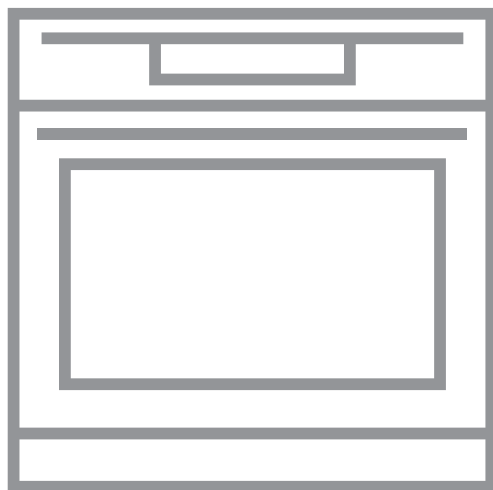


# USER MANUAL



# VOOR PERFECTE RESULTATEN

---

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

Ga naar onze website voor:



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

[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)



Registreer je product voor een betere service:

[www.registeraeg.com](http://www.registeraeg.com)



Koop accessoires, verbruiksartikelen en originele reserveonderdelen voor je apparaat:

[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)


## KLANTENSERVICE EN SERVICE

---

Gebruik altijd originele onderdelen.

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

De informatie vindt u op het typeplaatje.

 Waarschuwingen en veiligheidsinformatie

 Algemene informatie en tips

 Milieu-informatie

## INHOUDSOPGAVE

---

<b>1. VEILIGHEIDSINFORMATIE.....</b>	<b>3</b>	<b>4.2 Display.....</b>	<b>12</b>
1.1 De veiligheid van kinderen en kwetsbare personen.....	4	<b>5. VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK.....</b>	<b>13</b>
1.2 Algemene veiligheid.....	4	5.1 Eerste reiniging .....	13
<b>2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN.....</b>	<b>5</b>	5.2 Eerste verbinding.....	13
2.1 Installeren.....	5	5.3 Draadloze verbinding .....	13
2.2 Elektrische aansluiting.....	6	5.4 Softwarelicenties.....	14
2.3 Gebruik.....	7	5.5 Eerste voorverwarming.....	14
2.4 Onderhoud en reiniging.....	8	5.6 Instellen: Waterhardheid.....	15
2.5 Bereiding met stoom.....	8	<b>6. DAGELIJKS GEBRUIK.....</b>	<b>16</b>
2.6 Binnenverlichting.....	8	6.1 Instellen: Verwarmingsfuncties.....	16
2.7 Service.....	9	6.2 Waterreservoir.....	17
2.8 Verwijdering.....	9	6.3	
<b>3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT.....</b>	<b>9</b>	Ga als volgt te werk voor gebruik: Waterr	
3.1 Algemeen overzicht.....	9	eservoir.....	17
3.2 Accessoires.....	10	6.4 Instellen: Steamify -	
<b>4. HET IN- EN UITSCHAKELEN VAN DE OVEN.....</b>	<b>11</b>	Stoomverwarmingsfunctie.....	18
4.1 Bedieningspaneel.....	11	6.5 Instellen: SousVide-koken.....	19
		6.6 Instellen: Kook- En Bakassistent... ..	20
		6.7 Verwarmingsfuncties.....	21

6.8 Notities over: Warmelucht (vochtig).....	24	11.6 Gebruik: Ontkalken.....	38
<b>7. KLOKFUNCTIES.....</b>	<b>24</b>	11.7 Ontkalkmelder.....	39
7.1 Omschrijving klokfuncties.....	24	11.8 Gebruik: Spoelen.....	39
7.2 Instellen: Klokfuncties.....	25	11.9 Droogherinnering.....	40
<b>8. GA ALS VOLGT TE WERK VOOR GEBRUIK: ACCESSOIRES.....</b>	<b>27</b>	<b>11.10</b>	
8.1 Accessoires plaatsen.....	27	Ga als volgt te werk voor gebruik: Drog en.....	40
8.2 Voedselsensor.....	27	11.11	
<b>9. EXTRA FUNCTIES.....</b>	<b>29</b>	Verwijderen en installeren: Deur.....	40
9.1 Hoe kan ik opslaan: Favorieten.....	29	11.12 Hoe te vervangen: Lamp.....	41
9.2 Automatische uitschakeling.....	30	<b>12. PROBLEEMOPLOSSING.....</b>	<b>42</b>
9.3 Koelventilator.....	30	12.1 Wat te doen als.....	42
<b>10. AANWIJZINGEN EN TIPS.....</b>	<b>30</b>	12.2 Hoe te beheren: Foutcodes.....	45
10.1 Kookadviezen.....	30	12.3 Service-informatie.....	46
10.2 Warmelucht (vochtig).....	30	<b>13. ENERGIEZUINIGHEID.....</b>	<b>46</b>
10.3 Warmelucht (vochtig) – aanbevolen accessoires.....	31	13.1 Productinformatie en productinformatieblad*.....	46
10.4 Kooktafels voor testinstituten.....	32	13.2 Energiebesparing.....	47
<b>11. ONDERHOUD EN REINIGING.....</b>	<b>35</b>	<b>14. MENUSTRUCTUUR.....</b>	<b>48</b>
11.1 Opmerkingen over schoonmaken.....	35	14.1 Menu.....	48
11.2 Hoe te verwijderen: Inschuifrails/.....	36	14.2 Submenu voor: Reinigen.....	48
11.3		14.3 Submenu voor: Opties.....	49
Ga als volgt te werk voor gebruik: Stoom reiniging.....	36	14.4 Submenu voor: Aansluitingen.....	49
11.4 Reinigingsherinnering.....	37	14.5 Submenu voor: Instelling.....	50
11.5		14.6 Submenu voor: Service.....	51
Hoe schoon te maken: Waterreservoir.....	37	<b>15. HET IS HEEL GEMAKKELIJK!.....</b>	<b>51</b>
		<b>16. DOE HET OP EEN SNELLERE MANIER!.....</b>	<b>53</b>
		<b>17. MILIEUBESCHERMING.....</b>	<b>54</b>

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 een beperkt lichamelijk, zintuiglijk of verstandelijk vermogen 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 gevaren begrijpen. Kinderen jonger dan 8 jaar en personen met zware en complexe beperkingen dienen altijd uit de buurt van het apparaat te worden gehouden, tenzij ze voortdurend onder toezicht staan.
- Houd toezicht op kinderen om te voorkomen dat zij met het apparaat gaan spelen en mobiele apparaten met My AEG Kitchen ..
- Houd alle verpakking uit de buurt van kinderen en gooi het op passende wijze weg.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat tijdens het gebruik en bij het afkoelen.
- 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

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd om mee te koken.
- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik in een binnenomgeving.
- Dit apparaat kan worden gebruikt in kantoren, hotelkamers, bed & breakfast-kamers, boerderijgastenhuisen en andere soortgelijke accommodaties waar dergelijk gebruik niet hoger is dan (gemiddeld) huishoudelijk gebruik.

