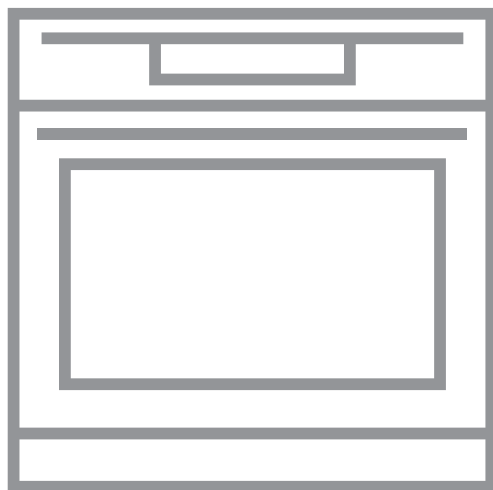


USER MANUAL



INHOUDSOPGAVE

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE.....	2
2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN.....	4
3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT.....	7
4. BEDIENINGSPANEEL.....	8
5. VOORDAT U HET APPARAAT VOOR DE EERSTE KEER GEBRUIKT.....	8
6. DAGELIJKS GEBRUIK.....	9
7. KLOKFUNCTIES.....	10
8. GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES.....	12
9. EXTRA FUNCTIES.....	13
10. AANWIJZINGEN EN TIPS.....	13
11. ONDERHOUD EN REINIGING.....	29
12. PROBLEEMOPLOSSING.....	31
13. ENERGIEZUINIGHEID.....	32

VOOR PERFECTE RESULTATEN

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

Ga naar onze website voor:



Advies over gebruik, brochures, het oplossen van problemen en onderhoudsinformatie:

www.aeg.com/webselfservice



Registreer uw product voor een betere service:

www.registeraeg.com



Koop accessoires, verbruiksartikelen en originele reserveonderdelen voor uw apparaat:

www.aeg.com/shop

KLANTENSERVICE


Gebruik altijd originele onderdelen.

Als u contact opneemt met de klantenservice zorg dat u de volgende gegevens bij de hand hebt: model, productnummer, serienummer.

Deze informatie wordt vermeld op het typeplaatje.

 Waarschuwing / Belangrijke veiligheidsinformatie

 Algemene informatie en tips

 Milieu-informatie

Wijzigingen voorbehouden.

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE

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

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

1.1 De veiligheid van kinderen en kwetsbare personen

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

1.2 Algemene veiligheid

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

- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens gebruik. U dient te voorkomen de verwarmingselementen aan te raken.
- Gebruik altijd ovenhandschoenen om accessoires of kookgerei te plaatsen of verwijderen.
- Voordat u welke onderhoudshandeling dan ook verricht, dient u de stekker van het apparaat uit het stopcontact te 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.

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 netvoedingskabel. Kabel wordt in de rechterhoek van de achterzijde geplaatst	1500 mm
Bevestigingsschroeven	4 x 12 mm

2.2 Elektrische aansluiting



WAARSCHUWING!

Gevaar voor brand en elektrische schokken.

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

contactopening hebben met een minimale breedte van 3 mm.

- Dit apparaat wordt geleverd met stekker en netsnoer.

2.3 Gebruik



WAARSCHUWING!

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

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



WAARSCHUWING!

Risico op schade aan het apparaat.

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

- leg geen aluminiumfolie op de bodem van de ruimte in het apparaat.
- plaats geen water direct in het hete apparaat.
- haal vochthoudende schotels en eten uit het apparaat als u klaar bent met koken.
- wees voorzichtig bij het verwijderen of bevestigen van accessoires.

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

2.4 Onderhoud en reiniging



WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel, brand en schade aan het apparaat.

- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u onderhoudshandelingen verricht.
- Zorg ervoor dat het apparaat is afgekoeld. Er bestaat een risico dat de glasplaten kunnen breken.
- Vervang direct de glazen deurpanelen als deze beschadigd zijn. Neem contact op met een erkend servicecentrum.
- 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.
- Volg als u een ovenspray gebruikt de aanwijzingen op de verpakking.
- Reinig niet het katalytische email (indien van toepassing) met schoonmaakmiddelen.

