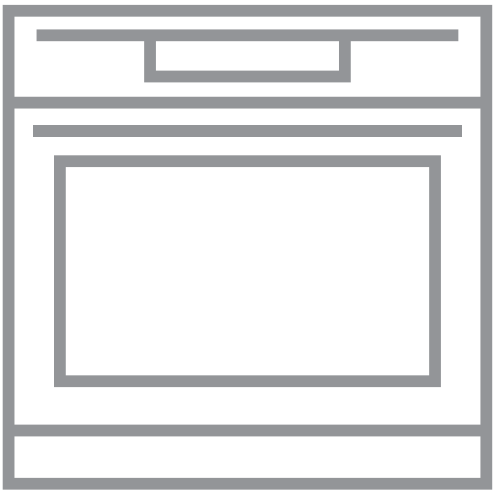
BSE892230M
BSK892230M

NL **Gebruiksaanwijzing**
Stoomoven

USER MANUAL



AEG

INHOUDSOPGAVE

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE....2
2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN....4
3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT....8
4. HET APPARAAT GEBRUIKEN....9
5. VOORDAT U HET APPARAAT VOOR DE EERSTE KEER GEBRUIKT....10
6. DAGELIJKS GEBRUIK....11
7. KLOKFUNCTIES....22
8. GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES....23
9. EXTRA FUNCTIES....25
10. AANWIJZINGEN EN TIPS....26
11. ONDERHOUD EN REINIGING....52
12. PROBLEEMOPLOSSING....57
13. ENERGIEZUINIGHEID....60

VOOR PERFECTE RESULTATEN

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



Advies over gebruik, brochures, het oplossen van problemen en onderhoudsinformatie:
www.aeg.com/webselfservice



Registreer uw product voor een betere service:
www.registeraeg.com



Koop accessoires, verbruiksartikelen en originele reserveonderdelen voor uw apparaat:
www.aeg.com/shop

KLANTENSERVICE

Gebruik altijd originele onderdelen.
Als u contact opneemt met de klantenservice zorg dat u de volgende gegevens bij de hand hebt: model, productnummer, serienummer.
Deze informatie wordt vermeld op het typeplaatje.

⚠ Waarschuwing / Belangrijke veiligheidsinformatie

ⓘ Algemene informatie en tips

Milieu-informatie

Wijzigingen voorbehouden.

1. ⚠ VEILIGHEIDSINFORMATIE

Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voor installatie en gebruik van het apparaat. De fabrikant is

niet verantwoordelijk voor verwondingen of schade die voortvloeit uit de onjuiste installatie of het onjuiste gebruik. Bewaar de instructies altijd op een veilige, toegankelijke plek voor toekomstig gebruik.

1.1 De veiligheid van kinderen en kwetsbare personen

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

1.2 Algemene veiligheid

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

- WAARSCHUWING: Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens gebruik. U dient te voorkomen de verwarmingselementen aan te raken.
- Gebruik altijd ovenhandschoenen om accessoires of kookgerei te plaatsen of verwijderen.
- Voordat u welke onderhoudshandeling dan ook verricht, de stekker van het apparaat uit het stopcontact trekken.
- WAARSCHUWING: Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om elektrische schokken te voorkomen.
- Gebruik het apparaat niet voordat u het in de ingebouwde structuur installeert.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen deur schoon te maken, deze kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak, waardoor het glas zou kunnen breken.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet de fabrikant, een erkende serviceverlener of een gekwalificeerd persoon deze vervangen teneinde gevaarlijke situaties te voorkomen.
- Om de inschuifrails te verwijderen trekt u eerst de voorkant van de inschuifrail en dan de achterkant uit de zijwanden. Installeer de inschuifrails in de omgekeerde volgorde.
- Gebruik alleen de vleesthermometer (kerntemperatuursensor) die voor dit apparaat wordt aangeraden.

2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

2.1 Installatie

⚠ **WAARSCHUWING!**
Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies op die zijn meegeleverd met het apparaat.
- Pas altijd op bij verplaatsing van het apparaat, want het is zwaar. Gebruik

altijd veiligheidshandschoenen en gesloten schoeisel.
- Trek het apparaat nooit aan de handgreep van zijn plaats.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Installeer het apparaat op een veilige en geschikte plaats die aan alle installatie-eisen voldoet.
- Het apparaat is uitgerust met een elektrisch koelsysteem. Het heeft elektrische stroom nodig.
- De stevigheid van de inbouwkast moet voldoen aan de DIN 68930-norm.

Minimumhoogte kast (Minimumhoogte kast onder werkblad)	600 (600) mm
Kastbreedte	550 mm
Kastdiepte	605 (580) mm
Hoogte van de voorkant van het apparaat	594 mm
Hoogte van de achterkant van het apparaat	576 mm
Breedte van de voorkant van het apparaat	549 mm
Breedte van de achterkant van het apparaat	548 mm
Diepte van het apparaat	567 mm
Ingebouwde diepte van het apparaat	546 mm
Diepte met open deur	1017 mm
Minimumgrootte ventilatieopening. Opening geplaatst aan de onderkant van de achterzijde	550 x 20 mm
Lengte netvoedingskabel. Kabel wordt in de rechterhoek van de achterzijde geplaatst	1500 mm
Bevestigingsschroeven	4 x 12 mm

2.2 Elektrische aansluiting

WAARSCHUWING!
Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten door een gediplomeerd elektromonteur worden gemaakt.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.
- Zorg ervoor dat de parameters op het vermogensplaatje overeenkomen met elektrische vermogen van de netstroom.
- Gebruik altijd een juist geïnstalleerd schokbestendig stopcontact.
- Gebruik geen meerwegstekkers en verlengsnoeren.
- Zorg dat u de hoofdstekker en kabel niet beschadigt. Indien de voedingskabel moet worden vervangen, dan moet dit gebeuren door onze Klantenservice.
- Laat de stroomkabel niet in aanraking komen met de deur van het apparaat of de niche onder het apparaat, met name niet als deze werkt of als de deur heet is.
- De schokbescherming van delen onder stroom en geïsoleerde delen moet op zo'n manier worden bevestigd dat het niet zonder gereedschap kan worden verplaatst.
- Steek de stekker pas in het stopcontact als de installatie is voltooid. Zorg ervoor dat het netsnoer na installatie bereikbaar is.
- Sluit de stroomstekker niet aan op een losse stroomaansluiting.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
- Gebruik enkel correcte isolatievoorzieningen:

stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
- De elektrische installatie moet een isolatieapparaat bevatten waardoor het apparaat volledig van het lichtnet afgesloten kan worden. Het isolatieapparaat moet een contactopening hebben met een minimale breedte van 3 mm.
- Dit apparaat wordt geleverd met stekker en netsnoer.

2.3 Gebruik

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

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

WAARSCHUWING!
Risico op schade aan het apparaat.

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

2.4 Onderhoud en reiniging

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

- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u onderhoudshandelingen verricht.

- Zorg ervoor dat het apparaat is afgekoeld. Er bestaat een risico dat de glasplaten kunnen breken.
- Vervang direct de glazen deurpanelen als deze beschadigd zijn. Neem contact op met een erkend servicecentrum.
- 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.

2.5 Bereiding met stoom

WAARSCHUWING!
Gevaar voor brandwonden en schade aan het apparaat.

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

2.6 Binnenverlichting

WAARSCHUWING!
Gevaar voor elektrische schokken.

- Het type gloeilampje of halogeenlampje dat voor dit apparaat wordt gebruikt, is alleen geschikt voor huishoudelijke apparaten. Gebruik 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 Service

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

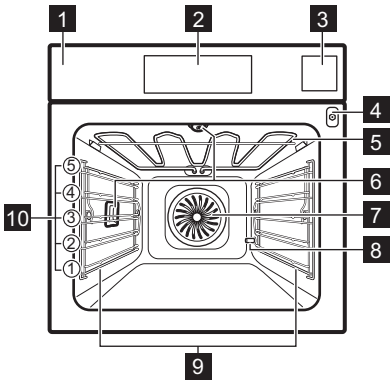
2.8 Verwijdering

WAARSCHUWING!
Gevaar voor letsel of verstikking.

