

USER MANUAL



VOOR PERFECTE RESULTATEN

Bedankt dat je voor dit AEG-product hebt gekozen. We hebben het gecreëerd om jarenlang onberispelijke prestaties te leveren, met innovatieve technologieën die het leven eenvoudiger maken – functies die je wellicht niet op gewone apparaten aantreft. Neem een paar minuten de tijd om het beste uit het apparaat te halen.

Ga naar onze website voor:



Advies over gebruik, brochures, het oplossen van problemen, service- en reparatie-informatie:

www.aeg.com/support



Registreer je product voor een betere service:

www.registeraeg.com



Koop accessoires, verbruiksartikelen en originele reserveonderdelen voor je apparaat:

www.aeg.com/shop

KLANTENSERVICE EN SERVICE

Gebruik altijd originele onderdelen.

Als u contact opneemt met onze erkende servicedienst, zorg er dan voor dat u de volgende gegevens tot uw beschikking hebt: Model, PNC, serienummer.

De informatie vindt u op het typeplaatje.

 Waarschuwingen en veiligheidsinformatie

 Algemene informatie en tips

 Milieu-informatie

Wijzigingen voorbehouden.

INHOUDSOPGAVE

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE.....	3
2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN.....	5
3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT.....	8
4. BEDIENINGSPANEEL.....	9
5. VOORDAT U HET APPARAAT VOOR DE EERSTE KEER GEBRUIKT.....	11
6. DAGELIJKS GEBRUIK.....	12
7. KLOKFUNCTIES.....	14
8. AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S.....	16
9. GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES.....	17
10. EXTRA FUNCTIES.....	21
11. AANWIJZINGEN EN TIPS.....	22
12. ONDERHOUD EN REINIGING.....	43
13. PROBLEEMOPLOSSING.....	47
14. ENERGIEZUINIGHEID.....	49
15. MILIEUBESCHERMING.....	50

1. ⚠️ VEILIGHEIDSINFORMATIE

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

1.1 De veiligheid van kinderen en kwetsbare personen

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

1.2 Algemene veiligheid

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

2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

2.1 Installatie



WAARSCHUWING!

Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies op die zijn meegeleverd met het apparaat.
- Pas altijd op bij verplaatsing van het apparaat, want het is zwaar. Gebruik altijd veiligheidshandschoenen en gesloten schoeisel.
- Trek het apparaat nooit aan de handgreep van zijn plaats.
- Installeer het apparaat op een veilige en geschikte plaats die aan alle installatie-eisen voldoet.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Controleer voordat u het apparaat monteert of de ovendeur onbelemmerd opent.
- Het apparaat is uitgerust met een elektrisch koelsysteem. Het heeft elektrische stroom nodig.
- De stevigheid van de inbouwkast moet voldoen aan de DIN 68930-norm.

Minimumhoogte kast (Minimumhoogte kast onder werkblad)	600 (600) mm
Kastbreedte	550 mm
Kastdiepte	605 (580) mm
Hoogte van de voorkant van het apparaat	594 mm
Hoogte van de achterkant van het apparaat	576 mm
Breedte van de voorkant van het apparaat	549 mm
Breedte van de achterkant van het apparaat	548 mm
Diepte van het apparaat	567 mm

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

2.2 Elektrische aansluiting



WAARSCHUWING!

Gevaar voor brand en elektrische schokken.

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

- Sluit de stroomstekker niet aan op een losse stroomaansluiting.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
- Gebruik enkel correcte isolatievoorzieningen: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
- De elektrische installatie moet een isolatieapparaat bevatten waardoor het apparaat volledig van het lichtnet afgesloten kan worden. Het isolatieapparaat moet een contactopening hebben met een minimale breedte van 3 mm.
- Dit apparaat wordt geleverd met stekker en netsnoer.

2.3 Gebruik



WAARSCHUWING!

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

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

- Houd vonken of open vlammen uit de buurt van het apparaat bij het openen van de deur.
- Plaats geen ontvlambare producten of items die vochtig zijn door ontvlambare producten in, bij of op het apparaat.



WAARSCHUWING!

Risico op schade aan het apparaat.

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

2.4 Onderhoud en reiniging



WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel, brand en schade aan het apparaat.

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

2.5 Bereiding met stoom



WAARSCHUWING!

Gevaar voor brandwonden en schade aan het apparaat.

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

2.6 Binnenverlichting



WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken.

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

2.7 Service

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

2.8 Verwijdering



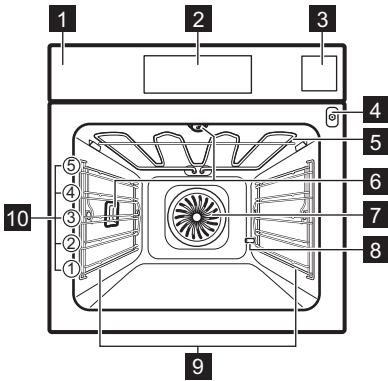
WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel of verstikking.

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

3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

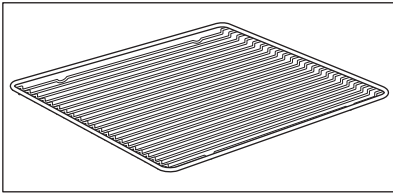
3.1 Algemeen overzicht



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

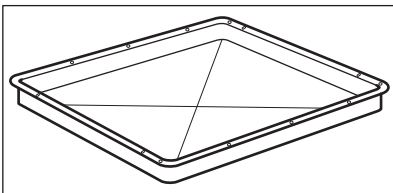
3.2 Accessoires

Bakrooster



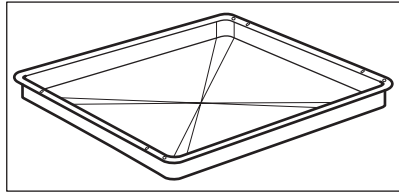
Voor kookgerei, bak- en braadvormen.

Bakplaat



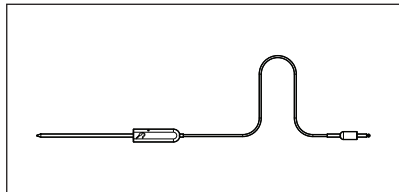
Voor gebak en koekjes.

Grill-/braadpan



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

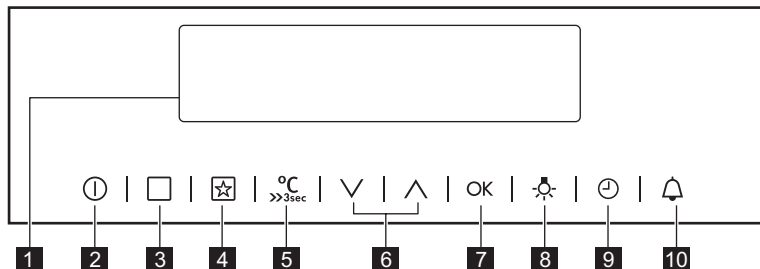
Voedselsensor



Om de temperatuur binnenin het voedsel te meten.

4. BEDIENINGSPANEEL

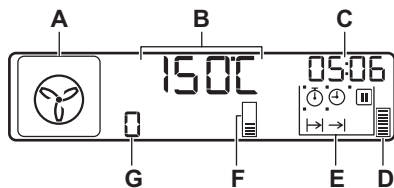
4.1 Elektronische programmeur



Gebruik de tiptoetsen om de oven te bedienen.

Tiptoets	Functie	Beschrijving	
1	-	Display	Toont de huidige instellingen van de oven.
2		AAN / UIT	De oven in- en uitschakelen.
3		Opties	Om een verwarmingsfunctie of een automatisch programma in te stellen.
4		Mijn favoriete programma	Het opslaan van uw favoriete programma's. Gebruik deze functie om uw favoriete programma rechtstreeks te openen, ook als de oven is uitgeschakeld.
5		Temperatuur / Snel opwarmen	Voor het instellen of controleren van de temperatuur. Houd ingedrukt gedurende drie seconden om de functie in en uit te schakelen: Snel opwarmen.
6		Omhoog, omlaag	Omhoog of omlaag gaan in het menu.
7		OK	De selectie of instelling bevestigen.
8		Ovenlamp	De ovenverlichting in- en uitschakelen.
9		Klok	De klokfuncties instellen.
10		Kookwekker	De Kookwekker instellen.

4.2 Display



- A. Ovenfunctiesymbool
- B. Display van temperatuur/tijd
- C. Weergave Klok/restwarmte/kookwekker
- D. Weergave restwarmte / Weergave waterniveau
- E. Indicatielampjes voor de klokfuncties
- F. Opwarmindicatie/Snel opwarmen-indicatie
- G. Nummer van een ovenfunctie/het programma

Andere indicaties op het display:

Symbol	Naam	Beschrijving
	Functies	U kunt een ovenfunctie kiezen.
	Automatisch programma	U kunt een automatisch programma kiezen.
	Mijn favoriete programma	Het programma Favoriet is in werking.
kgr / gr	kg / g	Een automatisch programma met gewichtinvoer is in werking.
h / min	u / min	Een klokfunctie is in werking.
	Temperatuur / Snel opwarmen	De functie werkt.
	Huishoudelijk	De actuele temperatuur wordt aangegeven.
	Huishoudelijk	U kunt deze temperatuur wijzigen.
	Vleesthermometer	De vleesthermometer bevindt zich in de aansluiting voor de vleesthermometer.
	Binnenverlichting	U hebt het licht uitgeschakeld.
	Kookwekker	De kookwekker staat aan.
	Waterlade-aanduiding	Toont het waterniveau

4.3 Voorverwarmindicatie

Als u de verwarmingsfunctie inschakelt, verschijnt . De balkjes geven aan dat de temperatuur in de oven toe- of afneemt.