- Alleen een erkende installatietechnicus mag dit apparaat installeren en de kabel vervangen.
- Gebruik het apparaat niet voordat u het in de ingebouwde constructie installeert.
- Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u welke soort onderhoud dan ook gaat uitvoeren.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet de fabrikant, een erkend servicecentrum of een gekwalificeerde persoon deze vervangen teneinde gevaarlijke situaties met elektriciteit te voorkomen.
- **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om elektrische schokken te voorkomen.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. Zorg ervoor dat je de verwarmingselementen of het oppervlak van de ovenruimte niet aanraakt.
- Gebruik altijd ovenhandschoenen om accessoires of ovenschalen te verwijderen of erin te plaatsen.
- Gebruik alleen de voedselsensor (kerntemperatuursensor) die voor dit apparaat wordt aangeraden.
- Om de inschuifrailen te verwijderen trek eerst de voorkant van de inschuifrail en dan de achterkant uit de zijwanden. Plaats de inschuifrails in omgekeerde volgorde.
- 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.

## 2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

---

### 2.1 Installeren

**WAARSCHUWING!**

Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren.

# VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

---

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies 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 opengaat.
- Het apparaat is uitgerust met een elektrisch koelsysteem. Het moet worden gebruikt met de elektrische voeding.
- De inbouweenheid moet voldoen aan de stabiliteitsvereisten van DIN 68930.

Minimumhoogte kast (Minimumhoogte kast onder werkblad)	578 (600) mm
Kastbreedte	560 mm
Kastdiepte	550 (550) 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	595 mm
Breedte van de achterkant van het apparaat	559 mm
Diepte van het apparaat	567 mm
Ingebouwde diepte van het apparaat	546 mm
Diepte met open deur	1027 mm
Minimumgrootte ventilatieopening. Opening geplaatst aan de onderkant van de achterzijde	560x20 mm
Lengte netvoedingskabel. Kabel wordt in de rechterhoek van de achterzijde geplaatst	1500 mm
Bevestigingsschroeven	4x25 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 adapters met meerdere stekkers en verlengkabels.
- Zorg dat u de netstekker en het netsnoer 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.
- Als het stopcontact los zit, mag u de stekker niet in het stopcontact steken.
- 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 een stekker en een netsnoer.

## 2.3 Gebruik



### **WAARSCHUWING!**

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

- De specificatie van dit apparaat niet wijzigen.
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd worden.
- Laat het apparaat tijdens de werking niet onbeheerd achter.
- Schakel het apparaat na elk gebruik uit.
- Wees voorzichtig met het openen van de deur van het apparaat wanneer het apparaat in werking is. Er kan hete lucht vrijkomen.
- Gebruik het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.
- Oefen geen druk uit op de open deur.
- Gebruik het apparaat niet als werkblad of als opslagoppervlak.
- Open de deur van het apparaat voorzichtig. Het gebruik van ingrediënten met alcohol kan een mengsel van alcohol en lucht veroorzaken.
- Laat geen vonken of open vlammen in contact met het apparaat komen wanneer u de deur opent.
- Plaats geen ontvlambare producten of artikelen die vochtig zijn met ontvlambare producten in, bij of op het apparaat.
- Deel uw wifi-wachtwoord niet.



### **WAARSCHUWING!**

Risico op schade aan het apparaat.

- Om schade of verkleuring van het email te voorkomen:

- plaats ovenschalen of andere voorwerpen niet rechtstreeks 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.
- bewaar geen vochtige gerechten en voedsel in het apparaat nadat 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. Vruchtensappen veroorzaken vlekken die permanent kunnen zijn.
- Kook altijd met de deur van het apparaat gesloten.
- 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 compleet is afgekoeld 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.

## 2.5 Bereiding met stoom



### **WAARSCHUWING!**

Gevaar voor brandwonden en schade aan het apparaat.

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

## 2.6 Binnenverlichting



### **WAARSCHUWING!**

Gevaar voor elektrische schokken.



# BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

- Met betrekking tot de lamp(en) in dit product en reservelampen die afzonderlijk worden verkocht: Deze lampen zijn bedoeld om bestand te zijn tegen extreme fysieke omstandigheden in huishoudelijke apparaten, zoals temperatuur, trillingen, vochtigheid, of zijn bedoeld om informatie te geven over de operationele status van het apparaat. Ze zijn niet bedoeld voor gebruik in andere toepassingen en zijn niet geschikt voor verlichting in huishoudelijke ruimten.
- Dit product bevat een lichtbron van energie-efficiëntieklasse G.
- Gebruik alleen lampjes met dezelfde specificaties.

## 2.7 Service

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

## 2.8 Verwijdering



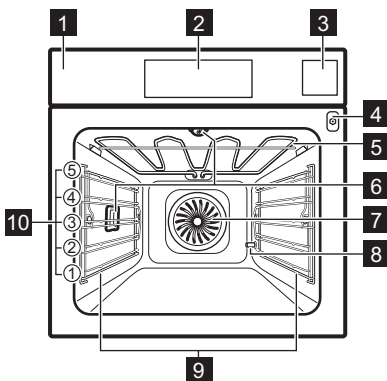
### WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel of verstikking.

