NL **Gebruiksaanwijzing**
Oven

BE4313091



AEG
perfekt in form und funktion

INHOUDSOPGAVE

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE....3
2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN....4
3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT....7
4. VOORDAT U HET APPARAAT VOOR DE EERSTE KEER GEBRUIKT....8
5. DAGELIJKS GEBRUIK....8
6. KLOKFUNCTIES....10
7. GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES....11
8. EXTRA FUNCTIES....12
9. AANWIJZINGEN EN TIPS....12
10. ONDERHOUD EN REINIGING....25
11. PROBLEEMOPLOSSING....28
12. ENERGIEZUINIGHEID....29

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



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 en schade veroorzaakt door een foutieve installatie. Bewaar de instructies van het apparaat 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.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Houd alle verpakkingsmaterialen uit de buurt van kinderen.
- 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 uitgerust met een kinderbeveiliging, raden wij aan dit te activeren.
- Reiniging en onderhoud mag niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht.
- Houd kinderen jonger dan 3 jaar uit de buurt of onder permanent toezicht.

1.2 Algemene veiligheid

- Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren en de kabel vervangen.
- Van binnen wordt het apparaat heet als het in werking is. Raak de verwarmingselementen in het apparaat niet aan. Gebruik altijd ovenhandschoenen om accessoires of kookgerei te plaatsen of verwijderen.
- Zet de stroomtoevoer uit alvorens onderhoud te plegen.

- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om elektrische schokken te voorkomen.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen deur schoon te maken, deze kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak, waardoor het glas zou kunnen breken.
- Als de voedingskabel beschadigd is, moet de fabrikant, een erkende serviceverlener of een gekwalificeerd persoon deze vervangen teneinde gevaarlijke situaties te voorkomen.
- Om de inschuifrailen te verwijderen trekt u eerst de voorkant van de inschuifrail en dan de achterkant uit de zijwanden. Installeer de inschuifrails in omgekeerde volgorde.

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 voorzichtig met het verplaatsen van het apparaat, het is zwaar. Draag altijd veiligheidshandschoenen.
- 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.

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.
- Controleer of de elektrische informatie op het typeplaatje overeenkomt met de stroomvoorziening. Zo niet, neem dan contact op met een elektromonteur.
- Gebruik altijd een correct ge? stalleerd, 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 op letsel, brandwonden, elektrische schokken of een explosie.

- Gebruik dit apparaat uitsluitend in een huishoudelijke omgeving.
- 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 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 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 heeft geen ongewenst effect op de werking van het apparaat. Dit is geen defect dat geldt voor het recht op garantie.
- Gebruik een diepe braadpan 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 deur.

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 de service-afdeling.
- Wees voorzichtig bij het verwijderen van de deur uit het apparaat. De deur is zwaar!
- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.
- Resterend vet of voedsel in het apparaat kan brand veroorzaken.
- 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 katalytisch email (indien van toepassing) met een schoonmaakmiddel.

2.5 Binnenverlichting

- De gloeilampen of halogeenlampen in dit apparaat zijn uitsluitend bedoeld voor gebruik in huishoudelijke apparaten. Gebruik deze niet voor andere doeleinden.

WAARSCHUWING!
Gevaar voor elektrische schokken!

- Voordat u het lampje vervangt, dient u de stekker van het apparaat uit het stopcontact te halen.
- Gebruik alleen lampjes met dezelfde specificaties.

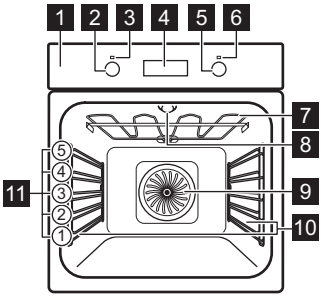
2.6 Verwijdering

WAARSCHUWING!
Gevaar voor letsel of verstikking.

- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Snij het netsnoer van het apparaat af en gooi dit weg.
- Verwijder de deurgreep om te voorkomen dat kinderen en huisdieren opgesloten raken in het apparaat.

3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

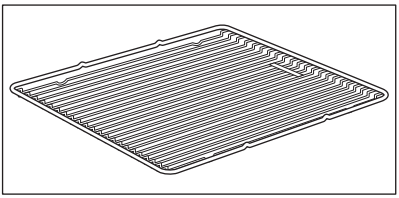
3.1 Algemeen overzicht



1 Bedieningspaneel
2 Knop voor de ovenfuncties
3 Stroomlampje/symbool/ indicatielampje
4 Elektronische tijdschakelklok
5 Knop voor de temperatuur
6 Temperatuurlampje/symbool/ indicatielampje
7 Verwarmingselement
8 Lampje
9 Ventilator
10 Verwijderbare inschuifrail
11 Roosterhoogtes