Wanneer de oven de ingestelde temperatuur heeft bereikt, verdwijnen de balkjes van het display.

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.

5.2 De waterhardheid instellen

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

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

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

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

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

Raadpleeg het menu 'De instellingen gebruiken' in het hoofdstuk 'Overige functies'.

Teststrip	Waterhardheid
	1
	2
	3
	4

U kunt de waterhardheid wijzigen in het instelmenu.

6. DAGELIJKS GEBRUIK










WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken
Veiligheid.

6.1 Verhittingsfuncties

Ovenfunctie	Applicatie
 Hetelucht	Bakken op maximaal drie rek- standen tegelijkertijd en voedsel drogen. Stel de temperatuur 20 - 40 °C lager in dan voor Boven + on- derwarmte.
 Pizza-functie	Voor het bakken van pizza. Voor intensieve bruining en een knapperige bodem.
 Lage temperatuur garen	Voor het bereiden van mals en sappig braadvlees.
 Boven + onder- warmte	Voor het bakken en braden op één ovenniveau.
 Bevroren gerech- ten	Om kant-en-klaar-gerechten (bijv. patat, aardappelpartjes of loempia's) krokant te maken.
 Grillen	Om plat voedsel te grillen en brood te roosteren.
 Circulaviegrill	Voor het braden van grotere stukken vlees of gevogelte met botten op één niveau. Voor gra- tineren en bruinen.
 Onderwarmte	Voor het bakken van taarten met een knapperige bodem en het inmaken van voedsel.
 Ontdooien	Om voedsel te ontdooien (groenten en fruit). De ontdooi- tijd hangt af van de hoeveelheid en dikte van het voedsel.





Ovenfunctie	Applicatie
 Warmelucht (voch- tig)	Deze functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen. Zie het hoofdstuk 'Hints and tips', Warmelucht (vochtig) voor bereidingsinstruc- ties. De ovendeur dient tijdens de bereiding gesloten te zijn zo- dat de functie niet wordt onder- broken 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 ver- schillen van de ingestelde tem- peratuur. De restwarmte wordt gebruikt. Het verwarmingsver- mogen kan worden verminderd. Zie voor algemene aanbevelin- gen 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.
 Brood bakken	Gebruik deze functie voor brood en broodjes met een heel goed bijna professioneel resultaat qua krokantheid, kleur en bruine korst.
 Warm houden	Om het voedsel warm te hou- den.
 Regenereren	Het opwarmen van voedsel met stoom voorkomt dat het opper- vlak uitdroogt. De warmte wordt op behoudzaam en gelijkmatig verdeeld en geeft het voedsel de smaak en het aroma alsof het net is bereid. Deze functie kan gebruikt worden om eten di- rect op een bord te verwarmen. Met verschillende roosterhoog- tes kunt u meerdere borden te- gelijkertijd opwarmen.
 Lage vochtigheid	Voor het bakken van brood, het braden van grote stukken vlees of het opwarmen van gekoelde en bevroren maaltijden.

Ovenfunctie	Applicatie
	Voor gerechten met hoog vochtgehalte, custard en terrines, en voor het pocheren van vis.
Hoge vochtigheid	
	Voor groenten, vis, aardappelen, rijst, pasta of speciale bijgerechten.
Stoom	





De lamp kan tijdens bepaalde ovenfuncties automatisch uitgaan bij een temperatuur die lager is dan 60° C.

6.2 De verwarmingsfunctie instellen

- Schakel de oven in met .
Het display geeft de ingestelde temperatuur, het symbool en het nummer van de verwarmingsfunctie weer.
- Druk op  of  om een verwarmingsfunctie in te stellen.
- Druk op . Anders start de oven na 5 seconden automatisch.

Als u de oven activeert en geen verwarmingsfunctie of programma instelt, wordt de oven na 20 seconden automatisch uitgeschakeld.

6.3 Temperatuur wijzigen

Druk op  of  om de temperatuur in stappen te wijzigen: 5 °C.

Als de oven een ingestelde temperatuur heeft bereikt, klinkt er een signaal en verdwijnt de opwarmaanduiding.

6.4 Temperatuur opvragen

U kunt de huidige temperatuur in de oven controleren als de functie of het programma in werking is.


- Druk op .
Het display geeft de temperatuur in de oven aan.
- Druk op  of het display toont weer na 5 seconden automatisch de ingestelde temperatuur.

6.5 Snel opwarmen

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

De functie Snel opwarmen is maar op een aantal opwarmingsfuncties beschikbaar. Als de fouttoon in het instellingenmenu ingeschakeld staat, klinkt het signaal als de functie Snel opwarmen voor de ingestelde functie beschikbaar is. Raadpleeg het menu 'De instellingen gebruiken' in het hoofdstuk 'Overige functies'.

De functie Snel opwarmen verkort de opwarmtijd.

Om de functie Snel opwarmen in te schakelen drukt u op  en houdt u deze langer dan 3 seconden vast.

Als de functie Snel opwarmen is ingeschakeld toont het display knipperende balken.

6.6 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 de waterlade.

- Druk op het deksel van de waterlade om deze te openen.
- Vul de waterlade tot het maximale niveau (ongeveer 950 ml water) met koud water tot het geluidssignaal klinkt of het display het bericht toont.
De watervoorraad is voldoende voor ca. 50 minuten.
Vul de waterlade niet verder dan zijn maximum capaciteit. Er is een risico op waterlekkage, overstroming en beschadiging van meubels.
- Plaats het waterreservoir terug op zijn oorspronkelijke plaats.
- Oven inschakelen.
- Stel de stoomverwarmingsfunctie en de temperatuur in.

6. Stel zo nodig de functie in: Duur $\rightarrow|$ of: Eindtijd $\rightarrow|$.
De stoom verschijnt na ca. 2 minuten. Als de oven de ingestelde temperatuur bereikt, klinkt er een geluidssignaal.
Als de waterlade droog komt te staan, klinkt het geluidssignaal en moet de waterlade zoals hierboven beschreven bijgevoerd worden om het stoomkoken voort te zetten. Aan het einde van de kooktijd klinkt er een geluidssignaal.
7. Oven uitschakelen.
8. Leeg de waterlade wanneer u klaar bent met stomen.
Raadpleeg de reinigingsfunctie:
Reservoir ledigen.



LET OP!

De oven is heet. Er bestaat verbrandingsgevaar. Wees voorzichtig als u de waterlade ledigt.

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

Laat de oven volledig uitdrogen met de deur geopend.

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

7. KLOKFUNCTIES

7.1 Tabel met klokfuncties

Klokfunctie	Applicatie
Tijdstip van de dag	Met deze functie kunt u de dagtijd weergeven of veranderen. U kunt de dagtijd alleen wijzigen als de oven aanstaat.
$\rightarrow $ Duur	Instellen hoe lang de oven in werking is.
$\rightarrow $ Eindtijd	Instellen als de oven uitstaat.
$\rightarrow \rightarrow $ Vertragingstijd	Om de Duur en Eindtijd-functie te combineren.
Set + Go	Om de oven op een later tijdstip met één aanraking van het sensorveld met de benodigde instellingen aan te zetten.
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 uit staat.
00:00 Timer met optelfunctie	Om de optelfunctie in te stellen, die toont hoelang de oven in werking is. Deze wordt onmiddellijk ingeschakeld wanneer de oven begint met opwarmen. De Timer met optelfunctie wordt niet ingeschakeld als Duur en Eindtijd ingesteld zijn. Deze functie heeft geen invloed op de werking van de oven.




7.2 Dagtijd instellen en wijzigen

Wacht bij eerste aansluiting op de stroom totdat het display **h** en **12:00** weergeeft. "12" knippert.

1. Druk op \wedge of \vee om de uren in te stellen.
2. Druk op OK.

3. Druk op \wedge of \vee om de minuten in te stellen.
4. Druk op OK.
Op het display verschijnt de nieuwe tijd. Druk om de dagtijd te wijzigen herhaaldelijk op \odot totdat \odot begint te knipperen.

7.3 Instellen van de Duur



1. Stel een verwarmingsfunctie en temperatuur in.
2. Blijf op  drukken totdat $\rightarrow|$ begint te knippen.
3. Druk op \wedge of \vee om de minuten voor Duur in te stellen.
4. Druk op  of Duur start automatisch na 5 seconden.
5. Druk op \wedge of \vee om de uren voor Duur in te stellen.
6. Druk op  of Duur start automatisch na 5 seconden.

Wanneer de ingestelde tijd is verlopen, klinkt er gedurende 2 minuten een geluidssignaal.