- Neem contact op met uw plaatselijke overheid voor informatie over het afvoeren van het apparaat.
- 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 Display
- 3 Waterreservoir
- 4 Opening voor de voedselsensor
- 5 Verwarmingselement
- 6 Lamp
- 7 Ventilator
- 8 Uitgang ontkalkingsleiding
- 9 Inschuifrails, verwijderbaar
- 10 Inzetniveaus

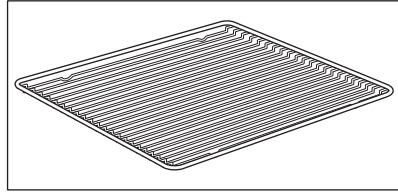
# BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

---

## 3.2 Accessoires

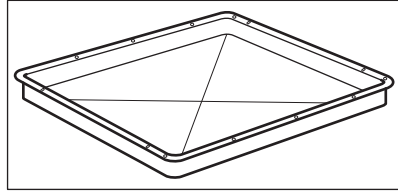
### Bakrooster

Voor kookgerei, bak- en braadvormen.



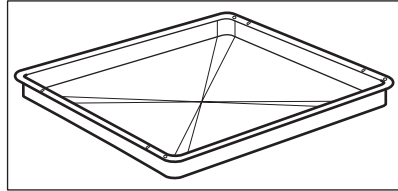
### Bakplaat

Voor gebak en koekjes.



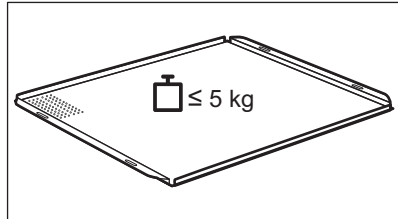
### Grill-/braadpan

Om te bakken en braden of als een pan om vet in op te vangen.



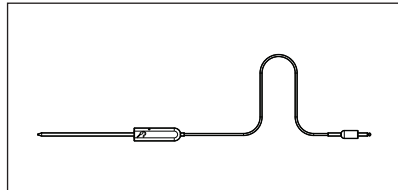
### Patisseriebakplaat

Voor broodjes, pretzels en kleine gebakjes. Geschikt voor stoomfuncties. De verkleuring van het oppervlak heeft geen invloed op de functies.



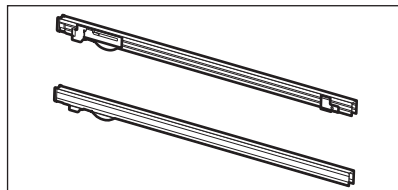
### Voedselsensor

Om de temperatuur binnenin het voedsel te meten.



### Telescopische geleiders

Om bakplaten en roosters eenvoudig te plaatsen en te verwijderen.

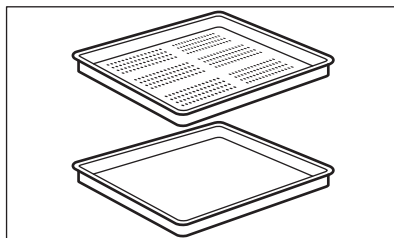


# HET IN- EN UITSCHAKELLEN VAN DE OVEN

## Stoomset

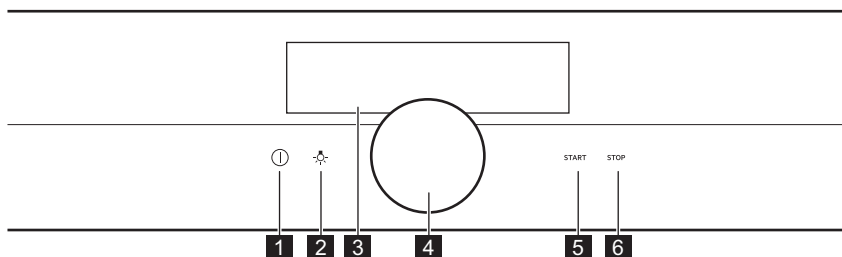
Eén niet-geperforeerde en één geperforeerde voedselcontainer.

De stoomset voert het condenswater tijdens het koken met stoom weg van het voedsel. Gebruik hem voor de bereiding van groenten, vis en kipfilet. De set is ongeschikt voor voedsel dat in water moet weken bijv. rijst, polenta, pasta.



## 4. HET IN- EN UITSCHAKELLEN VAN DE OVEN

### 4.1 Bedieningspaneel



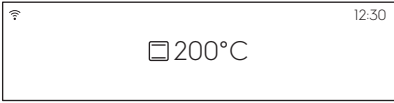
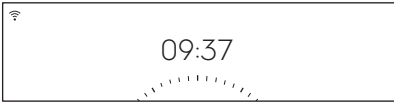
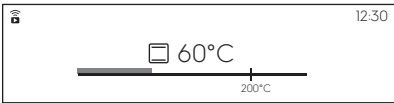
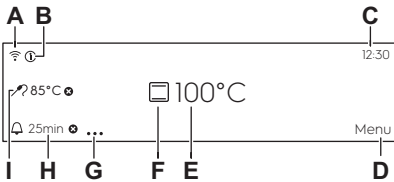
<b>1</b>	Aan / UIT	Houd ingedrukt om de oven in en uit te schakelen.
<b>2</b>	Lampschakelaar	Om de verlichting in en uit te schakelen.
<b>3</b>	Display	Toont de huidige instellingen van de oven.
<b>4</b>	Draaiknop	Om de oven te bedienen.
<b>5</b>	START	Om de geselecteerde functie in te schakelen.
<b>6</b>	STOP	Om de geselecteerde functie uit te schakelen.

 <b>Vasthouden</b>	 <b>Druk</b>	 <b>Vasthouden en draaien</b>
-----------------------	-----------------	----------------------------------

# HET IN- EN UITSCHAKELEN VAN DE OVEN




Schakel het hoofdscherm in.	Bevestig een instelling of open het geselecteerde sub-menu.	Pas de instellingen aan en navigeer door het menu.
-----------------------------	---	--

## 4.2 Display

	Na het inschakelen wordt op de display het hoofdscherm met de verwarmingsfunctie en de standaardtemperatuur weergegeven.
	Als u de oven 2 minuten niet gebruikt, gaat de display naar stand-by.
	Wanneer u kookt, worden op de display de ingestelde functies en andere beschikbare opties weergegeven.
	De display met het maximaantal ingestelde functies. A. Wi-Fi (alleen geselecteerde modellen) B. Informatie C. Dagtijd D. Menu E. Temperatuur F. Verwarmingsfuncties G. Timer opties H. Timer I. Voedselsensor (alleen geselecteerde modellen)

### Indicatielampjes op de display

**Geluidsalarm functie-indicatielampjes** - wanneer de ingestelde kooktijd ten einde is, klinkt het signaal.


 De functie is ingeschakeld.	 De functie is ingeschakeld. Het koken stopt automatisch.	 Het geluidsalarm staat uit.
--	---	--

### Indicatielampjes timer

# VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK

 De timer start op een later tijdstip.	 De timer start zodra de ovendeur gesloten is.	 Om de instelling te annuleren.	 De timer start wanneer de oven de ingestelde temperatuur bereikt.	 De timer start wanneer het koken begint.
<b>Wi-Fi indicatielampje</b> - de oven kan worden aangesloten op wifi.				
 Wi-Fi verbinding is ingeschakeld.				