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

3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

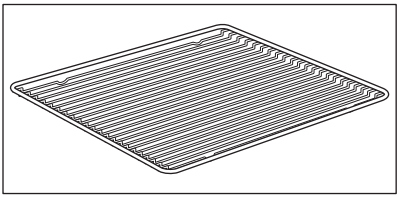
3.1 Algemeen overzicht



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

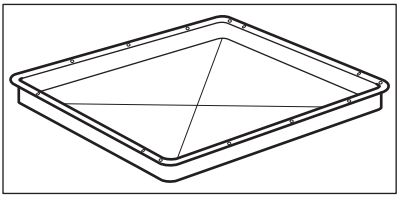
3.2 Accessoires

Bakrooster



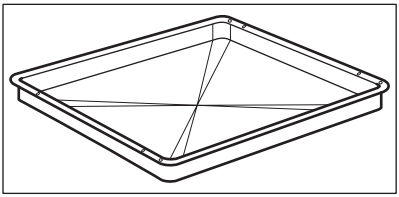
Voor kookgerei, bak- en braadvormen.

Bakplaat



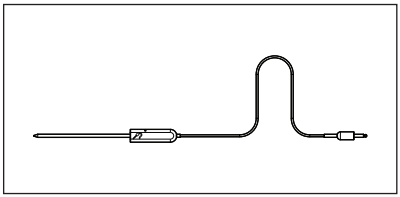
Voor gebak en koekjes.

Grill-/braadpan



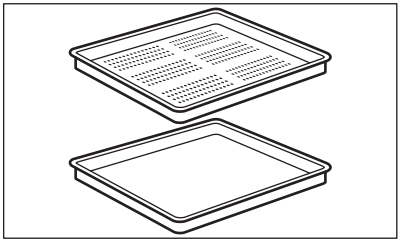
Voor braden en roosteren of als pan om vet op te vangen

Voedselsensor



Om de temperatuur binnenin het voedsel te meten.

Stoomset



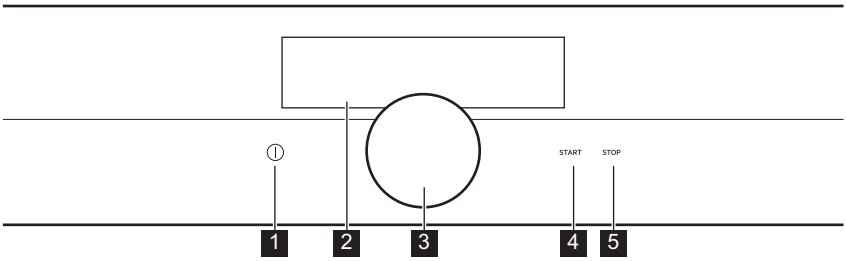
Eén ongeperforeerde en één geperforeerde schaal.

Via de stoomset wordt het condenswater van het voedsel tijdens het stoomgaren afgevoerd. Gebruik hem voor de bereiding van groenten, vis en kipfilet. De set is ongeschikt voor voedsel dat in

water moet weken bijv. rijst, polenta, pasta.

4. HET APPARAAT GEBRUIKEN

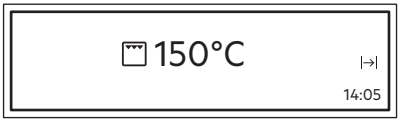
4.1 Bedieningspaneel



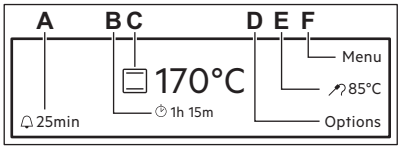
	Functie	Opmerking
1	Aan/uit	Apparaat in- en uitschakelen.
2	Display	Toont de huidige instellingen van het apparaat.
3	Draaiknop	Om de instellingen te wijzigen en door het menu te navigeren. Druk op ⏻ om het apparaat aan te zetten. Houd de draaiknop vast om het instellingenscherm aan te zetten. Houd de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

4.2 Display

Na aan te gaan, toont het display de verwarmingsfunctiemodus.



Het display met ingestelde maximaal aantal functies:



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

5. VOORDAT U HET APPARAAT VOOR DE EERSTE KEER GEBRUIKT

WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

5.1 Eerste reiniging

Verwijder all accessoires en verwijderbare inschuifrails uit de oven.

Zie het hoofdstuk 'Onderhoud en reiniging'.

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

5.2 Eerste aansluiting

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

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

5.3 De waterhardheid instellen

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

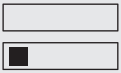
De tabel hieronder toont het waterhardheidbereik met de overeenkomstige kalkafzetting (dH) en de kwaliteit van het water.

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

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

1. Pak de vierkleurenstrip die met de stoomset van de oven is meegeleverd.
2. Steek alle reactiezones van de strip gedurende ongeveer 1 seconde in het water.
   Houd de strip niet onder stromend water.
3. Schud de strip om het overtollige water te verwijderen.
4. Wacht 1 minuut en controleer de waterhardheid met de onderstaande tabel.
   De kleuren van de reactiezones blijven veranderen. Controleer de waterhardheid niet als de test langer dan 1 minuut geleden plaatshad.

5. Stel de waterhardheid in: menu: Basisinstellingen.

Teststrip	Waterhardheid
	1
	2
	3
	4

U kunt de waterhardheid wijzigen in het menu: Basisinstellingen / Instellen / Waterhardheid.

6. DAGELIJKS GEBRUIK

WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

6.1 Verwarmingsfuncties

De verwarmingsfuncties in- en uitschakelen.

1. Oven inschakelen.
2. Hou de draaiknop vast.

De laatst gebruikte functie wordt onderstreept.

3. Druk op de draaiknop om het submenu in te gaan en draai eraan om de verwarmingsfunctie te selecteren.
4. Druk op de draaiknop om te bevestigen.
5. Stel de temperatuur in en bevestig.
6. Druk op START . Voedselsensor kan op elk moment of tijdens het bereidingsproces worden ingestoken. Sommige functies bevatten een volgorde van pop-upmenu´s Druk op de draaiknop om naar de volgende pop-upmenu te gaan. Na de laatste bevestiging begint de functie.

Druk op STOP om een functie uit te schakelen.

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

Verwarmingsfuncties: Specials

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

Verwarmingsfunctie		Applicatie
	Yoghurtfunctie	Voor het maken van yoghurt. Het lampje in deze functie is uit.
	Ontdooien	Om voedsel te ontdooien (groenten en fruit). De ontdooitijd hangt af van de hoeveelheid en dikte van het voedsel.
	Gratineren	Voor maaltijden als lasagne of aardappelgratin. Voor gratineren en bruinen.

Verwarmingsfuncties: Standaard

Verwarmingsfunctie		Applicatie
	Hete lucht	Om op max. 3 rekstanden tegelijk te bakken en voedsel te drogen.Stel de temperatuur 20 - 40°C lager in dan voor de functie: Conventioneel koken.
	Hetelucht + onderwarmte	Om gerechten op één niveau te bakken met intensief bruineren en een krokantere korst. Stel de temperatuur 20 - 40°C lager in dan voor de functie: Conventioneel koken.
	Conventioneel koken	Voor het bakken en braden op één ovenniveau.
	Onderwarmte + grill + hete lucht	Om kant-en-klaar-gerechten (bijv. patat, aardappelpartjes of loempia's) krokant te maken.
	Grillen	Om plat voedsel te grillen en brood te roosteren.
	Grill + ventilator	Voor het braden van grotere stukken vlees of gevogelte met botten op één niveau. Voor gratineren en bruinen.
	Onderwarmte	Voor het bakken van taarten met een knapperige bodem en het inmaken van voedsel.

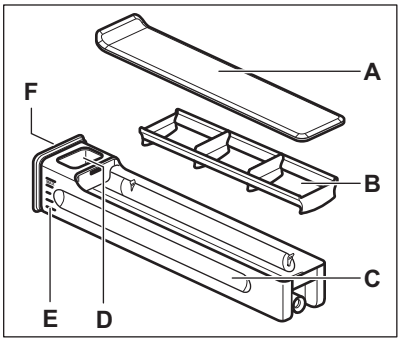
Verwarmingsfunctie		Applicatie
	Hetelucht (vochtig)	Deze functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen. Zie het hoofdstuk 'Hints and tips', Hetelucht (vochtig) voor bereidingsinstructies. De ovendeur dient tijdens de bereiding gesloten te zijn zodat de functie niet wordt onderbroken en om ervoor te zorgen dat de oven werkt op de hoogst mogelijke energie-efficiëntie. Bij het gebruik van deze functie kan de temperatuur in de ruimte verschillen van de ingestelde temperatuur. De restwarmte wordt gebruikt.Het verwarmingsvermogen kan worden verminderd. Zie voor algemene aanbevelingen voor energiebesparing het hoofdstuk 'Energie-efficiëntie', Energiebesparing. Deze functie wordt gebruikt om de energie-efficiëntieklasse vast te stellen overeenkomstig EN 60350-1. Bij gebruik van deze functie gaat de verlichting na 30 seconden automatisch uit.