Het display geeft knipperend $\rightarrow|$ en de tijdstelling weer. De oven gaat uit.

7. Druk op een tiptoets om het signaal uit te schakelen.
8. Oven uitschakelen.

7.4 Instellen van de Eindtijd



1. Stel een verwarmingsfunctie en temperatuur in.
2. Blijf op  drukken totdat $\rightarrow|$ begint te knippen.
3. Druk op \wedge of \vee om de Eindtijd in te stellen en druk op . U stelt eerst de minuten en dan de uren in.


Wanneer de ingestelde tijd is verlopen, klinkt er gedurende 2 minuten een geluidssignaal.

Het display geeft knipperend $\rightarrow|$ en de tijdstelling weer. De oven wordt automatisch uitgeschakeld.


4. Druk op een tiptoets om het signaal uit te schakelen.
5. Oven uitschakelen.

7.5 Instellen Vertragingstijd

1. Stel een verwarmingsfunctie en temperatuur in.
2. Blijf op  drukken totdat $\rightarrow|$ begint te knippen.
3. Druk op \wedge of \vee om de minuten voor Duur in te stellen.
4. Druk op .

5. Druk op \wedge of \vee om de uren voor Duur in te stellen.
6. Druk op .

Op het display knippert $\rightarrow|$.

7. Druk op \wedge of \vee om de Eindtijd in te stellen en druk op . U stelt eerst de minuten en dan de uren in.

De oven gaat later automatisch aan, werkt voor de ingestelde Duuren stopt op de ingestelde Eindtijd. Wanneer de ingestelde tijd is verlopen, klinkt er gedurende 2 minuten een geluidssignaal. Het display geeft

knipperend $\rightarrow|$ en de tijdstelling weer. De oven wordt automatisch uitgeschakeld.




8. Druk op een tiptoets om het signaal uit te schakelen.
9. Oven uitschakelen.




Wanneer de Vertragingstijd-functie wordt ingeschakeld, geeft het display een symbool van de verhittingsfunctie weer, $\rightarrow|$ met een punt en $\rightarrow|$. De punt geeft aan welke klokfunctie zich op het display voor de klok-/restwarmte bevindt.

7.6 Instellen Set + Go

U kunt de Set + Go-functie alleen gebruiken als de Duur is ingesteld.


1. Stel een verwarmingsfunctie en temperatuur in.
2. Stel de Duur in.
3. Druk herhaaldelijk op  tot op het display  knippert.
4. Druk op  om de Set + Go-functie in te stellen.






Het display geeft $\rightarrow|$ en  weer met een indicator. Deze indicatie wordt weergegeven wanneer de klokfunctie wordt geactiveerd.


5. Tik op een tiptoets (behalve AAN / UIT) om de Set + Go-functie te starten.

7.7 Instellen Kookwekker

1. Druk op .




Het display geeft knipperend  en "00" weer.

2. Druk op  om tussen opties te schakelen. U moet eerst seconden en dan minuten en uren instellen.
3. Druk op  of  om de Kookwekker in te stellen en op  om te bevestigen.
4. Druk op  of Kookwekker start automatisch na 5 seconden.

Wanneer de ingestelde tijd eindigt, klinkt het signaal gedurende 2 minuten en het scherm knippert 00:00 en .

5. Druk op een tiptoets om het signaal uit te schakelen.

7.8 Instellen: Timer met optelfunctie

1. Om de Timer met optelfunctie te resetten drukt u herhaaldelijk op:  totdat op het display  knipperen.
2. Indrukken en vasthouden: . Als het display "00:00" toont, gaat de Timer met optelfunctie weer opnieuw optellen.

8. AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

Er zijn 25 automatische programma's. Gebruik een automatisch programma of een recept als u geen kennis over of ervaring in het bereiden van een gerecht hebt. Het display toont de standaardkooktijd voor alle automatische programma's.

8.1 Automatische programma's

Programma	
1	GROENTEN
2	AARDAPPELGRATIN
3	VOLKORENBROOD
4	BROODJES
5	VIS
6	GEPOCHEERDE VIS (FOREL)
7	PRUIM KNOEDEL
8	KALFSSCHENKEL
9	RIJST
10	LASAGNE
11	DEEG LATEN RIJZEN
12	BIEFSTUK
13	GEROOSTERD VARKENSVLEES
14	GEROOSTERD KALF SVLEES
15	GEROOSTERD LAMSVLEES

Programma	
16	GEROOSTERD WILD
17	HELE KIP
18	PIZZA
19	QUICHE LORRAINE
20	CITROENCAKE
21	KWARKTAART
22	CANNELLONI
23	GEMAKKELIJKE CAKE
24	GEMAKKELIJKE PIZZA
25	GEMAKKELIJKE AARDAPPELTYPES


8.2 Online recepten



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

8.3 Automatische programma's

1. Schakel het apparaat in.

2. Tik op .

Het display geeft , een symbool en nummer van het automatische programma weer.

3. Raak  of  aan om het automatische programma te kiezen.

4. Tik op **OK** of wacht vijf seconden tot het apparaat automatisch start.
5. Wanneer de ingestelde tijd is verlopen, klinkt er gedurende twee minuten een geluidssignaal. Het symbool \rightarrow knippert.
6. Raak een tiptoets aan of open de oventeur om het geluidssignaal te stoppen.
7. Schakel het apparaat uit.

8.4 Automatische programma's met gewichtinvoer

Als u het gewicht van het vlees instelt, berekent het apparaat de braadtijd.

1. Schakel het apparaat in.
2. Tik op \square .
3. Raak \wedge of \vee aan om het gewichtprogramma's in te stellen. Op het display verschijnt: de kooktijd, duursymbool, \rightarrow , een standaard gewicht, een maateenheid (kg, g).
4. Raak **OK** aan. Anders worden de instellingen na vijf seconden automatisch opgeslagen.

Het apparaat wordt ingeschakeld.

5. U kunt het standaardgewicht wijzigen met \wedge of \vee . Tik op **OK**.
6. Wanneer de ingestelde tijd is verlopen, klinkt er gedurende twee minuten een geluidssignaal. \rightarrow knippert.
7. Raak een tiptoets aan of open de oventeur om het geluidssignaal te stoppen.

8. Schakel het apparaat uit.

8.5 Automatische programma's met vleesthermometer (geselecteerde modellen)

De kerntemperatuur van het gerecht is standaard en kan in programma's met de vleesthermometer niet worden veranderd. Het programma eindigt wanneer het apparaat de ingestelde kerntemperatuur heeft bereikt.

1. Schakel het apparaat in.
2. Tik herhaaldelijk op \square tot het display \rightarrow weergeeft.
3. Gebruik van de vleesthermometer. Raadpleeg "Vleesthermometer".
4. Raak \wedge of \vee aan om het programma voor de vleesthermometer in te stellen.

Op het display verschijnt de kooktijd, \rightarrow en \wedge .

5. Raak **OK** aan. Anders worden de instellingen na vijf seconden automatisch opgeslagen.

Wanneer de ingestelde tijd is verlopen, klinkt er gedurende twee minuten een geluidssignaal. \rightarrow knippert.

6. Raak een tiptoets aan, of open de deur om het geluidssignaal te stoppen.
7. Schakel het apparaat uit.

9. GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

9.1 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.

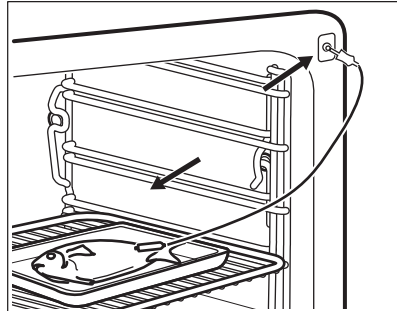
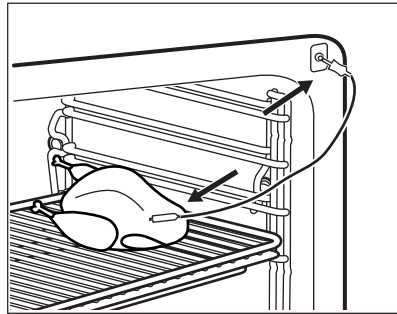
- De sensor voor de vleesthermometer kan niet worden gebruikt voor vloeibare gerechten.
- Tijdens de bereiding moet de sensor van de vleesthermometer in het gerecht stoken blijven en de stekker in de houder.
- Maak gebruik van de aanbevolen vleesthermometerinstellingen voor voedsel. Zie het hoofdstuk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




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






Wanneer u de vleesthermometer in het stopcontact van het apparaat steekt, annuleert u de instellingen voor de klokfuncties.



Voedselcategorieën: vlees, gevogelte en vis


1. Schakel het apparaat in.
2. Plaats de punt van de vleesthermometer (met  op het handvat) in het midden van het vlees of de vis, indien mogelijk in het dikste gedeelte. 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 toont  knipperend evenals de standaard ingestelde kerntemperatuur. De temperatuur staat op 60 °C tijdens het eerste gebruik, en op de laatste ingestelde waarde tijdens elk volgende gebruik.

4. Raak  of  aan om de kerntemperatuur in te stellen.
5. Raak OK aan. Anders worden de instellingen na 5 seconden automatisch opgeslagen.