## 5. VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK

 <b>WAARSCHUWING!</b> Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.
---

### 5.1 Eerste reiniging

		
<b>Stap 1</b>	<b>Stap 2</b>	<b>Stap 3</b>
Haal alle accessoires en verwijderbare inschuifrails uit de oven.	Reinig de oven en de accessoires met een zachte doek, warm water en een mild reinigingsmiddel.	Plaats de accessoires en de verwijderbare inschuifrails in de oven.

### 5.2 Eerste verbinding

Het display toont een welkomstbericht na de eerste verbinding. Je moet het volgende instellen: Taal, Helderheid display, Geluidsvolume, Waterhardheid, Dagtijd, Draadloze verbinding.

### 5.3 Draadloze verbinding

Om de oven te verbinden heb je nodig:

- Draadloos netwerk met internetverbinding.
- Mobiel apparaat dat is verbonden met je draadloze netwerk.

<b>Stap 1</b>	Download de mobiele app My AEG Kitchen en volg de instructies voor de volgende stappen.
---------------	---

# VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK

<b>Stap 2</b>	Zet de oven aan.
<b>Stap 3</b>	Selecteer: Menu / Instellingen / Aansluitingen.
<b>Stap 4</b>	Selecteer: Wi-Fi Druk op de knop.
<b>Stap 5</b>	Kies een draadloos netwerk met internetverbinding. De draadloze module van de oven start binnen 90 sec.

**Doe het op een snellere manier!**



Frequentie	2,4 GHz WLAN
	2412–2484 MHz
Protocol	IEEE 802.11b DSSS/802.11g/n OFDM
Maximaal vermogen	EIRP < 20 dBm (100 mW)

## 5.4 Softwarelicenties


De software in dit product bevat onderdelen die gebaseerd zijn op vrije en open source software. AEG erkent de bijdragen van de open software en robotgemeenschappen aan het ontwikkelingsproject.

Om toegang te krijgen tot de broncode van deze vrije en open source-softwarecomponenten waarvan de licentievoorwaarden publiceren en om hun volledige auteursrechtelijke informatie en toepasselijke licentievoorwaarden te bekijken, bezoek: <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (map GTM3).

## 5.5 Eerste voorverwarming



**Warm de lege oven voor het eerste gebruik voor.**


<b>Stap 1</b>	Verwijder alle accessoires en verwijderbare inschuifrails uit de oven.
<b>Stap 2</b>	Stel de maximale temperatuur in voor de functie:  Laat de oven één uur werken.

# VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK



**Warm de lege oven voor het eerste gebruik voor.**






## Stap 3

Stel de maximale temperatuur in voor de functie:   
Laat de oven 15 minuten werken.

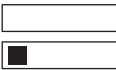

 De oven kan een vreemde geur en rook afgeven tijdens het voorverwarmen. Zorg ervoor dat de kamer wordt verlucht.

## 5.6 Instellen: Waterhardheid



Als u de stekker van de oven in het stopcontact steekt, dan moet u de waterhardheid instellen. Gebruik het testpapier dat bij de stoomset is meegeleverd.

			
Stap 1	Stap 2	Stap 3	Stap 4
Plaats het testpapier ongeveer 1 seconde in water. Plaats het testpapier niet onder lopend water.	Schud met het testpapier om het overschot aan water te verwijderen.	Controleer na 1 minuut de waterhardheid aan de hand van de onderstaande tabel.	Het waterhardheidsniveau instellen: Menu / Instellingen / Instelling / Waterhardheid.
 De kleuren van het testpapier blijven veranderen. Controleer de waterhardheid niet eerder dan 1 minuut na de test.			
U kunt het waterhardheidsniveau wijzigen in het menu: Instellingen / Instelling / Waterhardheid.			

De tabel toont het waterhardheidsbereik (dH) met het bijbehorende calciumafzettingsniveau en de waterclassificatie. Pas het waterhardheidsniveau aan volgens de tabel.

Waterhardheid		Testpapier	Kalkafzetting (mmol/l)	Kalkafzetting (mg/l)	Waterclassificatie
Niveau	dH				
1	0 - 7		0 - 1,3	0 - 50	zacht
2	8 - 14		1,4 - 2,5	51 - 100	gematigd hard

# DAGELIJKS GEBRUIK

Waterhardheid		Testpapier	Kalkafzetting (mmol/l)	Kalkafzetting (mg/l)	Waterclassificatie
Niveau	dH				
3	15 - 21		2,6 - 3,8	101 - 150	hard
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	zeer hard

Als het kraanwaterhardheidsniveau 4 is, vult u de waterlade met plat flessenwater.

## 6. DAGELIJKS GEBRUIK



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 6.1 Instellen: Verwarmingsfuncties

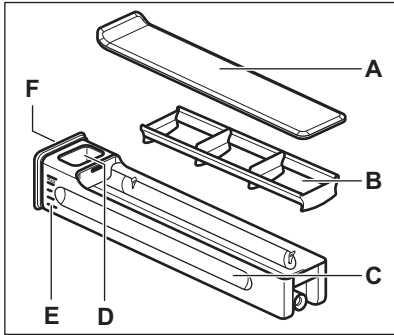
<b>Stap 1</b>	Schakel de oven in.
<b>Stap 2</b>	Houd de knop vast. In het display verschijnen de standaard verwarmingsfuncties.
<b>Stap 3</b>	Selecteer het symbool van de verwarmingsfunctie en druk op de knop om het submenu te openen.
<b>Stap 4</b>	Selecteer de verwarmingsfunctie en druk op de knop.
<b>Stap 5</b>	Selecteer: °C Druk op de knop. Het display toont de temperatuurinstellingen.
<b>Stap 6</b>	Draai aan de knop om de temperatuur in te stellen en druk erop.
<b>Stap 7</b>	Druk op: START . Voedselsensor - u kunt de sensor op elk gewenst moment voor of tijdens het koken aansluiten.
STOP - druk hierop om de verwarmingsfunctie uit te schakelen.	
<b>Stap 8</b>	Schakel de oven uit.