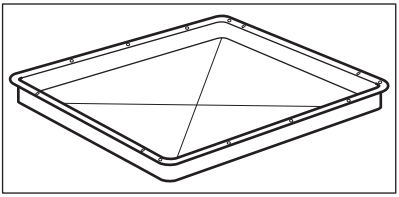
3.2 Accessoires

Bakrooster



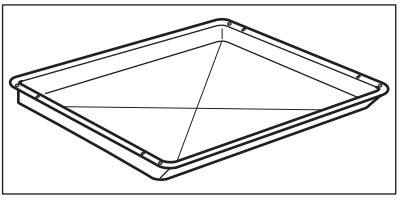
Voor kookgerei, bak- en braadvormen.

Bakplaat



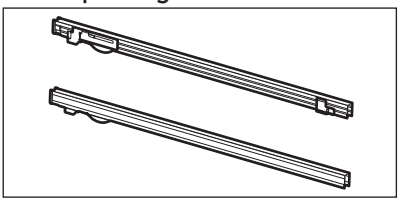
Voor gebak en koekjes.

Combi schaal



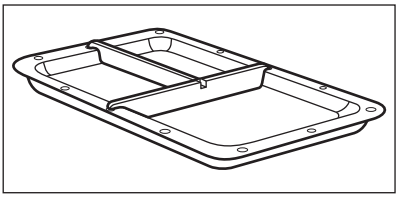
Voor gebak en koekjes. Voor braden en roosteren of als pan om vet op te vangen

Telescopische geleiders



Voor roosters en bakplaten

Plaatscheider



Voor gerechten waarbij u verschillende soorten garnering, fruit of kleuren wilt toevoegen of als u de grootte wilt aanpassen.

4. VOORDAT U HET APPARAAT VOOR DE EERSTE KEER GEBRUIKT

WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

4.1 Eerste reiniging

Verwijder alle accessoires en verwijderbare inschuifrails uit het apparaat.

Zie het hoofdstuk 'Onderhoud en reiniging'.

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

4.2 Tijd instellen

U moet de tijd instellen voordat u de oven bedient.

De aanduiding Dagtijd knippert als u het apparaat aansluit op het stopcontact, als er een stroomstoring is geweest of als de timer niet is ingesteld.

Druk op de + of − om de correcte tijd in te stellen.
Na ongeveer 5 seconden stopt het knipperen en geeft de klok de ingestelde tijd van de dag weer.

4.3 Tijd veranderen

U kunt de tijd van de dag niet wijzigen als de functie Bereidingsduur |→| of Einde →| werken.

Blijf op ⏲ drukken tot het symbool voor de functie knippert.
Zie "De duur instellen" om een nieuwe tijd in te stellen.

5. DAGELIJKS GEBRUIK

WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

5.1 Verzonken knoppen

Om het apparaat te bedienen, moet u op de bedieningsknop drukken. De bedieningsknop komt naar voren.

5.2 Het apparaat aan- en uitzetten

Het hangt van het model of uw apparaat knopsymbolen, indicatielampjes of lampjes heeft:

- Het indicatielampje gaat aan wanneer de oven opwarmt.
- Het lampje gaat aan als het apparaat in werking is.
- Het symbool geeft aan of de knop de kookzones, de ovenfuncties of de temperatuur bedient.

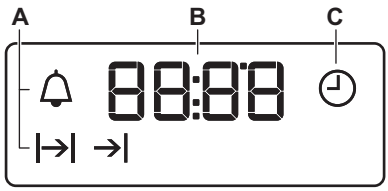
1. Zet de functieknop van de oven op een ovenfunctie.
2. Draai de knop voor de temperatuur naar een temperatuur.
3. Draai om het apparaat uit te schakelen, de knop voor de

ovenfuncties en de knop voor de temperatuur in de uit-stand.

5.3 Ovenfuncties

Ovenfunctie		Applicatie
0	Uit-stand	Het apparaat staat uit.
	Binnenverlichting	Het lampje activeren zonder een bereidingsfunctie.
	Multi hetelucht	Om op max. 3 rekstanden tegelijk te bakken en voedsel te drogen.Stel de temperatuur 20 - 40 °C lager in dan bij Boven- en onderwarmte.
	Pizza hetelucht	Om gerechten op één niveau te bakken met intensief bruinen en een krokantere korst. Stel de temperatuur 20 - 40 °C lager in dan voor Boven + onderwarmte.
	Conventionele functie (Boven + Onderwarmte)	Voor het bakken en braden op 1 ovenniveau.
	Onderwarmte	Voor het bakken van cake met een knapperige bodem en voor het inmaken van voedsel.
	Ontdooien	Om bevroren gerechten te ontdooien.
	Grill	Om vlak voedsel te grillen en te toasten.
	Grill intens	Voor het roosteren van plat voedsel in grote hoeveelheden en voor het maken van toast.
	Circulatiegrill	Voor het braden van grotere stukken vlees of gevogelte met botten op 1 niveau. Ook om te gratineren en te bruinen.