2.5 Binnenverlichting



WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken.

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



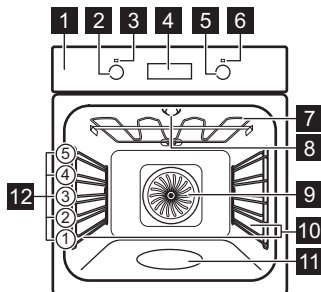
WAARSCHUWING!

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.

3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

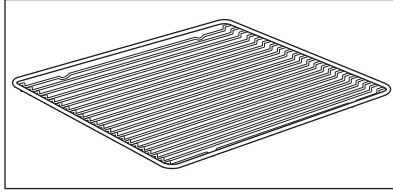
3.1 Algemeen overzicht



- 1 Bedieningspaneel
- 2 Knop voor verwarmingsfuncties
- 3 Stroomlampje/symbool
- 4 Scherm
- 5 Bedieningsknop (voor de temperatuur)
- 6 Temperatuurindicator/symbool
- 7 Verwarmingselement
- 8 Lamp
- 9 Ventilator
- 10 Verwijderbare inschuifrail
- 11 Uitholling reliëf - Aqua-reinigingscontainer
- 12 Roosterhoogtes

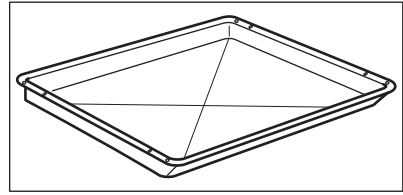
3.2 Accessoires

Bakrooster



Voor kookgerei, bak- en braadvormen.

Combi schaal



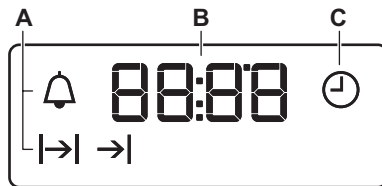
Voor gebak en koekjes. Voor braden en roosteren of als pan om vet op te vangen

4. BEDIENINGSPANEEL

4.1 Toetsen

Sensorveld / Knop	Functie	Beschrijving
—	MIN	Om de tijd in te stellen.
🕒	KLOK	De klokfunctie instellen.
+	PLUS	Om de tijd in te stellen.

4.2 Display



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

5. VOORDAT U HET APPARAAT VOOR DE EERSTE KEER GEBRUIKT



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.



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

5.1 Eerste reiniging

Verwijder all accessoires en verwijderbare inschuifrails uit de oven.

Zie het hoofdstuk 'Onderhoud en reiniging'.

Reinig de oven en accessoires voor het eerste gebruik.

Zet de accessoires en verwijderbare inschuifrails terug in de beginstand.

6. DAGELIJKS GEBRUIK



WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken
Veiligheid.




6.1 Verzonken knoppen

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

6.2 Een verwarmingsfunctie instellen


1. Draai aan de knop van de verwarmingsfuncties om een verwarmingsfunctie te selecteren.
2. Draai aan de regelknop om de temperatuur te kiezen.
Het lampje gaat aan wanneer de oven in werking is.
3. Om de oven uit te schakelen, draait u de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uitstand.


6.3 Verhittingsfuncties

Ovenfunctie	Applicatie
 Uit-stand	De oven staat uit.
 Binnenverlichting	Het lampje activeren zonder een bereidingsfunctie.
 Hetelucht	Bakken op maximaal drie rekstanden tegelijkertijd en voedsel drogen. Stel de temperatuur 20 - 40 °C lager in dan voor Boven + onderwarmte.
 Pizza-functie	Voor het bakken van pizza. Voor intensieve bruining en een knapperige bodem.

