

USER MANUAL



INHOUDSOPGAVE

| | |
|---|----|
| 1. VEILIGHEIDSINFORMATIE..... | 3 |
| 2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN..... | 6 |
| 3. MONTAGE | 8 |
| 4. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT..... | 10 |
| 5. VOORDAT U HET APPARAAT VOOR DE EERSTE KEER GEBRUIKT..... | 11 |
| 6. KOOKPLAAT - DAGELIJKS GEBRUIK..... | 12 |
| 7. KOOKPLAAT - AANWIJZINGEN EN TIPS..... | 12 |
| 8. KOOKPLAAT - ONDERHOUD EN REINIGING..... | 14 |
| 9. OVEN - DAGELIJKS GEBRUIK | 14 |
| 10. OVEN - KLOKFUNCTIES..... | 18 |
| 11. OVEN - AANWIJZINGEN EN TIPS..... | 19 |
| 12. OVEN - ONDERHOUD EN REINIGING..... | 31 |
| 13. PROBLEEMOPLOSSING..... | 34 |
| 14. ENERGIEZUINIGHEID..... | 36 |

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 – 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, onderhouds- en reparatie-informatie:

www.aeg.com/support



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.

De informatie staat op het typeplaatje.

 Waarschuwing / Belangrijke veiligheidsinformatie

 Algemene informatie en tips

 Milieu-informatie

Wijzigingen voorbehouden.

1. ⚠ VEILIGHEIDSINFORMATIE

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

1.1 Veiligheid van kinderen en kwetsbare mensen



WAARSCHUWING!

Gevaar voor verstikking, letsel of permanente invaliditeit.

- 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 met het apparaat spelen.
- 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 worden heet tijdens gebruik.
- 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.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op het stroomnet met een kabel van het type H05VV-F om de temperatuur van het achterpaneel te kunnen weerstaan.
- Het apparaat kan worden gebruikt tot een maximum van 2000 m boven zeeniveau.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik op schepen, boten of vaartuigen.
- Installeer het apparaat ter voorkoming van oververhitting niet achter een decoratieve deur.
- Installeer het apparaat niet op een platform.
- Bedien het apparaat niet met een externe timer of een apart afstandbedieningssysteem.
- **WAARSCHUWING:** Onbewaakt koken op een fornuis met vet of olie kan gevaarlijk zijn en tot brand leiden.
- Probeer **NOOIT** om een brand te blussen met water. Schakel het apparaat uit en bedek dan de vlam, bv. met een deksel of een vuurdeken.
- **LET OP:** Het kookproces moet bewaakt worden. Een kort kookproces moet voortdurend bewaakt worden.
- **WAARSCHUWING:** Brandgevaar: Bewaar geen voorwerpen op de kookplaten.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen deur of de glazen afdekplaat van de kookplaat schoon te maken. Deze kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak, waardoor het glas zou kunnen breken.
- Metalen voorwerpen, zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op de kookplaat worden geplaatst, aangezien ze heet kunnen worden.
- Als de glaskeramische / glazen oppervlakte gebarsten is, schakel het apparaat dan uit en trek de stekker uit

het stopcontact. In het geval het apparaat direct op de stroom is aangesloten met een aansluitdoos, verwijdert u de zekering om het apparaat van de stroom te halen. Neem in beide gevallen contact op met de erkende servicedienst.

- **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.
- Zet de stroomtoevoer uit alvorens onderhoud te plegen.
- **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om elektrische schokken te voorkomen.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet de fabrikant, een erkende serviceverlener of een gekwalificeerd persoon deze vervangen teneinde gevaarlijke situaties te voorkomen.
- Wees voorzichtig als u de opslaglade aanraakt. Deze kan heet worden.
- 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.
- De middelen voor het uitschakelen moeten opgenomen worden in de vaste bedrading overeenkomstig de regels voor de bedrading.
- **WAARSCHUWING:** Gebruik alleen kookplaatbeschermers die door de fabrikant van het kookapparaat zijn ontworpen of door de fabrikant van het apparaat in de gebruiksinstructies als geschikt zijn aangegeven of kookplaatbeschermers die in het apparaat zijn geïntegreerd. Het gebruik van ongeschikte kookplaatbeschermers kan ongelukken veroorzaken.

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.
- De afmetingen van de keukenkast en de uitsparing moeten kloppen.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Installeer het apparaat op een veilige en geschikte plaats die aan alle installatie-eisen voldoet.
- Delen van het apparaat staan onder stroom. Sluit het apparaat met meubel om te voorkomen dat de gevaarlijke delen worden aangeraakt.
- De zijkanen van het apparaat moeten naast apparaten of units staan van dezelfde hoogte.
- Installeer het apparaat niet naast een deur of onder een raam. Dit voorkomt dat heet kookgerei van het apparaat valt als de deur of het raam wordt geopend.
- Installeer een stabilisator om te voorkomen dat het apparaat kantelt. Raadpleeg het hoofdstuk Installatie.

2.2 Aansluiting op het elektriciteitsnet



WAARSCHUWING!

Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische verbindingen moeten worden uitgevoerd door een erkend elektricien.

- 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.
- 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.
- Sluit de deur van het apparaat volledig voordat u de stekker in het stopcontact steekt.

2.3 Gebruik



WAARSCHUWING!

Risico op letsel en brandwonden.
Gevaar voor elektrische schokken!

- 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.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt als werkblad of aanrecht.



WAARSCHUWING!

Risico op brand en explosie

- Wanneer ze verwarmd worden, kunnen vetten en oliën ontvlambare dampen afgeven. Houd vlammen of verwarmde voorwerpen uit de buurt van vet en olie als u hiermee kookt.
- De dampen die hete olie afgeeft kunnen spontane ontbranding veroorzaken.
- Gebruikte olie die voedselresten bevat kan brand veroorzaken bij een lagere temperatuur dan olie die voor de eerste keer wordt gebruikt.
- Plaats geen ontvlambare producten of items die vochtig zijn door ontvlambare producten in, bij of op het apparaat.
- Houd vonken of open vlammen uit de buurt van het apparaat bij het openen van de deur.
- Open de deur van het apparaat voorzichtig. Als u alcoholische toevoegingen gebruikt, kan er alcohol-luchtmengsel ontstaan.



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 het apparaat of direct op de bodem van de uitsparing.
 - 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.
- Zet geen heet kookgerei op het bedieningspaneel.
- Laat kookgerei niet droogkoken.
- Laat geen voorwerpen of kookgerei op het apparaat vallen. Het oppervlak kan beschadigen.
- Activeer de kookzones niet met lege pannen of zonder pannen erop.
- Pannen van gietijzer, aluminium of met beschadigde bodems kunnen krassen veroorzaken. Til deze voorwerpen altijd op als u ze moet verplaatsen op het kookoppervlak.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd om mee te koken. Het mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden, zoals het verwarmen van een kamer.

2.4 Reiniging en onderhoud



WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel, brand en schade aan het apparaat.

- Schakel het apparaat voor onderhoud uit.
Haal de netstekker uit het stopcontact.

- 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!
- Vet en voedsel dat in het apparaat achterblijft, kan brand veroorzaken.
- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.
- Zorg ervoor dat de ovenruimte en de deur na elk gebruik worden afgeveegd. Stoom geproduceerd tijdens de werking van het apparaat condenseert op de wanden en kan roest veroorzaken. Om de condens te verminderen, dient u het apparaat 10 minuten te laten voorverwarmen.
- Maak het apparaat schoon met een vochtige zachte doek. Gebruik alleen neutrale schoonmaakmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.
- Volg als u een ovenspray gebruikt de aanwijzingen op de verpakking.
- Reinig niet het katalytisch email (indien van toepassing) met een schoonmaakmiddel.

2.5 Binnenverlichting



WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken.

3. MONTAGE



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

3.1 Technische gegevens

| Afmetingen | |
|------------|--------------|
| In hoogte | 847 - 867 mm |
| Breedte | 596 mm |

- 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.

2.6 Service

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

2.7 Verwijdering



WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel of verstikking.

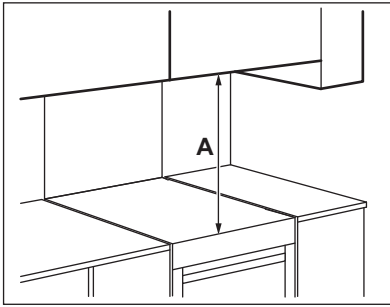
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Snijd het netsnoer vlak bij het apparaat af en gooi het weg.
- Verwijder de deurvergrendeling om te voorkomen dat kinderen of huisdieren binnen in het apparaat vast komen te zitten.