5.4 Weergave



A) Functie-indicatielampjes
B) Tijdindicatie
C) Functie-indicatie

5.5 Toetsen

Knop	Functie	Omschrijving
—	MIN	De tijd instellen.
⏲	KLOK	De klokfunctie instellen.
+	PLUS	De tijd instellen.

6. KLOKFUNCTIES

6.1 Tabel klokfuncties

Klokfunctie		Applicatie
🕘	Instellen dagtijd	Met deze functie kunt u de tijd regelen.
🔔	Kookwekker	Voor het instellen van een afteltijd. Deze functie heeft geen invloed op de werking van het apparaat.
|→|	Programmaduur	De bereidingstijd van de oven instellen.
→|	Eindtijd	Om de tijd van de dag in te stellen wanneer de oven moet uitschakelen.

U kunt de functies Bereidingsduur |→| en Einde →| gelijktijdig instellen om de tijd in te stellen waarop het apparaat moet worden in- en uitgeschakeld. Zo kunt u het apparaat inschakelen met een uitgestelde tijd. Stel eerst de bereidingsduur |→| en daarna het eind →| in.

6.2 De klokfuncties instellen

Stel voor Bereidingsduur |→| en Einde →| een ovenfunctie en temperatuur in. Dit is niet nodig voor de kookwekker 🔔.

1. Blijf op ⏲ drukken tot het symbool voor de benodigde klokfunctie gaat knipperen.
2. Druk op + of — om de tijd van de benodigde klokfunctie in te stellen.

De klokfunctie werkt. Het display toont de weergave voor de klokfunctie die u instelt.

Het display toont de resterende tijd voor de functie Kookwekker.

3. Wanneer de tijd is verstreken, knippert de klokfunctie en klinkt er een geluidsignaal. Druk op een toets om het signaal uit te zetten.
4. Draai de knop voor de ovenfuncties en de temperatuurknop naar de uit-stand.

Bij de functies Duur |→| en Eindtijd →| schakelt het apparaat automatisch uit.

6.3 De klokfuncties annuleren

1. Blijf op ⏲ drukken tot het symbool voor de benodigde ovenfunctie knippert.
2. Houd — ingedrukt.

De klokfunctie gaat na een paar seconden uit.

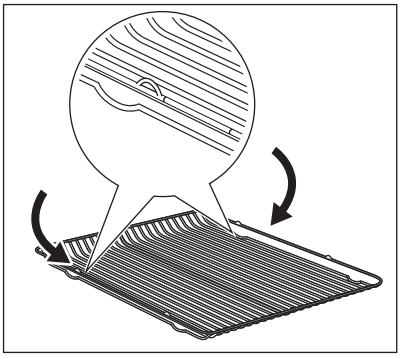
7. GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES

WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

7.1 Accessoires plaatsen

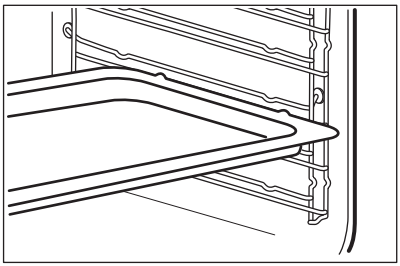
Bakrooster:

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



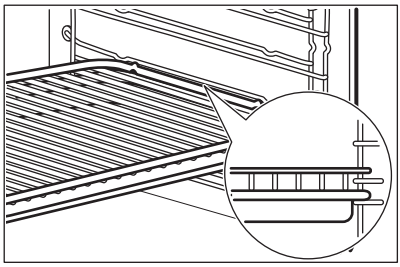
Braadpan:

Plaats de braadpan tussen de geleidestangen van de inschuifrail.



Bakrooster en braadpan samen:

Schuif de braadpan tussen de geleidestangen van de roostersteun en het rooster op de roostersteun er boven.



- Alle accessoires hebben links en rechts bovenaan kleine inkepingen om de veiligheid te verhogen. Deze inkepingen zorgen er ook voor dat ze niet omkantelen.
- Door de verhoogde lijst die om het rooster loopt, is kookgerei beveiligd tegen wegglijden.

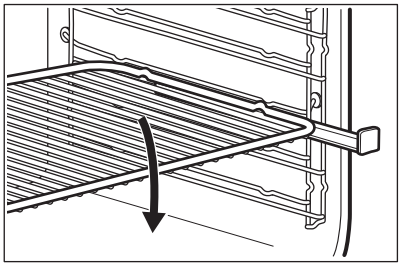
7.2 Telescopische geleiders - de ovenaccessoires plaatsen

LET OP!
Zorg dat u de telescopische geleiders helemaal naar achteren schuift, voordat u de ovendeur sluit.

