

De vleesthermometer meet de kerntemperatuur van het vlees. Wanneer het vlees de ingestelde temperatuur heeft bereikt, wordt de oven uitgeschakeld.

LET OP!
Gebruik alleen de meegeleverde vleesthermometer of de originele vervangende onderdelen.

De vleesthermometer moet gedurende de bereiding in het vlees blijven en de stekker moet in het stopcontact blijven.

1. Oven inschakelen.
2. Steek de punt van de vleesthermometer in het midden van het vlees.
3. Steek de stekker van de vleesthermometer in de aansluiting op de voorkant van de oven.



Het display geeft het symbool van de vleesthermometer weer.

4. Druk in minder dan 5 seconden op ∧ of ∨ om de kerntemperatuur in te stellen.
5. Selecteer de verwarmfunctie en, indien nodig, de temperatuur.

De oven berekent een geschatte eindtijd. De eindtijd is afhankelijk van de hoeveelheid eten, de ingestelde oventemperatuur (minimum 120 °C) en de bediening. De oven berekent de eindtijd in ongeveer 30 minuten.

6. Om de temperatuur van de vleesthermometer te wijzigen druk op .

Wanneer het vlees de ingestelde kerntemperatuur heeft bereikt, hoort u een signaal. De oven wordt automatisch uitgeschakeld

7. Druk op een symbool om het signaal uit te zetten.
8. Haal de stekker van de vleesthermometer uit het stopcontact en haal het vlees uit de oven.
9. Druk op ⏻ om de oven aan te zetten.

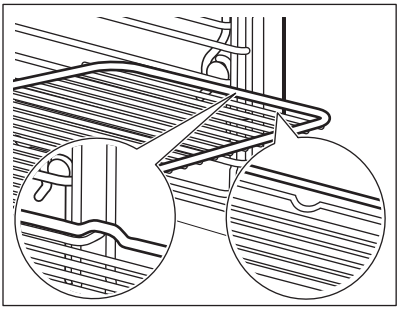
WAARSCHUWING!
De vleesthermometer is heet. Gevaar voor brandwonden. Wees voorzichtig bij het verwijderen van de punt en de stekker van de vleesthermometer.

9.2 De accessoires plaatsen

LET OP!
Gebruik de bakplaat of braadpan niet met de functie Stomen.

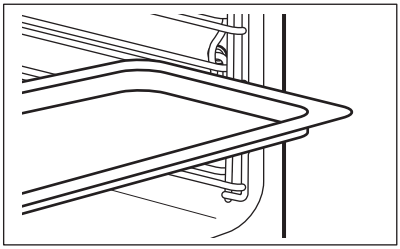
Bakrooster:

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



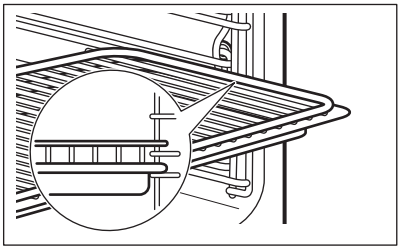
Bakplaat/ Diepe pan:

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



Bakrooster en bakplaat /diepe plaatsamen:

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



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

10. EXTRA FUNCTIES

10.1 Favoriet

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

Een programma opslaan

1. Oven inschakelen.
2. Stel een verwarmingsfunctie of een automatisch programma in.

3. Druk herhaaldelijk op tot het display toont: OPSLAAN.
4. Druk op OK om te bevestigen.

Het display geeft de eerste vrije geheugenpositie weer.

5. Druk op OK om te bevestigen.
6. Voer de naam van het programma in.

De eerste letter knippert.

7. Druk op ∨ of ∧ om de letter te wijzigen.
8. Druk op OK.

De volgende letter knippert.

9. Herhaal stap 7 indien nodig.
10. Druk op OK en houdt de knop ingedrukt om op te slaan.

U kunt een geheugenpositie overschrijven. Wanneer het display de eerste vrije geheugenpositie aangeeft, druk op ∨ of ∧ en druk op OK om een bestaand programma te overschrijven.

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

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.

Druk op ☆ en ga rechtstreeks naar het menu: 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 weergeeft.

Herhaal stap 2 om het kinderslot uit te schakelen.

10.3 Toetsblokkering

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

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

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

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

10.4 Set + Go

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

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

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

Wanneer de verwarmingsfunctie is voltooid, klinkt er een signaal.

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

10.5 Automatische uitschakeling

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

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

11.2 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 de gegevens in de tabellen anders zijn.