Afmetingen

| | |
|--------|--------|
| Diepte | 600 mm |
|--------|--------|

3.2 Locatie van het apparaat

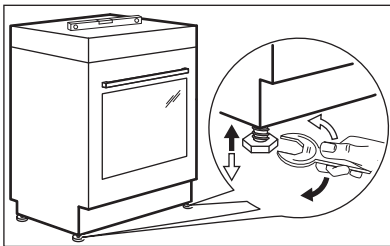
U kunt uw vrijstaand apparaat met kasten aan een of twee zijden en in de hoek plaatsen.



Minimum afstanden

| Afmetingen | mm |
|------------|-----|
| A | 685 |

3.3 Het apparaat waterpas zetten



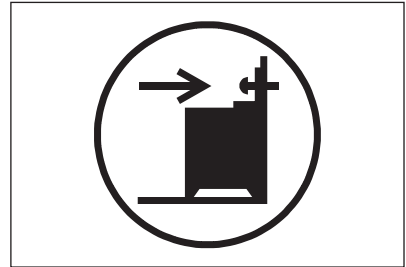
Gebruik kleine pootjes aan de onderkant van het apparaat om het kookoppervlak aan de bovenkant waterpas met andere oppervlakken te brengen.

3.4 Anti-kantelbescherming



LET OP!

Monteer de anti-kantelbescherming zodat het apparaat niet valt als het incorrect wordt geladen. De antikantelbescherming werkt alleen als het apparaat in een correcte ruimte is geplaatst. Uw apparaat is voorzien van het symbool weergegeven in de afbeelding (indien van toepassing) om u te herinneren aan de montage van de anti-kantelbescherming.

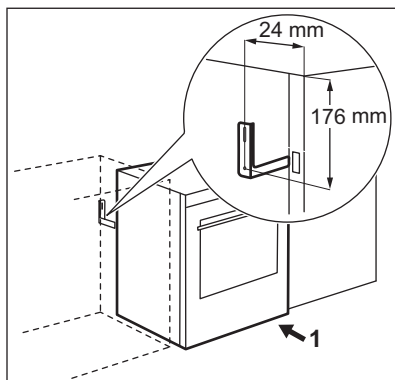


LET OP!

Zorg dat u de anti-kantelbescherming op de correcte hoogte installeert.

Zorg ervoor dat het oppervlak achter het apparaat glad is.

1. Stel de correcte hoogte in en bepaal waar op het apparaat u de anti-kantelbescherming gaat plaatsen.
2. Installeer de anti-kantelbescherming 176 mm onder het bovenvlak van het apparaat en 24 mm van de linkerkant van het apparaat in de ronde opening op een steun. Zie afbeelding. Schroef de beveiliging stevig in solide materiaal of gebruik geschikte versteviging (muur).
3. U vindt het gat aan de linkerachterkant van het apparaat. Zie afbeelding. Zet het apparaat in het midden van de ruimte tussen de kastjes (1). Als de afstand tussen de aanrechtkastjes groter is dan de breedte van het apparaat, moet u de zijmaten aanpassen als u het apparaat wilt centreren.



3.5 Elektrische installatie



WAARSCHUWING!

De fabrikant is niet aansprakelijk indien u deze veiligheidsmaatregelen uit hoofdstuk 'Veiligheidsinformatie' niet opvolgt.

Dit apparaat wordt geleverd zonder stekker en zonder netsnoer.

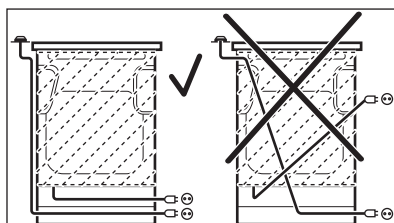
Toepasselijke kabelsoorten voor verschillende fasen:

| Fase | Minimumformaat kabel |
|----------------|-------------------------|
| 1 | 3 x 6,0 mm ² |
| 3 met neutraal | 5 x 1,5 mm ² |



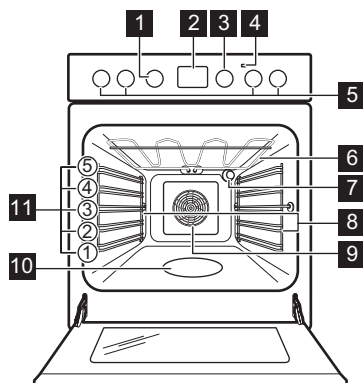
WAARSCHUWING!

De stroomkabel mag het onderdeel van het apparaat dat getoond wordt in de illustratie niet raken.



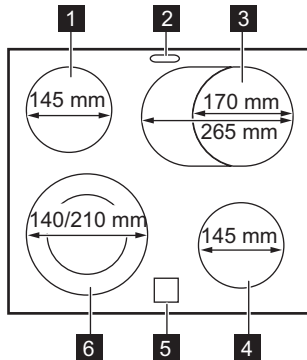
4. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

4.1 Algemeen overzicht



- 1 Knop voor de ovenfuncties
- 2 Display
- 3 Knop voor de temperatuur
- 4 Temperatuurindicator/symbool
- 5 Toetsen voor de kookplaat
- 6 Verwarmingselement
- 7 Lamp
- 8 Verwijderbare inschuifrail
- 9 Ventilator
- 10 Verheven gedeelte ovenruimte
- 11 Rekstanden

4.2 Indeling kookplaat



- 1 Kookzone 1200 W
- 2 Stoomuitlaat - aantal en positie is afhankelijk van het model
- 3 Kookzone 1400 / 2200 W
- 4 Kookzone 1200 W
- 5 Restwarmte-indicator
- 6 Kookzone 1000 / 2200 W

4.3 Accessoires

- **Bakrooster**
Voor kookgerei, bak- en braadvormen.
- **Bakplaat**
Voor gebak en koekjes.
- **Braadpan**
Voor bakken en roosteren of als pan om vet op te vangen.
- **AirFry**

Om voedsel te bakken met minder olie of zonder bakpapier.

- **Telescopische geleiders**
Met de telescopische geleiders kunt u de roosters eenvoudig plaatsen en verwijderen.
- **Bewaarlade**
Het opbergcompartiment bevindt zich onder de uitsparing van de oven.

5. VOORDAT U HET APPARAAT VOOR DE EERSTE KEER GEBRUIKT



WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken
Veiligheid.

5.1 Eerste reiniging

Verwijder all accessoires en verwijderbare inschuifrails uit de oven.

Zie het hoofdstuk 'Onderhoud en reiniging'.

Reinig de oven en accessoires voor het eerste gebruik.

Zet de accessoires en verwijderbare inschuifrails terug in de beginstand.

5.2 Tijd instellen

U moet de tijd instellen voordat u de oven bedient.



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


Druk op **+** of **-** om de correcte tijd in te stellen.

Na ongeveer 5 seconden stopt het knipperen en geeft de klok de ingestelde tijd van de dag weer.

5.3 Tijd veranderen



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

Blijf op  drukken tot het symbool voor de functie knippert.


Zie "De duur instellen" om een nieuwe tijd in te stellen.



5.4 Verzonken knoppen

Om het apparaat te bedienen, moet u de bedieningsknop indrukken. De knop komt dan naar buiten.

5.5 Voorverwarmen

Warm de lege oven voor het eerste gebruik voor.

1. Stel de functie  in. Stel de maximale temperatuur in.

2. Laat de oven een uur werken.
3. Stel de functie . Stel de maximale temperatuur in.
4. Laat de oven 15 minuten werken.
5. Stel de functie . Stel de maximale temperatuur in.
6. Laat de oven 15 minuten werken.
7. Zet de oven uit en laat deze afkoelen.

Accessoires kunnen heter worden dan normaal. De oven kan een vreemde geur en rook afgeven. Zorg dat er voldoende luchtcirculatie in de ruimte is.


6. KOOKPLAAT - DAGELIJKS GEBRUIK



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

6.1 Warmte-instelling

| Symbolen | Functie |
|---|--------------------|
| 0 | Uit-stand |
|  | Dubbele zone |
|  | Warm houden |
| 1 - 9 | Verwarmingsstanden |



Gebruik de restwarmte om het energieverbruik te verlagen. Zet de kookzone ongeveer 5 - 10 minuten uit, voordat het koken is voltooid.