Bakrooster:

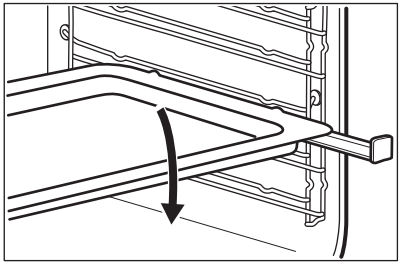
Plaats het bakrooster op de telescopische geleiders zodat de pootjes naar beneden zijn gericht.

Door de verhoogde lijst die om het rooster loopt is het kookgerei bovendien beveiligd tegen wegglijden.



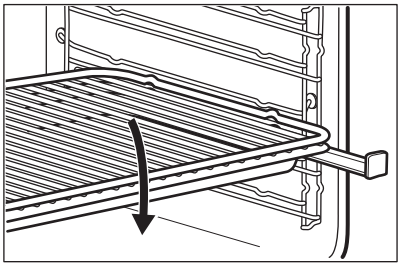
Bakplaat of diepe braadpan:

Plaats de bakplaat of braadpan op de telescopische geleiders.



Bakrooster en braadpan samen:

Plaats het bakrooster op de braadpan. Plaats het rooster en de diepe pan op de telescopische geleiders.



8. EXTRA FUNCTIES

8.1 Koelventilator

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

9. 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.

9.1 Binnenzijde van de deur

Bij bepaalde modellen vindt u het volgende aan de binnenkant van de deur:

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

9.2 Bakken

- Uw oven kan een andere bak-/braadverhouding hebben dan het apparaat dat u tot nu toe gebruikt heeft. Pas uw normale instellingen (temperatuur, gaartijden) en de ovenniveaus aan de tabelwaarden aan.
- De fabrikant raadt u aan de eerste keer een lagere temperatuur in te stellen.
- Als u geen concrete aanwijzingen kunt vinden voor een speciaal recept, kijkt u bij een soortgelijk product.

- 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 in het begin van het bakproces niet overal even bruin. Verander in dit geval de temperatuurinstelling niet. De verschillen verminderen tijdens het bakproces.
- Bij langere baktijden kunt u de oven ca. 10 minuten voor het einde van de baktijd uitschakelen en profiteren van de restwarmte.

Wanneer u bevroren gerechten gebruikt, kunnen de bakplaten in de oven tijdens het bakken vervormen. Wanneer de bakplaten afkoelen, verdwijnt de vervorming.

9.3 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.

9.4 Bakken op één niveau:

Bakken in een bakblik

Gerecht	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Tulband / brioche	Multi hetelucht	150 - 160	50 - 70	1
Moskovisch gebak/vruchtencake	Multi hetelucht	140 - 160	70 - 90	1
Fatless sponge cake / Biscuittaart zonder vet	Multi hetelucht	140 - 150	35 - 50	2
Fatless sponge cake / Biscuittaart zonder vet	Conventionele functie (Boven + Onderwarmte)	160	35 - 50	2
Taartbodem van zandtaartdeeg	Multi hetelucht	170 - 180[1)]	10 - 25	2
Taartbodem - zacht cakedeeg	Multi hetelucht	150 - 170	20 - 25	2
Apple pie / Appeltaart (2 vormen Ø 20 cm, diagonaal geplaatst)	Multi hetelucht	160	60 - 90	2
Apple pie / Appeltaart (2 vormen Ø 20 cm, diagonaal geplaatst)	Conventionele functie (Boven + Onderwarmte)	180	70 - 90	1
Kwarktaart	Conventionele functie (Boven + Onderwarmte)	170 - 190	60 - 90	1

1) Oven voorverwarmen.

Gebak op bakplaat

Gerecht	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Vlechtbrood/ broodkrans	Conventionele functie (Boven + Onderwarmte)	170 - 190	30 - 40	3
Kerststol	Conventionele functie (Boven + Onderwarmte)	160 - 180[1)]	50 - 70	2