**Doe het op een snellere manier!**



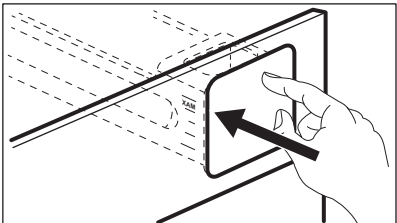
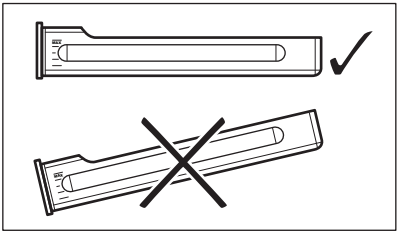


## 6.2 Waterreservoir



- A. Deksel
- B. Golfbreker
- C. Lade
- D. Watervulopening
- E. Schaal
- F. Voorkap

## 6.3 Ga als volgt te werk voor gebruik: Waterreservoir


<b>Stap 1</b>	Verwijder de voorkap van de waterlade.	
<b>Stap 2</b>	Vul de waterlade tot het maximale niveau. U kunt het op twee manieren doen:	
	<b>A:</b> Laat de waterlade in de oven en giet het water uit een bakje.	<b>B:</b> Haal de waterlade uit de oven en vul deze met een waterkraan.
<b>Stap 3</b>	Draag de waterlade in de horizontale positie om morsen van water te voorkomen.	
<b>Stap 4</b>	Wanneer u de waterlade vult, plaatst u deze in dezelfde positie. Duw de voor- kap totdat de waterlade zich in de oven bevindt.	
<b>Stap 5</b>	Leeg de waterlade na elk gebruik.	




## LET OP!

Houd de waterlade uit de buurt van hete oppervlakken.

## 6.4 Instellen: Steamify - Stoomverwarmingsfunctie


<b>Stap 1</b>	Schakel de oven in.
<b>Stap 2</b>	Selecteer:  . Druk op de knop om de stoomverwarmingsfunctie in te stellen.
<b>Stap 3</b>	Selecteer: °C. Draai aan de knop om de temperatuur in te stellen. Het display toont de temperatuurinstellingen.
<b>Stap 4</b>	Stel de temperatuur in en druk op de knop om te bevestigen. Het type stoomverwarmingsfunctie is afhankelijk van de ingestelde temperatuur.
<b>Stoom voor stomen</b> 50 - 100 °C	Voor het stomen van groenten, granen, peulvruchten, zeevruchten, terrines en lepeldesserts.
<b>Stoom voor stoven</b> 105 - 130 °C	Voor het koken van gestoofd en gesmoord vlees of vis, brood en gevogelte, evenals cheesecakes en ovenschotels.
<b>Stoom voor zacht krokant</b> 135 - 150 °C	Voor vlees, ovenschotels, gevulde groenten, vis en gratin. Dankzij de combinatie van stoom en warmte wordt het vlees sappig en mals met een krokant korstje. Als u de timer instelt, wordt de grillfunctie automatisch ingeschakeld in de laatste minuten van het bereidingsproces om het gerecht een zachte gratin te geven.
<b>Stoom voor bakken en braden</b> 155 - 230 °C	Voor geroosterde en gebakken gerechten vlees, vis, gevogelte, gevuld bladerdeeg, taarten, muffins, gratin, groenten en gebakgerechten. Als u de timer instelt en het voedsel op het eerste niveau zet, wordt de onderste verwarmingsfunctie automatisch ingeschakeld in de laatste minuten van het bereidingsproces om het gerecht een knapperige bodem te geven.
<b>Stap 5</b>	Druk op het deksel van het waterreservoir om de lade te openen en te verwijderen.

<b>Stap 6</b>	<p>Vul de waterlade tot het maximale niveau met koud water (ongeveer 950 ml). De wattertoevoer is voldoende voor ongeveer 50 minuten. Gebruik de schaal op het waterreservoir.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p> <b>WAARSCHUWING!</b>                  Gebruik alleen koud kraanwater. Gebruik geen gefilterd (gedemineeraliseerd) of gedistilleerd water. Gebruik geen andere vloeistoffen. Giet geen ontvlambare of alcoholische vloeistoffen in het waterreservoir.</p> </div>
<b>Stap 7</b>	<p>Veeg indien nodig de buitenkant van het waterreservoir af met een zachte doek. Druk het waterreservoir in de oorspronkelijke stand.</p>
<b>Stap 8</b>	<p>Druk op: <b>START</b> .                  Stoom verschijnt na ongeveer 2 minuten. Als de oven de ingestelde temperatuur bereikt, klinkt er een geluidssignaal.</p>
<b>Stap 9</b>	<p>Wanneer het waterreservoir zonder water komt te zitten, klinkt het signaal. Vul het waterreservoir bij.                  Aan het einde van het koken werkt de koelventilator sneller om stoom te verwijderen. Aan het einde van de bereidingstijd klinkt er een geluidssignaal.</p>
<b>Stap 10</b>	<p>Schakel de oven uit.</p>
<b>Stap 11</b>	<p>Leeg de waterlade wanneer je klaar bent met koken.</p>
<b>Stap 12</b>	<p>Restwater kan condenseren in de holte. Open na het koken voorzichtig de deur. Wanneer de oven koud is, droogt u de ovenruimte met een zachte doek.</p>

## Doe het op een snellere manier!



## 6.5 Instellen: SousVide-koken

<b>Stap 1</b>	<p>Schakel de oven in.</p>
<b>Stap 2</b>	<p>Selecteer het symbool van de verwarmingsfunctie en druk op de knop om het submenu te openen.</p>
<b>Stap 3</b>	<p>Selecteer:  Druk op de knop.</p>
<b>Stap 4</b>	<p>Selecteer: Timer Druk op de knop.</p>

<b>Stap 5</b>	Draai aan de knop en druk erop om de tijd in te stellen.
<b>Stap 6</b>	Selecteer: °C Druk op de knop.
<b>Stap 7</b>	Draai aan de knop en druk erop om de temperatuur in te stellen.
<b>Stap 8</b>	Druk op: START .
<b>Stap 9</b>	Restwater kan zich ophopen op de vacuümzakken en in de ovenruimte. Open na het koken voorzichtig de ovendeur. Gebruik een bord en een handdoek om de stofzuigerzakken uit te nemen. Wanneer de oven koud is, verwijder je het water uit de bodem van de holte met een spons. Maak de opening droog met een zachte doek.