Draai de knop voor de geselecteerde kookzone naar de gewenste warmte-instelling.

Zet de bedieningsknop op de uit stand om het kookproces te beëindigen.

6.2 Activeren en deactiveren van de buitenringen

Het verwarmingsvlak kan worden aangepast aan de grootte van de pannen.

Om de buitenste ring in te schakelen: draai de knop rechtsom door een lichte weerstand naar . Draai vervolgens de knop linksom naar de juiste kookstand.

Om de buitenste ring uit te schakelen: de timerknop op de uitstand zetten. Het controlelampje gaat uit.

6.3 Restwarmte-indicator



WAARSCHUWING!

Er bestaat verbrandingsgevaar door restwarmte.

Het controlelampje gaat aan als een kookzone heet is, maar het werkt niet als de stroom is onderbroken.

7. KOOKPLAAT - AANWIJZINGEN EN TIPS



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

7.1 Kookgerei

i De bodem van het kookgerei moet zo dik en vlak mogelijk zijn. Zorg ervoor dat bodems schoon en droog zijn voordat ze op de kookplaat worden gezet.

i Kookgerei gemaakt van geëmailleerd staal of met aluminium of koperen bodems, kunnen tot verkleuringen leiden van de glazen keramische kookplaat.

7.2 Voorbeelden van kooktoepassingen

i De gegevens in de volgende tabel dienen slechts als richtlijn.

| Warmte-instelling | Gebruik om: | Tijd (min) | Tips |
|-------------------|--|-------------|---|
| <u>1</u> - 1 | Bereide gerechten warmhouden. | zoals nodig | Een deksel op het kookgerei doen. |
| 1 - 2 | Hollandaisesaus, smelten: boter, chocolade, gelatine. | 5 - 25 | Van tijd tot tijd mengen. |
| 1 - 2 | Stollen: luchtige omeletten, gebakken eieren. | 10 - 40 | Met deksel bereiden. |
| 2 - 3 | Zachtjes aan de kook brengen van rijst en gerechten op melkbasis, reeds bereide gerechten opwarmen. | 25 - 50 | Voeg minimaal twee keer zo veel vocht toe als rijst en oer gerechten op melkbasis halverwege de procedure door. |
| 3 - 4 | Stomen van groenten, vis en vlees. | 20 - 45 | Voeg een paar eetlepels vocht toe. |
| 4 - 5 | Aardappelen stomen. | 20 - 60 | Gebruik max. ¼ l water voor 750 g aardappelen. |
| 4 - 5 | Bereiden van grotere hoeveelheden voedsel, stoofschotels en soepen. | 60 - 150 | Tot 3 l vloeistof plus ingrediënten. |
| 6 - 7 | Lichtjes braden: kalfsoester, cordon bleu van kalfsvlees, koteletten, rissoles, worstjes, lever, roux, eieren, pannenkoeken, donuts. | zoals nodig | Halverwege de bereidingstijd omdraaien. |
| 7 - 8 | Door-en-door gebraden, opgebakken aardappelen, lendenbiefstukken, steaks. | 5 - 15 | Halverwege de bereidingstijd omdraaien. |

| Warmte-instelling | Gebruik om: | Tijd (min) | Tips |
|-------------------|--|------------|------|
| 9 | Aan de kook brengen van water, pasta koken, aanbraden van vlees (goulash, stoofvlees), frituren van friet. | | |

8. KOOKPLAAT - ONDERHOUD EN REINIGING



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

8.1 Algemene informatie

- Maak de kookplaat na ieder gebruik schoon.
- Gebruik altijd kookgerei met een schone bodem.
- Krassen of donkere vlekken op de oppervlakte hebben geen invloed op de werking van de kookplaat.
- Gebruik een specifiek schoonmaakmiddel voor het oppervlak van de kookplaat.
- Gebruik een speciale schraper voor de glazen plaat.
- **Verwijder nadat de kookplaat voldoende is afgekoeld:** kalk- en waterkringen, vetspatten en metaalachtig glanzende verkleuringen. Reinig de kookplaat met een vochtige doek en een beetje niet-schurend reinigingsmiddel. Droog de kookplaat na reiniging af met een zachte doek.
- **Verkleuring glanzende metalen verwijderen:** reinig het glazen oppervlak met een doek en een oplossing van water met azijn.

8.2 De kookplaat schoonmaken

- **Verwijder direct:** gesmolten kunststof, plastic folie, suiker en

9. OVEN - DAGELIJKS GEBRUIK








WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

9.1 Ovenfuncties

| Symbol | Ovenfunctie | Toepassing |
|--------|--------------------------|--|
| 0 | Uit-stand | De oven is uitgeschakeld. |
| | Bereiding met hete lucht | Voor het bakken op maximaal twee rekniveaus tegelijk en om voedsel te drogen. Stel de temperatuur 20 °C tot 40 °C lager in dan voor Conventioneel koken. |

| Symbol | Ovenfunctie | Toepassing |
|--|-------------------------|---|
|   | Pizza hetelucht /AirFry | Om gerechten op één niveau te bakken met intensief bruinen en een krokante korst. /Om voedsel te bakken met minder olie of zonder bakpapier. Voor gerechten zoals frietjes of pizza. |
|  | Conventioneel koken | Voor het bakken en braden op één rekstand. |
|  | Hete lucht 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. |
|  | Grill Intens | Voor het roosteren van plat voedsel in grote hoeveelheden en voor het maken van toast. |
|  | Turbogrill | Voor het braden van grotere stukken vlees of gevogelte met botten op één niveau. Ook om te gratineren en te bruinen. |
|  | Hetelucht (vochtig) | Deze functie is ontworpen om energie te besparen tijdens het koken. Zie het hoofdstuk 'Hints and tips', Hetelucht (vochtig) voor bereidingsinstructies. De ovendeur dient tijdens de bereiding gesloten te zijn zodat de functie niet wordt onderbroken en om ervoor te zorgen dat de oven werkt op de hoogst mogelijke energie-efficiëntie. Wanneer u deze functie gebruikt, kan de temperatuur in de ovenruimte afwijken van de ingestelde temperatuur. Het verwarmingsvermogen kan worden verminderd. Zie voor algemene aanbevelingen voor energiebesparing het hoofdstuk 'Energie-efficiëntie', Energiebesparing. Deze functie wordt gebruikt om de energie-efficiëntieklasse vast te stellen overeenkomstig EN 60350-1. Als u deze functie gebruikt, schakelt de verlichting automatisch uit. |

 U kunt voedsel ontdooien door de functie Hetelucht (vochtig) te kiezen zonder de temperatuur in te stellen.

9.2 De oven in- en uitschakelen



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

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

1. Draai aan de knop voor de ovenfuncties om een ovenfunctie te selecteren.
2. Draai de knop voor de temperatuur naar een temperatuur.
3. Draai om de oven uit te schakelen, de knop voor de ovenfuncties en de knop voor de temperatuur naar de uit-stand.

9.3 Inschakelen van de functie: Hete lucht PLUS

Deze functie verhoogt de vochtigheid tijdens het koken.



WAARSCHUWING!

Gevaar voor brandwonden en schade aan het apparaat.

Vrijgekomen vocht kan brandwonden veroorzaken:


- Open de deur van het apparaat niet wanneer de functie in gebruik is: Hete lucht PLUS.
- De deur van het apparaat voorzichtig openen na het gebruik van de functie: Hete lucht PLUS.



Zie het hoofdstuk 'Nuttige aanwijzingen en tips'.

1. Open de oven deur.
2. 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.

3. Draai aan de functieknop: Hete lucht PLUS .
4. Draai aan de temperatuurknop om een temperatuur in te stellen.
5. Zet het voedsel in het apparaat en sluit de oven deur.



LET OP!

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

6. Om het apparaat uit te schakelen, draait u de knoppen voor de ovenfuncties en temperatuur naar de uit-stand.
7. Verwijder het water uit de uitsparing van de ovenruimte.



WAARSCHUWING!

Zorg dat het apparaat koud is voordat u het resterende water uit de uitsparing van de ovenruimte verwijdert.