Verwarmingsfuncties: Stoom

Verwarmingsfunctie		Applicatie
	Stoom	Stomen van groente, bijgerechten of vis.
	Hoge vochtigheid	De functie is geschikt voor de bereiding van delicate gerechten zoals pudding, flan, terrines en vis.
	Medium vochtigheid	De functie is geschikt voor gestoofd en gestoomd vlees en voor brood en gistdeeg. Dankzij de combinatie van stoom en warmte wordt het vlees mals en sappig en krijgt deeg een krokant en glanzend korstje.
	Lage vochtigheid	De functie is geschikt voor vlees, gevogelte, ovengerechten en ovenschotels. Dankzij de combinatie van stoom en warmte wordt het vlees mals en sappig met een krokant korstje.
	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.

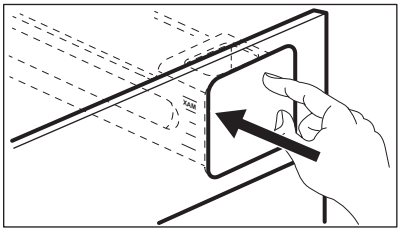
Verwarmingsfunctie		Applicatie
	SousVide-koken	De functie verwijst naar een bereidingsmethode in vacuüm afgesloten plastic zakjes bij lage temperatuur. Raadpleeg voor meer informatie de sectie SousVide-bereiding hieronder en het hoofdstuk 'Hints en tips' met de bereidingstabellen.
	Brood bakken	Gebruik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

Waterreservoir



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

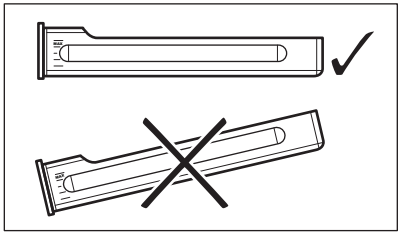
U kunt de waterlade uit het oven verwijderen. Duw het voorzichtig op de voorknop. Nadat u de waterlade aanduwt, komt hij vanzelf uit het oven.



U kunt de waterlade op twee manieren bijvullen:

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

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



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

Leeg de waterlade na ieder gebruik.

LET OP!
Houd de waterlade uit de buurt van hete oppervlakken.

Bereiding met stoom

De klep van de waterlade bevindt zich in het bedieningspaneel.

WAARSCHUWING!
Gebruik uitsluitend koud leidingwater. Gebruik geen gefilterd (gedemineraliseerd) of gedistilleerd water. Gebruik geen andere vloeistoffen. Schenk geen ontvlambare of alcoholische vloeistoffen in het waterreservoir.

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

Veeg de natte waterlade af met een zachte doek voordat u het in de oven schuift.

4. Oven inschakelen.
5. Stel de stoomverwarmingsfunctie en de temperatuur in.
6. Stel zo nodig de functie in: Duur |→| of: Eindtijd →|.
   De stoom verschijnt na ca. 2 minuten. Als de oven de ingestelde temperatuur bereikt, klinkt er een geluidssignaal.
   Als de waterlade droog komt te staan, klinkt het geluidssignaal en moet de waterlade zoals hierboven beschreven bijgevuld worden om het stoomkoken voort te zetten.

Aan het einde van de kooktijd klinkt er een geluidssignaal.

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

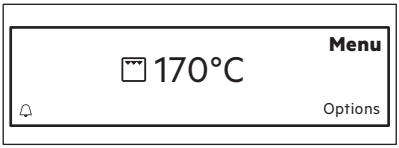
LET OP!
De oven is heet. Gevaar voor brandwonden. Wees voorzichtig als u de waterlade ledigt.

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

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

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

6.2 Menu - overzicht



Menu

Menu-item	Applicatie
Kook- en bakassistent	Bestaat uit een lijst met automatische programma's.
Reinigen	Bestaat uit een lijst met reinigingsprogramma's.
Basisinstellingen	Wordt gebruikt voor het instellen van de apparaatconfiguratie.

Submenu voor: Reinigen

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

Submenu voor: Basisinstellingen

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

Submenu voor: Instellen

Submenu	Beschrijving
Taal	Stelt de taal voor het display in.
Tijdstip van de dag	Stelt de huidige tijd en datum in.

Submenu	Beschrijving
Toetsvolume	Schakelt de toon van de aanraakvelden aan en uit. Het geluid van AAN/UIT en STOPPEN kan niet worden uitgeschakeld.
Alarm-/fouttonen	Schakelt de alarmtoon in en uit.
Geluidsvolume	Pas het volume van de druktonen en signalen stapsgewijs aan.
Helderheid scherm	Pas de helderheid van het display in stappen aan.
Waterhardheid	Stelt de waterhardheid in.

Submenu voor: Service

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

Submenu voor: Kook- en bakassistent

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

Voor sommige gerechten kunt u ook de manier van bereiden kiezen:
- Per gewicht
- Voedselsensor

Het niveau waar een gerecht op wordt bereid:
- Rauw of Minder
- Medium
- Bien cuit of Meer

Voedselcategorie: Vlees en vis

Vlees	
Rundvlees	Entrecote
	Braadstuk
	Tournedos
	Gekookt rundvlees
	Gehaktbrood
	Scandinavisch rundvlees

Vlees		
Varkensvlees	Ossenhaas	Vers
		Gerookt
	Braadstuk	
	Ham	Geroosterd
		Gestoomd
	Schenkel, voorgekookt	
	Ribstuk	
	Worstjes	
Kalfsvlees	Ossenhaas	
	Braadstuk	
	Knokkel	
Lamsvlees	Ossenhaas	
	Braadstuk	
	Rug	
	Poot	
Wild	Wildbraad	Rug
		Lende
	Haas	Rug
		Poot

Gevogelte		
Kip	Heel	
	Helft	
	Borst	Gestoomd
		SousVide
	Poten	
	Vleugels	
Eend	Heel:	
	Borst	
Gans		

Gevogelte		
Kalkoen	Heel:	
	Borst	

Vis		
Hele vis	klein is	Geroosterd
		Gestoomd
	Medium	Geroosterd
		Gestoomd
	groot	Geroosterd
		Gestoomd
Filets	Dun	Gestoomd
		SousVide
	Dik	Gestoomd
		SousVide
Visschotels		
Vissticks		

Zeevruchten	
Garnalen	Gestoomd
	SousVide
Mosselen	Gestoomd
	SousVide
Jakobsschelpen	

Voedselcategorie: Bij- /ovengerechten

Gerechten		
Bijgerechten	Aardappelen Vers	Gestoomd
		SousVide
	Aardappelen Bevroren	Patat
		Aardappelkroketjes
		Aardappelpartjes
		Rösties
	Rijst	
	Pasta, vers	
	Polenta	
	Dumplings	Broodballetjes
		Aardappelballetjes
		Deegballen
Ovengerechten	Lasagne	
	Aardappelgratin	
	Pasta gebakken	
	Groentegratin	
	Stoofpotje, hartig	
	Stoofpotje, groenten	
Peulvruchten en granen		
Terrines		

Gerechten		
Eieren	Zachtgekookt	
	Medium	
	Hardgekookt	
	Gebakken eieren	

Voedselcategorie: Hartige schotels

Gerecht		
Pizza	Vers	Dun
		Dik
	Bevroren	Dun
		Dik
		Snacks
	Gekoeld	
Quiche	Dun	
	Dik	
Brood	Vers	Baguette
		Ciabatta
		Witbrood
		Bruin brood
		Roggebrood
		Volkorenbrood
		Ongedesemd brood
		Vlechtbrood
	Bevroren	Baguette
		Brood
	Voorgebakken	

Gerecht	
Broodjes	Vers
	Bevroren
	Voorgebakken

Voedselcategorie: Nagerechten/gebak

Gerecht	
Cake in bakblik	Amandelcake
	Appeltaart
	Kwarktaart
	Appeltaart, bedekt
	Zanddeegbodem
	Luchtige vlaaibodem
	Zandgebak
	Biscuitgebak
	Taarten