11.3 Tabel Water stomen

Tijd (min)	Water in de waterlade (ml)
15 - 20	300
30 - 40	600
50 - 60	800

11.4 Stoom

WAARSCHUWING!
Open de deur van de oven niet wanneer de functie is ingeschakeld. Er bestaat verbrandingsgevaar.

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

U kunt een volledig menu in een keer bereiden. Om elk gerecht goed te bereiden gebruikt u kooktijden die bijna hetzelfde zijn. Voeg de grootste hoeveelheid water toe voor één van de gerechten in de bereiding. Doe de gerechten in het juiste kookgerei en plaats het op de ovenroosters. Zorg voor ruimte tussen het kookgerei zodat de stoom rond de gerechten kan circuleren.

Steriliseren met de functie: Stoom

- Met deze functie kunt u houders (bijv. babyflessen) steriliseren.
- Plaats de schone houders in het midden van het rooster op de 1ste roosterstand. Zorg dat de opening omlaag is gericht.
- Vul de lade met de maximale hoeveelheid water en stel een tijdsduur in van 40 min.

Groenten

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte	Water in de waterlade (ml)
Artisjokken	96	50 - 60	1	800
Aubergines	96	15 - 25	1	450
Bloemkool, heel	96	35 - 45	1	600
Bloemkool, roosjes	96	25 - 30	1	500
Broccoli, heel	96	30- 40	1	550
Broccoli, roosjes	96	20 - 25	1	400
Plakjes champignons	96	15 - 20	1	400
Erwten	96	20 - 25	1	450
Venkel	96	35 - 45	1	600
Wortelen	96	35 - 45	1	600
Koolrabi, reepjes	96	30 - 40	1	550

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte	Water in de waterlade (ml)
Paprika, reepjes	96	15 - 20	1	400
Prei, ringen	96	25 - 35	1	500
Sperziebonen	96	35 - 45	1	550
Botersla, roosjes	96	20 - 25	1	450
Spruitjes	96	30 - 40	1	550
Rode Bietjes	96	70 - 90	1	800 + 400
Schorseneren	96	35 - 45	1	600
Selderij, blokjes	96	20 - 30	1	500
Asperges, groene	96	25 - 35	1	500
Asperges, wit	96	35 - 45	1	600
Spinazie, vers	96	15	1	350
Gepelde tomaten	96	15	1	350
Witte bonen	96	25 - 35	1	500
Savooiekool	96	20 - 25	1	400
Courgette, plakjes	96	15	1	350

Bijgerechten

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte	Water in de waterlade (ml)
Deegballen	96	30 - 40	1	600
Aardappelballetjes	96	35 - 45	1	600
Ongepelde tomaten, medium	96	45 - 55	1	750
Rijst (verhouding water/rijst 1,5: 1)	96	35 - 40	1	600
Gekookte aardappels	96	35 - 40	1	600
Broodballetjes	96	35 - 45	1	600
Verse tagliatelle	96	20 - 25	1	450

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte	Water in de waterlade (ml)
Polenta (vloeistof-/polenta-verhouding 3: 1)	96	40 - 45	1	750

Vis

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte	Water in de waterlade (ml)
Forel, circa 250 g	85	30 - 40	1	550
Garnalen, vers	85	20 - 25	1	450
Garnalen, bevroren	85	30 - 40	1	550
Zalmfilets	85	25 - 35	1	500
Zalmforel, circa 1.000 g	85	40 - 45	1	600
Mosselen	96	20 - 30	1	500
Platvisfilet	80	15	1	350

Vlees

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte	Water in de waterlade (ml)
Gekookte ham, 1.000 g	96	55 - 65	1	800 + 150
Gepocheerde kippeborst	90	25 - 35	1	500
Kip, gepocheerd, 1.000 - 1.200 g	96	60 - 70	1	800 + 150
Kalfs-/varkensvlees zonder bot, 800 - 1.000 g	90	80 - 90	1	800 + 300
Casselerrib (gerookte varkensrug), gepocheerd	90	70 - 90	1	800 + 300
Tafelspitz (gekookt rundvlees)	96	110 - 120	1	800 + 700

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte	Water in de waterlade (ml)
Chipolatawors-tjes	80	15 - 20	1	400

Eieren

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte	Water in de waterlade (ml)
Zachtgekookt ei	96	10 - 12	1	400
Middelhard ge-kookt ei	96	13 - 16	1	450
Hardgekookt ei	96	18 - 21	1	500

11.5 Hetelucht en Stoom na elkaar

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

- Om het voedsel eerst te braden, gebruik de functie: Hetelucht .
- Plaats de voorbereide groente en bijgerechten op hittebestendig kookgerei. Plaats samen met het gebraad in de oven.
- Laat de oven afkoelen tot een temperatuur van ongeveer 80 °C. Open de ovendeur op de eerste stand gedurende 15 minuten om het apparaat sneller te laten afkoelen.
- Starten van de functie: Stoom. Kook alles samen tot het klaar is.