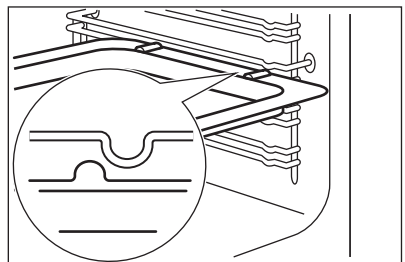
9.4 Koelventilator

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 ventilator doorgaan, totdat de oven is afgekoeld.

9.5 Ovenaccessoires plaatsen

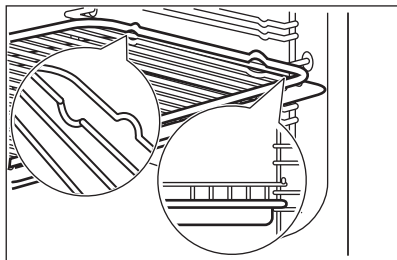
Braadpan:

Plaats de braadpan tussen de geleidestangen van de inschuifrails.



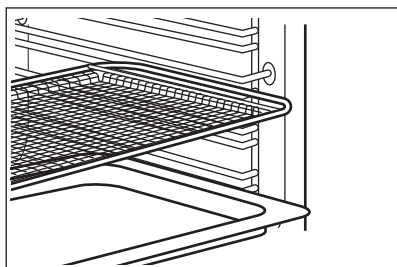
Bakrooster en braadpan samen:

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



AirFry plaat:

Plaats de AirFry-plaat op de derde rekstand. Plaats de bakplaat op de eerste rekstand.

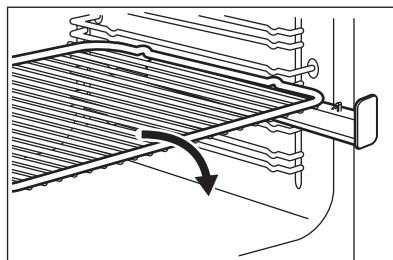


- i** • Alle accessoires hebben links en rechts bovenaan kleine inkepingen om de veiligheid te verhogen. Deze inkepingen voorkomen bovendien omkanteling.
- Door de verhoogde lijst die om het rooster loopt, is kookgerei beveiligd tegen wegglijden.

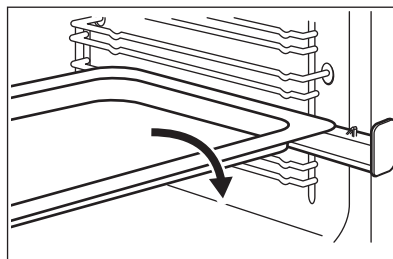
9.6 Telescopische geleiders - de ovenaccessoires plaatsen

- i** Bewaar de montage-instructies voor de telescopische geleiders om later terug te kunnen lezen.

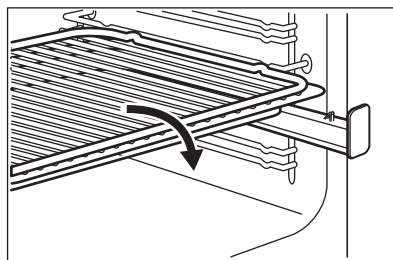
Met de telescopische geleiders kunt u de roosters eenvoudig plaatsen en verwijderen.



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



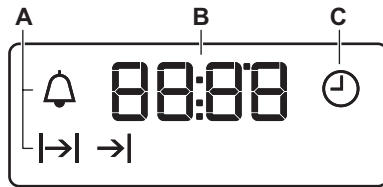
Plaats de bakplaat of braadpan op de telescopische geleiders.



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

10. OVEN - KLOKFUNCTIES

10.1 Display



- A. Klokfuncties
- B. Timer
- C. Klokfunctie

10.2 Toetsen

| Knop | Functie | Beschrijving |
|------|---------|---------------------------|
| — | MIN | Om de tijd in te stellen. |
| ⌚ | KLOK | De klokfunctie instellen. |
| + | PLUS | Om de tijd in te stellen. |

10.3 Tabel met klokfuncties

| Klokfunctie | Applicatie |
|------------------------|---|
| ⌚ DAGTIJD | Met deze functie kunt u de dagtijd instellen, wijzigen of controleren. |
| → BEREIDINGS- DUUR | Instellen hoe lang het apparaat in werking is. |
| → EINDE | Instellen wanneer het apparaat wordt uitgeschakeld. |
| → → TIJDVERTRAGING | Om de functies BEREIDINGSDUUR en EINDE te combineren. |
| 🔔 KOOKWEKKER | Voor het instellen van een afteltijd. Deze functie heeft geen invloed op de werking van het apparaat. U kunt de KOOKWEKKER op elk gewenst moment instellen, ook als het apparaat uit staat. |





10.4 De BEREIDINGSDUUR instellen


1. Stel een ovenfunctie en de temperatuur in.
2. Blijf op ⌚ drukken totdat |→| begint te knippen.
3. Druk op + of — om de tijd voor de BEREIDINGSDUUR in te stellen.


- Op het display verschijnt |→|.
4. Wanneer de ingestelde tijd is verstreken, knippert |→| en hoort u een geluidssignaal. Het apparaat wordt automatisch uitgeschakeld.
 5. Druk op een willekeurige toets om het geluidssignaal uit te zetten.

6. Draai de knop voor de ovenfuncties en de knop voor de temperatuur naar de uit-stand.









10.5 Het EINDE instellen

1. Stel een ovenfunctie en de temperatuur in.
2. Blijf op  drukken totdat  begint te knipperen.
3. Druk op  of  om de tijd in te stellen.

Op het display verschijnt .

4. Wanneer de ingestelde tijd is verstreken, knippert  en hoort u een geluidssignaal. Het apparaat wordt automatisch uitgeschakeld.
5. Druk op een willekeurige toets om het signaal uit te zetten.
6. Draai de knop voor de ovenfuncties en de knop voor de temperatuur naar de uit-stand.





10.6 De functie TIJDVERTRAGING instellen

1. Stel een ovenfunctie en de temperatuur in.
2. Blijf op  drukken totdat  begint te knipperen.
3. Druk op  of  om de BEREIDINGSDUUR in te stellen.
4. Druk op .
5. Druk op  of  om de tijd voor EINDE in te stellen.
6. Druk op  om te bevestigen.

Het apparaat gaat later automatisch aan, werkt voor de ingestelde BEREIDINGSDUUR en stop aan op de ingestelde EINDTIJD. Op de ingestelde tijd, weerklinkt er een geluidssignaal.

7. Het apparaat wordt automatisch uitgeschakeld. Druk op een willekeurige toets om het signaal uit te zetten.
8. Draai de knop voor de ovenfuncties en de knop voor de temperatuur naar de uit-stand.

10.7 De KOOKWEKKER instellen

1. Blijf op  drukken totdat  begint te knipperen.
2. Druk op  or  om de gewenste tijd in te stellen.

De KOOKWEKKER start automatisch na vijf seconden.

3. Wanneer de ingestelde tijd voorbij is, klinkt er een geluidssignaal. Druk op een willekeurige toets om het geluidssignaal uit te zetten.
4. Draai de knop voor de ovenfuncties en de temperatuurknop naar de uit-stand.

10.8 De klokfuncties annuleren

1. Blijf op de  drukken tot het symbool voor de benodigde ovenfunctie begint te knipperen.

2. Houd  ingedrukt.

De klokfunctie gaat na een paar seconden uit.

11. OVEN - 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 Bakken

Gebruik voor de eerste baksessie de lagere 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 weer afgekoeld zijn, verdwijnt de vervorming.

11.2 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. |
| | De oventemperatuur is te hoog en de baktijd te kort. | 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. | Stel volgende keer een langere baktijd en een lagere oventemperatuur in. |
| | 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. |

11.3 Bereiding met hete lucht



Bakken op 1 ovenniveau

Bakken in een bakblik

| Gerecht | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | Roosterhoogte |
|-----------------------------|-------------------------|------------|---------------|
| Tulband of brioche | 150 - 160 | 50 - 70 | 2 |
| Zandgebak/vruchtencake | 140 - 160 | 50 - 90 | 1 - 2 |
| Biscuittaart zonder vet | 150 - 160 ¹⁾ | 25 - 40 | 3 |
| Taartbodem - zacht cakedeeg | 150 - 170 | 20 - 25 | 2 |

¹⁾ Oven voorverwarmen.