U kunt de kerntemperatuur alleen instellen wanneer het symbool  knippert. Als  op het display voor de kerntemperatuur wordt weergegeven, gebruikt u $\text{>>>}^{\circ\text{C}}$ en  of  om een nieuwe waarde in te stellen.


6. Stel de ovenfunctie en -temperatuur in. Het display toont de huidige kerntemperatuur en het verwarmingssymbool .



Wanneer u een gerecht met de kerntemperatuursensor bereidt, kunt u de in het display voor de temperatuur/tijd weergegeven temperatuur veranderen. Als u de kerntemperatuursensor in het stopcontact hebt aangesloten en een ovenfunctie en temperatuur hebt ingesteld, wordt de huidige kerntemperatuur op het display weergegeven.

Raak $^{\circ}\text{C}$ herhaaldelijk aan om drie andere temperaturen te bekijken:

- de ingestelde kerntemperatuur
- de huidige oventemperatuur
- de huidige kerntemperatuur

Als het gerecht de ingestelde kerntemperatuur bereikt, wordt er gedurende 2 minuten een geluidssignaal gegeven en de waarde van de kerntemperatuur en  knippert. Het apparaat wordt uitgeschakeld.

7. Raak een sensorveld aan om het geluidssignaal uit te schakelen.
8. Haal de stekker van de kerntemperatuursensor uit het stopcontact en haal het gerecht uit het apparaat.



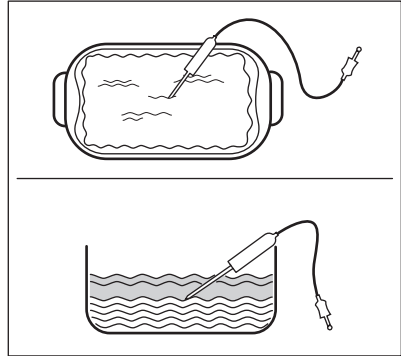
WAARSCHUWING!

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.

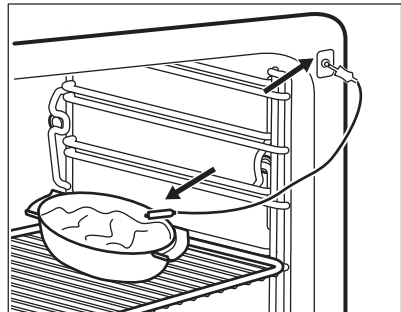
Voedselcategorie: stoofschotel


1. Schakel het apparaat in.
2. Plaats de helft van de ingrediënten in de ovenschaal.
3. Steek de punt van de vleesthermometer precies in het midden van de ovenschotel. 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 toont  knipperend evenals de standaard ingestelde kerntemperatuur. De temperatuur staat op 60°C tijdens het eerste gebruik, en op de laatste ingestelde waarde tijdens elk volgende gebruik.

6. Raak \wedge of \vee aan om de kerntemperatuur in te stellen.
7. Raak OK aan. Anders worden de instellingen na 5 seconden automatisch opgeslagen.



U kunt de kerntemperatuur alleen instellen wanneer het symbool  knippert. Als  op het display voor de kerntemperatuur wordt weergegeven, gebruikt u \gg_{Doe} $^{\circ}\text{C}$ en  of  om een nieuwe waarde in te stellen.

8. Stel de ovenfunctie en -temperatuur in. Het display toont de huidige kerntemperatuur en het verwarmingssymbool .

Als het gerecht de ingestelde kerntemperatuur bereikt, wordt er gedurende 2 minuten een geluidssignaal gegeven en de waarde van de kerntemperatuur en  knippert. Het apparaat wordt uitgeschakeld.

9. Raak een sensorveld aan om het geluidssignaal uit te schakelen.

10. Haal de stekker van de kerntemperatuursensor uit het stopcontact en haal het gerecht uit het apparaat.



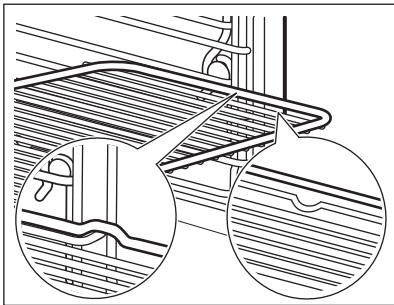
WAARSCHUWING!

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.

9.2 De accessoires plaatsen

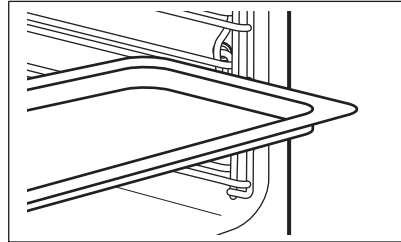
Bakrooster:

Plaats het rooster tussen de geleidestangen van de roostersteun .



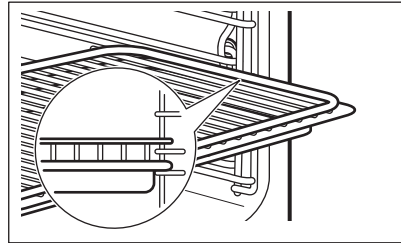
Bakplaat/ Diepe pan:

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



Bakrooster en bakplaat / diepe pansamen:

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





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

10. EXTRA FUNCTIES

10.1 Gebruik van de functie Mijn favoriet programma

Gebruik deze functie voor het opslaan van uw favoriete temperatuur- en tijdstellingen van een ovenfunctie of programma.

1. Stel de temperatuur en tijd voor een ovenfunctie of programma in.
 2. Raak  gedurende langer dan drie seconden aan. Er klinkt een geluidssignaal.
 3. Schakel het apparaat uit.
- **Voor het inschakelen van de functie** raakt u  aan. Het apparaat start het programma Favoriet.





Wanneer de functie in werking is, kunt u de tijd en temperatuur veranderen.

- **Voor het uitschakelen van de functie** raakt u  aan. Het apparaat beëindigt het programma Favoriet.

10.2 Kinderslot gebruiken

Kinderslot voorkomt dat de oven onbedoeld wordt gebruikt.

Deze functie kan ingeschakeld worden als de oven uit is. Stel geen verwarmingsfunctie in.

Houd  en  gedurende 2 seconden tegelijkertijd ingedrukt. Het signaal klinkt.



Op het display verschijnt SAFE.

Herhaal de actie om het Kinderslot uit te schakelen.

10.3 Gebruik van de Functievergrendeling

U kunt de functie alleen inschakelen als de oven in werking is.

Toetsblokkering voorkomt dat een ovenfunctie per ongeluk wordt ingeschakeld.

1. Zet de oven aan om de functie in te schakelen.
2. Schakel een ovenfunctie of -instelling in.
3. Houd  en  gedurende ten minste 2 seconden samen ingedrukt.

Er klinkt een signaal.

Er verschijnt 'vergrendelt' op het display.

Herhaal stap 3 om de functievergrendeling uit te schakelen.



U kunt de oven uitschakelen als de functievergrendeling aan is. Als u de oven uitzet, schakelt de functievergrendeling uit.








10.4 Gebruik van het instelmenu



Het instellingenmenu laat u toe om functies in het hoofdmenu te activeren en deactiveren. Het display toont SET en het nummer van de instelling.

Beschrijving	In te stellen waarde
1 SET+GO	AAN / UIT
2 RESTWARMTE-INDICATIE	AAN / UIT
3 REINIGINGSHERINNERING	AAN / UIT
4 TOETSVOLUME ¹⁾	KLIKKEN / PIEPEN / UIT
5 FOUTTOON	AAN / UIT
6 DEMO MODUS	Activeringscode: 2468
7 HELDERHEID	LAAG / MEDIUM / HOOG
8 WATERHARDHEID	1 - 4

Beschrijving	In te stellen waarde
9 SERVICEMENU	-
10 INSTELLINGEN RESETTEN	JA / NEE



1) Het geluid van de tiptoets AAN / UIT kan niet worden uitgeschakeld.

- Druk op  en houd 3 seconden ingedrukt.
Het display geeft SET1 weer en "1" knippert.
- Druk op  of  om de instelling te doen.
- Druk op .
- Druk op  of  om de waarde van de instelling te wijzigen
- Druk op .

Druk om het Instelmenu te verlaten op  of houd  ingedrukt.

10.5 Automatische uitschakeling

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

 (°C)	 (u)
30 - 115	12,5
120 - 195	8,5
200 - 230	5,5

De automatische uitschakeling werkt niet met de functies: Binnenverlichting,

Voedselsensor, Duur, Vertragingstijd, Eindtijd, Lage temperatuur garen.

10.6 Helderheid van het display

Er zijn twee standen voor de helderheid van het display:

- Helderheid 's nachts - wanneer het apparaat uit staat, is de helderheid van het display tussen 22:00 en 06:00 lager.
- Helderheid overdag:
 - als het apparaat aan staat.
 - als u tijdens helderheid 's nachts een tiptoets aanraakt (behalve AAN/UIT), keert het display gedurende 10 seconden terug naar helderheid voor overdag.
 - als het apparaat uit staat en u de kookwekker hebt ingesteld. Wanneer de kookwekker eindigt, keert het display terug naar helderheid voor 's nachts.