Maximale waterhoeveelheid is 650 ml.

11.6 Medium vochtigheid

Voeg ca. 300 ml water toe.

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Pudding/flan in af-zonderlijke porties[1)]	90	40 - 45	1
Gebakken eieren [1)]	90	35 - 45	1
Terrine [1)]	90	40 - 50	1
Dunne fillets	85	15 - 25	1
Dikke fillets	90	25 - 35	1
Kleine vis tot 350 g	90	25 - 35	1
Hele vis tot 1.000 g	90	35 - 45	1

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

Opnieuw Verwarmen

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Deegballen	85	20 - 30	1
Pastaschotel	85	15 - 20	1
Rijst	85	15 - 20	1
Bordgerechten	85	15 - 20	1

11.7 Lage vochtigheid

Voeg ca. 300 ml water toe.

Gerecht	Gewicht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Geroosterd varkensvlees	1 kg	160 - 180	90 - 100	1
Biefstuk	1 kg	180 - 200	60 - 90	1
Geroosterd kalfsvlees	1 kg	180	80 - 90	1
Gehaktbrood, ongekookt	0,5 kg	180	30 - 40	1
Gerookte varkensrug (2 uur weken)	0,6 – 1 kg	160 - 180	60 - 70	1
Kip	1 kg	180 - 200	50 - 60	1
eend	1,5 – 2 kg	180	70 - 90	1
Aardappelgratin	-	160 - 170	50 - 60	1
Pastaschotel	-	190	40 - 50	1
Lasagne	-	180	45 - 55	1
Verschillende soorten brood	0,5 – 1 kg	180 - 190	45 - 60	1
Broodjes	40 – 60 g	180 - 210	30 - 40	2
Afbakbroodjes	-	200	20 - 30	2
Afbakstokbroodjes	40 – 50 g	200	20 - 30	2
Bevroren afbakstokbroodjes	40 – 50 g	200	25 - 35	2

11.8 Bakken

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

11.9 Baktips

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

11.10 Bakken op één ovenniveau

Bakken in een bakblik

Gerecht	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Tulband of brioche	Hetelucht	150 - 160	50 - 70	1
Moskovisch gebak / vruchtencake	Hetelucht	140 - 160	70 - 90	1
Sponge cake / Cake, zacht	Hetelucht	140 - 150	35 - 50	1
Sponge cake / Cake, zacht	Boven + onderwarmte	160	35 - 50	1
Taartbodem van zandtaartdeeg[1)]	Hetelucht	170 - 180	10 - 25	2
Taartbodem - zacht cakedeeg	Hetelucht	150 - 170	20 - 25	2
Apple pie / Appeltaart (2 vormen Ø 20 cm, diagonaal geplaatst)	Hetelucht	160	70 - 90	2
Apple pie / Appeltaart (2 vormen Ø 20 cm, diagonaal geplaatst)	Boven + onderwarmte	180	70 - 90	1
Kwarktaart, bakplaat[2)]	Boven + onderwarmte	160 - 170	70 - 90	2

1) Oven voorverwarmen.

2) Gebruik de braadpan.

Gebak op bakplaat

Gerecht	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Vlechtbrood / broodkrans	Boven + onderwarmte	170 - 190	30 - 40	1
Kerststol[1)]	Boven + onderwarmte	160 - 180	50 - 70	1
Brood (roggebrood) [1)]	Boven + onderwarmte			1
eerst		230	20	
vervolgens		160 - 180	30 - 60	
Roomsoezen / eclairs[1)]	Boven + onderwarmte	190 - 210	20 - 35	2

Gerecht	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Biscuitrol[1)]	Boven + onderwarmte	180 - 200	10 - 20	2
Kruimeltaart (droog)	Hetelucht	150 - 160	20 - 40	2
Boter-/Suikerkoek[1)]	Boven + onderwarmte	190 - 210	20 - 30	2
Vruchtentaart (bereid met gistdeeg/roerdeeg)[2)]	Hetelucht	150 - 160	35 - 55	2
Vruchtentaart (bereid met gistdeeg/roerdeeg)[2)]	Boven + onderwarmte	170	35 - 55	2
Vruchtentaart met kruimeldeeg	Hetelucht	160 - 170	40 - 80	2
Plaatkoek met kwetsbare garnering (bijvoorbeeld kwark, room, puddingvulling)[1)]	Boven + onderwarmte	160 - 180	40 - 80	2

1) Oven voorverwarmen.