Gerecht	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Brood (roggebrood): 1. Eerste deel van het bakproces. 2. Tweede deel van het bakproces.	Conventionele functie (Boven + Onderwarmte)	1. 230 **1)** 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Roomsoezen/ tompoezen	Conventionele functie (Boven + Onderwarmte)	190 - 210 **1)**	20 - 35	3
Koninginnenbrood (opgerolde cake met jam)	Conventionele functie (Boven + Onderwarmte)	180 - 200 **1)**	10 - 20	3
Kruimeltaart (droog)	Multi hetelucht	150 - 160	20 - 40	3
Amandelcake/ suikertaart	Conventionele functie (Boven + Onderwarmte)	190 - 210 **1)**	20 - 30	3
Vruchtentaart (bereid met gistdeeg/spons-deeg) **2)**	Multi hetelucht	150	35 - 55	3
Vruchtentaart (bereid met gistdeeg/spons-deeg) **2)**	Conventionele functie (Boven + Onderwarmte)	170	35 - 55	3
Vruchtentaart met kruimeldeeg	Multi hetelucht	160 - 170	40 - 80	3
Gistcake met delicate garnering (bijvoorbeeld kwark, room, puddingvulling)	Conventionele functie (Boven + Onderwarmte)	160 - 180 **1)**	40 - 80	3

1) Oven voorverwarmen.

2) Gebruik de braadpan.

Koekjes

Gerecht	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Zandkoekjes	Multi hetelucht	150 - 160	10 - 20	3
Short bread / Zandtaartdeeg/ Gebakreepjes	Multi hetelucht	140	20 - 35	3
Short bread / Zandtaartdeeg/ Gebakreepjes	Conventionele functie (Boven + Onderwarmte)	160[1)]	20 - 30	3
Koekjes gemaakt van roerdeeg	Multi hetelucht	150 - 160	15 - 20	3
Eiwitgebak, schuimgebak	Multi hetelucht	80 - 100	120 - 150	3
Bitterkoekjes	Multi hetelucht	100 - 120	30 - 50	3
Koekjes gemaakt van gistdeeg	Multi hetelucht	150 - 160	20 - 40	3
Klein bladerdeeggebak	Multi hetelucht	170 - 180[1)]	20 - 30	3
Broodjes	Multi hetelucht	160[1)]	10 - 25	3
Broodjes	Conventionele functie (Boven + Onderwarmte)	190 - 210[1)]	10 - 25	3
Small cakes / Kleine cakes (20 stuks/bakplaat)	Multi hetelucht	150[1)]	20 - 35	3
Small cakes / Kleine cakes (20 stuks/bakplaat)	Conventionele functie (Boven + Onderwarmte)	170[1)]	20 - 30	3

1) Oven voorverwarmen.

9.5 Ovenschotels en gegratineerde gerechten

Gerecht	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Pastaschotel	Conventionele functie (Boven + Onderwarmte)	180 - 200	45 - 60	1

Gerecht	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Lasagne	Conventionele functie (Boven + Onderwarmte)	180 - 200	25 - 40	1
Groentegratin 1)	Circulatiegrill	160 - 170	15 - 30	1
Stokbroden bedekt met gesmolten kaas	Multi hetelucht	160 - 170	15 - 30	1
Zoete ovenschotels	Conventionele functie (Boven + Onderwarmte)	180 - 200	40 - 60	1
Visschotels	Conventionele functie (Boven + Onderwarmte)	180 - 200	30 - 60	1
Gevulde groente	Multi hetelucht	160 - 170	30 - 60	1

1) Oven voorverwarmen.

9.6 Bakken op meerdere niveaus

Gebruik de functie Multi hetelucht.

Gebak op bakplaat

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

1) Oven voorverwarmen.

Koekjes/small cakes/cakejes/gebak/broodjes

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte	
			2 posities	3 posities
Zandkoekjes	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Short bread / Zandtaartdeeg/ Deegreepjes	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte	
			2 posities	3 posities
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	-
Klein bladerdeeggebak	170 - 180[1)]	30 - 50	1 / 4	-
Broodjes	180	20 - 30	1 / 4	-
Small cakes / Kleine cakes (20 stuks/bakplaat)	150[1)]	23 - 40	1 / 4	-

[1)] Oven voorverwarmen.

9.7 Pizza hetelucht

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Pizza (dunne korst)	200 - 230[1)2)]	15 - 20	2
Pizza (met veel garnering)	180 - 200	20 - 30	2
Taarten	180 - 200	40 - 55	1
Spinazietaart	160 - 180	45 - 60	1
Quiche Lorraine	170 - 190	45 - 55	1
Zwitserse flan	170 - 190	45 - 55	1
Kwarktaart	140 - 160	60 - 90	1
Appeltaart, bedekt	150 - 170	50 - 60	1
Groentetaart	160 - 180	50 - 60	1
Ongedesemd brood	230 - 250[1)]	10 - 20	2
Bladerdeegtaart	160 - 180[1)]	45 - 55	2

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Flammekuchen (pizza-achtig gerecht uit de Elzas)	230 - 250[1)]	12 - 20	2
Piroggen (Russische variant op calzone)	180 - 200[1)]	15 - 25	2

1) Oven voorverwarmen.

2) Gebruik de braadpan.