Gerecht		
Cake in plaat	Appelstrudel, bevroren	
	Brownies	
	Kwarktaart	
	Kerststol	
	Vruchtentaart	Zanddeeg
		Sponsdeeg
		Gistdeeg
	Biscuitgebak	
	Suikerkoek	
	Koninginnenbrood (opgerolde cake met jam)	
	Koninginnebrood, zoet	
	Plaatkoek	
Klein gebak	Cakejes	
	Roomsoezen	
	Eclairs	
	Bitterkoekjes	
	Muffins	
	Deegreepjes voor op vlaaien/taarten	
	Klein bladerdeeggebak	
	Zandkoekjes	
Flan		
Custard		
Stoofpotje, zoet		

Gerecht	
Zoete deeg-ballen	

Voedselcategorie: Groenten

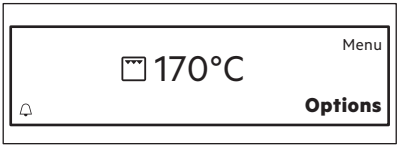
Gerecht	
Artisjokken	Gestoomd
	SousVide
Asperges, groene	Gestoomd
	SousVide
Asperges, wit	Gestoomd
	SousVide
Rode bietjes	
Schorseneren	
Broccoli	Roosjes
	Heel
Spruitjes	
Koolrabi	
Wortelen	Gestoomd
	SousVide
Bloemkool	Roosjes
	Heel
Selderij	Gestoomd
	SousVide
Knolselderij	
Courgetteplakjes	Gestoomd
	SousVide
Aubergine	Gestoomd
	SousVide

Gerecht	
Venkel	Gestoomd
	SousVide
Sperziebonen	
Preiringen	Gestoomd
	SousVide
Plakjes champig-nons	
Erwten	
Paprika	Gestoomd
	SousVide
Pompoen	
Savooiekool	
Spinazie, vers	
Tomaten	

Voedselcategorie: Fruit

Gerecht
Appels
Mango
Nectarines
Perziken
Peren
Ananas
Pruimen

6.3 Opties



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

6.4 Restwarmte

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

7. KLOKFUNCTIES

7.1 Timerinstellingen

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

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

1) Maximaal 23 uur 59 min

8. GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES

WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

8.1 Voedselsensor

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

Er worden twee temperaturen ingesteld:

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

LET OP!
Gebruik alleen het meegeleverde accessoire en de originele vervangende onderdelen.

Aanwijzingen voor de beste resultaten:

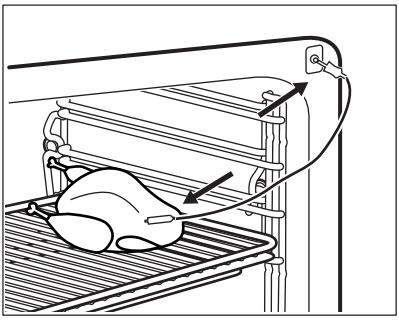
- Ingrediënten moeten op kamertemperatuur zijn.
- De Voedselsensor mag niet worden gebruikt voor vloeibare gerechten.
- Tijdens het koken met de Voedselsensor moet deze in het gerecht blijven en de stekker in de aansluiting.
- Maak gebruik van de aanbevolen vleesthermometerinstellingen voor voedsel.

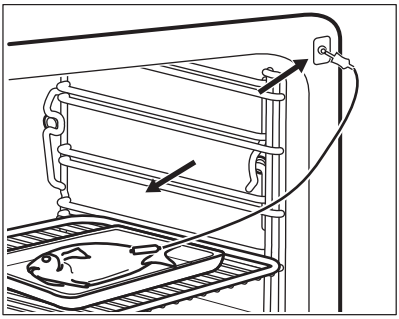
WAARSCHUWING!
Zie het hoofdstuk 'Nuttige aanwijzingen en tips'.

Het apparaat berekent een geschatte bereidingseindtijd. Dit hangt af van de voedselkwaliteit, de ingestelde ovenfunctie en de temperatuur.

Voedselcategorieën: vlees, gevogelte en vis

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





Op het display verschijnt: Voedselsensor.

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

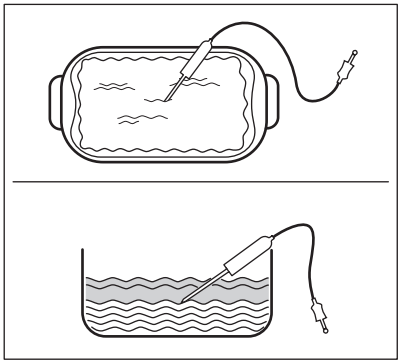
Als het gerecht de ingestelde temperatuur bereikt, klinkt er een geluidssignaal. De oven wordt automatisch uitgeschakeld

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

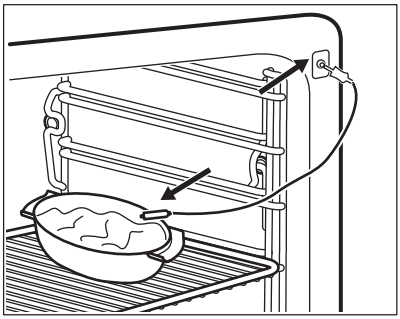
WAARSCHUWING!
Er bestaat een risico op verbrandingsgevaar aangezien de Voedselsensor heet wordt. Wees voorzichtig wanneer u de stekker eruit haalt en de voedingssensor uit het gerecht haalt.

Voedselcategorie: stoofschotel

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



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



Op het display verschijnt: Voedselsensor.

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

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

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

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

Kerntemperatuur wijzigen

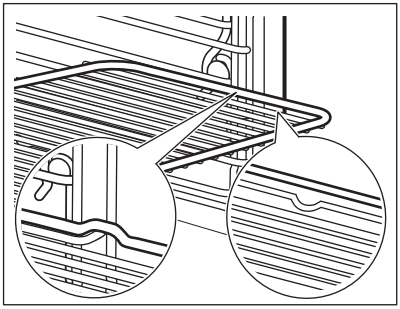
U kunt de kerntemperatuur en oventemperatuur tijdens de bereiding op elk moment wijzigen.

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

8.2 De accessoires plaatsen

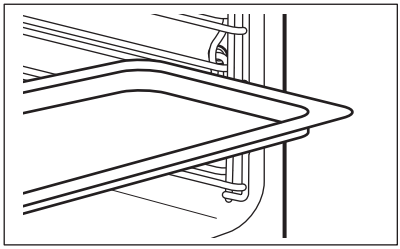
Bakrooster:

Plaats het rooster tussen de geleidestangen van de roostersteun .



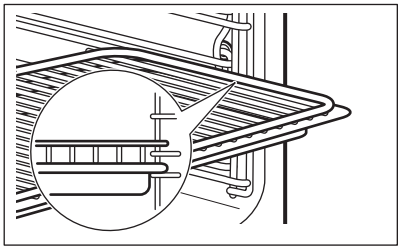
Bakplaat/ Diepe pan:

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



Bakrooster en bakplaat /diepe plaatsamen:

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



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

9. EXTRA FUNCTIES

9.1 Automatische uitschakeling

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

(°C)	(u)
30 - 115	12,5
120 - 195	8,5

(°C)	(u)
200 - 230	5,5

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

9.2 Koelventilator

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

10. AANWIJZINGEN EN TIPS

WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

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

10.1 Kookadviezen

Uw oven kan anders bakken of roosteren dan de oven die u tot nu toe gebruikt heeft. De onderstaande tabellen tonen aanbevolen instellingen voor temperatuur, kooktijd en rekstand voor specifieke soorten voedsel.

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

10.2 Binnenzijde van de deur

Aan de binnenkant van de deur vindt u het volgende:

- de nummers van de inzetniveaus.
- A privacy reminder from Google Search Results Informatie over de verwarmingsfuncties, aanbevolen rekstanden en temperaturen voor gerechten.

10.3 Nuttige tips voor speciale opwarmfuncties van de oven

Warmhouden

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

Borden Warmen

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

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

Ontdooien

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

10.4 SousVide-koken

Deze functie gebruikt lagere bereidingstemperaturen dan normaal koken.

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

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

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

Kook ingrediënten die alcohol bevatten voordat u ze vacuüm verpakt.

Doe de vacuümzakken zij aan zij op het rooster.

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

Gebruik deze functie niet om restjes op te warmen.

Vacuüm verpakken
Gebruik uitsluitend de vacuümzakken en de vacuümverpakkingsruimte die voor Sous-vide koken worden aanbevolen. Alleen dit type vacuumsealer kan vloeistoffen vacuum verpakken.

De vacuümzakken niet opnieuw gebruiken.

Stel de maximale vacuümstand in voor snellere en betere resultaten.