Gebak op bakplaat

| Gerecht | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | Rooster- hoogte |
|--|------------------|------------|--------------------|
| Kruimeltaart (droog) | 150 - 160 | 20 - 40 | 3 |
| Vruchtentaart (bereid met gistdeeg/ roerdeeg) ¹⁾ | 150 | 35 - 55 | 3 |
| Vruchtentaart met kruimeldeeg | 160 - 170 | 40 - 80 | 3 |

¹⁾ Gebruik braadpan.

Koekjes

| Gerecht | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | Rooster- hoogte |
|------------------------------|-------------------------|------------|--------------------|
| Zandkoekjes | 150 - 160 | 10 - 20 | 3 |
| Zandtaartdeeg/ Deegreepjes | 140 | 20 - 35 | 3 |
| Koekjes gemaakt van roerdeeg | 150 - 160 | 15 - 20 | 3 |
| Eiwitgebak / schuimgebak | 80 - 100 | 120 - 150 | 3 |
| Bitterkoekjes | 100 - 120 | 30 - 50 | 3 |
| Koekjes gemaakt van gistdeeg | 150 - 160 | 20 - 40 | 3 |
| Klein bladerdeeggebak | 170 - 180 ¹⁾ | 20 - 30 | 3 |
| Broodjes | 160 ¹⁾ | 10 - 35 | 3 |

¹⁾ Oven voorverwarmen.

Tabel voor ovenschotels en gratineerde gerechten

| Gerecht | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | Rooster- hoogte |
|---|-------------------------|------------|--------------------|
| Stokbroden bedekt met gesmolten kaas | 160 - 170 ¹⁾ | 15 - 30 | 1 |
| Gevulde groente | 160 - 170 | 30- 60 | 1 |

¹⁾ Oven voorverwarmen.

Bakken op meerdere niveaus

Gebak op bakplaat

| Gerecht | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | Rooster- hoogte |
|----------------------|-------------------------|------------|--------------------|
| | | | 2 standen |
| Roomsoezen / Eclairs | 160 - 180 ¹⁾ | 25 - 45 | 2 / 4 |

| Gerecht | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | Rooster- hoogte |
|--------------|------------------|------------|--------------------|
| | | | 2 standen |
| Kruimeltaart | 150 - 160 | 30 - 45 | 2 / 4 |

1) Oven voorverwarmen.

Koekjes/small cakes/gebak/broodjes

| Gerecht | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | Rooster- hoogte |
|------------------------------|-------------------------|------------|--------------------|
| | | | 2 standen |
| Zandkoekjes | 150 - 160 | 20 - 40 | 2 / 4 |
| Zandtaartdeeg/ Deegreepjes | 140 | 25 - 45 | 2 / 4 |
| Koekjes gemaakt van roerdeeg | 160 - 170 | 25 - 40 | 2 / 4 |
| Eiwitgebak, schuimgebak | 80 - 100 | 130 - 170 | 2 / 4 |
| Bitterkoekjes | 100 - 120 | 40 - 80 | 2 / 4 |
| Koekjes gemaakt van gistdeeg | 160 - 170 | 30 - 60 | 2 / 4 |
| Klein bladerdeeggebak | 170 - 180 ¹⁾ | 30 - 50 | 2 / 4 |
| Broodjes | 180 ¹⁾ | 25 - 40 | 2 / 4 |

1) Oven voorverwarmen.

11.4 Boven- en onderwarmte op één niveau

Bakken in een bakblik

| Gerecht | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | Rooster- hoogte |
|---------------------------------------|-------------------------|------------|--------------------|
| Tulband of brioche | 160 - 180 | 50 - 70 | 2 |
| Moskovisch gebak / vruchtencake | 150 - 170 | 50 - 90 | 1 - 2 |
| Taartbodem - zandtaartdeeg | 190 - 210 ¹⁾ | 10 - 25 | 2 |
| Taartbodem - zacht cakedeeg | 170 - 190 | 20 - 25 | 2 |
| Hartige taart (bijv. quiche lorraine) | 180 - 220 | 35 - 60 | 1 |
| Kwarktaart | 160 - 180 | 60 - 90 | 1 - 2 |

1) Oven voorverwarmen.

Gebak op bakplaat

| Gerecht | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | Rooster- hoogte |
|---|--|---------------------|--------------------|
| Vlechtbrood/broodkrans | 170 - 190 | 40 - 50 | 2 |
| Kerststol | 160 - 180 ¹⁾ | 50 - 70 | 2 |
| Brood (roggebrood): 1. Eerste deel van het bakproces. 2. Tweede deel van het bakproces. | 1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180 ¹⁾ | 1. 20 2. 30 - 60 | 1 - 2 |
| Roomsoezen / Eclairs | 190 - 210 ¹⁾ | 20 - 35 | 3 |
| Koninginnenbrood (opgerolde cake met jam) | 180 - 200 ¹⁾ | 10 - 20 | 3 |
| Kruimeltaart (droog) | 160 - 180 | 20 - 40 | 3 |
| Amandelcake/suikertaart | 190 - 210 ¹⁾ | 20 - 30 | 3 |
| Vruchtentaart (bereid met gistdeeg/ roerdeeg) ²⁾ | 170 | 35 - 55 | 3 |
| Vruchtentaart met kruimeldeeg | 170 - 190 | 40 - 60 | 3 |
| Plaatkoek met kwetsbare garnering (bijv. kwark, room, puddingvulling) | 160 - 180 ¹⁾ | 40 - 80 | 3 |
| Ongedesemd brood | 230 - 250 | 10 - 15 | 1 |
| Vlaaien (CH) | 210 - 230 | 35 - 50 | 1 |

¹⁾ Oven voorverwarmen.

²⁾ Gebruik braadpan.

Koekjes

| Gerecht | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | Rooster- hoogte |
|------------------------------|-------------------------|------------|--------------------|
| Zandkoekjes | 170 - 190 | 10 - 20 | 3 |
| Zandtaartdeeg/ Deegreepjes | 160 ¹⁾ | 20 - 35 | 3 |
| Roerdeegkoekjes | 170 - 190 | 20 - 30 | 3 |
| Eiwitgebak / schuimgebak | 80 - 100 | 120 - 150 | 3 |
| Bitterkoekjes | 120 - 130 | 30 - 60 | 3 |
| Koekjes gemaakt van gistdeeg | 170 - 190 | 20 - 40 | 3 |
| Klein bladerdeeggebak | 190 - 210 ¹⁾ | 20 - 30 | 3 |
| Broodjes | 190 - 210 ¹⁾ | 10 - 55 | 3 |

¹⁾ Oven voorverwarmen.

Tabel voor ovenschotels en gegratineerde gerechten

| Gerecht | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | Rooster- hoogte |
|--------------------------------------|-------------------------|------------|--------------------|
| Pastaschotel | 180 - 200 | 45 - 60 | 1 |
| Lasagne | 180 - 200 | 35 - 50 | 1 |
| Groentegratin | 180 - 200 ¹⁾ | 15 - 30 | 1 |
| Stokbroden bedekt met gesmolten kaas | 200 - 220 ¹⁾ | 15 - 30 | 1 |
| Zoete ovenschotels | 180 - 200 | 40 - 60 | 1 |
| Visschotels | 180 - 200 | 40 - 60 | 1 |
| Gevulde groente | 180 - 200 | 40 - 60 | 1 |

¹⁾ Oven voorverwarmen.

11.5 Pizzastand

| Gerecht | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | Rooster- hoogte |
|--|-------------------------|------------|--------------------|
| Pizza (dunne korst) ¹⁾ | 200 - 230 ²⁾ | 10 - 20 | 1 - 2 |
| Pizza (met veel garnering) ¹⁾ | 180 - 200 | 20 - 35 | 1 - 2 |
| Taarten | 170 - 200 | 35 - 55 | 1 - 2 |
| Spinazietaart | 160 - 180 | 45 - 60 | 1 - 2 |
| Quiche Lorraine (hartige taart) | 170 - 190 | 45 - 55 | 1 - 2 |
| Zwitserse flan | 170 - 200 | 35 - 55 | 1 - 2 |
| Kwarktaart | 140 - 160 | 60 - 90 | 1 - 2 |
| Groentetaart | 160 - 180 | 50 - 60 | 1 - 2 |
| Ongedesemd brood | 230 - 250 ²⁾ | 10 - 20 | 2 - 3 |
| Bladerdeegtaart | 160 - 180 ²⁾ | 45 - 55 | 2 - 3 |
| Flammekuchen | 230 - 250 ²⁾ | 12 - 20 | 2 - 3 |
| Piroggen (Russische variant op calzone) | 180 - 200 ²⁾ | 15 - 25 | 2 - 3 |

¹⁾ Gebruik braadpan.

