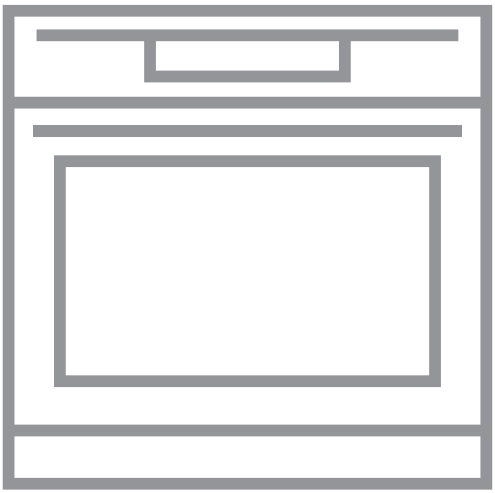
BCE556320M

NL **Gebruiksaanwijzing**
Oven

USER MANUAL



AEG

INHOUDSOPGAVE

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE....2
2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN....4
3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT....7
4. BEDIENINGSPANEEL....8
5. VOORDAT U HET APPARAAT VOOR DE EERSTE KEER GEBRUIKT....8
6. DAGELIJKS GEBRUIK....9
7. KLOKFUNCTIES....11
8. GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES....13
9. EXTRA FUNCTIES....16
10. AANWIJZINGEN EN TIPS....17
11. ONDERHOUD EN REINIGING....32
12. PROBLEEMOPLOSSING....36
13. ENERGIEZUINIGHEID....38

VOOR PERFECTE RESULTATEN

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



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



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



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

KLANTENSERVICE

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

⚠ Waarschuwing / Belangrijke veiligheidsinformatie

ⓘ Algemene informatie en tips

Milieu-informatie

Wijzigingen voorbehouden.

1. ⚠VEILIGHEIDSINFORMATIE

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

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

1.1 Veiligheid van kinderen en kwetsbare mensen

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

1.2 Algemene veiligheid

- Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren en de kabel vervangen.
- WAARSCHUWING: Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens gebruik. U dient op te passen dat u de verwarmingselementen niet aanraakt.

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

2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

2.1 Montage

WAARSCHUWING!
Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies op die zijn meegeleverd met het apparaat.
- Wees altijd voorzichtig bij het verplaatsen van het apparaat omdat het zwaar is. Gebruik altijd veiligheidshandschoenen en gesloten schoeisel.
- Trek het apparaat nooit aan de handgreep van zijn plaats.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Zorg ervoor dat het apparaat onder en naast veilige installaties wordt geïnstalleerd.
- De zijkanten van het apparaat moeten naast apparaten of units staan van dezelfde hoogte.
- Het apparaat is uitgerust met een elektrisch koelsysteem. Het heeft elektrische stroom nodig.

2.2 Aansluiting op het elektriciteitsnet

WAARSCHUWING!
Gevaar voor brand en elektrische schokken.

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

2.3 Gebruik

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

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

WAARSCHUWING!
Risico op schade aan het apparaat.

- Om schade of verkleuring van het email te voorkomen:
  - zet geen kookgerei of andere voorwerpen direct op de bodem van het apparaat.
  - leg geen aluminiumfolie op de bodem van de ruimte in het apparaat.

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

2.4 Onderhoud en reiniging

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

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

2.5 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.

2.6 Servicedienst

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

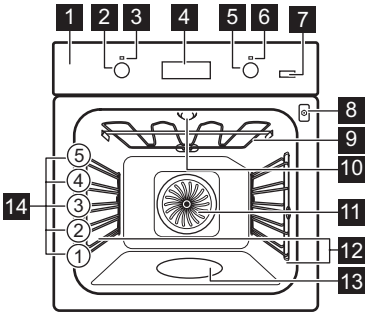
2.7 Verwijdering

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

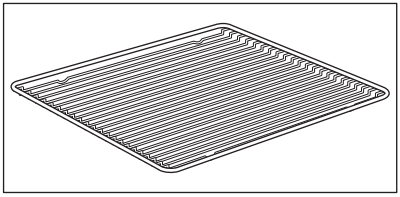
3.1 Algemeen overzicht



1 Bedieningspaneel
2 Knop voor verwarmingsfuncties
3 Stroomlampje/symbool
4 Display
5 Knop voor de temperatuur
6 Temperatuurindicator / symbool
7 Knop voor extra stoom
8 Opening voor kerntemperatuursensor
9 Verwarmingselement
10 Lampje
11 Ventilator
12 Verwijderbare inschuifrail
13 Verheven gedeelte ovenruimte
14 Roosterhoogtes

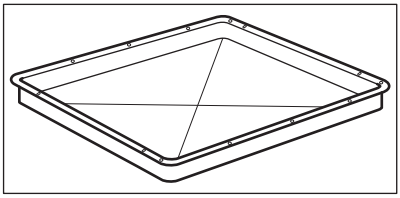
3.2 Accessoires

Bakrooster



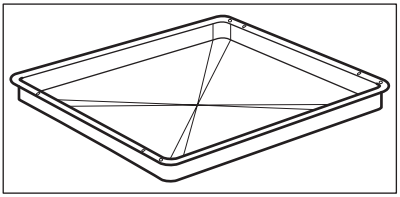
Voor kookgerei, bak- en braadvormen.

Bakplaat



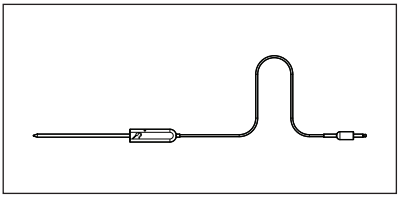
Voor gebak en koekjes.

Grill-/braadpan



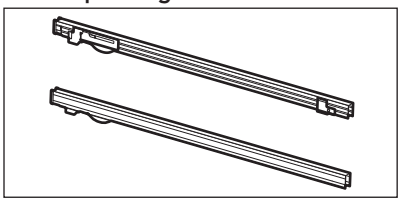
Voor braden en roosteren of als pan om vet op te vangen

Voedselsensor



Om de temperatuur binnenin het voedsel te meten.

Teleskopauszüge



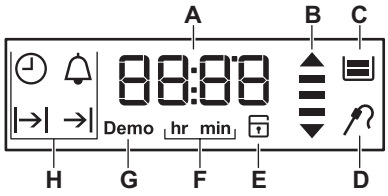
Voor roosters en bakplaten.