10.7 Koelventilator

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

11. AANWIJZINGEN EN TIPS



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.



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

11.1 Kookadviezen

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

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

11.2 Binnenzijde van de deur

Aan de binnenkant van de deur vindt u het volgende:

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

11.3 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

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)

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

20 - 25 Bonen, geblancheerd

20 - 25 Botersla, roosjes



GROENTEN



Stel de temperatuur in op 99 °C.



(min)



20 - 25	Savoiekool
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
25 - 35	Gepocheerde kippenborst	90



VLEES



(min)



(°C)

55 - 65	Gekookte ham, 1 kg	99
60 - 70	Gepocheerde kip, 1 - 1,2 kg	99
70 - 90	Casselerrib, gepocheerd	90
80 - 90	Kalfsvlees / Varkenshaas, 0,8 - 1 kg	90
110 - 120	Tafelspitz	99



EIEREN



Stel de temperatuur in op 99 °C.



(min)



10 - 11	Zachtgekookt ei
12 - 13	Middelhard gekookt ei
18 - 21	Hardgekookt ei

11.4 Combinatiefunctie: Circulaviegrill + Stoom

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

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

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



Circulaviegrill Eerste stap: vlees koken



Stoom Tweede stap: groenten toevoegen



(°C)



(min)



(°C)



(min)

Rosbief, 1 kg / Spruitjes, polenta

180

60 - 70

99

40 - 50

Geroosterd varkensvlees, 1 kg / Aardappelen / Groenten, jus

180

60 - 70

99

30 - 40

Geroosterd kalfsvlees, 1 kg / Rijst / Groenten

180

50 - 60

99

30 - 40

11.5 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

Dumplings

120 - 130

40 - 50

Terrines

90

40 - 50

11.6 Lage vochtigheid

Gebruik de tweede rekstand tenzij anders aangegeven.



(°C)



(min)

Afbakstokbroodjes, 40 - 50 g

200

20 - 30

Afbakbroodjes

200

20 - 30



(°C)



(min)

Bevroren afbakstokbroodjes, 40 - 50 g

200

25 - 35

Gehaktbrood, rauw, 0,5 kg

180

30 - 40

Broodjes, 40 - 60 g

180 - 210

30 - 40

Pasta gebakken

190

40 - 50

Brood, 0,5 - 1 kg

180 - 190

45 - 50

Lasagne

180

45 - 55

Kip, 1 kg

180 - 200

50 - 60

Aardappelgratin

160 - 170

50 - 60

Varkenshaas, gerookt, 0,6 - 1 kg

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

11.7 Regenereren



Gebruik de tweede rekstand.



Stel de temperatuur in op 110 °C.



(min)

Eénpansgerechten	10 - 15
Pastaschotel	10 - 15
Rijst	10 - 15
Dumplings	15 - 25

11.9 Baktips

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

11.8 Bakken







Gebruik de eerste keer de laagste temperatuur.








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

Als de cake niet overal even hoog is, wordt de cake niet overal even bruin. Als de cake niet overal even bruin wordt, hoeft u de temperatuurstelling niet te wijzigen. De verschillen verminderen tijdens het bakken.

Tijdens het bakken kunnen bakplaten in de oven vervormen. Wanneer de bakplaten afkoelen, verdwijnt de vervorming.

11.10 Bakken op 1 rekniveau

 BAKKEN IN BAKVORMEN				
		 (°C)	 (min)	
Taartbodem - zandtaartdeeg, verwarm de oven voor	Hetelucht	170 - 180	10 - 25	2
Taartbodem - zacht cakedeeg	Hetelucht	150 - 170	20 - 25	2
Tulband / Brioche	Hetelucht	150 - 160	50 - 70	1
Zandgebak / Fruitgebak	Hetelucht	140 - 160	70 - 90	1
Kwarktaart	Boven + onderwarmte	170 - 190	60 - 90	1

 CAKE/GEBAK/BROOD		
 Gebruik de derde rekstand.		
 Gebruik de functie: Hetelucht.		
 Gebruik een bakplaat.		
	 (°C)	 (min)
Kruimeltaart, droog	150 - 160	20 - 40
Vruchtentaart (gemaakt van gistdeeg/zacht cakedeeg), gebruik een diepe pan	150	35 - 55

 CAKE/GEBAK/BROOD		
 Gebruik de derde rekstand.		
 Gebruik de functie: Hetelucht.		
 Gebruik een bakplaat.		
	 (°C)	 (min)
Vruchtencake van zanddeeg	160 - 170	40 - 80



CAKE/GEBAK/BROOD



Verwarm de lege oven voor.



Gebruik de functie: Boven + onderwarmte.



Gebruik een bakplaat.



(°C)



(min)



	(°C)	(min)	
Koninginnenbrood (opge- rolde cake met jam)	180 - 200	10 - 20	3
Roggebrood:	eerst: 230	20	1
	dan: 160 - 180	30 - 60	
Beboterde amandeltaart / Suikerkoek	190 - 210	20 - 30	3
Roomsoezen / Eclairs	190 - 210	20 - 35	3
Plaatbrood / Broodkrans	170 - 190	30 - 40	3
Vruchtentaart (gemaakt van gistdeeg/zacht cake- deeg), gebruik een diepe pan	170	35 - 55	3
Plaatkoek met delicate garnering (bijvoorbeeld kwark, room, puddingvul- ling)	160 - 180	40 - 80	3
Christstollen	160 - 180	50 - 70	2



KOEKJES EN BISCUITS



Gebruik de derde rekstand.



(°C)



(min)

Zandkoekjes	Hetelucht	150 - 160	10 - 20
Broodjes, verwarm de oven voor	Hetelucht	160	10 - 25



KOEKJES EN BISCUITS



Gebruik de derde rekstand.



(°C)



(min)

Koekjes gemaakt van sponsdeeg	Hetelucht	150 - 160	15 - 20
Koekjes van bladerdeeg, verwarm de oven voor	Hetelucht	170 - 180	20 - 30
Koekjes gemaakt van gistdeeg	Hetelucht	150 - 160	20 - 40
Bitterkoekjes	Hetelucht	100 - 120	30 - 50
Eiwitgebak/schuimgebak / Schuimgebakjes	Hetelucht	80 - 100	120 - 150
Broodjes, verwarm de oven voor	Boven + onderwarmte	190 - 210	10 - 25

11.11 Ovenshotels en gegratineerde gerechten



Gebruik de eerste rekstand.



(°C)



(min)

Stokbroden bedekt met gesmolten kaas	Hetelucht	160 - 170	15 - 30
Groentegratin, verwarm de oven voor	Circulaviegrill	160 - 170	15 - 30
Lasagne	Boven + onderwarmte	180 - 200	25 - 40
Visschotels	Boven + onderwarmte	180 - 200	30 - 60
Gevulde groente	Hetelucht	160 - 170	30 - 60
Zoete ovenschotels	Boven + onderwarmte	180 - 200	40 - 60
Pasta gebakken	Boven + onderwarmte	180 - 200	45 - 60

11.12 Bakken op meerdere niveaus

Gebruik de functie: Hetelucht.

Gebruik de bakplaten.



CAKE/GEBAK



(°C)



(min)



2 posities

Roomsoezen / Eclairs,
verwarm de oven voor

160 - 180

25 - 45

1 / 4

Kruimeltaart

150 - 160

30 - 45

1 / 4



KOEKJES/CAKEJES/GEBAK/BROODJES



(°C)



(min)



2 posities

3 posities

Broodjes

180

20 - 30

1 / 4

-

Zandkoekjes

150 - 160

20 - 40

1 / 4

1 / 3 / 5

Koekjes gemaakt
van sponsdeeg

160 - 170

25 - 40

1 / 4

-

Koekjes van blader-
deeg, verwarm de
oven voor

170 - 180

30 - 50

1 / 4

-

Koekjes gemaakt
van gistdeeg

160 - 170

30 - 60

1 / 4

-

Bitterkoekjes

100 - 120

40 - 80

1 / 4

-

Koekjes gemaakt
van eiwit / Schuim-
gebakjes

80 - 100

130 - 170

1 / 4

-

11.13 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.

11.14 Braden

Gebruik de eerste rekstand.



RUNDEVLEES



(°C)



(min)

Stoofvlees	1 - 1,5 kg	Boven + onder-warmte	230	120 - 150
Rosbief of ossenhaas, rood, verwarm de oven voor	per cm dikte	Circulaviegrill	190 - 200	5 - 6
Rosbief of ossenhaas, medium, verwarm de oven voor	per cm dikte	Circulaviegrill	180 - 190	6 - 8
Rosbief of ossenhaas, gaar, verwarm de oven voor	per cm dikte	Circulaviegrill	170 - 180	8 - 10



VARKENSVLEES



Gebruik de functie: Circulaviegrill.



(kg)



(°C)



(min)

Schouder / Nek / Hamlap	1 - 1,5		160 - 180	90 - 120
Karbonade / Spare ribs	1 - 1,5		170 - 180	60 - 90
Gehaktbrood	0,75 - 1		160 - 170	50 - 60
Varkensschenkel, voorgekookt	0,75 - 1		150 - 170	90 - 120



KALFSVLEES



Gebruik de functie: Circulaviegrill.