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

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

10.5 SousVide-koken: Vlees

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

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

Gebruik de derde rekstand.

RUNDVLEES

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

LAM/WILD

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

GEVOGELTE

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

10.6 SousVide-koken: Vis en schaaldieren

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

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

Gebruik de derde rekstand.

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

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

10.7 SousVide-koken: Groenten

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

Gebruik de derde rekstand.

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

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

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

10.8 SousVide-koken: Fruit en snoepgoed

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

Gebruik de derde rekstand.

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

10.9 Bereiding met stoom

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

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

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

10.10 Stoom

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

Sterilisatie

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

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

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

Koken

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

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

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

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

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

Gebruik de tweede rekstand.

GROENTEN

Stel de temperatuur in op 99 °C.

(min)	
8 - 10	Broccoli, roosjes, verwarm de oven voor
10	Gepelde tomaten
10 - 15	Spinazie, vers
10 - 15	Courgette, plakjes
15	Groente, geblancheerd
15 - 20	Plakjes champignons
15 - 20	Paprikareepjes
15 - 25	Broccoli, heel
15 - 25	Asperges, groene
15 - 25	Aubergines
15 - 25	Pompoen, blokjes
15 - 25	Tomaten

GROENTEN

Stel de temperatuur in op 99 °C.

(min)	
20 - 25	Bonen, geblancheerd
20 - 25	Botersla, roosjes
20 - 25	Savooiekool
20 - 30	Selderij, blokjes
20 - 30	Uien, ringen
20 - 30	Erwten
20 - 30	Peultjes / Kaiser paprika
20 - 30	Zoete aardappelen
20 - 30	Venkel
20 - 30	Wortelen
25 - 35	Asperges, wit
25 - 35	Spruitjes
25 - 35	Bloemkool, roosjes
25 - 35	Koolrabi, reepjes
25 - 35	Witte bonen
30 - 40	Maiskolf
35 - 45	Schorseneren
35 - 45	Bloemkool, heel
35 - 45	Sperziebonen
40 - 45	Kool, wit of rood, reepjes
50 - 60	Artisjokken
55 - 65	Gedroogde bonen, geweekt, verhouding water/bonen 2:1
60 - 90	Zuurkool
70 - 90	Rode bietjes

BIJGERECHTEN

Stel de temperatuur in op 99 °C.

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

FRUIT

Stel de temperatuur in op 99 °C.

(min)	
10 - 15	Schijfjes appel
10 - 15	Hete bessen
10 - 20	Chocolade smelten
20 - 25	Fruitcompote

VIS

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

VLEES

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

VLEES

(min)		(°C)
25 - 35	Gepocheerde kip-penborst	90
55 - 65	Gekookte ham, 1 kg	99
60 - 70	Gepocheerde kip, 1 - 1,2 kg	99
70 - 90	Casselerrib, gepo-cheerd	90
80 - 90	Kalfsvlees / Varkens-haas, 0,8 - 1 kg	90
110 - 120	Tafelspitz	99

EIEREN

Stel de temperatuur in op 99 °C.

(min)	
10 - 11	Zachtgekookt ei

EIEREN

Stel de temperatuur in op 99 °C.

(min)	
12 - 13	Middelhard gekookt ei
18 - 21	Hardgekookt ei

10.11 Combinatiefunctie: Grill + ventilator + Stoom

You can combine these functions to cook meat, vegetables and side dishes at one time.

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

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

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

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

10.12 Hoge vochtigheid

Gebruik de tweede rekstand.

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

10.13 Medium vochtigheid

Gebruik de tweede rekstand.

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

10.14 Lage vochtigheid

Gebruik de tweede rekstand tenzij anders aangegeven.

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

10.15 Regenereren

Gebruik de tweede rekstand.

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

10.16 Yoghurtfunctie

Met deze functie kunt u yoghurt maken.

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

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

Gebruik de tweede rekstand.

	(u)
Yoghurt, romig	5 - 6
Yoghurt, dik	7 - 8

10.17 Bakken

Gebruik de eerste keer de laagste temperatuur.

Bij het bereiden van cake op meerdere niveaus kan de baktijd ca. 10 - 15 minuten langer zijn.

Als de cake niet overal even hoog is, wordt de cake niet overal even bruin. Als de cake niet overal even bruin wordt, hoeft u de 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.

10.18 Baktips

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

10.19 Bakken op één niveau

BAKKEN IN BAKVORMEN

		(°C)	(min)	
Tulband / Brioche	Hete lucht	150 - 160	50 - 70	1
Zandgebak / Fruitgebak	Hete lucht	140 - 160	70 - 90	1
Taartbodem - zandtaartdeeg, verwarm de oven voor	Hete lucht	150 - 160	20 - 30	2
Taartbodem - zacht cakedeeg	Hete lucht	150 - 170	20 - 25	2
Kwarktaart	Conventioneel koken	170 - 190	60 - 90	1

CAKE / GEBAK / BROOD OP BAKPLATEN

Verwarm de lege oven voor, tenzij anders aangegeven.

		(°C)	(min)	
Plaatbrood / Broodkrans, voorverwarming is niet nodig	Conventioneel koken	170 - 190	30 - 40	3
Christstollen	Conventioneel koken	160 - 180	50 - 70	2
Roggebrood:	Conventioneel koken	eerst: 230	20	1
		dan: 160 - 180	30 - 60	
Roomsoezen / Eclairs	Conventioneel koken	190 - 210	20 - 35	3
Koninginnenbrood (opgerolde cake met jam),	Conventioneel koken	180 - 200	10 - 20	3
Kruimeltaart, droog, voorverwarming is niet nodig	Hete lucht	150 - 160	20 - 40	3
Beboterde amandeltaart / Suikerkoek	Conventioneel koken	190 - 210	20 - 30	3
Vruchtentaart, voorverwarming is niet nodig	Conventioneel koken	180	35 - 55	3
Plaatkoek met delicate garnering (bijvoorbeeld kwark, room, puddingvulling)	Conventioneel koken	160 - 180	40 - 60	3

KOEKJES EN BISCUITS

Gebruik de derde rekstand.

		(°C)	(min)
Zanddeeg / Schuimtaartmengsel	Hete lucht	150 - 160	15 - 25
Schuimgebakjes	Hete lucht	80 - 100	120 - 150
Bitterkoekjes	Hete lucht	100 - 120	30 - 50
Gistdeegkoekjes	Hete lucht	150 - 160	20 - 40
Koekjes van bladerdeeg, verwarm de oven voor	Hete lucht	170 - 180	20 - 30
Broodjes, verwarm de oven voor	Conventioneel koken	190 - 210	10 - 25

10.20 Ovenschotels en gegratineerde gerechten

Gebruik de eerste rekstand.

		(°C)	(min)
Pasta gebakken	Conventioneel koken	180 - 200	45 - 60
Lasagne	Conventioneel koken	180 - 200	25 - 40
Groentegratin, verwarm de oven voor	Grill + ventilator	170 - 190	15 - 35
Stokbroden met gesmolten kaas	Hete lucht	160 - 170	15 - 30
Melkrijst	Conventioneel koken	180 - 200	40 - 60
Visschotels	Conventioneel koken	180 - 200	30 - 60
Gevulde groente	Hete lucht	160 - 170	30 - 60

10.21 Bakken op meerdere niveaus

Gebruik de functie: Hete lucht.

Gebruik voor 2 bakplaten de eerste en de vierde rekstand.

CAKE / GEBAK / BROOD OP BAKPLATEN

	(°C)	(min)
Roomsoezen / Eclairs, verwarm de oven voor	160 - 180	25 - 45
Kruimeltaart	150 - 160	30 - 45

KOEKJES EN BISCUITS

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

KOEKJES EN BISCUITS

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

10.22 Tips voor braden

Gebruik hittebestendig kookgerei.

Braad mager vlees afgedekt.

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

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

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

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

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

10.23 Braden

Gebruik de eerste rekstand.

RUNDVLEES

			(°C)	(min)
Stoofvlees	1 - 1,5 kg	Conventioneel koken	230	120 - 150
Rosbief of ossenhaas, rood, verwarm de oven voor	1 cm dik	Grill + ventilator	190 - 200	5 - 6
Rosbief of ossenhaas, medium, verwarm de oven voor	1 cm dik	Grill + ventilator	180 - 190	6 - 8

RUNDVLEES

			(°C)	(min)
Rosbief of ossenhaas, gaar, verwarm de oven voor	1 cm dik	Grill + ventilator	170 - 180	8 - 10

VARKENSVLEES

Gebruik de functie: Grill + ventilator.