4. BEDIENINGSPANEEL

4.1 Toetsen

Sensorveld / Knop	Functie	Beschrijving
3sec	KOOKWEKKER	De KOOKWEKKER instellen. Houd deze langer dan 3 seconden vast om de ovenlamp aan of uit te zetten.
	KLOK	De klokfunctie instellen.
°C	TEMPERATUUR	De oventemperatuur of de temperatuur van de vleesthermometer (indien van toepassing). Uitsluitend als een verwarmingsfunctie in werking is.
	PLUS STOOM	Het activeren van de functie Multi-hetelucht PLUS.

4.2 Display



A. Timer / Temperatuur
B. Opwarmen en restwarmte-indicatie
C. Vleesthermometer (alleen geselecteerde modellen)
D. Deurslot (alleen geselecteerde modellen)
E. Uren/minuten
F. Demomodus (alleen geselecteerde modellen)
G. Klokfuncties

5. VOORDAT U HET APPARAAT VOOR DE EERSTE KEER GEBRUIKT

WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

Raadpleeg voor het instellen van de dagtijd het hoofdstuk "Klokfuncties".

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.

6. DAGELIJKS GEBRUIK

WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

6.1 Verzonken knoppen

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

6.2 Verwarmingsfuncties

Ovenfunctie	Applicatie
0 Uit-stand	De oven staat uit.
Snel Opwarmen	Om de opwarmtijd te verkorten.
Multi hetelucht PLUS	Om tijdens de bereiding vocht toe te voegen. Om tijdens het bakken de juiste kleur en knapperigheid te krijgen. Om bij het opwarmen meer sappigheid te geven.
Pizza Hetelucht	Om gerechten op één niveau te bakken met intensief bruineren en een krokantere korst. Stel de temperatuur 20 - 40 °C lager in dan voor traditionele bereiding.
Boven + onderwarmte (Boven-/ Onderwarmte)	Voor het bakken en braden op een ovenniveau.
Onderwarmte	Voor het bakken van taarten met een knapperige bodem en het inmaken van voedsel.
Ontdooien	Deze functie kan gebruikt worden om bevroren voedsel te ontdooien zoals groente en fruit. De ontdooitijd hangt af van de hoeveelheid en dikte van het voedsel.

Ovenfunctie	Applicatie
 Hetelucht (vochtig)	Deze functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen. Raadpleeg voor meer informatie 'Hints en tips', hoofdstuk Bakken met vochtige hete lucht. De ovendeur dient tijdens de bereiding gesloten te zijn zodat de functie niet wordt onderbroken en om ervoor te zorgen dat de oven werkt op de hoogst mogelijke energie-efficiëntie. Bij het gebruik van deze functie kan de temparatuur in de ruimte verschillen van de ingestelde temperatuur. Door het gebruik van de restwarmte kan het opwarmvermogen worden verminderd. Raadpleeg voor algemene aanbevelingen over energiebesparing: 'Energie-efficiëntie' hoofdstuk Energiebesparing.Deze functie werd gebruik om te voldoen aan de energie-efficiëntieklasse volgens EN 60350-1.
 Grill	Om plat voedsel te grillen en brood te roosteren.
 Circulatiegrill	Voor het braden van grotere stukken vlees of gevogelte met botten op één niveau. Ook om te gratineren en te bruinen.
 Katalyse	Ter ondersteuning van de zelfreinigende katalytische ovenlaag.

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

6.3 Het in- en uitschakelen van de oven

1. Draai de functieknop van de oven naar een ovenfunctie.
2. Draai aan de temperatuurknop om een temperatuur te kiezen.
3. Om de oven uit te schakelen, draait u de knoppen voor de ovenfuncties en temperatuur naar de uit-stand.

Het lampje gaat aan wanneer de oven in werking is.

6.4 De functie instellen:True Fan Cooking PLUS

Met deze functie kan de vochtigheidsgraad tijdens het koken worden verbeterd.

WAARSCHUWING!
Gevaar voor brandwonden en schade aan het apparaat.

Vrijgekomen vocht kan brandwonden veroorzaken:

- Open de ovendeur niet wanneer deze functie actief is.
- Open de ovendeur voorzichtig nadat de functie is gestopt.

Zie het hoofdstuk 'Nuttige aanwijzingen en tips'.

1. Vul de uitsparing in de ovenruimte met kraanwater.
   De maximumcapaciteit van de uitsparing in de ovenruimte is 250 ml. Vul uitsluitend de uitsparing van de ovenruimte met water als de oven koud is.

LET OP!
Vul de uitsparing in de ovenruimte niet met water bij tijdens de bereiding of als de oven heet is.

2. Plaats voedsel in de oven en sluit de ovendeur.
3. Stel de functie in: .
4. Druk op toets Plus stoom .
   De Plus Steam-toets werkt alleen met deze functie.

Het indicatielampje gaat branden.

5. Draai aan de regelknop om een temperatuur te selecteren.
6. Schakel de oven uit, druk op de Plus Steam-toets , draai de knoppen naar de uit-stand.

Het indicatielampje van de Plus Steam-toets gaat uit.

7. Verwijder het water uit de uitsparing van de ovenruimte.

WAARSCHUWING!
Controleer of de oven is afgekoeld voordat u het resterende water uit de ovenuitsparing verwijdert.

6.5 Indicatielampje bij voorverwarmen

Wanneer de ovenfunctie actief is, verschijnen de balkjes in het display één voor één wanneer de temperatuur in de oven stijgt en verdwijnen ze wanneer de temperatuur daalt.

7. KLOKFUNCTIES

7.1 Tabel met klokfuncties

Klokfunctie	Applicatie
DAGTIJD	Met deze functie kunt u de dagtijd weergeven of veranderen. U kunt de dagtijd alleen wijzigen als de oven uitstaat.
DUUR	Instellen hoe lang de oven in werking is. Gebruik dit alleen wanneer de verwarmingsfunctie is ingesteld.
EINDE	Instellen als de oven uitstaat. Gebruik dit alleen wanneer de verwarmingsfunctie is ingesteld.
VERTRAGINGSTIJD	Combinatie van de functies BEREIDINGSDUUR en EINDE.
KOOKWEKKER	Gebruik de kookwekker voor het instellen van een afteltijd. Deze functie heeft geen invloed op de werking van de oven. U kunt de KOOKWEKKER op elk gewenst moment instellen, ook als de oven uitstaat.

7.2 Instellen en wijzigen van de tijd

Wacht na de eerste aansluiting op het stopcontact totdat het display **hr** en "**12:00**" weergeeft. "**12**" knippert.

1. Draai de knop voor de temperatuur naar links of rechts om de uren in te stellen.
2. Druk op om te bevestigen en om naar het instellen van de minuten te gaan.

Het display toont **min** en het ingestelde uur. "**00**" knippert.