(kg)



(°C)



(min)

Geroosterd kalfsvlees	1		160 - 180	90 - 120
Kalfsschenkel	1,5 - 2		160 - 180	120 - 150



LAMSVLEES



Gebruik de functie: Circulaviegrill.



(kg)



(°C)



(min)

Lamsbout / Geroosterd
lamsvlees

1 - 1,5

150 - 170

100 - 120

Lamsrugfilet

1 - 1,5

160 - 180

40 - 60



WILD



Gebruik de functie: Boven + onderwarmte.



(kg)



(°C)



(min)

Rug / Hazenpoot, verwarm
de oven voor tot 1

230

30 - 40

Hert rugfilet

1,5 - 2

210 - 220

35 - 40

Reebout, hertenbout

1,5 - 2

180 - 200

60 - 90



GEVOGELTE



Gebruik de functie: Circulaviegrill.



(kg)



(°C)



(min)

Gevogelte, porties

0,2 - 0,25 elk

200 - 220

30 - 50

Halve kip

0,4 - 0,5 elk

190 - 210

35 - 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

Kalkoen

2,5 - 3,5

160 - 180

120 - 150

Kalkoen

4 - 6

140 - 160

150 - 240



VIS (GESTOOMD)



Gebruik de functie: Boven + onderwarmte.



(kg)



(°C)



(min)

Hele vis

1 - 1,5

210 - 220

40 - 60

11.15 Knapperig bakken met: Pizza-functie



PIZZA



Gebruik de eerste rekstand.



(°C)



(min)

Taarten

180 - 200

40 - 55

Spinazietaart

160 - 180

45 - 60

Quiche Lorraine / Zwitserse flan

170 - 190

45 - 55

Groentetaart

160 - 180

50 - 60



PIZZA



Warm de lege oven voor het koken voor.

voor.



Gebruik de tweede rekstand.



(°C)



(min)

Pizza, dunne korst, gebruik een diepe pan

210 - 230

15 - 25



PIZZA



Warm de lege oven voor het koken voor.

voor.



Gebruik de tweede rekstand.



(°C)



(min)

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

11.16 Grillen

Warm de lege oven voor het koken voor.

Alleen dunne stukken vlees of vis grillen.

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



GRILLEN



Gebruik de functie: Grillen



(°C)



(min)

1e kant



(min)

2e kant



	(°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 kg - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

11.17 Brood bakken

Voorverwarmen wordt niet aanbevolen.

Gebruik de tweede rekstand.



BROOD



(°C)



(min)

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

11.18 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, gebrad. 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)



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

11.19 Bevroren gerechten



ONTDOOIEN



(°C)



(min)



	(°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	200 - 220	20 - 30	3
Frietjes, dik	200 - 220	25 - 35	3
Aardappelpartjes / Aardappelkroketjes	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
Gebakken kaas	170 - 190	20 - 30	3
Vleugels van kippen	190 - 210	20 - 30	2

11.20 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) **(min)**
Kooktijd tot het sudderen begint **Door blijven koken op 100 °C**

Perziken / Kweeperen / Pruimen 35 - 45 10 - 15

 **GROENTEN**

(min) **(min)**
Kooktijd tot het sudderen begint **Door blijven koken op 100 °C**

Wortelen 50 - 60 5 - 10
 Komkommers 50 - 60 -
 Gemengde augurken 50 - 60 5 - 10
 Koolrabi / Erwtent / Asperge 50 - 60 15 - 20

11.21 Drogen - 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.

Gebruik voor 1 bakplaat de derde rekstand.

Gebruik voor 2 bakplaten de eerste en de vierde rekstand.

 **GROENTEN**

(°C) **(u)**

Bonen	60 - 70	6 - 8
Paprika's	60 - 70	5 - 6
Soepgroenten	60 - 70	5 - 6
Champignons	50 - 60	6 - 8
Kruiden	40 - 50	2 - 3

Stel de temperatuur in op 60 - 70 °C.



 **FRUIT**



 



(u)



Pruimen	8 - 10
Abrikozen	8 - 10
Schijfjes appel	6 - 8
Peren	6 - 9



11.22 Voedselsensor



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

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

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

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

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

 WILD	 Kerntemperatuur (°C) van voedsel		
	Minder	Medium	Meer
Hazenrugfilet / Hert rugfilet	65	70	75

**WILD****Kerntemperatuur (°C) van voedsel**

	Minder	Medium	Meer
Hazepoot / Haas, heel / Hertebout	70	75	80

**GEVOGELTE****Kerntemperatuur (°C) van voedsel**

	Minder	Medium	Meer
Kip	80	83	86
Eend, hele/halve / Kalkoen, hele/halve	75	80	85
Eendenborst	60	65	70

**VIS (ZALM, FOREL, SNOEK-BAARS)****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**

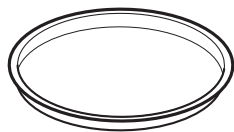
	Minder	Medium	Meer
Cannelloni / Lasagne / Pasta gebakken	85	88	91

**OVENSCHOTELS - ZOET****Kerntemperatuur (°C) van voedsel**

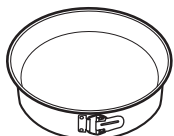
	Minder	Medium	Meer
Ovenschotel witbrood met/zonder fruit / Ovenschotel rijstepap met/zonder fruit / Ovenschotel zoete noedels	80	85	90

11.23 Warmelucht (vochtig) - aanbevolen accessoires

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



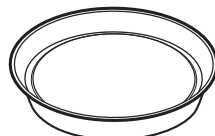
Pizza pan



Ovenschotel



Ovenschaaltjes



Blik voor flanbodem

Donker, niet-reflecterend
Diameter van 28 cm

Donker, niet-reflecterend
Diameter van 26 cm




Keramik
8 cm diameter, 5
cm hoog

Donker, niet-reflecterend
Diameter van 28 cm

11.24 Warmelucht (vochtig)

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

Gebruik de derde rekstand.

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

11.25 Aanwijzingen voor testinstituten

Testen in overeenstemming met: EN 60350,
IEC 60350.



BAKKEN OP ÉÉN NIVEAU. Bakken in een bakblik



(°C)



(min)



		(°C)	(min)	
Biscuittaart zonder vet	Hetelucht	140 - 150	35 - 50	2
Biscuittaart zonder vet	Boven + onderwarmte	160	35 - 50	2
Appeltaart, 2 blikken Ø20 cm	Hetelucht	160	60 - 90	2
Appeltaart, 2 blikken Ø20 cm	Boven + onderwarmte	180	70 - 90	1



BAKKEN OP ÉÉN NIVEAU. Koekjes



Gebruik de derde rekstand.



(°C)



(min)

		(°C)	(min)	
Zandtaartdeeg / Deegreepjes voor op vlaaien/taarten	Hetelucht	140	25 - 40	
Zandtaartdeeg / Deegreepjes voor op vlaaien/taarten, verwarm de oven voor	Boven + onderwarmte	160	20 - 30	
Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat, verwarm de oven voor	Hetelucht	150	20 - 35	
Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat, verwarm de oven voor	Boven + onderwarmte	170	20 - 30	



BAKKEN OP MEERDERE NIVEAUS. Koekjes



(°C)



(min)



2 posities

3 posities

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



GRILLEN



Verwarm de lege oven 5 minuten voor.



Grill met de maximale temperatuurinstelling.



(min)



Geroosterd brood	Grillen	1 - 3	5
Biefstuk, halverwege de bereidings- tijd omdraaien	Grillen	24 - 30	4

11.26 Aanwijzingen voor testinstituten

Testen voor de functie: Stoom.

Gebruik de bakplaat.

Testen volgens IEC 60350-1.



Stel de temperatuur in op 99 °C.



Container (Gas-
tronorm)



(kg)



(min)



Broccoli, verwarm de oven voor	1 x 1/2 geperforeerd	0,3	3	13 - 15	Plaats de bakplaat op de eerste rekstand.
Broccoli, verwarm de oven voor	2 x 1/2 geperforeerd	2 x 0,3	2 en 4	13 - 15	Plaats de bakplaat op de eerste rekstand.
Broccoli, verwarm de oven voor	1 x 1/2 geperforeerd	max.	3	15 - 18	Plaats de bakplaat op de eerste rekstand.
Erwten, bevroren	2 x 1/2 geperforeerd	2 x 1,3	2 en 4	Totdat de temperatuur in het koelste gedeelte 85 °C bereikt.	Plaats de bakplaat op de eerste rekstand.

12. ONDERHOUD EN REINIGING



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken
Veiligheid.

12.1 Opmerkingen over schoonmaken



Reinigingsmid-
delen

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.



Dagelijks gebruik

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

Droog de uitsparing na elk gebruik met een zachte doek.



Accessoires

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

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

12.2 Aanbevolen reinigingsproducten

Gebruik geen schuursponzen of agressieve reinigingsmiddelen. Deze kunnen schade veroorzaken aan de emailen en roestvrij stalen delen.