²⁾ Oven voorverwarmen.

11.6 Hetelucht (vochtig) ³

Brood en pizza

| Gerecht | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | Roosterhoogte |
|----------------------|------------------|------------|---------------|
| Broodjes | 180 | 25 - 35 | 3 |
| Bevroren pizza 350 g | 190 | 25 - 35 | 3 |

Cake in bakplaat

| Gerecht | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | Roosterhoogte |
|---|------------------|------------|---------------|
| Koninginnenbrood (opgerolde cake met jam) | 180 | 20 - 30 | 3 |
| Brownie | 180 | 30 - 40 | 3 |

Cake in bakblik

| Gerecht | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | Roosterhoogte |
|-------------------------------|------------------|------------|---------------|
| Soufflé | 200 | 30 - 40 | 3 |
| Luchtige vlaaibodem | 180 | 20 - 30 | 3 |
| Victoriartaart met jamvulling | 150 | 25 - 35 | 3 |

Vis

| Gerecht | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | Roosterhoogte |
|---------------------|------------------|------------|---------------|
| Vis in zakjes 300 g | 180 | 25 - 35 | 3 |
| Hele vis 200 g | 180 | 25 - 35 | 3 |
| Visfilets 300 g | 180 | 25 - 35 | 3 |

Vlees

| Gerecht | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | Roosterhoogte |
|----------------------|------------------|------------|---------------|
| Vlees in zakje 250 g | 200 | 25 - 35 | 3 |
| Vleesspiesjes 500 g | 200 | 30 - 40 | 3 |

Kleine gebakken items

| Gerecht | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | Roosterhoogte |
|----------|------------------|------------|---------------|
| Koekjes | 180 | 25 - 35 | 3 |
| Makarons | 160 | 25 - 35 | 3 |

| Gerecht | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | Roosterhoogte |
|--------------------|------------------|------------|---------------|
| Muffins | 180 | 25 - 35 | 3 |
| Smakelijke cracker | 170 | 20 - 30 | 3 |
| Kruimeldeegkoekjes | 150 | 25 - 35 | 3 |
| Tartelettes | 170 | 15 - 25 | 3 |

Vegetarisch

| Gerecht | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | Roosterhoogte |
|----------------------------|------------------|------------|---------------|
| Groentemix in zakjes 400 g | 180 | 25 - 35 | 3 |
| Omelet | 200 | 20 - 30 | 3 |
| Groenten op plaat 700 g | 180 | 25 - 35 | 3 |

11.7 Hete lucht PLUS

Bakkerij

| Gerecht | Temperatuur (°C) | Water in de uitholling in de ovenruimte (ml) | Voorverwarmen (minuten) | Tijd (min) | Roosterhoogte |
|---------------------------------|------------------|--|-------------------------|------------|---------------|
| Witbrood | 180 | 150 | 10 | 30 - 40 | 2 |
| Broodjes | 200 | 150 | 5 | 20 - 25 | 2 |
| Focaccia | 190 | 150 | 10 | 20 - 25 | 1 |
| Zelfgemaakte pizza | 230 | 150 | 10 | 15 - 20 | 2 |
| Koekjes, scones, croissants | 160 | 150 | 10 | 10 - 20 | 2 |
| Pruimentartaart, kaneelbroodjes | 160 | 150 | 10 | 70 - 80 | 2 |

Bevroren gerechten

| Gerecht | Temperatuur (°C) | Water in de uitholling in de ovenruimte (ml) | Voorverwarmen (minuten) | Tijd (min) | Roosterhoogte |
|-----------|------------------|--|-------------------------|------------|---------------|
| Pizza | 200 | 100 | 10 | 15 | 2 |
| Croissant | 170 | 50 | 10 | 25 | 2 |
| Lasagne | 200 | 200 | 10 | 35 - 45 | 2 |

Voedselherstel

| Gerecht | Temperatuur (°C) | Water in de uitholling in de ovenruimte (ml) | Voorverwarmen (minuten) | Tijd (min) | Roosterhoogte |
|--------------------|------------------|--|-------------------------|------------|---------------|
| Witbrood | 110 | 100 | - | 30 - 40 | 2 |
| Broodjes | 110 | 100 | - | 20 - 25 | 2 |
| Zelfgemaakte pizza | 110 | 100 | - | 15 - 20 | 2 |
| Focaccia | 110 | 100 | - | 20 - 30 | 2 |
| Groenten | 110 | 100 | - | 15 - 25 | 2 |
| Rijst | 110 | 100 | - | 15 - 26 | 2 |
| Pasta | 110 | 100 | - | 15 - 27 | 2 |
| Vlees | 110 | 100 | - | 15 - 28 | 2 |

Braden

| Gerecht | Temperatuur (°C) | Water in de uitholling in de ovenruimte (ml) | Voorverwarmen (minuten) | Tijd (min) | Roosterhoogte |
|-------------------------|------------------|--|-------------------------|--|---------------|
| Kip | 210 | 200 | - | 70 - 75 | 2 |
| Halve kip | 210 | 200 | - | 35 - 50 | 2 |
| Geroosterd varkensvlees | 180 | 200 | - | 65 - 70 | 2 |
| Rosbief, 1 - 1,5 kg | 200 | 200 | - | 1. 50 - 55 2. 60 - 65 3. 65 - 70 | 2 |
| Geroosterde kalkoen | 200 | 200 | - | 70 - 85 | 2 |

11.8 Tips voor braden

Gebruik hittebestendig kookgerei.

Geroosterd mager vlees bedekt (u kunt aluminiumfolie gebruiken).

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.

11.9 Boven- en onderwarmte roosteren

Rundvlees

| Gerecht | Hoeveelheid | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | Roosterhoogte |
|------------|-------------|------------------|------------|---------------|
| Stoofvlees | 1 – 1,5 kg | 200 - 230 | 105 - 150 | 1 |

Varkensrug

| Gerecht | Hoeveelheid | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | Roosterhoogte |
|-------------------------------|--------------|------------------|------------|---------------|
| Schouderstuk, nekstuk, hamlap | 1 – 1,5 kg | 210 - 220 | 90 - 120 | 1 |
| Kotelet, ribbetje | 1 – 1,5 kg | 180 - 190 | 60 - 90 | 1 |
| Gehaktbrood | 750 g - 1 kg | 170 - 190 | 50 - 60 | 1 |
| Varkensschenkel(voor-gekookt) | 750 g - 1 kg | 200 - 220 | 90 - 120 | 1 |

Kalfsvlees

| Gerecht | Hoeveelheid | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | Roosterhoogte |
|-------------------------------------|-------------|------------------|------------|---------------|
| Geroosterd kalfsvlees ¹⁾ | 1 kg | 210 - 220 | 90 - 120 | 1 |
| Kalfsschenkel | 1,5 – 2 kg | 200 - 220 | 150 - 180 | 1 |

¹⁾ Gebruik een afgesloten braadpan.

Lamsvlees

| Gerecht | Hoeveelheid | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | Roosterhoogte |
|--------------------------------|-------------|------------------|------------|---------------|
| Lamsbout, geroosterd lamsvlees | 1 – 1,5 kg | 210 - 220 | 90 - 120 | 1 |
| Lamsrug | 1 – 1,5 kg | 210 - 220 | 40 - 60 | 1 |

Game

| Gerecht | Hoeveelheid | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | Roosterhoogte |
|---------------------|-------------|-------------------------|------------|---------------|
| Hazenrug, hazenbout | tot 1 kg | 220 - 240 ¹⁾ | 30 - 40 | 1 |
| Rug | 1,5 – 2 kg | 210 - 220 | 35 - 40 | 1 |
| Reebout, hertenbout | 1,5 – 2 kg | 200 - 210 | 90 - 120 | 1 |

¹⁾ Oven voorverwarmen.