3. Druk op om te bevestigen of de ingestelde dagtijd zal na vijf seconden automatisch worden opgeslagen.

Op het display verschijnt de nieuwe tijd. Druk om de dagtijd te wijzigen herhaaldelijk op tot het indicatielampje voor de dagtijd knippert op het display.

7.3 De functie BEREIDINGSDUUR

1. Ovenfunctie instellen.
2. Blijf op drukken totdat begint te knipperen.
3. Draai de knop voor temperatuur naar rechts of links om de minuten in te

stellen en bevestig met . Draai de knop voor temperatuur naar rechts of links om de uren in te stellen en bevestig met .

Wanneer de ingestelde tijdsduur eindigt, klinkt er gedurende 2 minuten een geluidssignaal en knipperen en de tijd in het display. De oven wordt automatisch uitgeschakeld

4. Druk op een willekeurige knop of open de deur van de oven om het geluid te stoppen.
5. Draai de knop voor de ovenfuncties naar de uit-stand.

7.4 De functie BEREIDINGSEINDE

1. Ovenfunctie instellen.
2. Blijf op drukken totdat begint te knipperen.
3. Draai de knop voor temperatuur naar rechts of links om de uren in te stellen en bevestig met . Draai de knop voor temperatuur naar rechts of links om de minuten in te stellen en bevestig met .

Op de ingestelde eindtijd klinkt er gedurende 2 minuten een geluidssignaal en knipperen en de tijd in het display. De oven wordt automatisch uitgeschakeld

4. Druk op een willekeurige knop of open de deur van de oven om het geluid te stoppen.
5. Draai de knop voor de ovenfuncties naar de uit-stand.

7.5 De functie TIJDVERTRAGING instellen

1. Ovenfunctie instellen.
2. Blijf op drukken totdat begint te knipperen.
3. Draai de knop voor temperatuur naar rechts of links om de minuten voor de tijdsDUUR in te stellen en bevestig met . Draai de knop voor temperatuur naar rechts of links om de uren voor de tijdsDUUR in te stellen en bevestig met .

Op het display knippert .

4. Draai de knop voor temperatuur naar rechts of links om de minuten voor de EINDtijd in te stellen en bevestig met . Draai de knop voor temperatuur naar rechts of links om de uren voor de EINDtijd in te stellen en bevestig met .

De oven gaat later automatisch aan, werkt voor de ingestelde tijdsDUUR en stopt op de ingestelde EINDTIJD.
Op de ingestelde EINDtijd klinkt er gedurende 2 minuten een geluidssignaal en knipperen en de tijd in het display. De oven gaat uit.

5. Druk op een willekeurige knop of open de deur van de oven om het geluid te stoppen.
6. Draai de knop voor de ovenfuncties naar de uit-stand.

7.6 De KOOKWEKKER instellen

De kookwekker kan zowel worden ingesteld bij een ingeschakelde of uitgeschakelde oven.

1. Druk op 3sec.

en "**00**" knippert in het display.

2. Draai de knop voor de temperatuur naar links of rechts om de seconden in te stellen en daarna de minuten. Als de ingestelde tijd langer is dan 60 minuten knippert **hr** op het display.
3. Stel de uren in.
4. De KOOKWEKKER start automatisch na vijf seconden.
   Na 90% van de ingestelde tijd klinkt er een geluidssignaal.
5. Wanneer de ingestelde tijd is verlopen, klinkt er gedurende 2 minuten een geluidssignaal. "**00:00**" en knipperen op het display. Druk op een willekeurige toets om het signaal uit te zetten.

8. GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES

WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

8.1 Vleesthermometer

De sensor van de vleesthermometer meet de temperatuur binnenin het voedsel. Wanneer het voedsel de ingestelde temperatuur heeft bereikt, wordt de oven uitgeschakeld.

Er worden twee temperaturen ingesteld:

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

LET OP!
Gebruik alleen de sensor van de vleesthermometer die is meegeleverd and de originele reserveonderdelen.

Aanwijzingen voor de beste resultaten:

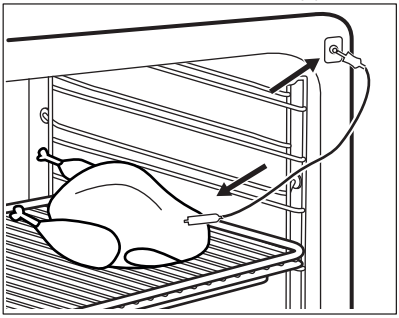
- Ingrediënten moeten op kamertemperatuur zijn.
- De sensor voor de vleesthermometer kan niet worden gebruikt voor vloeibare gerechten.
- Tijdens de bereiding moet de sensor van de vleesthermometer in het gerecht stoken blijven en de stekker in de houder.
- Maak gebruik van de aanbevolen vleesthermometerinstellingen voor voedsel. Zie het hoofdstuk 'Nuttige aanwijzingen en tips'.

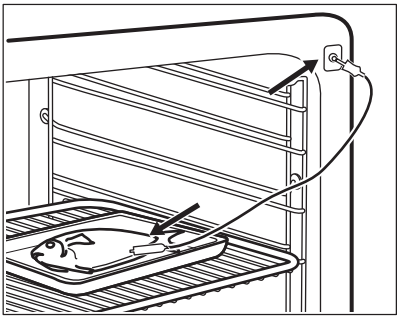
Telkens u de vleesthermometer in het contact steekt, moet u de kerntemperatuurtijd opnieuw instellen. U kunt de duur en de eindtijd niet instellen.

De oven berekent de geschatte bereidingstijd, maar dit kan veranderen.

Voedselcategorieën: vlees, gevogelte en vis

1. Stel de ovenfunctie en temperatuur in.
2. Plaats de punt van de vleesthermometer in het midden van het vlees of de vis, indien mogelijk in het dikste gedeelde. Zorg ervoor dat ten minste 3/4 van de vleesthermometer in het gerecht zit.
3. Steek de stekker van de vleesthermometer in de aansluiting aan de voorkant van het apparaat.





Het display geeft het symbool van de vleesthermometer weer.
Wanneer u de vleesthermometer voor de eerste keer gebruikt, is de standaard kerntemperatuur 60 °C.

Wanneer knippert, kunt u de temperatuurknop gebruiken om de standaard kerntemperatuur te wijzigen. Het display toont het symbool van de vleesthermometer en de standaard kerntemperatuur.

4. Druk op om de nieuwe kerntemperatuur op te slaan, of

wacht 10 seconden tot de instelling automatisch wordt opgeslagen.