Ovenfunctie	Applicatie
 Boven + onderwarmte / Reiniging Met Water	Voor het bakken en braden op één ovenniveau. Zie het hoofdstuk "Onderhoud en reiniging" voor meer informatie over: Reiniging met water.
 Onderwarmte	Voor het bakken van taarten met een knapperige bodem en het inmaken van voedsel.
 Ontdooien	Om voedsel te ontdooien (groenten en fruit). De ontdooitijd hangt af van de hoeveelheid en dikte van het voedsel.





Ovenfunctie	Applicatie
 Vochtig bakken	<p>Deze functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen. Zie het hoofdstuk 'Hints and tips', Vochtig bakken voor bereidingsinstructies. De ovendeur dient tijdens de bereiding gesloten te zijn zodat de functie niet wordt onderbroken en om ervoor te zorgen dat de oven werkt op de hoogst mogelijke energie-efficiëntie. Bij het gebruik van deze functie kan de temperatuur in de ruimte verschillen van de ingestelde temperatuur. 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.</p>


Ovenfunctie	Applicatie
 Grillen	<p>Om plat voedsel te grillen en brood te roosteren.</p>
 Circulaviegrill	<p>Voor het braden van grotere stukken vlees of gevogelte met botten op één niveau. Voor gratineren en bruinen.</p>

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

7. KLOKFUNCTIES

7.1 Tabel met klokfuncties

Klokfunctie	Applicatie
 DAGTIJD	<p>Met deze functie kunt u de dagtijd instellen, wijzigen of controleren.</p>
 BEREIDINGS- DUUR	<p>Instellen hoe lang het apparaat in werking is.</p>
 EINDE	<p>Instellen wanneer het apparaat wordt uitgeschakeld.</p>
 TIJDVERTRAGING	<p>Om de functies BEREIDINGSDUUR en EINDE te combineren.</p>

Klokfunctie	Applicatie
 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.

7.2 Tijd instellen. Tijd veranderen

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.


Druk om de dagtijd te wijzigen

herhaaldelijk op  totdat  begint te knipperen.

7.3 De BEREIDINGSDUUR instellen



1. Stel een ovenfunctie en de temperatuur in.
2. Blijf op  drukken totdat  begint te knipperen.
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.


7.4 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.

7.5 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.

7.6 De KOOKWEKKER instellen


1. Blijf op  drukken totdat  begint te knippen.
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 uitstand.

7.7 De klokfuncties annuleren

1. Blijf op de  drukken tot het symbool voor de benodigde ovenfunctie begint te knippen.
2. Houd **-** ingedrukt. De klokfunctie gaat na een paar seconden uit.

8. GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES



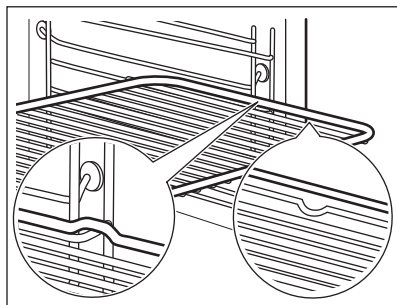
WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

8.1 De accessoires plaatsen

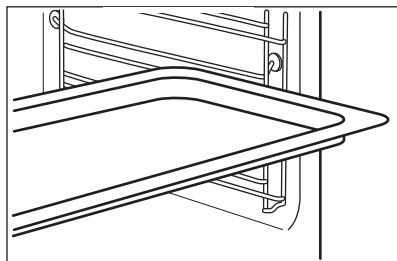
Bakrooster:

Plaats het rooster tussen de geleidestangen van de roostersteun .



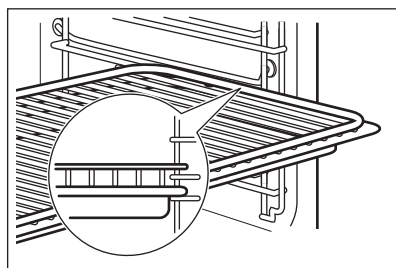
Diepe pan:

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



Bakrooster en diepe pansamen:

Plaats de 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.