2) Gebruik de braadpan.

Koekjes

Gerecht	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Zandkoekjes	Hetelucht	150 - 160	10 - 20	2
Short bread / Zandtaartdeeg / Gebakreepjes	Hetelucht	140	20 - 35	2
Short bread / Zandtaartdeeg / Gebakreepjes[1)]	Boven + onderwarmte	160	20 - 30	2
Koekjes gemaakt van sponsdeeg	Hetelucht	150 - 160	15 - 20	2
Eiwitgebak / schuimgebak	Hetelucht	80 - 100	120 - 150	2
Bitterkoekjes	Hetelucht	100 - 120	30 - 50	2
Koekjes gemaakt van gistdeeg	Hetelucht	150 - 160	20 - 40	2
Klein bladerdeeggebak[1)]	Hetelucht	170 - 180	20 - 30	2

Gerecht	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Broodjes[1)]	Hetelucht	160	10 - 25	2
Broodjes[1)]	Boven + onderwarmte	190 - 210	10 - 25	2
Small cakes / Kleine cakes[1)]	Hetelucht	160	20 - 35	2
Small cakes / Kleine cakes[1)]	Boven + onderwarmte	170	20 - 35	2

1) Oven voorverwarmen.

11.11 Ovenschotels en gegratineerde gerechten

Gerecht	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Pastaschotel	Boven + onderwarmte	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	Boven + onderwarmte	180 - 200	25 - 40	1
Groentegratin[1)]	Circulatiegrill	160 - 170	15 - 30	1
Stokbroden bedekt met gesmolten kaas	Hetelucht	160 - 170	15 - 30	1
Zoete ovenschotels	Boven + onderwarmte	180 - 200	40 - 60	1
Visschotels	Boven + onderwarmte	180 - 200	30 - 60	1
Gevulde groente	Hetelucht	160 - 170	30 - 60	1

1) Oven voorverwarmen.

11.12 Hetelucht (vochtig)

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Pastagratin	200 - 220	45 - 60	1
Aardappelgratin	180 - 200	70 - 85	1
Moussaka	180 - 200	75 - 90	1

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Lasagne	180 - 200	70 - 90	1
Cannelloni	180 - 200	65 - 80	1
Broodpudding	190 - 200	55 - 70	1
Rijstpudding	180 - 200	55 - 70	1
Appeltaart, gemaakt met roerdeeg (ronde taartvorm)	160 - 170	70 - 80	1
Witbrood	200 - 210	55 - 70	1

11.13 Bakken op meerdere niveaus

Gebruik de functie: Hetelucht.

Gebak / brood op bakplaat

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Roomsoezen / Eclairs[1)]	160 - 180	25 - 45	1 / 4
Kruimeltaart	150 - 160	30 - 45	1 / 4

1) Oven voorverwarmen.

Cakes / kleine cakejes / broodjes op bakplaat

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Zandkoekjes	150 - 160	20 - 40	1 /4
Short bread / Zandtaartdeeg / Gebakreepjes	140	25 - 45	1 / 4
Koekjes gemaakt van roerdeeg	160 - 170	25 - 40	1 / 4
Eiwitgebak / schuimgebak	80 - 100	130 - 170	1 / 4
Bitterkoekjes	100 - 120	40 - 80	1 / 4
Koekjes gemaakt van gistdeeg	160 - 170	30 - 60	1 / 4

11.14 Lage Temperatuur Garen

Gebruik deze functie voor het bereiden van zachte, magere stukken vlees en vis. Deze functie is niet geschikt voor suddervlees of een vet varkensbraadstuk. U kunt de Voedselsensor gebruiken om te garanderen dat het vlees de juiste kerntemperatuur heeft.

WAARSCHUWING!
Zie het hoofdstuk 'Nuttige aanwijzingen en tips'.

In de eerste 10 minuten kunt u een oventemperatuur instellen tussen 80°C en 150°C. De standaard is 90°C. Nadat de temperatuur is ingesteld, blijft de oven werken bij 80°C. Gebruik de automatische lage temperatuur garen niet voor gevogelte.