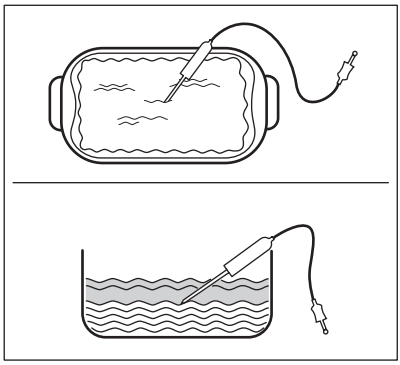
De nieuwe standaard kerntemperatuur wordt weergegeven tijdens het volgende gebruik van de vleesthermometer. Wanneer het gerecht de ingestelde kerntemperatuur heeft bereikt, gaan de kerntemperatuur en knipperen. Er klinkt gedurende twee minuten een geluidssignaal.

5. Druk op een willekeurige toets om het geluidssignaal uit te zetten.
6. Haal de stekker van de vleesthermometer uit het stopcontact en haal het gerecht uit het apparaat.

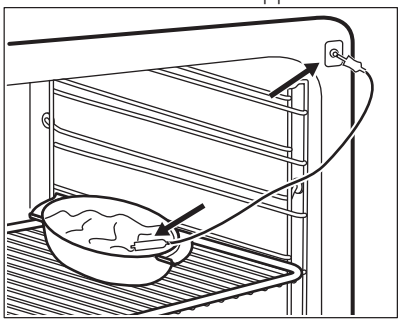
WAARSCHUWING!
Er bestaat een risico op verbrandingsgevaar aangezien de vleesthermometer heet wordt. Wees voorzichtig wanneer u de stekker eruit haalt en de vleesthermometer uit het gerecht haalt.

Categorie levensmiddelen: stoofschotel

1. Stel de ovenfunctie en temperatuur in.
2. Plaats de helft van de ingrediënten in de ovenschaal.
3. Plaats de punt van de vleesthermometer precies in het midden van de stoofschotel.De vleesthermometer 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 vleesthermometer te ondersteunen. De punt van de vleesthermometer mag de bodem van de ovenschaal niet aanraken.



4. Bedek de vleesthermometer met de resterende ingrediënten.
5. Steek de stekker van de vleesthermometer in de aansluiting aan de voorkant van het apparaat.



Het display geeft het symbool van de vleesthermometer weer.

6. Druk op om de nieuwe kerntemperatuur op te slaan, of wacht 10 seconden tot de instelling automatisch wordt opgeslagen.

De nieuwe standaard kerntemperatuur wordt weergegeven tijdens het volgende gebruik van de vleesthermometer. Wanneer het gerecht de ingestelde kerntemperatuur heeft bereikt, gaan de kerntemperatuur en knipperen. Er klinkt gedurende twee minuten een geluidssignaal.

7. Druk op een willekeurige toets om het geluidssignaal uit te zetten.
8. Haal de stekker van de vleesthermometer uit het stopcontact en haal het gerecht uit het apparaat.

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

De temperatuur wijzigen tijdens het koken

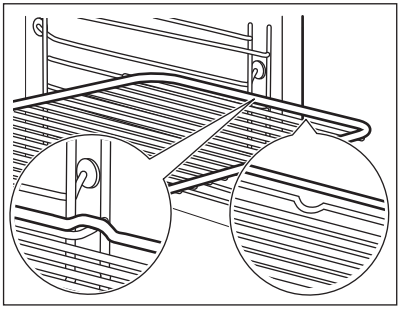
U kunt de temperatuur tijdens de bereiding altijd wijzigen:

1. Druk op °C:
   - eenmaal - het display toont de ingestelde kerntemperatuur die elke 10 seconden wisselt naar de actuele kerntemperatuur.
   - tweemaal - het display toont de actuele oventemperatuur die elke 10 seconden wisselt naar de ingestelde oventemperatuur.
   - driemaal - het display toont de ingestelde oventemperatuur.
2. Draai de knop voor de temperatuur om de temperatuur in te stellen.

8.2 De accessoires plaatsen

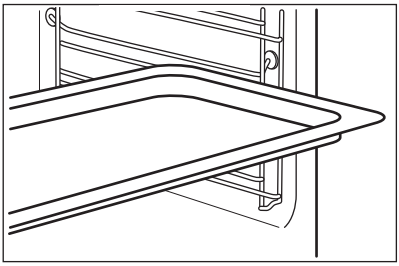
Bakrooster:

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



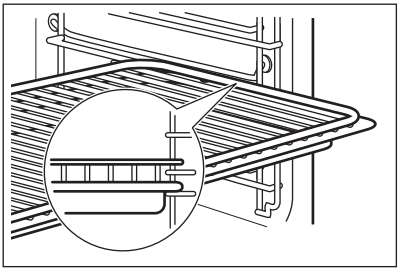
Bakplaat/ Diepe pan:

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



Bakrooster en bakplaat /diepe plaatsamen:

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



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

8.3 Telescopische geleiders - de ovenaccessoires plaatsen

Met de telescopische geleiders kunt u de roosters eenvoudig plaatsen en verwijderen.

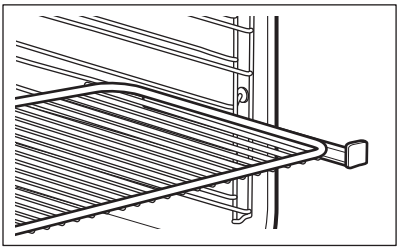
LET OP!
Reinig de telescopische geleiders niet in de afwasautomaat. Maak de telescopische geleiders niet vet.

LET OP!
Zorg dat u de telescopische geleiders helemaal in de oven schuift voordat u de ovendeur sluit.

Bakrooster:

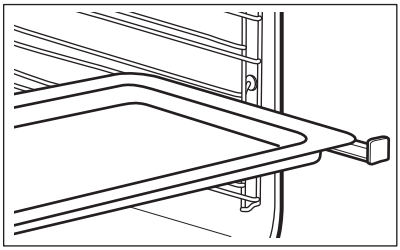
Plaats het bakrooster op de telescopische geleiders zodat de pootjes naar beneden zijn gericht.

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



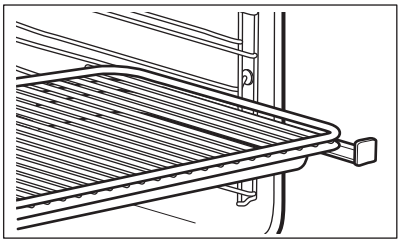
Braadpan:

Plaats de braadpan op de telescopische geleiders.



Bakrooster en braadpan samen:

Plaats het rooster en de braadpan samen op de telescopische geleider.