**Doe het op een snellere manier!**



## 6.6 Instellen: Kook- En Bakassistent

Elk gerecht in dit submenu heeft een aanbevolen functie en temperatuur. U kunt de tijd en de temperatuur aanpassen.

Voor sommige gerechten kunt u ook koken met:

- Per gewicht
- Voedselsensor

Tot hoeverre een gerecht wordt gekookt:

- Rauw of Minder
- Medium
- Gaar of Meer








<b>Stap 1</b>	Schakel de oven in.
<b>Stap 2</b>	Selecteer: Menu Druk op de knop.
<b>Stap 3</b>	Selecteer: Kook- En Bakassistent Druk op de knop.
<b>Stap 4</b>	Kies een gerecht of een voedseltype en druk op de knop om te bevestigen.
<b>Stap 5</b>	Druk op: START .

Doe het op een snellere manier!




## 6.7 Verwarmingsfuncties

### STANDAARD








Verwarmingsfunctie	Toepassing
 <b>Grillen</b>	Om dunne stukken voedsel te grillen en brood te roosteren.
 <b>Circulatiegrill</b>	Voor het braden van grote stukken vlees of gevogelte met bot op één niveau. Voor gratineren en bruinen.
 <b>Hetelucht</b>	Bakken op maximaal drie rekstanden tegelijkertijd en voedsel drogen. Stel de temperatuur 20 - 40 °C lager in dan voor Boven + onderwarmte.
 <b>Bevroren gerechten</b>	Om kant-en-klaar-gerechten (bijv. patat, aardappelpartjes of loempia's) krokant te maken.
 <b>Boven + onderwarmte</b>	Voor het bakken en roosteren op één ovenniveau.
 <b>Pizza-functie</b>	Voor het bakken van pizza. Voor intensieve bruining en een krokante bodem.
 <b>Onderwarmte</b>	Voor het bakken van taarten met een krokante bodem en het bewaren van voedsel.



# DAGELIJKS GEBRUIK

---






Verwarmingsfunctie	Toepassing
 Steamify	Gebruik stoom voor stomen, stoven, zachtjes knapperig maken, bakken en braden.

## SPECIAAL




Verwarmingsfunctie	Toepassing
 Inmaken	Voor het inmaken van groenten (bijv. augurken).
 Drogen	Om in plakjes gesneden fruit, groenten en champignons te drogen.
 Yoghurtfunctie	Om yoghurt te maken. Het lampje in deze functie is uit.
 Borden warmen	Om borden voor het serveren op te warmen.
 Ontdooien	Om voedsel te ontdooien (groenten en fruit). De ontdooitijd is afhankelijk van de hoeveelheid ingevroren voedsel en de grootte daarvan.
 Gratineren	Voor gerechten zoals lasagne of aardappelgratin. Voor gratineren en bruenen.
 Lage temperatuur garen	Om malse, sappige braadstukken te bereiden.

Verwarmingsfunctie	Toepassing
 <p><b>Warm houden</b></p>	Om voedsel warm te houden.
 <p><b>Warmelucht (vochtig)</b></p>	Deze functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen. Bij het gebruik van deze functie kan de temperatuur in de ruimte verschillen van de ingestelde temperatuur. De restwarmte wordt gebruikt. Het verwarmingsvermogen kan worden verminderd. Raadpleeg voor meer informatie het hoofdstuk "Dagelijks gebruik", opmerkingen op: Warmelucht (vochtig).

## STOOM

Verwarmingsfunctie	Toepassing
 <p><b>SousVide-koken</b></p>	De functie verwijst naar een kookmethode in vacuüm afgesloten plastic zakjes bij lage temperatuur. Raadpleeg voor meer informatie de sectie SousVide-koken hieronder en het hoofdstuk 'Aanwijzingen en tips' met de kooktabellen.
 <p><b>Regenereren</b></p>	Het opwarmen van voedsel met stoom voorkomt dat het oppervlak uitdroogt. De warmte wordt behoedzaam en gelijkmatig verdeeld en geeft het voedsel de smaak en het aroma alsof het net is bereid. Deze functie kan worden gebruikt om eten direct op een bord te verwarmen. U kunt meer dan één bord tegelijkertijd opwarmen met verschillende inzetniveaus.
 <p><b>Brood bakken</b></p>	Gebruik deze functie voor brood en broodjes met heel goed professioneel resultaat qua kroktheid, kleur en bruine korst.
 <p><b>Deeg laten rijzen</b></p>	Om het rijzproces van gistdeeg te versnellen. Het voorkomt dat het oppervlak van het deeg uitdroogt en houdt het deeg elastisch.
 <p><b>Stoom</b></p>	Voor het stomen van groenten, bijgerechten of vis

# KLOKFUNCTIES

Verwarmingsfunctie	Toepassing
 <b>Hoge vochtigheid</b>	De functie is geschikt voor het bereiden van delicate gerechten zoals vla, vlaaien, terrines en vis.
 <b>Medium vochtigheid</b>	De functie is geschikt voor het koken van gestoofd en gestoomd vlees, en voor brood en zoet gistdeeg. Dankzij de combinatie van stoom en warmte wordt het vlees mals en sappig en krijgt gistdeeg een krokant en glanzend korstje.
 <b>Lage vochtigheid</b>	De functie is geschikt voor vlees, gevogelte, ovensgerechten en stoofschotels. Dankzij de combinatie van stoom en warmte wordt het vlees mals en sappig met een krokant korstje.

## 6.8 Notities over: Warmelucht (vochtig)

Deze functie wordt gebruikt om te voldoen aan de energie-efficiëntieklasse en ecodesign-vereisten overeenkomstig EU 65/2014 en EU 66/2014. Testen volgens EN 60350-1.