Gevogelte

| Gerecht | Hoeveelheid | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | Roosterhoogte |
|-------------------|-----------------|------------------|------------|---------------|
| Stukken gevogelte | 200 – 250 g elk | 220 - 250 | 20 - 40 | 1 |
| eend | 1,5 – 2 kg | 210 - 220 | 80 - 100 | 1 |
| gans | 3,5 – 5 kg | 200 - 210 | 150 - 180 | 1 |
| Turkije | 2,5 – 3,5 kg | 200 - 210 | 120 - 180 | 1 |
| Turkije | 4 – 6 kg | 180 - 200 | 180 - 240 | 1 |

Vis

| Gerecht | Hoeveelheid | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | Roosterhoogte |
|----------|-------------|------------------|------------|---------------|
| Hele vis | 1 – 1,5 kg | 210 - 220 | 40 - 70 | 1 |

11.10 Braden met circulatiegrill

Varkensrug

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

Kalfsvlees

| Gerecht | Hoeveelheid | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | Roosterhoogte |
|-----------------------|-------------|------------------|------------|---------------|
| Geroosterd kalfsvlees | 1 kg | 160 - 180 | 90 - 120 | 1 |
| Kalfsschenkel | 1,5 – 2 kg | 160 - 180 | 120 - 150 | 1 |

Lamsvlees

| Gerecht | Hoeveelheid | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | Roosterhoogte |
|--------------------------------|-------------|------------------|------------|---------------|
| Lamsbout, geroosterd lamsvlees | 1 – 1,5 kg | 150 - 170 | 100 - 120 | 1 |
| Lamsrug | 1 – 1,5 kg | 160 - 180 | 40 - 60 | 1 |

Gevogelte

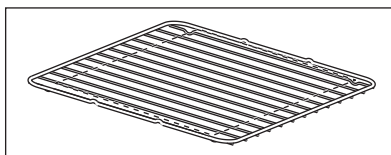
| Gerecht | Hoeveelheid | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | Roosterhoogte |
|-------------------|-----------------|------------------|------------|---------------|
| Stukken gevogelte | 200 – 250 g elk | 200 - 220 | 30 - 50 | 1 |
| eend | 1,5 – 2 kg | 180 - 200 | 80 - 100 | 1 |
| gans | 3,5 – 5 kg | 160 - 180 | 120 - 180 | 1 |
| Turkije | 2,5 – 3,5 kg | 160 - 180 | 120 - 150 | 1 |
| Turkije | 4 – 6 kg | 140 - 160 | 150 - 240 | 1 |

11.11 Grillen in het algemeen

**WAARSCHUWING!**

Tijdens het grillen moet de ovendeur altijd gesloten zijn.

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



Het grilgedeelte is ingesteld in het midden van het rooster.

11.12 Aanwijzingen voor testinstituten

| Gerecht | -functie | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | Accessoires | Roosterhoogte |
|--|--------------------------|------------------|------------|-------------|---------------|
| Kleine cakes (20 cakejes per bakplaat) | Conventioneel koken | 170 | 20 - 30 | Bakplaat | 3 |
| Kleine cakes (20 cakejes per bakplaat) | Bereiding met hete lucht | 150 | 20 - 35 | Bakplaat | 3 |
| Kleine cakes (20 cakejes per bakplaat) | Bereiding met hete lucht | 150 | 20 - 40 | Bakplaat | 1 / 4 |
| Appeltaart, 2 blikken (ø 20 cm) op het rooster, diagonaal verdeeld | Conventioneel koken | 180 | 70 - 90 | Rooster | 1 |
| Appeltaart, 2 blikken (ø 20 cm) op het rooster, diagonaal verdeeld | Bereiding met hete lucht | 160 | 70 - 90 | Rooster | 2 |

| Gerecht | -functie | Tempe- ratuur (°C) | Tijd (min) | Accessoi- res | Rooster- hoogte |
|---|--------------------------|--------------------------|--|----------------------|--------------------|
| Appeltaart, 2 blikken (ø 20 cm) op het rooster, diagonaal verdeeld | Pizza hetelucht | 170 | 70 - 90 | Rooster | 1 |
| Appeltaart, 2 blikken (ø 20 cm) op het rooster, diagonaal verdeeld. ¹⁾ | Hete lucht PLUS | 160 | 70 - 80 | Bakplaat | 2 |
| Vetvrije cake, 1 blik (ø 26 cm) op het rooster | Conventioneel koken | 160 | 30 - 45 | Rooster | 3 |
| Vetvrije cake, 1 blik (ø 26 cm) op het rooster | Bereiding met hete lucht | 150 | 30 - 45 | Rooster | 2 |
| Vetvrije cake, 1 blik (ø 26 cm) op het rooster | Bereiding met hete lucht | 150 | 30 - 50 | Rooster | 1 / 4 |
| Zandkoek/Gebakkeep | Bereiding met hete lucht | 140 | 20 - 35 | Bakplaat | 3 |
| Zandkoek/Gebakkeep | Bereiding met hete lucht | 140 | 25 - 45 | Bakplaat | 1 / 4 |
| Zandkoek/Gebakkeep | Conventioneel koken | 160 | 20 - 35 | Bakplaat | 3 |
| Geroosterd brood | Grillen | Max. | 5 - 9 | Rooster | 4 |
| Runderburger | Grillen | Max. | 15 - 20 eerste kant. 10 - 15 tweede kant. | Rooster/ druipbak | 4 |

¹⁾ Voeg 150 ml water toe aan de uitsparing in de ovenruimte.

12. OVEN - ONDERHOUD EN REINIGING



WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken
Veiligheid.

12.1 Opmerkingen over schoonmaken



Reinigingsmiddelen

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

Gebruik een reinigungsoplossing om metalen oppervlakken te reinigen.

Reinig vlekken met een mild reinigungsmiddel.



Dagelijks gebruik

Reinig de uitsparing telkens na gebruik. Vetophoping of andere resten kunnen brand veroorzaken.

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 warm water en een mild reinigungsmiddel. De accessoires niet in de afwasmachine reinigen (behalve AirFry-plateet).

Reinig de antiaanbakaccessoires niet met agressieve reinigungsmiddelen of scherpe voorwerpen.

12.2 De AirFry-plateet reinigen

1. Leg de AirFry-plateet op de bakplateet.
2. Giet warm water met reinigungsmiddel en laat het weken.
3. Reinig de AirFry-plateet met een spons of gebruik een borstel om resten te verwijderen.

Reiniging in de vaatwasser is ook mogelijk.

12.3 Ovens van roestvrij staal of aluminium

Maak de ovendeur alleen met een vochtige doek of natte spons schoon. Droog maken met een zachte doek.

Vermijd het gebruik van staalwol, zure of schurende producten, deze kunnen de oppervlakken van de oven beschadigen. Maak het bedieningspaneel van de oven net zo voorzichtig schoon

12.4 Reinigen van de uitsparing in de binnenkant van de oven

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



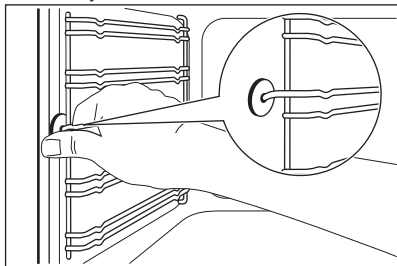
Voor de functie: Hete lucht PLUS we raden aan de reinigungsprocedure na minstens iedere 5 -10 kookcycli uit te voeren.

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.

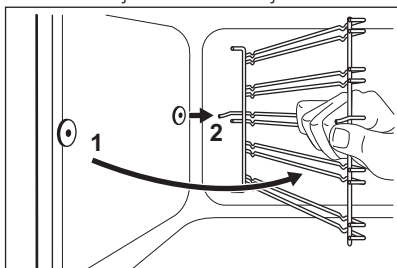
12.5 Verwijderen van de inschuifrails

Om de oven te reinigen, verwijdert u de inschuifrails.

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



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



i De pinnetjes op de telescopische geleiders moeten naar voren wijzen.

Installeer de inschuifrails in de omgekeerde volgorde.

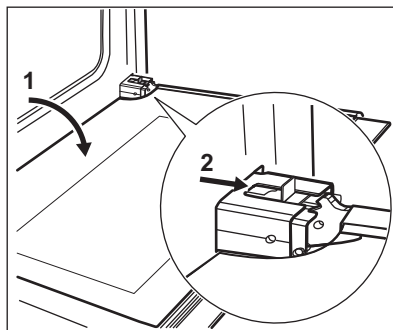


LET OP!