9.8 Braden

- Gebruik hittebestendig servies om te braden (lees de instructies van de fabrikant).
- Grote braadstukken kunt u direct in de diepe braadpan braden (indien aanwezig) of op een rooster boven de braadpan.
- Braad mager vlees in een braadpan met deksel. Op die manier blijft het vlees sappiger.
- Alle soorten vlees die een korst moeten krijgen, kunt u in de braadschaal zonder deksel braden.
- Wij raden u aan vlees en vis vanaf 1 kg in het apparaat te bereiden.
- Giet een beetje vloeistof in de braadpan om het aanbranden van vleessap of vet te voorkomen.
- Indien nodig het braadstuk (na 1/2 - 2/3 van de gaartijd) keren.
- Besprenkel grote braadstukken en gevogelte diverse keren tijdens het braden met het eigen vleessap. Hiermee bereikt u een beter braadresultaat.
- U kunt het apparaat ongeveer 10 minuten voor het einde van de bereidingstijd uitschakelen om de restwarmte te gebruiken.

9.9 Tabel braadstukken

Rundvlees

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

1) Oven voorverwarmen.

Varkensrug

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

Kalfsvlees

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

Lamsvlees

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

Game

Gerecht	Aantal	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Hazerug	tot 1 kg	Conventionele functie (Boven + Onderwarmte)	230[1)]	30 - 40	1
Reerug, hertenrug	1,5 – 2 kg	Conventionele functie (Boven + Onderwarmte)	210 - 220	35 - 40	1

Gerecht	Aantal	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Rooster-hoogte
Reebout, hertenbout	1,5 – 2 kg	Conventionele functie (Boven + Onderwarmte)	180 - 200	60 - 90	1

1) Oven voorverwarmen.

Gevogelte

Gerecht	Aantal	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Rooster-hoogte
Stukken gevogelte	200 – 250 g p.p.	Circulatiegrill	200 - 220	30 - 50	1
Halve kip	400 – 500 g p.p.	Circulatiegrill	190 - 210	35 - 50	1
Kip, haantje	1 – 1,5 kg	Circulatiegrill	190 - 210	50 - 70	1
eend	1,5 – 2 kg	Circulatiegrill	180 - 200	80 - 100	1
gans	3,5 – 5 kg	Circulatiegrill	160 - 180	120 - 180	1
Turkije	2,5 – 3,5 kg	Circulatiegrill	160 - 180	120 - 150	1
Turkije	4 – 6 kg	Circulatiegrill	140 - 160	150 - 240	1

Vis (gestoomd)

Gerecht	Hoeveelheid (kg)	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Rooster-hoogte
Hele vis	1 - 1.5	Conventionele functie (Boven + Onderwarmte)	210 - 220	40 - 60	1

9.10 Grill

- Grill alltijd met de maximale temperatuurinstelling.
- Rooster in de rekstand plaatsen, zoals aangeraden in grilleertabel.
- Altijd de pan plaatsen om vet op te vangen op de eerste rekstand.
- Alleen platte stukken vlees of vis grillen.
- Lege oven met grilfuncties altijd 5 minuten voorverwarmen.

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

Grill

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)		Roosterhoogte
		1e kant	2e kant	
Biefstuk	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Runderfilet	230	20 - 30	20 - 30	3
Varkensrug	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Kalfsrug	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Lamsrug	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Hele vis, 500 - 1000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

Grill intens

Gerecht	Tijd (min)		Roosterhoogte
	1e kant	2e kant	
Burgers / Burgers	8 - 10	6 - 8	4
Varkenshaas	10 - 12	6 - 10	4
Worstjes	10 - 12	6 - 8	4
Runderfilet / kalfs-biefstukken	7 - 10	6 - 8	4
Toast / Geroosterd brood[1)]	1 - 3	1 - 3	5
Brood met iets erop	6 - 8	-	4

1) Oven voorverwarmen.

9.11 Bevroren gerechten

Gebruik de functie Multi hetelucht.

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

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

Bevroren kant-en-klaarmaaltijden

Gerecht	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Temperatuur (°C)
Pizza, bevroren	Conventionele functie (Boven + Onderwarmte)	volgens aanwijzingen van de fabrikant	volgens aanwijzingen van de fabrikant	3
Patat [1] (300 - 600 g)	Boven + onderwarmte of Circulatiegrill	200 - 220	volgens aanwijzingen van de fabrikant	3
Baguettes	Conventionele functie (Boven + Onderwarmte)	volgens aanwijzingen van de fabrikant	volgens aanwijzingen van de fabrikant	3
Vruchtentaarten	Conventionele functie (Boven + Onderwarmte)	volgens aanwijzingen van de fabrikant	volgens aanwijzingen van de fabrikant	3

[1] Patat tijdens bakken 2 tot 3 keer omkeren.

9.12 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	Aantal	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.