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

1. Braad het vlees aan in een pan op de kookplaat op een zeer hoge stand gedurende 1 - 2 minuten aan elke kant.
2. Plaats het vlees samen met de hete braadpan in de oven op het bakrooster.
3. Steek de vleesthermometer in het vlees.
4. Selecteer de functie: Lage Temperatuur Garen en stel de juiste doelkerntemperatuur in.

Gerecht	Gewicht (kg)	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Rooster-hoogte
Biefstuk	1 - 1.5	150	120 - 150	1
Runderbiefstuk	1 - 1.5	150	90 - 110	1
Geroosterd kalfsvlees	1 - 1.5	150	120 - 150	1
Steak	0.2 - 0.3	120	20 - 40	1

11.15 Pizza Hetelucht

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Pizza (dunne korst) 1)	200 - 230	15 - 20	2
Pizza (met veel garnering)2)	180 - 200	20 - 30	2
Taarten	180 - 200	40 - 55	1
Spinazietaart	160 - 180	45 - 60	1
Quiche Lorraine (hartige taart)	170 - 190	45 - 55	1
Zwitserse flan	170 - 190	45 - 55	1
Kwarktaart	140 - 160	60 - 90	1
Appeltaart, bedekt	150 - 170	50 - 60	1
Groentetaart	160 - 180	50 - 60	1

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Ongedesemd brood [1]	230	10 - 20	2
Bladerdeegtaart [1]	160 - 180	45 - 55	2
Flammekuchen [1]	230	12 - 20	2
Piroggen (Russische variant op calzone) [1]	180 - 200	15 - 25	2

[1] Oven voorverwarmen.

[2] Gebruik de braadpan.

11.16 Braden

Gebruik hittebestendig kookgerei.

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

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

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

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

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

11.17 Tabel braadstukken

Rundvlees

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

[1] Oven voorverwarmen.

Varkensvlees

Gerecht	Functie	Gewicht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Schouderstuk, nekstuk, hamlap	Circulatiegrill	1 – 1,5 kg	160 - 180	90 - 120	1
Kotelet, ribbetje	Circulatiegrill	1 – 1,5 kg	170 - 180	60 - 90	1
Gehaktbrood	Circulatiegrill	750 g - 1 kg	160 - 170	50 - 60	1
Varkensschenkel (voorgekookt)	Circulatiegrill	750 g - 1 kg	150 - 170	90 - 120	1

Kalfsvlees

Gerecht	Functie	Gewicht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Geroosterd kalfsvlees	Circulatiegrill	1 kg	160 - 180	120 - 150	1
Kalfsschenkel	Circulatiegrill	1,5 – 2 kg	160 - 180	120 - 150	1

Lamsvlees

Gerecht	Functie	Gewicht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Lamsbout, geroosterd lamsvlees	Circulatiegrill	1 – 1,5 kg	150 - 180	100 - 120	1
Lamsrug	Circulatiegrill	1 – 1,5 kg	160 - 180	40 - 60	1

Wild

Gerecht	Functie	Gewicht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Hazenrug, hazenbout **1)**	Boven + onderwarmte	tot 1 kg	230	30 - 40	1
Rug	Boven + onderwarmte	1,5 – 2 kg	210 - 220	35 - 40	1

Gerecht	Functie	Gewicht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Reebout, hertenbout	Boven + onderwarmte	1,5 – 2 kg	180 - 200	60 - 90	1

1) Oven voorverwarmen.

Gevogelte

Gerecht	Functie	Gewicht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Kip	Circulatiegrill	200 – 250 g elk	200 - 220	30 - 50	1
Halve kip	Circulatiegrill	400 – 500 g elk	190 - 210	35 - 50	1
Stukken gevogelte	Circulatiegrill	1 – 1,5 kg	190 - 210	50 - 70	1
eend	Circulatiegrill	1,5 – 2 kg	180 - 200	80 - 100	1

Vis (gestoomd)

Gerecht	Functie	Gewicht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Hele vis	Boven + onderwarmte	1 – 1,5 kg	210 - 220	45 - 60	1

11.18 Grillen

- Grill altijd met de maximale temperatuurinstelling.
- Rooster in de rekstand plaatsen zoals aanbevolen in grilltabel.
- Altijd de pan voor het opvangen van vet op de eerste rekstand plaatsen.
- Alleen platte stukken vlees of vis grillen.
- Lege oven met grillfuncties altijd 5 minuten voorverwarmen.

LET OP!
Tijdens het grillen moet de ovendeur altijd gesloten zijn.