9. EXTRA FUNCTIES

9.1 Gebruik van het kinderslot

Als het kinderslot is ingeschakeld, kan de oven niet per ongeluk worden aangezet.

1. Zorg dat de knop voor de ovenfuncties in de uit-stand staat.
2. Druk tegelijkertijd op ⏲ en °C gedurende 2 seconden.

Er klinkt een geluidsignaal. SAFE en verschijnt op het display.
Herhaal stap 2 om het kinderslot uit te schakelen.

9.2 Gebruik van de Functievergrendeling

U kunt de functievergrendeling alleen inschakelen als het apparaat in werking is.

Als de functievergrendeling is ingeschakeld, kunnen de instellingen voor de temperatuur en tijd van een werkende oven niet per ongeluk worden gewijzigd.

1. Selecteer een ovenfunctie en stel het in volgens uw voorkeur.
2. Houd ⏲ en °C gedurende ten minste 2 seconden samen ingedrukt.

Er klinkt een geluidsignaal. Loc en verschijnt gedurende 5 seconden op het display.

Loc verschijnt op het display als u de aan de temperatuurknop draait of op een willekeurige knop drukt en de functievergrendeling is ingeschakeld.

Als u aan de knop voor de ovenfuncties draait, gaat de oven uit.

Als u het apparaat uitschakelt terwijl de functievergrendeling aan is, schakelt de functievergrendeling automatisch over

naar het kinderslot. Raadpleeg 'Het kinderslot gebruiken'.

Herhaal stap 2 om de functievergrendeling uit te schakelen.

9.3 Restwarmte-indicatie

Als u de oven uitschakelt, toont het display de restwarmte-indicator bij een oventemperatuur van boven de 40 °C.Draai de regelknop naar links of rechts om de oventemperatuur te controleren.

9.4 Automatische uitschakeling

Omwille van veiligheidsredenen schakelt de oven na bepaalde tijd automatisch uit als er een verwarmingsfunctie in werking is en u de oventemperatuur niet wijzigt.

Temperatuur (°C)	Uitschakeltijd (u)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - maximum	1.5

Druk na een automatische uitschakeling op een willekeurige knop om de oven opnieuw te activeren.

De automatische uitschakeling werkt niet met de functies: vleesthermometer, licht, duur, einde.

9.5 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. In de onderstaande tabel vindt u de standaardinstellingen voor temperatuur, kooktijd en roosterniveau.

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.
- informatie over de ovenfuncties, aanbevolen niveaus en temperaturen voor gerechten.

10.3 Multi hetelucht PLUS

Cake / gebak / brood
Verwarm de lege oven 5 minuten voor.

Gebruik de bakplaat.

Gebruik de tweede rekstand.

Gebruik 150 ml water.

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)
Koekjes, scones, croissants	150 - 180	10 - 20

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)
Focaccia	200 - 210	10 - 20
Pizza	230	10 - 20
Broodjes	200	20 - 25
Brood	180	35 - 40
Pruimentaart, appeltaart, kaneelbroodjes gebakken in een cakevorm	160 - 180	30 - 60

Bevroren kant-en-klaarmaaltijden
Verwarm de lege oven 10 minuten voor.

Gebruik de tweede rekstand.

Gebruik 200 ml water.

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)
Pizza	200 - 210	10 - 20
Croissants	170 - 180	15 - 25
Lasagne	180 - 200	35 - 50

Voedselherstel
Gebruik de tweede rekstand.

Gebruik 100 ml water.

Stel de temperatuur in op 110 °C.

Gerecht	Tijd (min)
Broodjes	10 - 20
Brood	15 - 25
Focaccia	15 - 25
Vlees	15 - 25
Pastaschotel	15 - 25
Pizza	15 - 25
Rijst	15 - 25
Groenten	15 - 25

Roosteren
Gebruik de glazen ovenschaal.

Gebruik de tweede rekstand.

Gebruik 200 ml water.

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)
Biefstuk	200	50 - 60
Kip	210	60 - 80
Geroosterd varkensvlees	180	65 - 80

10.4 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.

10.5 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.
	Te korte baktijd.	Baktijd verlengen. U kunt de baktijd niet verlagen door een hogere temperatuur in te stellen.
	Er zit te veel vloeistof in het mengsel.	Minder vocht gebruiken. Let op de kneedtijden, vooral bij het gebruik van keukenmachines.
De cake is te droog.	De oventemperatuur is te laag.	De volgende keer dat u een cake bakt, stelt u de baktemperatuur hoger in.
	Te lange baktijd.	De volgende keer dat u een cake bakt, gebruikt u een kortere baktijd.
De cake wordt ongelijkmatig bruin.	De oventemperatuur is te hoog en de baktijd te kort.	De baktemperatuur lager instellen en de baktijd verlengen.
	Het deeg is niet gelijkmatig verdeeld.	Verdeel het deeg gelijkmatig over de bakplaat.
De cake wordt niet gaar binnen de aangegeven baktijd.	De oventemperatuur is te laag.	De volgende keer dat u een cake bakt, stelt u de baktemperatuur een beetje hoger in.

10.6 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
Taartbodem - zandtaartdeeg	Multi Hetelucht	170 - 180[1)]	10 - 25	2
Taartbodem - zacht cakedeeg	Multi Hetelucht	150 - 170	20 - 25	2

Gerecht	-functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Kwarktaart	Boven-/Onder-warmte	170 - 190	60 - 90	1

1) Oven voorverwarmen.

Gebak / brood op bakplaat

Gerecht	-functie	Tempera-tuur (°C)	Tijd (min)	Rooster-hoogte
Vlechtbrood / broodkrans	Boven-/Onder-warmte	170 - 190	30 - 40	3
Kerststol	Boven-/Onder-warmte	160 - 180**1)**	50 - 70	2
Brood (roggebrood): 1. Eerste deel van het bak-proces. 2. Tweede deel van het bak-proces.	Boven-/Onder-warmte	1. 230**1)** 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Roomsoezen / Eclairs	Boven-/Onder-warmte	190 - 210**1)**	20 - 35	3
Biscuitrol	Boven-/Onder-warmte	180 - 200**1)**	10 - 20	3
Kruimeltaart (droog)	Multi Hetelucht	150 - 160	20 - 40	3
Boter-/Suikerkoek	Boven-/Onder-warmte	190 - 210**1)**	20 - 30	3
Vruchtentaart (bereid met gistdeeg/roerdeeg) **2)**	Multi Hetelucht	150	35 - 55	3
Vruchtentaart (bereid met gistdeeg/roerdeeg) **2)**	Boven-/Onder-warmte	170	35 - 55	3
Vruchtentaart met kruimel-deeg	Multi Hetelucht	160 - 170	40 - 80	3
Plaatkoek met kwetsbare gar-nering (bijvoorbeeld kwark, room, puddingvulling)	Boven-/Onder-warmte	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
Koekjes gemaakt van sponsdeeg	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	Boven-/Onderwarmte	190 - 210[1)]	10 - 25	3

1) Oven voorverwarmen.