	(kg)	(°C)	(min)
Schouder / Nek / Hamlap	1 - 1,5	150 - 170	90 - 120
Karbonade / Spare ribs	1 - 1,5	170 - 190	30 - 60
Gehaktbrood	0,75 - 1	160 - 170	50 - 60
Varkensschenkel, voorgekookt	0,75 - 1	150 - 170	90 - 120

KALFSVLEES

Gebruik de functie: Grill + ventilator.

	(kg)	(°C)	(min)
Geroosterd kalfsvlees	1	160 - 180	90 - 120
Kalfsschenkel	1,5 - 2	160 - 180	120 - 150

LAMSVLEES

Gebruik de functie: Grill + ventilator.

	(kg)	(°C)	(min)
Lamsbout / Geroosterd lamsvlees	1 - 1,5	150 - 170	100 - 120
Lamsrugfilet	1 - 1,5	160 - 180	40 - 60

WILD

	(kg)		(°C)	(min)
Rug / Hazenpoot, verwarm de oven voor	1	Grill + ventilator	180 - 200	35 - 55
Hert rugfilet	1,5 - 2	Conventioneel koken	180 - 200	60 - 90
Reebout, hertenbout	1,5 - 2	Conventioneel koken	180 - 200	60 - 90

GEVOGELTE

Gebruik de functie: Grill + ventilator.

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

GEVOGELTE

Gebruik de functie: Grill + ventilator.

	(kg)	(°C)	(min)
Kalkoen	2,5 - 3,5	160 - 180	120 - 150
Kalkoen	4 - 6	140 - 160	150 - 240

VIS

	(kg)		(°C)	(min)
Hele vis	1 - 1,5	Grill + ventilator	180 - 200	30 - 50

10.24 Brood bakken

Gebruik de tweede rekstand.

Voorverwarmen wordt niet aanbevolen.

BROOD

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

10.25 Knapperig bakken met Hetelucht + onderwarmte

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

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

10.26 Grillen

Warm de lege oven voor het koken voor.

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

GRILLEN

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

GRILL INTENS

Warm de lege oven voor het koken voor.

Gebruik de vierde rekstand.

Grill met de maximale temperatuurinstelling.

	(min) 1e kant	(min) 2e kant
Varkensfilet	10 - 12	6 - 10
Worstjes	10 - 12	6 - 8
Filet / Kalfssteaks	7 - 10	6 - 8
Brood met iets erop	6 - 8	-

10.27 Lage Temperatuur Garen

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

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

1. Bak het vlees 1 - 2 minuten aan beide zijden aan in een pan op een hoog vuur.
2. Plaats het vlees in de braadslede of direct op het bakrooster. Zet een

plaat onder het rooster om vet op te vangen.
Kook altijd zonder deksel terwijl u deze functie gebruikt.

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

Stel de temperatuur in op 120 °C.

	(kg)	(min)	
Steaks	0,2 - 0,3	20 - 40	3
Runderbiefstuk	1 - 1,5	90 - 150	3
Rosbief	1 - 1,5	120 - 150	1
Geroosterd kalfsvlees	1 - 1,5	120 - 150	1

10.28 Onderwarmte + grill + hete lucht

ONTDOOIEN

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

10.29 Inmaken

Gebruik alleen weckpotten van dezelfde afmetingen.

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

Gebruik de eerste rekstand.

Zet niet meer dan zes weckflessen van 1 liter op het bakrooster.

Vul de glazen potten gelijkmatig en sluit ze af met een klem.

De weckpotten mogen elkaar niet raken.

Vul ca. 1/2 liter water op de plaat, zodat er voldoende vocht in de oven ontstaat.

Als de vloeistof in de weckpotten begint te borrelen (na ca. 35 - 60 minuten bij weckpotten van 1 liter), stop de oven of verlaag de temperatuur tot 100 °C (raadpleeg de tabel).

Stel de temperatuur in op 160 - 170 °C.

ZACHTE VRUCHTEN

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

STEENVRUCHTEN

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

GROENTEN

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

10.30 Drogen - Hete lucht

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.

Gebruik voor 1 bakplaat de derde rekstand.

Gebruik voor 2 bakplaten de eerste en de vierde rekstand.

GROENTEN

	(°C)	(u)
Bonen	60 - 70	6 - 8
Paprika's	60 - 70	5 - 6
Soepgroenten	60 - 70	5 - 6
Champignons	50 - 60	6 - 8

GROENTEN	(°C)	(u)
Kruiden	40 - 50	2 - 3

Stel de temperatuur in op 60 - 70 °C.

FRUIT	(u)
Pruimen	8 - 10

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

10.31 Voedselsensor

RUNDVLEES	Kerntemperatuur (°C) van voedsel		
	Saignant	Medium	Bien cuit
Rosbief	45	60	70
Entrecote	45	60	70

RUNDVLEES	Kerntemperatuur (°C) van voedsel		
	Minder	Medium	Meer
Gehaktbrood	80	83	86

VARKENSVLEES	Kerntemperatuur (°C) van voedsel		
	Minder	Medium	Meer
Ham / Braadstuk	80	84	88
Rugkotelet / Varkenshaas, gerookt / Varkenshaas, gepocheerd	75	78	82

KALFSVLEES	Kerntemperatuur (°C) van voedsel		
	Minder	Medium	Meer
Geroosterd kalfsvlees	75	80	85
Kalfsschenkel	85	88	90

SCHAPENVLEES/LAMSVLEES	Kerntemperatuur (°C) van voedsel		
	Minder	Medium	Meer
Schapenbout	80	85	88
Rugfilet schapenvlees	75	80	85
Geroosterd lamsvlees / Lamsbout	65	70	75

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

GEVOGELTE	Kerntemperatuur (°C) van voedsel		
	Minder	Medium	Meer
Kip	80	83	86
Eend, hele/halve / Kalkoen, hele/halve	75	80	85
Eendenborst	60	65	70

VIS (ZALM, FOREL, SNOEKBAARS)	Kerntemperatuur (°C) van voedsel		
	Minder	Medium	Meer
Vis, hele/grote/gestoomde / Vis, hele/grote/geroosterde	60	64	68

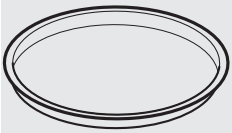
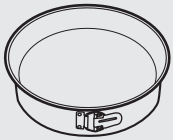
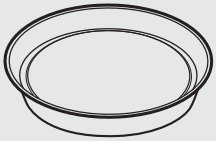
OVENSCHOTELS - VOORGEKOOKTE GROENTEN	Kerntemperatuur (°C) van voedsel		
	Minder	Medium	Meer
Ovenschotel courgette / Ovenschotel broccoli / Ovenschotel venkel	85	88	91

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

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

10.32 Hetelucht (vochtig) - aanbevolen accessoires

Gebruik de donkere en niet-reflecterende bakjes en schalen. Ze nemen de warmte beter op dan licht en reflecterend servies.

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

10.33 Hetelucht (vochtig)

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

		(°C)		(min)
Zoete broodjes, 16 stuks	bakplaat of lekschaal	180	2	25 - 35
Koninginnen-brood (opgerol-de cake met jam)	bakplaat of lekschaal	180	2	15 - 25
Hele vis, 0,2 kg	bakplaat of lekschaal	180	3	15 - 25
Koekjes, 16 stuks	bakplaat of lekschaal	180	2	20 - 30
Bitterkoekjes, 24 stuks	bakplaat of lekschaal	160	2	25 - 35
Muffins, 12 stuks	bakplaat of lekschaal	180	2	20 - 30
Hartig gebak, 20 stuks	bakplaat of lekschaal	180	2	20 - 30
Zandkoekjes, 20 stuks	bakplaat of lekschaal	140	2	15 - 25
Taartjes, 8 stuks	bakplaat of lekschaal	180	2	15 - 25

10.34 Aanwijzingen voor testinstituten

Testen in overeenstemming met: EN 60350, IEC 60350.

BAKKEN OP ÉÉN NIVEAU. Bakken in een bakblik

		(°C)	(min)	
Biscuittaart zonder vet	Hete lucht	140 - 150	35 - 50	2
Biscuittaart zonder vet	Conventioneel ko-ken	160	35 - 50	2
Appeltaart, 2 blikken Ø20 cm	Hete lucht	160	60 - 90	2
Appeltaart, 2 blikken Ø20 cm	Conventioneel ko-ken	180	70 - 90	1

BAKKEN OP ÉÉN NIVEAU. Koekjes

Gebruik de derde rekstand.