9. EXTRA FUNCTIES

9.1 Koelventilator

Als de oven in werking is, wordt de koelventilator automatisch ingeschakeld om de oppervlakken van de oven koel te

houden. Na het uitschakelen van de oven blijft de ventilatie doorgaan totdat de oven is afgekoeld.

10. AANWIJZINGEN EN TIPS



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.



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

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

10.3 Bakken

Gebruik de eerste keer de laagste temperatuur.

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

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

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

10.1 Kookadviezen

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

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

10.2 Binnenzijde van de deur







Aan de binnenkant van de deur vindt u het volgende:



10.4 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.









Bakresultaat	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De cake is te droog.	De oventemperatuur is te laag.	Stel de volgende keer de oventemperatuur hoger in.
	Te lange baktijd.	Stel volgende keer een kortere baktijd in.
De cake wordt ongelijkmatig gebakken.	De oventemperatuur is te hoog en de baktijd te kort.	De oventemperatuur lager instellen en de baktijd verlengen.
	Het cakebeslag is niet gelijkmatig verdeeld.	Verspreid de volgende keer het cakebeslag gelijkmatig over de bakplaat.
De cake wordt niet gaar binnen de in het recept aangegeven baktijd.	De oventemperatuur is te laag.	Stel de volgende keer de oventemperatuur iets hoger in.









10.5 Bakken op 1 rekniveau







 BAKKEN IN BAKVORMEN				
		 (°C)	 (min)	
Taartbodem - zandtaartdeeg, verwarm de oven voor	Hetelucht	170 - 180	10 - 25	2
Taartbodem - zacht cake-deeg	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 cake-deeg), 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)	
Koninginnenbrood (opgerolde 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

 CAKE/GEBAK/BROOD			
 Verwarm de lege oven voor.			
 Gebruik de functie: Boven + onderwarmte.			
 Gebruik een bakplaat.			
	 (°C)	 (min)	
Roomsoezen / Eclairs	190 - 210	20 - 35	3
Plaatbrood / Broodkrans	170 - 190	30 - 40	3
Vruchtentaart (gemaakt van gistdeeg/zacht cakedeeg), gebruik een diepe pan	170	35 - 55	3
Plaatkoek met delicate garnering (bijvoorbeeld kwark, room, puddingvulling)	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 gemaakt van sponsdeeg	Hetelucht	150 - 160	15 - 20

 KOEKJES EN BISCUITS			
 Gebruik de derde rekstand.			
		 (°C)	 (min)
Koekjes van bladerdeeg, verwarm de oven voor	Hetelucht	170 - 180	20 - 30
Koekjes gemaakt van gistdeeg	Hetelucht	150 - 160	20 - 40
Makarons	Hetelucht	100 - 120	30 - 50
Eiwitgebak/schuimgebak / Schuimgebakjes	Hetelucht	80 - 100	120 - 150
Broodjes, verwarm de oven voor	Boven + onderwarmte	190 - 210	10 - 25






10.6 Ovenschotels 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

10.7 Bakken op meerdere niveaus

Gebruik de bakplaten.

Gebruik de functie: Hetelucht.

 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 bladerdeeg, verwarm de oven voor	170 - 180	30 - 50	1 / 4	-
Koekjes gemaakt van gistdeeg	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Makarons	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Koekjes gemaakt van eiwit / Schuimgebakjes	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-

10.8 Tips voor braden

Gebruik hittebestendig kookgerei.

Braad mager vlees afgedekt.

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

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







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







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







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







10.9 Braden







Gebruik de eerste rekstand.