Grillen

Gerecht	Temperatuur (°C)	Grilltijd (min.)		Roosterhoogte
		1e kant	2e kant	
Biefstuk, medium	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Runderfilet, medium	230	20 - 30	20 - 30	1

Gerecht	Temperatuur (°C)	Grilltijd (min.)		Roosterhoogte
		1e kant	2e kant	
Varkensrug	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Kalfsrug	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Lamsrug	210 - 230	25 - 35	20 - 35	1
Hele vis, 500 - 1.000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	1

Grill Intens

Gerecht	Grilltijd (min.)		Roosterhoogte
	1e kant	2e kant	
Burgers / Burgers	9 - 13	8 - 10	3
Varkensfilet	10 - 12	6 - 10	3
Worstjes	10 - 12	6 - 8	3
Runderfilet, kalfsbiefstukken	7 - 10	6 - 8	3
Toast / Geroosterd brood	1 - 3	1 - 3	3
Brood met iets erop	6 - 8	-	3

11.19 Bevroren Gerechten

- Haal het voedsel uit de verpakking. Doe het voedsel op een bord.
- Gebruik voor het afdekken geen borden of schotels. Hierdoor kan de ontdooitijd worden verlengd.

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

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Lasagne / Cannelloni, vers	170 - 190	35 - 45	2
Pastaschotel, bevroren	160 - 180	40 - 60	2
Oven gegratineerde kaas	170 - 190	20 - 30	2
Kippenvleugels	190 - 210	20 - 30	2

Bevroren kant-en-klaarmaaltijden

Gerecht	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Pizza, bevroren	Boven + onderwarmte	volgens aanwijzingen van de fabrikant	volgens aanwijzingen van de fabrikant	2
Patates frites[1] (300 - 600 g)	Boven + onderwarmte of Circulatiegrill	200 - 220	volgens aanwijzingen van de fabrikant	2
Baguettes	Boven + onderwarmte	volgens aanwijzingen van de fabrikant	volgens aanwijzingen van de fabrikant	2
Vruchtencake	Boven + onderwarmte	volgens aanwijzingen van de fabrikant	volgens aanwijzingen van de fabrikant	2

[1] Patates frites tussendoor 2 tot 3 keer keren.

11.20 Ontdooien

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

Gerecht	Gewicht	Ontdooitijd (min.)	Nadooitijd (min)	Opmerkingen
Kip	1 kg	100 - 140	20 - 30	Kip op een omgedraaid schoteltje in een groot bord leggen. Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
Vlees	1 kg	100 - 140	20 - 30	Halverwege de bereidingstijd omdraaien.

Gerecht	Gewicht	Ontdooitijd (min.)	Nadooitijd (min)	Opmerkingen
Vlees	500 g	90 - 120	20 - 30	Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
Forel	150 g	25 - 35	10 - 15	-
Aardbeien	300 g	30 - 40	10 - 20	-
Boter	250 g	30 - 40	10 - 15	-
Room	2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Klop de nog licht bevroren slagroom.
Gebak	1,4 kg	60	60	-

11.21 Inmaken

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

Zachte vruchten

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

Steenvruchten

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

Groenten

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

1) Na uitschakeling in de oven laten staan.

11.22 Drogen

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (u)	Roosterhoogte
Bonen	60 - 70	6 - 8	2
Paprika's	60 - 70	5 - 6	2
Soepgroenten	60 - 70	5 - 6	2
Paddenstoelen	50 - 60	6 - 8	2
Kruiden	40 - 50	2 - 3	2
Pruimen	60 - 70	8 - 10	2
Abrikozen	60 - 70	8 - 10	2
Schijfjes appel	60 - 70	6 - 8	2
Peren	60 - 70	6 - 9	2

11.23 Brood bakken

Voorverwarmen wordt niet aanbevolen.

Voeg 100 ml water toe aan de waterlade.