10.7 Ovenschotels en gegratineerde gerechten

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

1) Oven voorverwarmen.

10.8 Hetelucht (vochtig)

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

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Pastagratin	200 - 220	45 - 55	3
Aardappelgratin	180 - 200	70 - 85	3
Moussaka	170 - 190	70 - 95	3
Lasagne	180 - 200	75 - 90	3
Cannelloni	180 - 200	70 - 85	3
Broodpudding	190 - 200	55 - 70	3
Rijstpudding	170 - 190	45 - 60	3
Appeltaart, gemaakt van roerdeeg (rond bakblik)	160 - 170	70 - 80	3
Witbrood	190 - 200	55 - 70	3

10.9 Bakken op meerdere niveaus

Gebruik de functie Multi-hetelucht.

Gebak / brood op bakplaat

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte	
			2 standen	3 standen
Roomsoezen / Eclairs	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 standen	3 standen
Zandkoekjes	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Koekjes gemaakt van sponsdeeg	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte	
			2 standen	3 standen
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	-

1) Oven voorverwarmen.

10.10 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, gedekt	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
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.

10.11 Braden

Gebruik hittebestendig kookgerei.

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

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

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

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

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

10.12 Tabel braadstukken

Rundvlees

Gerecht	Gewicht	-functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Stoofvlees	1 – 1,5 kg	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.

Varkensvlees

Gerecht	Hoeveelheid (kg)	-functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Schouderstuk / nekstuk / hamlap	1 - 1.5	Circulatiegrill	160 - 180	90 - 120	1
Kotelet / ribbetje	1 - 1.5	Circulatiegrill	170 - 180	60 - 90	1
Gehaktbrood	0.75 - 1	Circulatiegrill	160 - 170	50 - 60	1
Varkensschenkel (voorgekookt)	0.75 - 1	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)	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

Wild

Gerecht	Hoeveelheid (kg)	-functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Hazenrug / hazenbout	tot 1	Boven-/ Onderwarmte	230[1)]	30 - 40	1
Rug	1.5 - 2	Boven-/ Onderwarmte	210 - 220	35 - 40	1
Reebout, hertenbout	1.5 - 2	Boven-/ Onderwarmte	180 - 200	60 - 90	1

1) Oven voorverwarmen.

Gevogelte

Gerecht	Hoeveelheid (kg)	-functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Stukken gevogelte	0,2 - 0,25 elk	Circulatiegrill	200 - 220	30 - 50	1
Halve kip	0,4 - 0,5 elk	Circulatiegrill	190 - 210	35 - 50	1
Kip, haantje	1 - 1.5	Circulatiegrill	190 - 210	50 - 70	1
eend	1.5 - 2	Circulatiegrill	180 - 200	80 - 100	1
gans	3.5 - 5	Circulatiegrill	160 - 180	120 - 180	1
kalkoen	2.5 - 3.5	Circulatiegrill	160 - 180	120 - 150	1
kalkoen	4 - 6	Circulatiegrill	140 - 160	150 - 240	1

Vis (gestoomd)

Gerecht	Hoeveelheid (kg)	-functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Rooster-hoogte
Hele vis	1 - 1.5	Boven-/ Onderwarm-te	210 - 220	40 - 60	1

10.13 Grill

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

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

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 - 1.000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

10.14 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
Aardappelpartjes/-kroketjes	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

10.15 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.
- Plaats voor grote porties voedsel een omgedraaid bord op de bodem van de ovenruimte. Leg het voedsel op een diep bord of schaal en zet deze bovenop het bord in de oven. Verwijder indien nodig de bakplaatsteunen.

Gerecht	Hoeveelheid (kg)	Ontdooitijd (min.)	Nadooitijd (min)	Opmerkingen
Kip	1	100 - 140	20 - 30	Kip op een omgedraaid schoteltje in een groot bord leggen. Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
Vlees	1	100 - 140	20 - 30	Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
Forel	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Aardbeien	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Boter	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Room	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Klop de nog licht bevroren slagroom.
Gebak	1.4	60	60	-

10.16 Inmaken - Onderwarmte

- Gebruik alleen weckpotten van dezelfde afmetingen.
- Gebruik geen weckpotten met een draai- of bajonetsluiting en metalen bakken.
- Gebruik het eerste rooster van de bodem van deze functie.

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

Zachte vruchten

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

Steenvruchten

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

Groenten

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

[1)] Na uitschakeling in de oven laten staan.

10.17 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 standen
Bonen	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Paprika's	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Groente in het zuur	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Paddenstoelen	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Kruiden	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

Fruit

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

10.18 Voedselsensor tabel

Rundvlees	Kerntemperatuur (°C) van voedsel		
	Rood	Medium	Gaar
Biefstuk	45	60	70
Ossenhaas	45	60	70

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

Varkensvlees	Kerntemperatuur (°C) van voedsel		
	Minder	Medium	Meer
Ham, Braadstuk	80	84	88
Schenkel (rug), Gerookte varkensrug, Gerookte varkensrug, gepocheerd	75	78	82

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
Schapenrug	75	80	85
Lamsbout, Geroosterd lamsvlees	65	70	75

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

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

Ovenschotel - Hartig	Kerntemperatuur (°C) van voedsel		
	Minder	Medium	Meer
Cannelloni, Lasagne, Pastaschotel	85	88	91

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

10.19 Aanwijzingen voor testinstituten

Tests volgens EN 60350-1:2013 en IEC 60350-1:2011.

Bakken op één niveau. Bakken in een bakblik

Gerecht	-functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Biscuittaart zonder vet	Hetelucht	140 - 150	35 - 50	2
Biscuittaart zonder vet	Boven-/Onderwarmte	160	35 - 50	2
Appeltaart (2 vormen Ø 20 cm, diagonaal geplaatst)	Hetelucht	160	60 - 90	2
Appeltaart (2 vormen Ø 20 cm, diagonaal geplaatst)	Boven-/Onderwarmte	180	70 - 90	1

Bakken op één niveau. Koekjes

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

Gerecht	-functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Kleine cakes (20 stuks/bakplaat)	Boven-/Onderwarmte	170[1)]	20 - 30	3

1) Oven voorverwarmen.