 RUNDEVLEES				
			 (°C)	 (min)
Stoofvlees	1 - 1,5 kg	Boven + onderwarmte	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

10.10 Knapperig bakken met: Pizza-functie

 PIZZA		
 Gebruik de eerste rekstand.		
	 (°C)	 (min)
Taarten	180 - 200	40 - 55
Spinazietaart	160 - 180	45 - 60

 PIZZA		
 Gebruik de eerste rekstand.		
	 (°C)	 (min)
Quiche Lorraine / Zwitserse flan	170 - 190	45 - 55
Kwarktaart	140 - 160	60 - 90

 PIZZA			
 Gebruik de eerste rekstand.			
	 (°C)	 (min)	
Groentetaart	160 - 180	50 - 60	
 PIZZA			
 Warm de lege oven voor het koken voor.			
 Gebruik de tweede rekstand.			
	 (°C)	 (min)	
Pizza, dunne korst, gebruik een diepe pan	200 - 230	15 - 20	
Pizza, dikke korst	180 - 200	20 - 30	








 PIZZA			
 Warm de lege oven voor het koken voor.			
 Gebruik de tweede rekstand.			
	 (°C)	 (min)	
Ongedeseemd brood	230 - 250	10 - 20	
Bladerdeegtaart	160 - 180	45 - 55	
Flammkuchen	230 - 250	12 - 20	
Pierogi	180 - 200	15 - 25	








10.11 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	
Rosbief	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Runderfilet	230	20 - 30	20 - 30	3
Varkenshaas	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2

 GRILLEN				
 Gebruik de functie: Grillen				
	 (°C)	 (min) 1e kant	 (min) 2e kant	
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

10.12 Bevroren gerechten

 ONTDOOIEN				
 Gebruik de functie: Hetelucht.				
	 (°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	
Aardappelschijfjes / Kroketjes	220 - 230	20 - 35	3	
Rösties	210 - 230	20 - 30	3	
Lasagne / Cannelloni, vers	170 - 190	35 - 45	2	
Lasagne / Cannelloni, bevroren	160 - 180	40 - 60	2	
Gebakken kaas	170 - 190	20 - 30	3	
Vleugels van kippen	190 - 210	20 - 30	2	







10.13 Ontdooien

Haal het gerecht uit de verpakking en plaats het op een bord.

Dek het voedsel niet af, want dat kan de ontdooitijd verlengen.

Plaats voor grote porties voedsel een omgedraaid bord op de bodem van de

ovenruimte. Leg het voedsel op een diepe schaal en zet deze bovenop het bord in de oven. Verwijder indien nodig de bakplaatsteunen.

 Gebruik de eerste rekstand.				
	 (kg)	 (min) Ontdooitijd	 (min) Verdere ontdooitijd	
Kip	1	100 - 140	20 - 30	Halverwege de bereidingstijd om-draaien.
Vlees, halverwe-ge de berei-dingstijd om-draaien	1	100 - 140	20 - 30	Halverwege de bereidingstijd om-draaien.
Forel	0,15	25 - 35	10 - 15	-
Aardbeien	0,3	30 - 40	10 - 20	-
Boter	0,25	30 - 40	10 - 15	-
Room, klop de nog licht bevro-ren slagroom	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Klop de nog licht bevroren slag-room.
Taart	1,4	60	60	-

10.14 Inmaken

Gebruik alleen weckpotten van dezelfde afmetingen.

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

Gebruik de eerste rekstand.

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




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





De weckpotten mogen elkaar niet raken.





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

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

Stel de temperatuur in op 160 - 170 °C.

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

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

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





10.15 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.


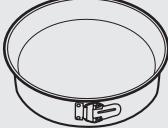


 GROENTEN		
	 (°C)	 (u)
Bonen	60 - 70	6 - 8
Paprika's	60 - 70	5 - 6
Soepgroenten	60 - 70	5 - 6
Champignons	50 - 60	6 - 8
Kruiden	40 - 50	2 - 3

Stel de temperatuur in op 60 - 70 °C.