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Witbrood	180 - 200	40 - 60	1
Baguette	200 - 220	35 - 45	1
Brioche	180 - 200	40 - 60	1
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	1
Roggebrood	190 - 210	50 - 70	1
Bruin brood	180 - 200	50 - 70	1
Volkoren brood	170 - 190	60 - 90	1

11.24 Vleesthermometertabel

Rundvlees

Gerecht	Kerntemperatuur (°C) van voedsel
Rib- / Filletsteak: rood	45 - 50
Rib- / Filletsteak: medium	60 - 65
Rib- / Filletsteak: gaar	70 - 75

Varkensvlees

Gerecht	Kerntemperatuur (°C) van voedsel
Schouderkarbonade / ham / varkensrug	80 - 82
Tussenribstuk, Kasselerrib	75 - 80
Gehaktbrood	75 - 80

Kalfsvlees

Gerecht	Kerntemperatuur (°C) van voedsel
Geroosterd kalfsvlees	75 - 80
Kalfsschenkel	85 - 90

Schapenvlees / lamsvlees

Gerecht	Kerntemperatuur (°C) van voedsel
Schapenbout	80 - 85
Schapenrug	80 - 85
Geroosterd lamsvlees / Lamsbout	70 - 75

Wild

Gerecht	Kerntemperatuur (°C) van voedsel
Hazerug	70 - 75
Hazenpoot, hazenbout	70 - 75
Gehele haas	70 - 75
Reerug, hertenrug	70 - 75
Ree- /hertenrug	70 - 75

Vis

Gerecht	Kerntemperatuur (°C) van voedsel
Zalm	65 - 70
Forellen	65 - 70

12. ONDERHOUD EN REINIGING

WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

12.1 Opmerkingen over schoonmaken

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

Gebruik voor metalen oppervlakken een specifiek reinigingsmiddel.

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

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

Verwijder hardnekkig vuil met een speciale ovenreiniger.

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

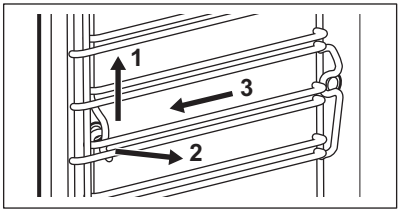
Droog de oven als de ovenruimte nat is na gebruik.

12.2 Verwijderen van de geleiders

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

Om het apparaat te reinigen, verwijder de inschuifrails.

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



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

Installeer de inschuifrails in de omgekeerde volgorde.

12.3 Stoomreiniging

Verwijder het ergste vuil met de hand.

1. Giet 250 ml water met 3 eetlepels azijn direct in de stomer.
2. Functie inschakelen: Stoomreiniging.

Op het display wordt de duur van de functie weergegeven. Als het programma is voltooid klinkt er een geluidssignaal.

3. Raak een willekeurig symbool aan om het signaal uit te schakelen.
4. Veeg het apparaat schoon met een zachte doek. Verwijder al het restwater uit de stomer.

Laat het apparaat circa 1 uur met geopende deur volledig drogen.

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

12.4 Stoomgeneratiesysteem

LET OP!
Droog de stoomgenerator na elk gebruik. Water met de spons verwijderen.

Verwijder eventuele kalkaanslag met water en azijn.

LET OP!
Door gebruik te maken van chemische ontkalkingsmiddelen kan het emaille van de oven beschadigen. Volg de aanwijzingen van de fabrikanten op.

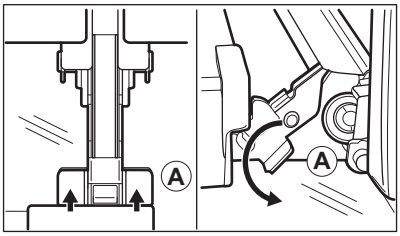
1. Om de waterlade en de stoomgenerator te reinigen, doe een mengsel van water en azijn (ca. 250 ml) door de waterlade en in de stoomgenerator. Wacht ongeveer 10 minuten.
2. Verwijder het azijnwater met de spons.
3. Doe leidingwater (100 - 200 ml) in de waterlade om de stomer schoon te spoelen.
4. Water met de spons uit de stomer verwijderen en droog wrijven.
5. Laat de deur open staan zodat het apparaat volledig kan drogen.

12.5 De deur verwijderen en installeren

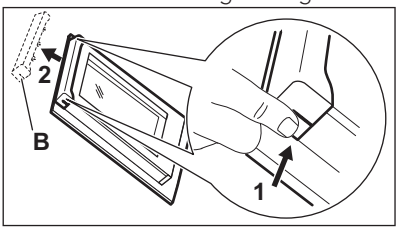
U kunt de ovendeur en het interne glazen paneel verwijderen om het schoon te maken. Het aantal glasplaten verschilt per model.

WAARSCHUWING!
De deur is zwaar.

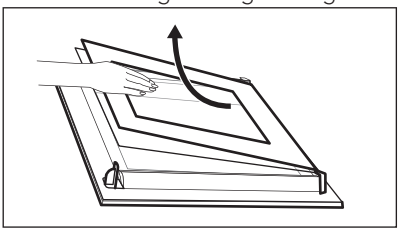
1. Open de deur helemaal.
2. Duw de klemhendels (A) volledig op de twee scharnieren.