Gerecht	Aantal	Ontdooitijd (min.)	Nadooitijd (min)	Opmerkingen
Vlees	1 kg	100 - 140	20 - 30	Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
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	-

9.13 Inmaken - Onderwarmte

- Gebruik alleen weckpotten van dezelfde afmetingen.
- Gebruik geen weckpotten met een draai- of bajonetsluiting en metalen bakken.
- Gebruik het eerste rek 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.)
Wortels 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.

9.14 Drogen - Multi hetelucht

- Gebruik hiervoor een met boterhampapier of bakpapier belegde plaat.
- Stop de oven voor een beter resultaat halverwege de droogtijd, open de deur en laat het één nacht afkoelen om het drogen te voltooien.

Groenten

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (u)	Roosterhoogte	
			1 stand	2 posities
Bonen	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Paprika's	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Groente in het zuur	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Paddestoelen	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Kruiden	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

Fruit

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (u)	Roosterhoogte	
			1 stand	2 posities
Pruimen	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Abrikozen	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Schijfjes appel	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Peren	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

10. ONDERHOUD EN REINIGING

WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

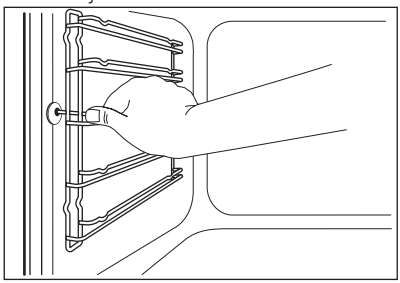
10.1 Opmerkingen over schoonmaken

- Maak de voorkant van het apparaat schoon met een zachte doek en een warm sopje.
- Gebruik voor metalen oppervlakken een universeel reinigingsmiddel.
- Reinig de binnenkant van het apparaat na elk gebruik. Opeenhopingen van vetten of andere voedselresten kunnen brand veroorzaken. Het risico is hoger voor de grillpan.
- Verwijder hardnekkig vuil met een speciale ovenreiniger.
- Reinig alle accessoires na elk gebruik en laat ze drogen. Gebruik een zachte doek en een warm sopje en een reinigingsmiddel.
- Toebehoren met antiaanbaklaag mogen niet worden schoongemaakt met een agressief reinigingsmiddel, voorwerpen met scherpe randen of een afwasautomaat. Dit kan de antiaanbaklaag beschadigen.

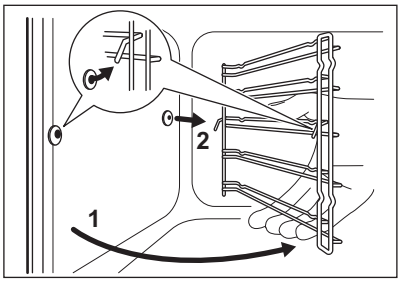
10.2 Verwijderbare inschuifrails

Als u de binnenkant van de oven wilt reinigen, verwijdert u de inschuifrails.

1. Trek de inschuifrail bij de voorkant uit de zijwand.



2. Trek de geleider bij de achterkant uit de zijwand en verwijder deze.



Installeer de inschuifrails in omgekeerde volgorde.

De pinnetjes op de telescopische geleiders moeten naar voren wijzen.

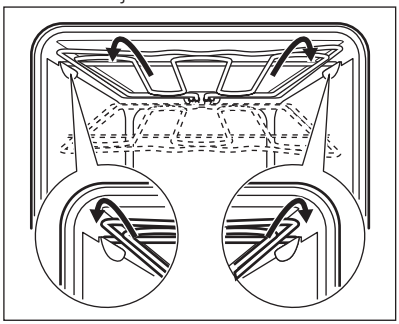
10.3 Plafond van de oven

WAARSCHUWING!
Schakel het apparaat uit voordat u het verwarmingselement verwijdert. Zorg ervoor dat het apparaat is afgekoeld. Er bestaat gevaar voor brandwonden.

De inschuifrail verwijderen.

Het verwarmingselement kan worden neergeklapt om het plafond van de oven gemakkelijker te reinigen.

1. Houd het verwarmingselement aan de voorzijde met beide handen vast.
2. Trek het naar voren tegen de drukveer aan, langs de steun aan beide zijden.



Het verwarmingselement klapt omlaag.

3. Reinig het plafond van de oven.
4. Installeer het verwarmingselement in omgekeerde volgorde.

Installeer het verwarmingselement correct boven de steun aan de binnenwand van het apparaat.

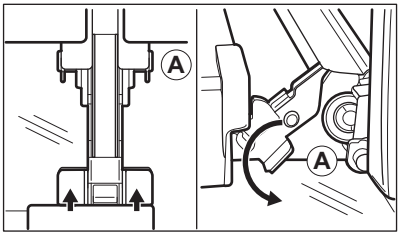
5. Installeer de geleiders.