Bakken op meerdere niveaus. Koekjes

Gerecht	-functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte	
				2 standen	3 standen
Zandtaartdeeg/ deegreepjes	Hetelucht	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Kleine cakes (20 stuks/bakplaat)	Hetelucht	150[1)]	23 - 40	1 / 4	-

1) Oven voorverwarmen.

Grill
Verwarm de lege oven 5 minuten voor.

Gerecht	-functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Geroosterd brood	Grill	Maximaal	1 - 3	5
Biefstuk	Grill	Maximaal	24 - 30[1)]	4

1) Halverwege de bereidingstijd omdraaien.

Grill Intens
Verwarm de lege oven 3 minuten voor.

Grill met de maximale temperatuurinstelling.

Gerecht	Tijd (min)		Roosterhoogte
	1e kant	2e kant	
Burgers	8 - 10	6 - 8	4
Geroosterd brood	1 - 3	1 - 3	4

11. ONDERHOUD EN REINIGING

WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

11.1 Opmerkingen over schoonmaken

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

Gebruik voor metalen oppervlakken een specifiek reinigingsmiddel.

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

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

Verwijder hardnekkig vuil met een speciale ovenreiniger. Gebruik geen ovenreiniger op de katalytische oppervlakken.

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

Neem het vocht uit de ruimte na ieder gebruik af.

11.2 Reinigen van de uitsparing in de binnenkant van de oven

De reinigingsprocedure verwijdert kalkresten van de bodemuitsparing na het bereidingsproces met stoom.

Voor de functie: Multi hetelucht PLUSwe raden aan de reinigingsprocedure na minstens iedere 5 -10 kookcycli uit te voeren.

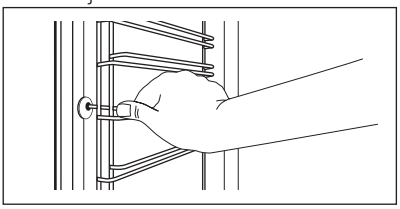
1. Doe 250 ml witte azijn in de uitsparing onderin de oven. Gebruik maximaal 6% azijn zonder toevoegingen.
2. Laat de azijn de kalkresten gedurende 30 minuten op kamertemperatuur oplossen.
3. Reinig de uitsparing met warm water en een zachte doek.

11.3 Verwijderbare inschuifrails

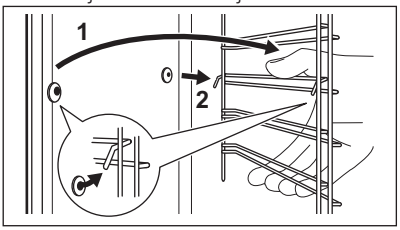
Als u de binnenkant van de oven wilt reinigen, verwijdert u de inschuifrails.

LET OP!
Wees voorzichtig bij het verwijderen van 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 verwijderde accessoires in de omgekeerde volgorde.

De pinnetjes op de telescopische geleiders moeten naar voren wijzen.

11.4 Katalytische reiniging

De ruimte met een katalytische laag zijn zelfreinigend. Deze absorbeert vet.

Voordat u katalytische reiniging aanzet:

- verwijder alle accessoires en verwijderbare inschuifrails.
- reinig de oven met warm water en een mild reinigingsmiddel.
- maak de binnenruit van de deur schoon met lauw water en een zachte doek.

1. Stel de functie in.

U kunt de duur van de katalytische reiniging niet wijzigen. U kunt het begin van de reiniging vertragen met de functie: EINDE.
Aan het einde van de reiniging klinkt er een geluidssignaal.

2. Druk op een willekeurige toets om het signaal uit te zetten.

3. Oven uitschakelen.

Draai, om de katalytische reiniging te stoppen voordat deze is voltooid, de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand.

4. Maak de ovenruimte van de afgekoelde oven schoon met een zachte, natte doek.

Verkleuring van de katalytische coating heeft geen invloed op de katalytische reiniging.

11.5 Katalytische ventilatorkap

LET OP!
Probeer niet om het katalytisch oppervlak te reinigen met ovenspray, schuurmiddel, zeep of andere schoonmaakmiddelen. Hierdoor raakt het katalytisch oppervlak beschadigd.

Verwijder voor het activeren van de katalytische reiniging eerst alle accessoires uit de oven.

De ventilatorkap met een katalytische coating is zelf-reinigend. Het absorbeert op de wand opgehoopt vet tijdens de werking van het apparaat.

Om deze zelfreinigende procedure te ondersteunen moet u de lege oven regelmatig verwarmen.

1. Reinig de de bodem van de oven met water en afwasmiddel en droog het af.
2. Stel de functie in.
3. Stel de oventemperatuur in op 250°C en laat de oven 1 uur werken.
4. Wanneer de oven is afgekoeld, maak het schoon met een zachte en natte spons.

Verkleuring van het katalytische oppervlak heeft geen invloed op de katalytische eigenschappen.

11.6 Reinigingsherinnering

Om u te herinneren aan de catalytische reiniging, knippert CATA in het display gedurende 10 seconden na elke in- en uitschakeling van het apparaat.

De reinigingsherinnering gaat uit:

- na het einde van de katalysefunctie.
- Als u gelijktijdig op 3sec en °C drukt.

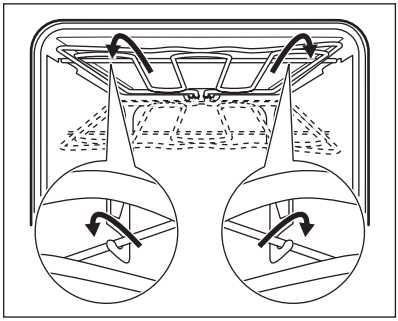
11.7 Plafond van de oven

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

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 veerdruk en uit de twee houders.



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.

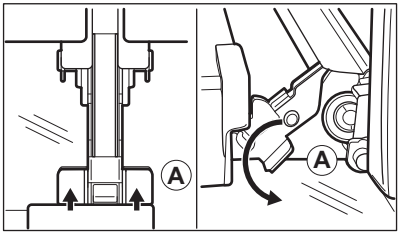
5. Installeer de geleiders.

11.8 De deur verwijderen en installeren

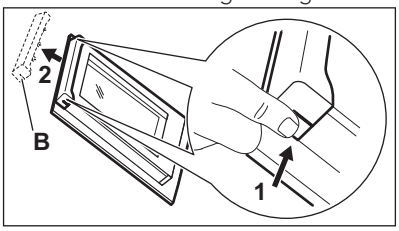
U kunt de ovendeur en het interne glazen paneel verwijderen om het schoon te maken. Het aantal glasplaten verschilt per model.

WAARSCHUWING!
De deur is zwaar.