		(°C)	(min)
Zandtaartdeeg / Deegreepjes voor op vlaaien/ taarten	Hete lucht	140	25 - 40
Zandtaartdeeg / Deegreepjes voor op vlaaien/ taarten, verwarm de oven voor	Conventioneel koken	160	20 - 30
Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat, verwarm de oven voor	Hete lucht	150	20 - 35
Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat, verwarm de oven voor	Conventioneel koken	170	20 - 30

BAKKEN OP MEERDERE NIVEAUS. Koekjes

		(°C)	(min)	2 posities	3 posities
Zandtaartdeeg / Deegreepjes voor op vlaaien/taarten	Hete lucht	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat, verwarm de oven voor	Hete lucht	150	23 - 40	1 / 4	-

GRILLEN

Verwarm de lege oven 5 minuten voor.

Grill met de maximale temperatuurinstelling.

		(min)	
Geroosterd brood	Grillen	1 - 3	5
Biefstuk, halverwege de bereidingstijd omdraaien	Grillen	24 - 30	4

GRILL INTENS

Verwarm de lege oven 3 minuten voor.

Grill met de maximale temperatuurinstelling.

Gebruik de vierde rekstand.

	(min)	
	1e kant	**2e kant**
Hamburgers	8 - 10	6 - 8
Geroosterd brood	1 - 3	1 - 3

10.35 Aanwijzingen voor testinstituten

Testen volgens IEC 60350.

Testen voor de functie: Stoom.

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

11. ONDERHOUD EN REINIGING

WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

11.1 Opmerkingen over schoonmaken

Reinigingsmiddelen	Maak de voorkant van de oven schoon met een zachte doek, warm water en een mild reinigingsmiddel.
	Gebruik voor metalen oppervlakken een specifiek reinigingsmiddel.
	Verwijder hardnekkige vlekken met een speciale ovenreiniger.
	Gebruik een paar druppels azijn om de bodem van de uitsparing te reinigen van kalkaanslag.

 **Dagelijks gebruik**	Reinig de uitsparing in de oven na elk gebruik. Vetophoping of andere voedingsresten kunnen brand veroorzaken. Het gevaar is groter voor de grillpan.
	Droog de uitsparing na elk gebruik met een zachte doek.

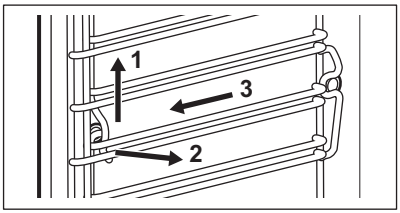
 **Accessoires**	Reinig alle accessoires na elk gebruik en laat ze drogen. Gebruik een zachte doek met een warm sopje en een reinigingsmiddel. De accessoires niet in de afwasmachine reinigen.
	Reinig de antiaanbakaccessoires niet met agressieve middelen, scherpe voorwerpen of in een vaatwasser.

11.2 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.

11.3 Stoomreiniging

Verwijder zo veel mogelijk vuil met de hand.

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

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

Zorg dat de oven koud is voordat u de reinigingsprocedure start.

Als de stoomreinigingsfunctie in werking is, is het lampje uit.

1. Vul de waterlade tot het maximale niveau.
2. Kies de stoomreinigingsfunctie in het menu: Reinigen.
   Stoomreiniging - de duur van de functie is ongeveer 30 minuten.
   a) Schakel de functie in.
   b) Wanneer het programma is voltooid, klinkt er een geluidssignaal.
   c) Druk op de draaiknop om het signaal uit te zetten.

   Stoomreiniging Plus - de duur van de functie is ongeveer 75 minuten.
   a) Sproei een geschikt reinigingsmiddel gelijkmatig over de binnenkant oven op zowel de emaillen als de stalen delen.
   b) Schakel de functie in. Het eerste deel van het programma eindigt na circa 50 minuten.
   c) Wrijf met een niet-schurende zachte spons langs de binnenkant van de oven. U kunt gebruik maken van warm water of reinigingsmiddelen voor ovens.
   d) Het laatste gedeelte van de procedure start. Deze stap duurt ongeveer 25 minuten.
3. Wrijf met een niet-schurende zachte spons langs de binnenkant van de

oven. U kunt gebruik maken van warm water.
4. Verwijder al het resterende water uit de waterlade.

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

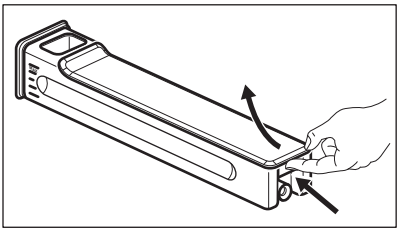
11.4 Reinigingsherinnering

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

11.5 De waterlade reinigen

Verwijder de waterlade uit de oven.

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

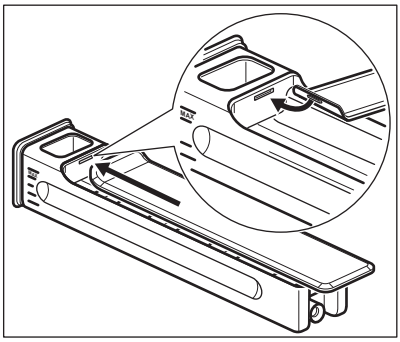


2. Verwijder de golfbreker. Trek het van de ladebehuizing af totdat het eruit klikt.
3. Was de onderdelen van de waterlade met uw handen. Gebruik leidingwater en zeep.

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

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

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



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

11.6 Stoomgeneratiesysteem - Ontkalken

Als de stomer werkt, hoopt zich binnenin kalkaanslag op (door het kalk in het water). Dit kan een negatief effect hebben op de stoomkwaliteit, op de prestatie van de stomer en de voedselkwaliteit. Reinig het stoomcircuit om ophoping van kalkaanslag te voorkomen.

Verwijder alle accessoires.

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

De volledige procedure duurt ongeveer 2 uur.

Het lampje in deze functie is uit.

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

Dit activeert het eerste gedeelte van de procedure: Ontkalken.

Dit gedeelte duurt ongeveer 1 uur en 40 minuten.

6. Na beëindiging van het eerste gedeelte moet de grill-/braadslede geleegd worden en weer op het

eerste roosterstand worden geplaatst.
7. Vul de waterlade met vers water. Zorg dat er geen resten van schoonmaakmiddel in de waterlade achterblijven.
8. Waterlade plaatsen.
9. Druk op START .

Dit activeert het tweede gedeelte van de procedure: Ontkalken. Dit spoelt de stoomgenerator.

Dit gedeelte duurt ongeveer 35 minuten.

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

Als de functie: Ontkalken niet op de juiste manier wordt uitgevoerd, toont het display een bericht om het te herhalen.

Droog de oven met een droge doek als deze vochtig of nat is. Laat de oven volledig uitdrogen met de deur geopend.

11.7 Ontkalkmelder

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

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

De hardklinkende melder verplicht u de ontkalking uit te voeren.

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

11.8 Stoomgeneratiesysteem - Spoelen

Verwijder alle accessoires.

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

De totale duur van de functie is ongeveer 30 minuten.

Het lampje in deze functie is uit.

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

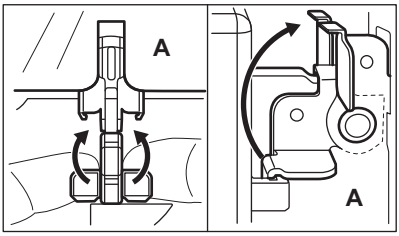
Verwijder de bakplaat na beëindiging van de procedure.

11.9 De deur verwijderen en installeren

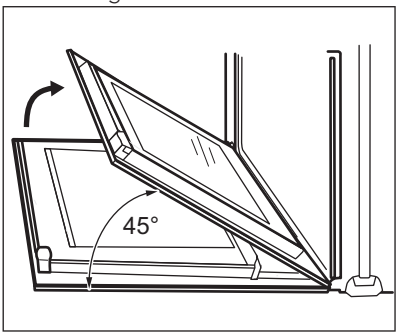
U kunt de ovendeur en het interne glazen paneel verwijderen om het schoon te maken. Het aantal glasplaten verschilt per model.

WAARSCHUWING!
De deur is zwaar.