De ovendeur dient tijdens de bereiding gesloten te zijn zodat de functie niet wordt onderbroken en de oven werkt op de hoogst mogelijke energie-efficiëntie.

Bij gebruik van deze functie gaat de verlichting na 30 seconden automatisch uit.





Zie voor bereidingsinstructies het hoofdstuk 'Aanwijzingen en tips', Warmelucht (vochtig). Kijk voor algemene aanbevelingen voor energiebesparing in het hoofdstuk 'Energie-efficiëntie', Energiebesparing.

# 7. KLOKFUNCTIES

## 7.1 Omschrijving klokfuncties

Klokfunctie	Toepassing
Kooktijd	De duur van het koken instellen. Maximaal 23 uur 59 min.
Start Criteria	Wat moet worden ingesteld wanneer de timer begint met tellen.
Actie beëindigen	Voor het instellen wat er gebeurt als de timer stopt met tellen.
Uitgestelde start	Om het begin en/of het einde van het koken uit te stellen.
Tijd verlenging	Om de kooktijd te verlengen.
Herinnering	Om een aftelling in te stellen. Maximum is 23 uur 59 min. Deze functie heeft geen invloed op de werking van de oven.



Start Criteria	Opmerking
-	De timer start als u hem aanzet.
	De timer start als de deur wordt gesloten.
	De timer start wanneer het koken begint.
	De timer start wanneer de oven de ingestelde temperatuur bereikt.
	De timer start op een bepaald tijdstip.

## 7.2 Instellen: Klokfuncties

De klok instellen	
<b>Stap 1</b>	Selecteer: Dagtijd. Druk op de knop.
<b>Stap 2</b>	Draai aan de knop om de klok in te stellen. Druk op de knop.

De bereidingstijd instellen	
<b>Stap 1</b>	Selecteer een verwarmingsfunctie en stel de temperatuur in.
<b>Stap 2</b>	Selecteer: Timer.
<b>Stap 3</b>	Draai aan de knop om de tijd in te stellen. Druk op de knop.
<b>Stap 4</b>	Selecteer: Actie beëindigen. Druk op de knop. De timer begint onmiddellijk af te tellen.

### Gebruik een snelkoppeling!



Start-/eindoptie voor koken kiezen	
<b>Stap 1</b>	Kies een verwarmingsfunctie en stel de temperatuur in.

## Start-/eindoptie voor koken kiezen

<b>Stap 2</b>	Selecteer: ● ● ● . Druk op de knop.
<b>Stap 3</b>	Selecteer: Start Criteria. Druk op de knop.
<b>Stap 4</b>	Selecteer: Actie beëindigen. Druk op de knop.

## Het begin en het einde van het koken uitstellen

<b>Stap 1</b>	Selecteer: ● ● ● . Druk op de knop.
<b>Stap 2</b>	Selecteer: Start Criteria / Op een later tijdstip. Druk op de knop.
<b>Stap 3</b>	Draai aan de knop om de starttijd in te stellen. Druk op de knop.
<b>Stap 4</b>	Draai aan de knop om het einde van het koken in te stellen. Druk op de knop.
<b>Stap 5</b>	Selecteer: Actie beëindigen. Druk op de knop.

## Het begin van het koken uitstellen zonder het einde van het koken in te stellen

<b>Stap 1</b>	Selecteer: ● ● ● . Druk op de knop.
<b>Stap 2</b>	Selecteer: Start Criteria / Op een later tijdstip.
<b>Stap 3</b>	Draai aan de knop om de starttijd in te stellen. Druk tweemaal op de knop om te bevestigen.

## De bereidingstijd verlengen

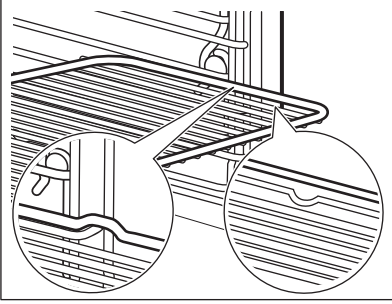
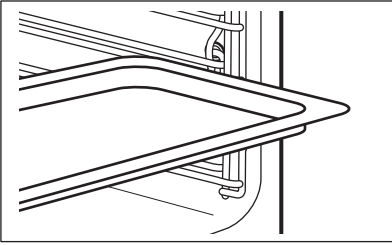
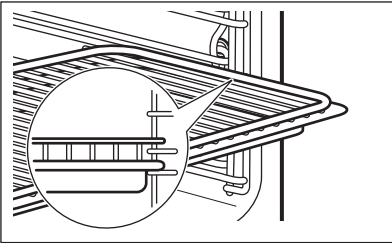
Wanneer 10% van de bereidingstijd overblijft en het voedsel niet klaar lijkt te zijn, kunt u de bereidingstijd verlengen. U kunt ook de ovenfunctie wijzigen.

<b>Stap 1</b>	Selecteer: Timer.
<b>Stap 2</b>	Selecteer het gewenste tijdpictogram om de bereidingstijd te verlengen en druk op de knop om te bevestigen.
<b>Stap 3</b>	U kunt ook de gewenste verwarmingsfunctie selecteren en op de knop drukken om deze te wijzigen.

## 8. GA ALS VOLGT TE WERK VOOR GEBRUIK: ACCESSOIRES

### 8.1 Accessoires plaatsen

Een kleine inkeping bovenaan verhoogt de veiligheid. De inkepingen zijn ook anti-kantelmechanismen. De hoge rand rond het rooster voorkomt dat het kookgerei van het rooster afglijdt.

<p><b>Bakrooster:</b> Plaats het rooster tussen de geleidestangen van de roostersteun.</p>	
<p><b>Bakplaat / Diepe schaal:</b> Schuif de plaat tussen de geleidestangen van de inschuifrail.</p>	
<p><b>Bakrooster, Bakplaat / Diepe schaal:</b> Plaats de plaat tussen de geleiders van de inschuifrails en het bakrooster op de geleiders erboven.</p>	

### 8.2 Voedselsensor

Voedselsensor- meet de temperatuur binnenin het voedsel. Je kunt het bij elke verwarmingsfunctie gebruiken.

# GA ALS VOLGT TE WERK VOOR GEBRUIK: ACCESSOIRES

**Er moeten twee temperaturen worden ingesteld:**

°C

De oventemperatuur: (minimaal 120 °C).