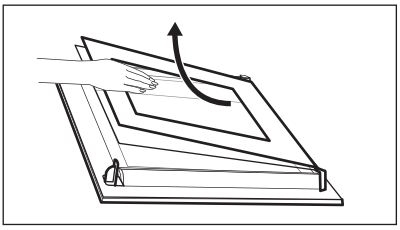
1. Open de deur helemaal.
2. Duw de klemhendels (A) volledig op de twee scharnieren.



3. Sluit de ovendeur in de eerste openingsstand (in een hoek van ongeveer 70°).
4. Pak de deur aan de zijkanten met beide handen vast en trek deze onder een opwaartse hoek weg van de oven.
5. Plaats de ovendeur met de buitenkant omlaag op een zachte en egale ondergrond.
6. Deurafdekking (B) aan de bovenkant van de deur aan beide kanten vastpakken en naar binnen drukken om de klemsluiting te ontgrendelen.



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



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

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

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

11.9 Het lampje vervangen

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

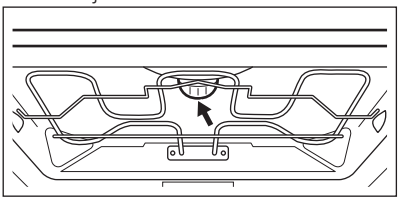
1. Oven uitschakelen.

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

12. PROBLEEMOPLOSSING

WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

12.1 Problemen oplossen

Probleem	Mogelijke oorzaak	oplossing
U kunt de oven niet inschakelen of bedienen.	De oven is niet aangesloten op een stopcontact of is niet goed geïnstalleerd.	Controleer of de oven goed is aangesloten op het stopcontact (zie het aansluitdiagram indien beschikbaar).
De oven wordt niet warm.	De oven is uitgeschakeld.	Schakel de oven in.
De oven wordt niet warm.	De klok is niet ingesteld.	Stel de klok in.
De oven wordt niet warm.	De benodigde kookstanden zijn niet ingesteld.	Zorg ervoor dat de instellingen correct zijn.
De oven wordt niet warm.	De automatische uitschakeling is actief.	Raadpleeg 'Automatisch uitschakelen'.
De oven wordt niet warm.	Het kinderslot is geactiveerd.	Raadpleeg 'Gebruik van het Kinderslot'.
De oven wordt niet warm.	De zekering is doorgeslagen.	Controleer of de zekering de oorzaak van de storing is. Als de zekeringen keer op keer doorslaan, neemt u contact op met een erkende installateur.
Het lampje brandt niet.	Het lampje is stuk.	Vervang het lampje.
De vleesthermometer werkt niet.	De stekker van de vleesthermometer is niet goed in de aansluiting gestoken.	Steek de stekker van de vleesthermometer zo ver mogelijk in het stopcontact.
De bereiding van de gerechten duurt te lang of de gerechten worden te snel gaar.	De temperatuur is te laag of te hoog.	Pas indien nodig de temperatuur aan. Volg het advies in de handleiding op.
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 verschijnt 'C2'.	U wilt de katalyse- of ontdooifunctie starten, maar u hebt de vleesthermometer niet uit de aansluiting gehaald.	Haal de stekker van de kerntemperatuursensor uit de aansluiting.

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.
U krijgt geen goede kookresultaten met gebruik van de functie multi hetelucht PLUS.	U heeft de functie multi hetelucht PLUS niet geactiveerd.	Raadpleeg 'Het activeren van de functie multi hetelucht PLUS'.
U krijgt geen goede kookresultaten met gebruik van de functie multi hetelucht PLUS.	U heeft de functie multi hetelucht PLUS niet correct geactiveerd met de Plus stoom-knop.	Raadpleeg 'Het activeren van de functie multi hetelucht PLUS'.
U krijgt geen goede kookresultaten met gebruik van de functie multi hetelucht PLUS.	U heeft de uitholling van de ovenruimte niet met water gevuld.	Raadpleeg 'Het activeren van de functie multi hetelucht PLUS'.
U wilt de Multi-heteluchtfunctie inschakelen, maar het indicatielampje van de Plus Steam-knop staat aan.	De functie Multi-hetelucht PLUS is in werking.	Druk op de Plus Steam-knop om de functie Multi-hetelucht PLUS uit te zetten.
U wilt de schoonmaakfunctie activeren, maar het display toont "C4".	De toets Plus stoom is ingedrukt.	Druk nogmaals op toets Plus stoom.
Het water in de uitholling van de ovenruimte kookt niet.	De temperatuur is te laag.	Stel de temperatuur minstens in op 110 °C. Zie het hoofdstuk 'Nuttige aanwijzingen en tips'.
Het water komt uit de uitholling in de ovenruimte.	Er zit te veel water in de uitholling van de ovenruimte.	Zet de oven uit en zorg dat het apparaat koud is. Veeg het water weg met een spons of een doek. Voeg de juiste hoeveelheid water toe aan de uitholling van de ovenruimte. Raadpleeg de specifieke procedure.

Probleem	Mogelijke oorzaak	oplossing
Het apparaat staat aan maar wordt niet warm. De ventilator werkt niet. Op het display verschijnt **"Demo"**.	De demofunctie is ingeschakeld.	1. Schakel de oven uit. 2. Houd 3sec ⏱ °C tegelijkertijd ingedrukt. 3. Het eerste nummer op het display en het **Demo**-indicatielampje beginnen te knipperen. 4. Voer de code 2468 in door de temperatuurknop naar rechts of links te draaien en de waarden te veranderen en druk op ⏱ om te bevestigen. 5. Het volgende nummer begint te knipperen. 6. **Demo**-modus schakelt uit als u het laatste nummer bevestigt en de code juist is.

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 Productkaart en informatie volgens EU 65-66/2014

Naam leverancier	AEG
Modelidentificatie	BCE556320M
Energie-efficiëntie Index	81.2

Energie-efficiëntieklasse	A+
Energieverbruik bij een standaardbelasting, stand boven + onderwarmte	1.09 kWh/cyclus
Energieverbruik bij een standaardbelasting, stand hetelucht	0.69 kWh/cyclus
Aantal ruimten	1
Warmtebron	Elektriciteit
Volume	71 l
Soort oven	Inbouwoven
Massa	34.0 kg

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

13.2 Energiebesparing



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

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

Gebruik metalen schalen om meer energie te besparen.

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

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

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

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

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

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

De lamp en ventilator blijven wel werken.

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

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

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

14. MILIEUBESCHERMING

Recycle de materialen met het symbool . Gooi de verpakking in een geschikte verzamelcontainer om het te 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



867344084-A-522017

CE

AEG