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






10.16 Vochtig bakken - 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	Keramiëk 8 cm diameter, 5 cm hoog	Donker, niet-reflecterend Diameter van 28 cm

10.17 Vochtig bakken







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







		 (°C)		 (min)
Zoete broodjes, 16 stuks	bakplaat of lekschaal	190	3	45 - 55
Pizza, bevroren, 0,35 kg	rooster	190	2	45 - 50
Koninginnenbrood (opgerolde cake met jam)	bakplaat of lekschaal	180	2	45 - 55
Brownie	bakplaat of lekschaal	180	2	55 - 60
Luchtige vlaaibodem	flanvorm op rooster	180	2	40 - 50
Gepocheerde vis, 0,3 kg	bakplaat of lekschaal	180	3	25 - 35
Hele vis, 0,2 kg	bakplaat of lekschaal	180	3	25 - 35
Visfilet, 0,3 kg	pizzavorm op rooster	180	3	40 - 50
Gepocheerd vlees, 0,25 kg	bakplaat of lekschaal	190	3	40 - 50
Sjasliek, 0,5 kg	bakplaat of lekschaal	190	3	35 - 45
Koekjes, 16 stuks	bakplaat of lekschaal	160	2	40 - 50
Makarons, 24 stuks	bakplaat of lekschaal	150	2	35 - 45
Muffins, 12 stuks	bakplaat of lekschaal	160	2	35 - 45







		 (°C)		 (min)
Hartig gebak, 20 stuks	bakplaat of lekschaal	170	2	35 - 45
Zandkoekjes, 20 stuks	bakplaat of lekschaal	150	2	40 - 45
Taartjes, 8 stuks	bakplaat of lekschaal	170	2	35 - 45
Groenten, gepocheerd, 0,4 kg	bakplaat of lekschaal	180	3	45 - 55
Vegetarisch omelet	pizzavorm op rooster	190	3	40 - 50








10.18 Aanwijzingen voor testinstituten

Testen in overeenstemming met: EN 60350, IEC 60350.

 BAKKEN OP ÉÉN NIVEAU. Bakken in een bakblik				
		 (°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)
Zandtaartdeeg / Dee-greepjes voor op vlaaien/taarten	Hetelucht	140	25 - 40
Zandtaartdeeg / Dee-greepjes 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 posi- ties	3 posi- ties
Zandtaartdeeg / Dee-greepjes 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 bereidingstijd omdraaien	Grillen	24 - 30	4

11. ONDERHOUD EN REINIGING



WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken
Veiligheid.

11.1 Opmerkingen over schoonmaken



**Reinigings-
middelen**

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 ge-
bruik**

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

Droog de uitsparing na elk gebruik met een zachte doek.



Accessoires

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

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

11.2 Verwijderen: inschuifrails

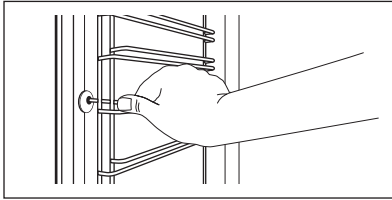
Als u de binnenkant van de oven wilt reinigen, verwijdert u de inschuifrails.



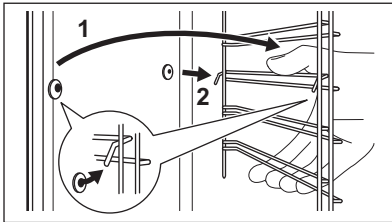
LET OP!

Wees voorzichtig bij het verwijderen van de inschuifrails.

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




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



Installeer de verwijderde accessoires in de omgekeerde volgorde.

11.3 Reiniging met water

Deze reinigingsprocedure maakt gebruik van vocht als hulpmiddel om achtergebleven vet en voedselresten uit de oven te verwijderen.

1. Doe 300 ml water in de uitsparing onderin de oven.
2. Stel de functie in: .
3. Stel de temperatuur in op 90 °C.
4. Laat de oven 30 minuten werken.
5. Oven uitschakelen.
6. Wanneer de oven koud is, droogt u de ovenruimte met een zachte doek.



WAARSCHUWING!

Zorg ervoor dat de oven koud is voordat u de oven aanraakt. Gevaar voor brandwonden.