Zorg ervoor dat de langste bevestigingsdraad voorin wordt aangebracht. De uiteinden van de twee draden moeten naar achteren wijzen. Incorrecte installatie kan schade aan het email toebrengen.

12.6 Uitnemen van de ovendeur

Om het reinigen te vergemakkelijken, verwijdert u best de ovendeur.



1. Open de deur helemaal.
2. Verplaats de schuif totdat u een klik hoort.
3. Sluit de deur tot de schuif vergrendelt.
4. Verwijder de deur.

Om de deur te verwijderen, trek de deur eerst aan de ene zijde naar buiten en daarna aan de andere zijde.

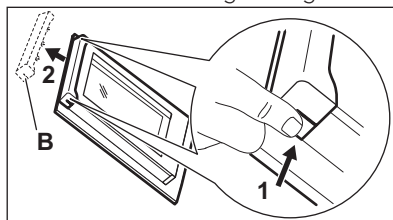
Wanneer u klaar bent met reinigen, plaatst u de ovendeur terug in omgekeerde volgorde. Zorg ervoor dat u een klik hoort wanneer u de deur terugplaatst. Gebruik indien nodig enige kracht.

12.7 Verwijderen en reinigen van de deurglazen

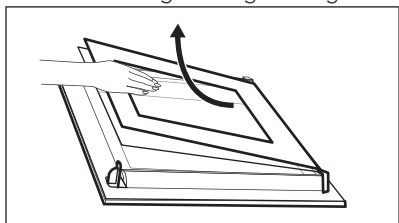


De glasplaten van de ovendeur op uw product kunnen in type en vorm verschillen van de voorbeelden die u hier ziet. Het aantal glasplaten kan ook verschillen.

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



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



4. Reinig de glasplaten. Om de panelen te plaatsen, moet u de stappen in omgekeerde volgorde uitvoeren.

12.8 Het lampje vervangen



WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken.
Het lampje kan heet zijn.

1. Schakel de oven uit. Wacht tot de oven afgekoeld is.
2. Trek de oven uit het stopcontact.
3. Plaats een doek op de bodem van de holte.

De lamp aan de achterkant.



Het afdekglas van het lampje bevindt zich in de achterkant van de ovenruimte.

1. Draai het afdekglas van de lamp naar rechts en verwijder het.
2. Reinig het afdekglas.
3. Vervang het ovenlampje met de relevante tegen 300 °C hittebestendig ovenlampje.

13. PROBLEEMOPLOSSING



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

4. Gebruik hetzelfde ovenlamptype. Plaats het afdekglas terug.

12.9 De lade verwijderen

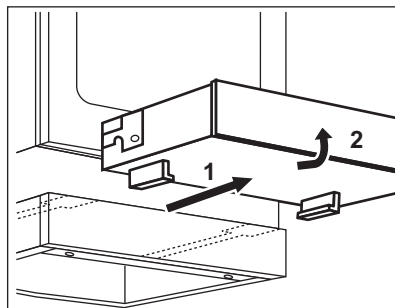


WAARSCHUWING!

Wanneer de oven in gebruik is, kan de lade heet worden. Bewaar geen ontvlambare dingen in de oven (bijv. schoonmaakmiddelen, plastic zakken, ovenhandschoenen, papier, reinigingsmiddelen, enz).

De lade onder de oven kan worden verwijderd om gemakkelijker te worden schoongemaakt.

1. Trek de lade volledig naar buiten, tot deze niet verder kan.



2. Til de lade iets schuin omhoog en verwijder de lade uit de steunrails.

De lade plaatsen:

1. Plaats de lade op de steunrails van de lade. Zorg ervoor dat de uitsparingen goed in de rails vallen.
2. Laat de lade tot horizontale stand zakken en duw de lade naar binnen.

13.1 Wat moet u doen als...

| Probleem | Mogelijke oorzaak | Oplossing |
|--|--|---|
| U kunt het apparaat niet activeren. | Het apparaat is niet aangesloten op een stopcontact of is niet goed geïnstalleerd. | Controleer of het apparaat goed is aangesloten op het lichtnet. |
| U kunt het apparaat niet activeren. | 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. |
| De restwarmte-indicator gaat niet aan. | De zone is niet heet, omdat hij slechts kortstondig is gebruikt. | Als de kookzone lang genoeg in werking is geweest om heet te zijn, neemt u contact op met de klantenservice. |
| U kunt de buitenste ring niet inschakelen. | | Schakel eerst de binnenring in. |
| 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. |
| Het lampje brandt niet. | Het lampje is stuk. | Vervang het lampje. |
| Op het display wordt "12.00" weergegeven. | Er is een stroomstoring geweest. | Stel de klok opnieuw in. |
| 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. |
| Er worden geen goede kookresultaten verkregen met de functie: Hete lucht PLUS. | U heeft de uitholling van de ovenruimte niet met water gevuld. | Raadpleeg "De functie Hete lucht PLUS activeren". |
| Het water in de uitholling van de ovenruimte kookt niet. | De temperatuur is te laag. | Stel de temperatuur minstens in op 110°C. Raadpleeg het hoofdstuk 'Nuttige aanwijzingen en tips'. |

| Probleem | Mogelijke oorzaak | Oplossing |
|--|--|---|
| 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 functie Hete lucht PLUS activeren". |

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 Productinformatie voor kookplaat volgens EU-richtlijn 66/2014

| | | |
|--|---------------------------------|------------------------|
| Modelidentificatie | CCB6646ABM | |
| Type kookplaat | Kookplaat in vrijstaand fornuis | |
| Aantal kookzones | 4 | |
| Verwarmingstechnologie | Stralingswarmte | |
| Diameter ronde kookzones (Ø) | Links voor | 21,0 cm |
| | Linksachter | 14,5 cm |
| | Rechts voor | 14,5 cm |
| Lengte (L) en breedte (B) van niet-circulaire kookzone | Rechtsachter | L 26,5 cm W 17,0 cm |

| | | |
|--|--------------|---------------|
| Energieverbruik per kookzone (EC electric cooking) | Links voor | 178,9 Wh / kg |
| | Linksachter | 181,8 Wh / kg |
| | Rechts voor | 181,8 Wh / kg |
| | Rechtsachter | 174,1 Wh / kg |
| Energieverbruik van de kookplaat (EC electric hob) | | 179,2 Wh / kg |

EN 60350-2 - Huishoudelijke elektrische kookapparaten - deel 2: Kookplaten - Methodes voor het meten van de prestatie.

14.2 Kookplaat - Energiebesparing

U kunt elke dag energie besparen tijdens het koken door de onderstaande tips te volgen.

- Warm alleen de hoeveelheid water op die u nodig heeft.
- Doe indien mogelijk altijd een deksel op de pan.
- Zet uw kookgerei op de kookzone voordat u deze activeert.
- De bodem van het kookgerei moet dezelfde afmeting hebben als de kookzone.
- Zet kleiner kookgerei op kleinere kookzones.
- Plaats het kookgerei precies in het midden van de kookzone.
- Gebruik de restwarmte om het eten warm te houden of te smelten.

14.3 Productinformatie voor ovens en productinformatieblad*

| | |
|---|----------------------------|
| Naam leverancier | AEG |
| Modelidentificatie | CCB6646ABM |
| Energie-efficiëntie-index | 95,3 |
| Energie-efficiëntieklasse | A |
| Energieverbruik bij een standaardbelasting, stand boven + onderwarmte | 0,95 kWh/cyclus |
| Energieverbruik bij een standaardbelasting, stand hetelucht | 0,82 kWh/cyclus |
| Aantal holtes | 1 |
| Warmtebron | Elektriciteit |
| Volume | 73 l |
| Soort oven | Oven in vrijstaand fornuis |
| Massa | 50.6 kg |

* Voor de Europese Unie overeenkomstig EU-verordeningen 65/2014 en 66/2014. Voor de Republiek Belarus overeenkomstig STB 2478-2017, aanhangsel G; STB 2477-2017, bijlagen A en B. Voor Oekraïne overeenkomstig 568/32020.

De energie-efficiëntieklasse is niet van toepassing op Rusland.

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

14.4 Oven - 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

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.

Hetelucht (vochtig)

Functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen.

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



867 338892-A-122020



AEG