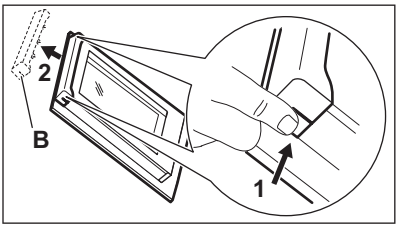
1. Open de deur helemaal.
2. Duw de klemhendels (A) volledig op de twee scharnieren.



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

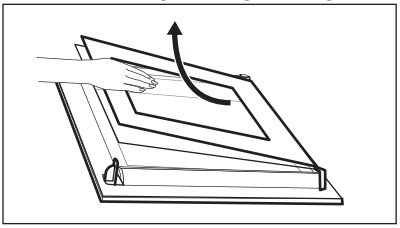


4. Deurafdekking (B) aan de bovenkant van de deur aan beide kanten vastpakken en naar binnen drukken om de klemsluiting te ontgrendelen.



LET OP!
Bij heftige stoten, vooral tegen de zijkanten van de voorste glasplaat, kan het glas breken.

5. Trek de deur naar voren om hem te verwijderen.
6. Houd de glasplaten aan de bovenkant vast en trek deze een voor een omhoog uit de geleiding.



7. Reinig de glasplaat met een sopje. Droog de glasplaat voorzichtig af.

Voer de bovenstaande stappen in omgekeerde volgorde uit als de reiniging voltooid is. Plaats de kleinste glasplaat eerst, daarna de grotere glasplaten en de deur.

WAARSCHUWING!
Zorg ervoor dat de glasplaten op de juiste manier worden geplaatst, anders kan het oppervlak van de deur oververhit raken.

11.10 Het lampje vervangen

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

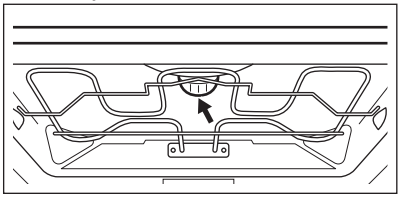
1. Oven uitschakelen.

Wacht totdat de oven afgekoeld is.

2. Trek de oven uit het stopcontact.
3. Leg een doek op de bodem van de ovenruimte.

Het bovenste lampje

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



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

De zijverlichting

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

12. PROBLEEMOPLOSSING

WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

12.1 Wat moet u doen als...

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
U kunt de oven niet inschakelen of bedienen.	De oven is niet aangesloten op een stopcontact of is niet goed geïnstalleerd.	Controleer of de oven goed is aangesloten op het stopcontact (zie het aansluitdiagram indien beschikbaar).
De oven wordt niet warm.	De oven 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.	De zekering is doorgeslagen.	Ga na of de zekering de oorzaak van de storing is. Als de zekeringen keer op keer doorslaan, neemt u contact op met een erkende installateur.
Het lampje brandt niet.	Het lampje is stuk.	Vervang het lampje.
Het display geeft aan de Taal in te stellen.	Er heeft een stroomonderbreking van langer dan 3 dagen plaatsgehad.	Raadpleeg het hoofdstuk 'Voor eerste ingebruikname'.
Het display geeft aan de Taal in te stellen.	De demofunctie is ingeschakeld.	Uitschakelen demomodus in: Menu / Basisinstellingen / DEMO. Activerings- / deactiveringscode: 2468.
Op het display verschijnt F111.	De stekker van de vleesthermometer is niet goed in de aansluiting gestoken.	Steek de stekker van de vleesthermometer zo ver mogelijk in het stopcontact.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
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.
De waterlade blijft niet in het apparaat na plaatsing.	U heeft de deksel van de waterlade niet goed geplaatst.	U heeft de deksel van de waterlade goed geplaatst.
Er komt water uit de waterlade nadat u het in het apparaat plaatst of draagt.	U heeft de deksel van de waterlade niet goed geplaatst.	U heeft de deksel van de waterlade goed geplaatst.
Er komt water uit de waterlade nadat u het in het apparaat plaatst of draagt.	U heeft de golfbreker niet goed gemonteerd.	Monteer de golfbreker goed in de waterlade.
De waterlade blijft niet in het apparaat nadat u de deksel erop plaatsing.	U heeft de waterlade niet helemaal ingedrukt.	Plaats de wasmiddellade helemaal in het apparaat tot aan het einde.
De waterlade is moeilijk te reinigen.	U heeft de deksel en de golfbreker niet verwijderd.	Zie "De waterlade reinigen".
De ontkalkprocedure wordt onderbroken voordat het is afgelopen.	Er is een stroomstoring geweest.	Herhaal de procedure.
De ontkalkprocedure wordt onderbroken voordat het is afgelopen.	De functie is door de gebruiker gestopt.	Herhaal de procedure.
De grill-/bakplaat bevat na de ontkalkprocedure geen water.	U heeft de waterlade niet tot het maximale niveau gevuld.	Controleer of er ontkalkingsmiddel / water in de waterlade zit. Herhaal de procedure.
Er ligt vies water op de bodem van de ruimte na de ontkalkcyclus.	De grill-/bakplaat bevindt zich op het verkeerde ovenniveau.	Verwijder het restwater en het ontkalkingsmiddel van de bodem van de oven. Plaats de grill-/braadslede op het onderste ovenniveau.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De reinigingsfunctie wordt onderbroken voordat het is afgelopen.	Er is een stroomstoring geweest.	Herhaal de procedure.
De reinigingsfunctie wordt onderbroken voordat het is afgelopen.	De functie is door de gebruiker gestopt.	Herhaal de procedure.
Er ligt te veel water op de bodem van de ruimte na de reinigingsfunctie.	U heeft te veel schoonmaakmiddel in het apparaat gesprayed vóór het starten van de reinigingscyclus.	Bedek alle onderdelen van de ovenruimte met een dunne laag schoonmaakmiddel. Spray het schoonmaakmiddel gelijkmatig.
Er is geen goed resultaat na de reinigingsprocedure.	De initiële temperatuur in de ovenruimte van de stoomreinigingsfunctie was te hoog.	Herhaal de cyclus. Laat de cyclus lopen als het apparaat is afgekoeld.
Er is geen goed resultaat na de reinigingsprocedure.	U hebt de zijroosters niet verwijderd voor het starten van de reinigingsprocedure. Deze kunnen de warmte overbrengen op de wanden waardoor de prestaties afnemen.	Verwijder de zijroosters uit het apparaat en herhaal de functie.
Er is geen goed resultaat na de reinigingsprocedure.	U hebt de accessoires niet verwijderd voor het starten van de reinigingsprocedure. Deze kunnen de stoomcyclus beïnvloeden waardoor de prestaties afnemen.	Verwijder de accessoires uit het apparaat en herhaal de functie.

12.2 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.)	.....

13. ENERGIEZUINIGHEID

13.1 Productinformatieblad

Productinformatie volgens EU 65-66/2014

Naam leverancier	AEG	
Modelidentificatie	BSE892230M BSK892230M	
Energie-efficiëntie Index	61.9	
Energie-efficiëntieklasse	A++	
Energieverbruik bij een standaardbelasting, stand boven + onderwarmte	0.89 kWh/cyclus	
Energieverbruik bij een standaardbelasting, stand hetelucht	0.52 kWh/cyclus	
Aantal ruimten	1	
Warmtebron	Elektriciteit	
Volume	70 l	
Soort oven	Inbouwoven	
Massa	BSE892230M	39.5 kg
	BSK892230M	39.5 kg

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

13.2 Energiebesparing

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

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

Gebruik metalen kookgerei om meer energie te besparen.

Verwarm de oven indien mogelijk niet voor het koken voor.

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

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

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

De lamp en ventilator blijven wel werken. Wanneer u de oven uitschakelt, geeft het display de restwarmte aan. U kunt die warmte gebruiken om het eten warm te houden.

Wanneer de kookduur langer is dan 30 minuten, verlaag dan de oventemperatuur tot minimaal 3-10

minuten voor het einde van het koken. De restwarmte in de oven zorgt ervoor dat het gerecht wordt voltooid.

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

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

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

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

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

14. MILIEUBESCHERMING

Recycleer de materialen met het symbool ♺. Gooi de verpakking in een geschikte afvalcontainer om het te recycleren. Bescherm het milieu en de volksgezondheid en recycleer op een correcte manier het afval van elektrische en elektronische apparaten. Gooi apparaten gemarkeerd met het symbool niet weg met het huishoudelijk afval. Breng het product naar het milieustation bij u in de buurt of neem contact op met de gemeente.

www.aeg.com/shop



867335546-B-232019

CE

AEG