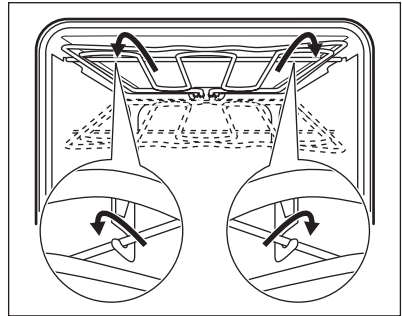
11.4 Hoe te verwijderen: grill



WAARSCHUWING!

Gevaar voor brandwonden.

1. Schakel de oven uit. Zorg ervoor dat de oven is afgekoeld.
2. De inschuifrail verwijderen.
3. Houd de grill met twee handen aan de voorkant vast.
4. Pak de grillhoeken vast. Trek de grill naar voren tegen de veerdruk in en uit de twee houders.



De grill klapt naar beneden.

5. Reinig het plafond van de oven met warm water, een zachte doek en een mild reinigingsmiddel. Laat het drogen.
6. Installeer de grill in de omgekeerde volgorde.
7. Installeer de geleiders.

11.5 Verwijderen en installeren van de deur

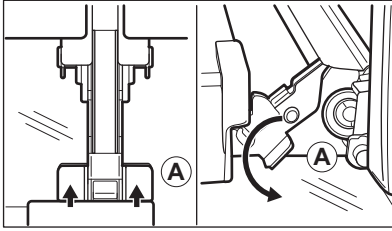
U kunt de deur en de binnenste glaspanelen verwijderen om ze schoon te maken. Het aantal glasplaten verschilt per model.



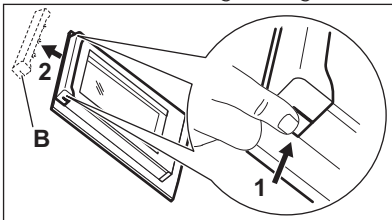
WAARSCHUWING!

De deur is zwaar.

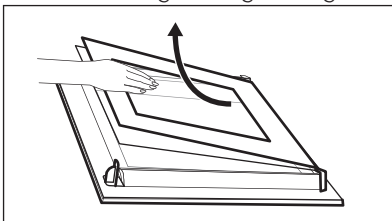
1. Open de deur helemaal.
2. Duw de klemhendels (A) volledig op de twee scharnieren.



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



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



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

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



Een van de scharnierbeugels (doorgaans de rechter) kan vrij bewegen. Zorg ervoor dat beide scharnierbeugels in dezelfde stand staan (in een hoek van circa 70°).



WAARSCHUWING!

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

11.6 Hoe vervangt u: Lamp



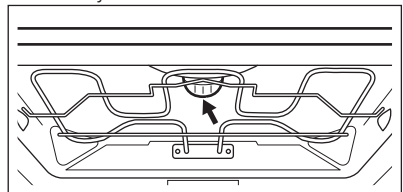
WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken.
Het lampje kan heet zijn.

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

Het bovenste lampje

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



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

12. PROBLEEMOPLOSSING



WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

12.1 Wat moet u doen als...

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
U kunt de oven niet inschakelen of bedienen. Het display toont "400" en er klinkt een geluidssignaal.	De oven is niet juist op een elektrische toevoer aangesloten.	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 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.
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.

12.2 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.)

13. ENERGIEZUINIGHEID

13.1 Productinformatie- en productinformatieblad*

Naam leverancier	AEG
Modelidentificatie	BEB331010M 944188242
Energie-efficiëntie-index	95.3

Energie-efficiëntieklasse	A
Energieverbruik bij een standaardbelasting, stand boven + onderwarmte	0.99 kWh/cyclus
Energieverbruik bij een standaardbelasting, stand hetelucht	0.81 kWh/cyclus
Aantal holtes	1
Warmtebron	Elektriciteit
Volume	71 l
Soort oven	Inbouwoven
Massa	31.5 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.

13.2 Energiebesparing



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

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

Gebruik metalen kookgerei om meer energie te besparen.

Verwarm de oven indien mogelijk niet voor het koken voor.

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

Bereiding met hete lucht

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

Restwarmte

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.

Vochtig bakken

Functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen.

14. 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



867352530-B-342019



AEG