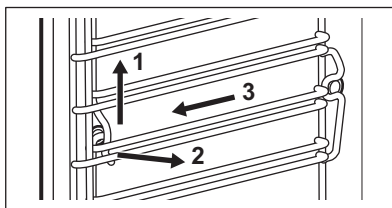
U kunt onze producten kopen bij www.aeg.com/shop en de beste detailhandel.

12.3 Verwijderen van de geleiders

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

Om het apparaat te reinigen, verwijder de inschuifrails.

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



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

Installeer de inschuifrails in de omgekeerde volgorde.

12.4 Submenu voor: Reinigen

Het submenu met reinigingsfuncties bevindt zich onder de tiptoetsen .

Symbol	Menu-item	Beschrijving
S1	Tank leegmaken	Procedure voor het verwijderen van het restwater van de waterlade na gebruik van de stoomfuncties.
S2	Stoomreiniging	Procedure voor het reinigen van het apparaat met stoom.
S3	Ontkalken	Procedure om kalkresten te verwijderen van de stoom-generator.
S4	Spoelen	Procedure voor het spoelen en reinigen van de stoom-generator na frequent gebruik van de stoomfuncties.

12.5 Een reinigingsfunctie starten

- Schakel het apparaat in.
- Raak aan totdat het display er als volgt uitziet S1. In sommige modellen kunt u ook S2, S3, S4 kiezen.
- Raak \wedge of \vee aan om een reinigingsfunctie te selecteren.
- Raak OK aan om te bevestigen.

12.6 Tank leegmaken - S1

Verwijder alle accessoires.

De reinigingsfunctie verwijdert het restwater van de waterlade. Gebruik de functie na bereiding met stoom.

De totale duur van de functie is ongeveer 6 minuten.

Het lampje in deze functie is uit.

- Plaats de plaat op het eerste ovenniveau.
- Activeer de functie Tank leegmaken - S1. Raadpleeg "Reinigingsfunctie starten".
- Raak OK aan.

Verwijder de bakplaat na beëindiging van de procedure.

12.7 Stoomreiniging - S2

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 het apparaat.



Voor betere prestaties moet u de reinigingsfunctie starten als het apparaat koel is.



De aangegeven tijd is gerelateerd aan de duur van de functie en daarin is de tijd die nodig is voor het reinigen van de ruimte door de gebruiker niet meegerekend.

Als de stoomreinigingsfunctie actief is, is het lampje uit.

- Vul de waterlade tot het maximale niveau (ongeveer 950 ml water) tot het geluidssignaal klinkt of het display het bericht toont.
- Stoomreinigingsfunctie - S2. Raadpleeg "Reinigingsfunctie starten". De totale duur van de functie is ongeveer 30 minuten. Als het programma is voltooid klinkt er een geluidssignaal.
- Raak een tiptoets aan om het signaal uit te schakelen.
- Wrijf met een niet-schurende zachte spons langs de binnenkant van het apparaat. Om de ruimte te reinigen kunt warm water gebruiken.

Houd na reiniging de deur van het apparaat ongeveer 1 uur open. Wacht tot het apparaat droog is. Laat het apparaat met de deur open volledig drogen. Om het droogproces te versnellen kunt u de deur sluiten en het apparaat circa 15 minuten verwarmen met de heteluchtverwarming bij een temperatuur van 150°C. U behaalt maximaal resultaat met de reinigingsfunctie als u het apparaat direct schoonmaakt nadat de functie is afgelopen.

Herhaal de procedure een tweede keer als het apparaat erg vuil is.

12.8 Reinigingsherinnering

Deze functie herinnert u eraan dat reiniging noodzakelijk is en dat u de volgende functie moet uitvoeren: S2.

U kunt deze functie inschakelen / uitschakelen in het instelmenu.

12.9 Stoomgeneratiesysteem - Ontkalken - S3

Als de stomer wordt gebruikt, ontstaat er door het kalkgehalte in het water binnenin een ophoping en afzetting van kalk. Dit kan een negatief effect hebben op de stoomkwaliteit, op de prestatie van de stomer en de voedselkwaliteit. Om dit te voorkomen moet de stoomgenerator van de kalkresten ontdaan worden.

Selecteer de functie in het menu: .

De volledige procedure duurt ongeveer 2 uur. Het lampje in deze functie is uit.

1. Verwijder alle accessoires.
2. Controleer of de waterlade leeg is. Activeer de functie Tank leegmaken - S1 indien nodig.
3. Plaats de plaat op het eerste ovenniveau.
4. Doe 250 ml van antikalkmiddel in de waterlade.
5. Vul het resterende gedeelte van de waterlade tot het maximale niveau met water tot het geluidssignaal klinkt of het display het bericht toont. Dit gedeelte duurt ongeveer 1 uur en 40 minuten.
6. Activeer de functie Ontkalken - S3. Raadpleeg "Reinigingsfunctie starten".
7. Na beëindiging van het eerste gedeelte moet de plaat geleegd worden en weer op het eerste roosterstand worden geplaatst.
8. Activeer de functie Spoelen. Raadpleeg "Stoomgeneratiesysteem - Spoelen - S4".

Verwijder de plaat na beëindiging van de procedure.



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

Droog het apparaat met een droge doek als het vochtig en nat is. Laat het apparaat volledig uitdrogen met de deur geopend.

12.10 Ontkalkmelder

Er zijn twee ontkalkmelders die u eraan herinneren de functie uit te voeren: Ontkalken. Deze melders activeren iedere keer dat u het apparaat uitschakelt. Als de melder ingeschakeld is, knippert S3 in het display.

- 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.

12.11 Stoomgeneratiesysteem - Spoelen - S4

Verwijder alle accessoires.

De totale duur van de functie is ongeveer 30 minuten.

Het lampje in deze functie is uit.

1. Plaats de plaat op het eerste ovenniveau.
2. Vul de waterlade tot het maximale niveau met vers water tot het geluidssignaal klinkt of het display het bericht toont.
3. Spoelfunctie activeren - S4. Raadpleeg "Reinigingsfunctie starten".

Verwijder de plaat na beëindiging van de procedure.

12.12 De deur verwijderen en installeren

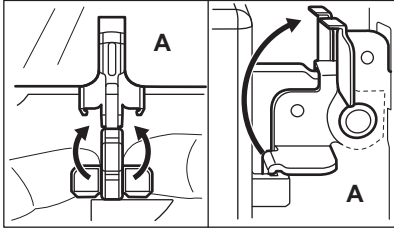
U kunt de ovendeur en het interne glazen paneel verwijderen om het schoon te maken. Het aantal glasplaten verschilt per model.



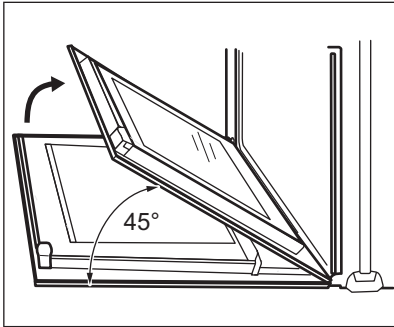
WAARSCHUWING!

De deur is zwaar.

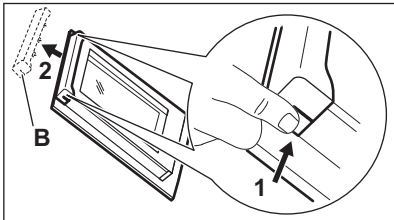
1. Open de deur helemaal.
2. Duw de klemhendels (A) volledig op de twee scharnieren.



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



4. 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.

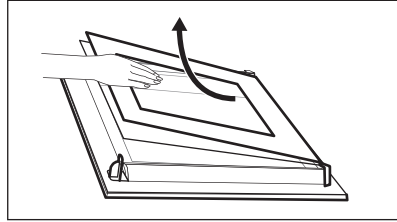


LET OP!

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

7. Trek de deur naar voren om hem te verwijderen.

8. Houd de glasplaten aan de bovenkant vast en trek deze een voor een omhoog uit de geleiding.



9. Reinig de glasplaat met een sopje. Droog de glasplaat voorzichtig af. Voer de bovenstaande stappen in omgekeerde volgorde uit als de reiniging voltooid is. Plaats de kleinste glasplaat eerst, daarna de grotere glasplaten en de deur.



WAARSCHUWING!

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

12.13 Het lampje vervangen



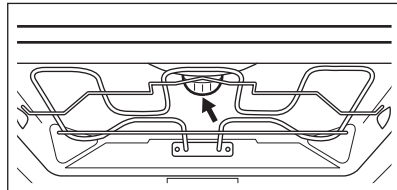
WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken. Het lampje kan heet zijn.

1. Oven uitschakelen. Wacht totdat de oven afgekoeld is.
2. Trek de oven uit het stopcontact.
3. Leg een doek op de bodem van de ovenruimte.

Het bovenste lampje

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



2. Verwijder de metalen ring en reinig de glasafdekking.

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

De zijverlichting

1. Verwijder de linker inschuifrail om bij de lamp te komen.

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



13. PROBLEEMOPLOSSING



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken
Veiligheid.