10.4 De deur verwijderen en installeren

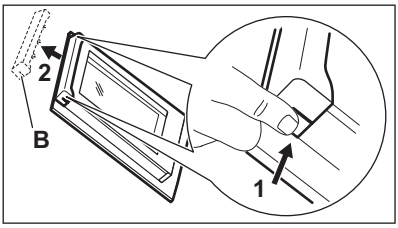
U kunt de ovendeur en het interne glazen paneel verwijderen om het schoon te maken. Het aantal glasplaten verschilt per model.

WAARSCHUWING!
Wees voorzichtig bij het verwijderen van de deur uit het apparaat. De deur is zwaar.

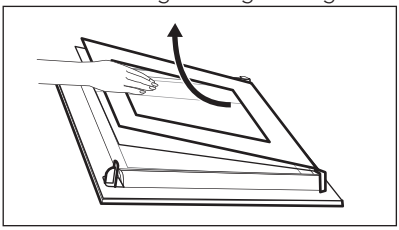
1. Open de deur helemaal.
2. Duw de klemhendels (A) volledig op de twee scharnieren.



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 het apparaat.
5. Plaats de ovendeur met de buitenkant omlaag op een zachte en egale ondergrond. Dit voorkomt krassen.
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.

Als u de glasplaten en de ovendeur heeft schoongemaakt, plaatst u ze terug. Voer bovenstaande stappen uit in de omgekeerde volgorde. Plaats de kleinste glasplaat eerst, daarna de grotere glasplaten.

10.5 Het lampje vervangen

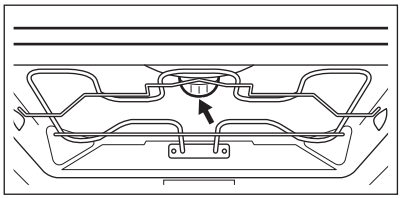
Leg een doek op de bodem van de binnenkant van het apparaat. Dit voorkomt schade aan het afdekglas en de ovenruimte.

WAARSCHUWING!
Gevaar voor elektrocutie! Maak de zekering los voordat u de lamp vervangt. De lamp en het afdekglas kunnen heet zijn.

1. Schakel het apparaat uit.
2. Verwijder de zekeringen in de zekeringenkast, of schakel de stroomonderbreker uit.

De bovenlamp

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



2. Reinig het afdekglas.
3. Vervang de lamp door een geschikte 300 °C hittebestendige lamp.
4. Plaats het afdekglas terug.

11. PROBLEEMOPLOSSING

WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

11.1 Problemen oplossen

Probleem	Mogelijke oorzaak	oplossing
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 zekering is doorgebrand.	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.
Stoom en condens slaan neer op de gerechten en in de ovenruimte.	Het gerecht heeft te lang in de oven gestaan.	Laat gerechten na het bereiden niet langer dan 15 - 20 minuten in de oven staan.
Op het display wordt "12.00" weergegeven.	Er is een stroomstoring geweest.	Stel de klok opnieuw in.

11.2 Onderhoudgegevens

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

De contactgegevens van het servicecentrum staan op het typeplaatje.

Het typeplaatje bevindt zich voor aan de binnenkant van het apparaat. Verwijder het typeplaatje niet uit de ovenruimte.

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

12. ENERGIEZUINIGHEID

12.1 Productfiche en informatie volgens EU 65-66/2014

Naam leverancier	AEG
Modelidentificatie	BE4313091M
Energie-efficiëntie Index	103.5
Energie-efficiëntieklasse	A
Energieverbruik bij een standaardbelasting, stand boven + onderwarmte	0.99 kWh/cyclus
Energieverbruik bij een standaardbelasting, stand hetelucht	0.88 kWh/cyclus
Aantal ruimten	1
Warmtebron	Electriciteit
Volume	71 l
Soort oven	Inbouwoven
Massa	35,0 kg

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

12.2 Energiebesparing

Dit apparaat bevat functies die u helpen energie te besparen tijdens het dagelijks koken.

- **Algemene tips**
  - Zorg ervoor dat de ovendeur goed is gesloten als het apparaat werkt en houd de deur tijdens de bereiding zo veel mogelijk gesloten.
  - Gebruik metalen schalen om meer energie te besparen.
  - Zet indien mogelijk het eten in de oven zonder voor te verwarmen.
  - 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 ander eten op te warmen.
- **Bereiding met hete lucht** - gebruik indien mogelijk de bereidingsfuncties met hete lucht om energie te besparen.
- **Eeten warm houden** - kies de laagste temperatuur als u de restwarmte wilt gebruiken om eten warm te houden.

13. 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



867303948-A-292014

CE

AEG

perfekt in form und funktion