3. Sluit de 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.

12.6 Het lampje vervangen

WAARSCHUWING!
Gevaar voor elektrische schokken.
Het lampje kan heet zijn.

1. Oven uitschakelen.

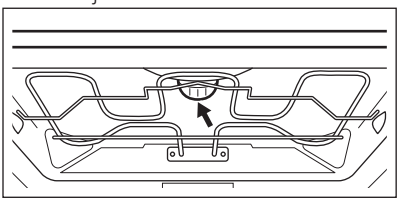
Wacht totdat de oven afgekoeld is.

2. Trek de oven uit het stopcontact.

3. Leg een doek op de bodem van de ovenruimte.

Het bovenste lampje

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



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

Het zijlampje

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

13. PROBLEEMOPLOSSING

WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

13.1 Problemen oplossen

Probleem	Mogelijke oorzaak	oplossing
U kunt de oven niet inschakelen of bedienen.	De oven is niet aangesloten op een stopcontact of is niet goed geïnstalleerd.	Controleer of de oven goed is aangesloten op het stopcontact (zie het aansluitdiagram indien beschikbaar).
De oven wordt niet warm.	De oven is uitgeschakeld.	Schakel de oven in.
De oven wordt niet warm.	De klok is niet ingesteld.	Stel de klok in.
De oven wordt niet warm.	De benodigde kookstanden zijn niet ingesteld.	Zorg ervoor dat de instellingen correct zijn.
De oven wordt niet warm.	De automatische uitschakeling is actief.	Raadpleeg 'Automatisch uitschakelen'.
De oven wordt niet warm.	Het kinderslot is geactiveerd.	Raadpleeg 'Gebruik van het Kinderslot'.
De oven wordt niet warm.	De deur is niet goed gesloten.	Sluit de deur volledig.

Probleem	Mogelijke oorzaak	oplossing
De oven wordt niet warm.	De zekering is doorgeslagen.	Controleer of de zekering de oorzaak van de storing is. Als de zekeringen keer op keer doorslaan, neemt u contact op met een erkende installateur.
Het lampje brandt niet.	Het lampje is stuk.	Vervang het lampje.
Op het display verschijnt F111.	De stekker van de vleesthermometer is niet goed in de aansluiting gestoken.	Steek de stekker van de vleesthermometer zo ver mogelijk in het stopcontact.
Het display toont een foutcode die niet in deze tabel staat.	Er is een elektrische fout.	• Schakel de oven uit via de huiszekering of de veiligheidsschakelaar in de zekeringkast en schakel deze weer in. • Neem contact op met de klantenservice wanneer de foutcode opnieuw wordt weergegeven.
Stoom en condens slaan neer op de gerechten en in de ovenruimte.	Het gerecht heeft te lang in de oven gestaan.	Laat gerechten na het bereiden niet langer dan 15 - 20 minuten in de oven staan.
Het 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'.

13.2 Onderhoudsgegevens

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

De contactgegevens van het servicecentrum staan op het typeplaatje.

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

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

14. ENERGIEZUINIGHEID

14.1 Productkaart en informatie volgens EU 65-66/2014

Naam leverancier	AEG
Modelidentificatie	KS8404101M
Energie-efficiëntie Index	94.5
Energie-efficiëntieklasse	A
Energieverbruik bij een standaardbelasting, stand boven + onderwarmte	0.93 kWh/cyclus
Energieverbruik bij een standaardbelasting, stand hetelucht	0.69 kWh/cyclus
Aantal ruimten	1
Warmtebron	Elektriciteit
Volume	43 l
Soort oven	Inbouwoven
Massa	34.9 kg

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

14.2 Energiebesparing

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

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

Gebruik metalen schalen om meer energie te besparen.

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

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

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

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

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

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

De lamp en ventilator blijven wel werken.

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

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

Hetelucht (vochtig)
Functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen.

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

15. MILIEUBESCHERMING

Recycle de materialen met het symbool ♺. Gooi de verpakking in een geschikte verzamelcontainer om het te recyclen. Help om het milieu en de volksgezondheid te beschermen en recycle het afval van elektrische en elektronische apparaten. Gooi apparaten gemarkeerd met het symbool niet weg met het huishoudelijk afval. Breng het product naar het milieustation bij u in de buurt of neem contact op met de gemeente.

www.aeg.com/shop



867343589-A-492017

CE

AEG