13.1 Wat moet u doen als...

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
U kunt de oven niet inschakelen of bedienen.	De oven is niet aangesloten op een stopcontact of is niet goed geïnstalleerd.	Controleer of de oven goed is aangesloten op het stopcontact (zie het aansluitdiagram indien beschikbaar).
De oven wordt niet warm.	De oven 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 "Het kinderslot gebruiken".
De oven wordt niet warm.	De zekering is doorgeslagen.	Ga na of de zekering de oorzaak van de storing is. Als de zekeringen keer op keer doorslaan, neemt u contact op met een erkende installateur.
Het lampje brandt niet.	Het lampje is stuk.	Vervang het lampje.
Als de oven uit staat, toont het display de tijd niet.	Het display is uitgeschakeld.	Raak  en  tegelijkertijd aan om het display opnieuw te activeren.
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.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
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 warmhoudfunctie of ont-dooifunctie starten, maar u hebt de kerntemperatuursensor niet uit de aansluiting gehaald.	Haal de stekker van de kerntempe-ratuursensor uit de aansluiting.
Het display toont een foutcode die niet in deze tabel staat.	Er is een elektrische fout.	<ul style="list-style-type: none"> • Schakel de oven uit via de huis-zekering of de veiligheidsscha-kelaar in de zekeringkast en schakel deze weer in. • Neem contact op met de klan-tenservice wanneer de foutcode opnieuw wordt weergegeven.
De ontkalkprocedure wordt onder-broken voordat het is afgelopen.	Er is een stroomstoring geweest.	Herhaal de procedure.
De ontkalkprocedure wordt onder-broken voordat het is afgelopen.	De functie is door de gebruiker ge-stopt.	Herhaal de procedure.
De grill-/bakplaat bevat na de ont-kalkprocedure 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 ont-kalkingsmiddel van de bodem van de oven. Plaats de grill-/braadslede op het onderste ovenniveau.
De reinigingsfunctie wordt onderbro-ken voordat het is afgelopen.	Er is een stroomstoring geweest.	Herhaal de procedure.
De reinigingsfunctie wordt onderbro-ken voordat het is afgelopen.	De functie is door de gebruiker ge-stopt.	Herhaal de procedure.
Er ligt te veel water op de bodem van de ruimte na de reinigingsfunc-tie.	U heeft te veel schoonmaakmiddel in het apparaat gesprayed vóór het starten van de reinigingscyclus.	Bedek alle onderdelen van de oven-ruimte met een dunne laag schoon-maakmiddel. Spray het schoon-maakmiddel gelijkmatig.
Er is geen goed resultaat na de rei-nigingsprocedure.	De initiële temperatuur in de oven-ruimte van de stoomreinigingsfunc-tie was te hoog.	Herhaal de cyclus. Laat de cyclus lopen als het apparaat is afgekoeld.
Er is geen goed resultaat na de rei-nigingsprocedure.	U hebt de zijroosters niet verwijderd voor het starten van de reinigings-procedure. Deze kunnen de warmte overbrengen op de wanden waar-door de prestaties afnemen.	Verwijder de zijroosters uit het apa-raat en herhaal de functie.
Er is geen goed resultaat na de rei-nigingsprocedure.	U hebt de accessoires niet verwij-derd voor het starten van de rei-nigingsprocedure. Deze kunnen de stoomcyclus beïnvloeden waar-door de prestaties afnemen.	Verwijder de accessoires uit het apa-raat en herhaal de functie.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het apparaat staat aan maar wordt niet warm. De ventilator werkt niet. Op het display verschijnt "Demo".	De demofunctie is ingeschakeld.	Raadpleeg het menu "De instellingen gebruiken" in het hoofdstuk "Extra functies".

13.2 Onderhoudsgegevens

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

De contactgegevens van het servicecentrum staan op het typeplaatje. Het typeplaatje

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

Wij adviseren u om de gegevens hier te noteren:

Model (MOD.)

Productnummer (PNC)

Serienummer (S.N.)

14. ENERGIEZUINIGHEID

14.1 Productinformatieblad

Productinformatie volgens EU 65-66/2014

Naam leverancier	AEG
Modelidentificatie	BSE682020M 944187704
Energie-efficiëntie Index	81.0
Energie-efficiëntieklasse	A+
Energieverbruik bij een standaardbelasting, stand boven + onder-warmte	1.09 kWh/cyclus
Energieverbruik bij een standaardbelasting, stand hetelucht	0.68 kWh/cyclus
Aantal ruimten	1
Warmtebron	Elektriciteit
Volume	70 l
Soort oven	Inbouwoven
Massa	37.5 kg

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

14.2 Energiebesparing



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

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

Gebruik metalen kookgerei om meer energie te besparen.

Verwarm de oven indien mogelijk niet voor het koken voor.

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

Bereiding met hete lucht

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

Restwarmte

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

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

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

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

Eten warm houden

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

Koken met de verlichting uitgeschakeld



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

Warmelucht (vochtig)

Functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen.

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

Het display deactiveren

U kunt het display uitschakelen. Houd  en  tegelijkertijd ingedrukt. Herhaal deze stap om het in te schakelen.

15. MILIEUBESCHERMING

Recycleer de materialen met het symbool

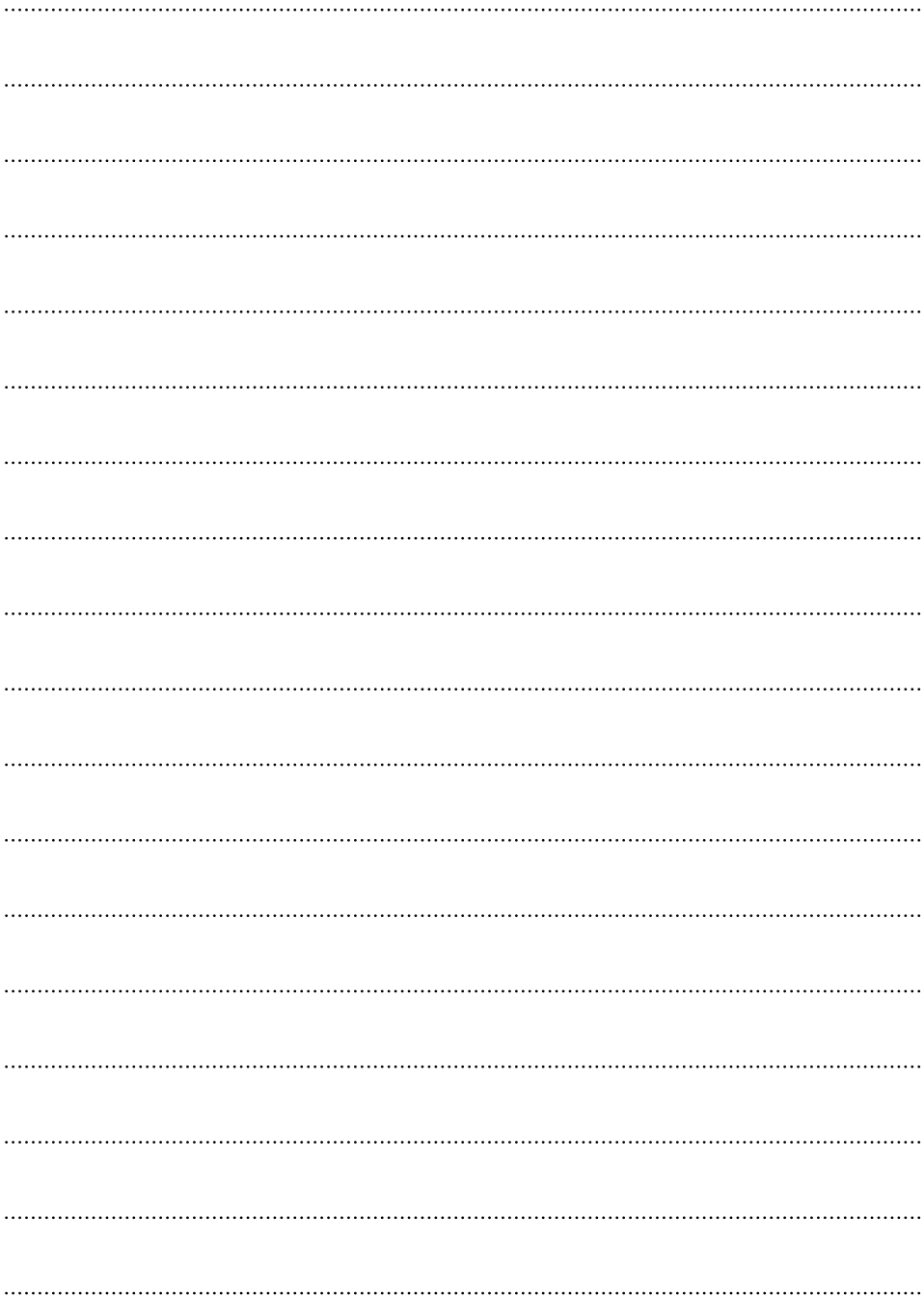


Gooi de verpakking in een geschikte afvalcontainer om het te recyclen. Bescherm het milieu en de volksgezondheid en recycleer op een correcte manier het afval van elektrische en elektronische apparaten.

Gooi apparaten gemarkeerd met het symbool



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



www.aeg.com/shop



867353523-B-342022



AEG