De kerntemperatuur.

**Voor de beste kookresultaten:**

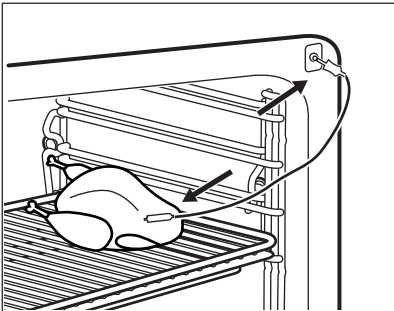
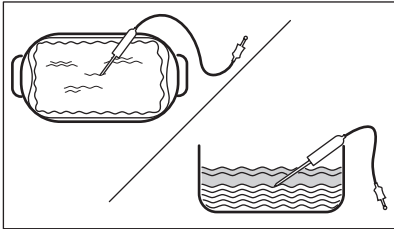
Ingrediënten moeten op kamertemperatuur zijn.



Niet gebruiken voor vloeibare gerechten.

Tijdens het koken moet het in de schaal blijven.

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

## Hoe gebruikt u: Voedselsensor

<b>Stap 1</b>	Schakel de oven in.
<b>Stap 2</b>	Selecteer de verwarmfunctie en, indien nodig, de oventemperatuur.
<b>Stap 3</b>	Invoegen: Voedselsensor.
<b>Vlees, gevogelte en vis</b>	<b>Stoofschotel</b>
Steek de punt van de Voedselsensor indien mogelijk in het midden van het vlees, de vis, in het dikste deel. Zorg ervoor dat ten minste 3/4 van de Voedselsensor in het gerecht zit.	Steek de punt van de Voedselsensor precies in het midden van de stoofschotel. Voedselsensor moet stevig op zijn plaats blijven tijdens het bakproces. Gebruik een solide ingrediënt om dit voor elkaar te krijgen. Gebruik de rand van de ovenschaal om de siliconen handgreep van de Voedselsensor te ondersteunen. De punt van Voedselsensor mag de bodem van een ovenschaal niet raken.
	

<b>Stap 4</b>	Steek de Voedselsensor in de aansluiting op de voorkant van de oven. Het display toont de huidige temperatuur van: Voedselsensor.
<b>Stap 5</b>	 - selecteer en druk op de knop om de kerntemperatuur van de sensor in te stellen.
<b>Stap 6</b>	Druk op de knop om de gewenste sensoroptie in te stellen: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Geluidsalarm - wanneer het voedsel de kerntemperatuur bereikt, klinkt het signaal.</li> <li>• Geluidsalarm en stop met koken - wanneer het voedsel de kerntemperatuur bereikt, klinkt het signaal en stopt de oven.</li> </ul>
<b>Stap 7</b>	Draai de knop om de optie te selecteren. Druk op de knop om te bevestigen.
<b>Stap 8</b>	Druk op: START . Wanneer het voedsel de ingestelde temperatuur bereikt, klinkt het signaal. U kunt ervoor kiezen om te stoppen of door te gaan met koken, om er zeker van te zijn dat het voedsel goed gaar is.
<b>Stap 9</b>	Haal de stekker van de Voedselsensor uit het stopcontact en haal het gerecht uit de oven. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;">  <b>WAARSCHUWING!</b> Er bestaat een risico op verbrandingsgevaar aangezien de Voedselsensor heet wordt. Wees voorzichtig wanneer u de stekker eruit haalt en de voedingssensor uit het gerecht haalt.             </div>

**Doe het op een snellere manier!**



## 9. EXTRA FUNCTIES

### 9.1 Hoe kan ik opslaan: Favorieten

U kunt uw favoriete instellingen opslaan, zoals de verwarmingsfunctie, de bereidingstijd, de temperatuur of de reinigingsfunctie. U kunt 3 favoriete instellingen opslaan. Opgeslagen instellingen zijn beschikbaar in het menu: Favorieten.

<b>Stap 1</b>	Schakel de oven in.
<b>Stap 2</b>	Selecteer de gewenste instelling en druk op de knop.
<b>Stap 3</b>	Selecteer: Menu / Favorieten.



# AANWIJZINGEN EN TIPS

---

<b>Stap 4</b>	Selecteer: Huidige instellingen opslaan. Draai de knop om de positie van de instelling te selecteren.
<b>Stap 5</b>	Druk op de knop om de instelling toe te voegen aan de lijst met: Favorieten.

## 9.2 Automatische uitschakeling

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

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

De automatische uitschakeling werkt niet met de functies: Binnenverlichting, Voedselsensor, Eindtijd, Lage temperatuur garen.


## 9.3 Koelventilator

Als de oven in werking is, wordt de koelventilator automatisch ingeschakeld om de oppervlakken van de oven koel te houden. Als u de oven uitschakelt, kan de koelventilator blijven werken totdat de oven is afgekoeld.

# 10. AANWIJZINGEN EN TIPS






---

## 10.1 Kookadviezen


<p>De temperatuur en kooktijden in de tabellen zijn slechts als richtlijn bedoeld. Ze zijn afhankelijk van de recepten en de kwaliteit en kwantiteit van de gebruikte ingrediënten.</p> <p>Uw oven kan anders bakken of roosteren dan de oven die u tot nu toe gebruikt heeft. De onderstaande hints tonen aanbevolen instellingen voor temperatuur, kooktijd en rekstand voor specifieke soorten voedsel.</p> <p>Als u voor een speciaal recept de instelling niet kunt vinden, zoek dan naar een soortgelijk recept. Voor meer kookaanbevelingen kunt u de kooktabellen op onze website raadplegen. Om de Kookhints te vinden, controleer het productnummer op het classificatieplaatje op de voorzijde van het frame van de binnenkant van de oven.</p>

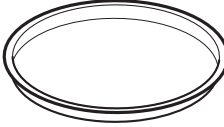
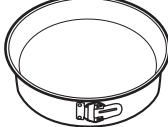


## 10.2 Warmelucht (vochtig)

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

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

## 10.3 Warmelucht (vochtig) – aanbevolen accessoires







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







			
<b>Pizza pan</b>	<b>Ovenschaal</b>	<b>Ovenvormpjes</b>	<b>Blik voor flanbodem</b>
Donker, niet-reflecterend Diameter van 28 cm	Donker, niet-reflecterend Diameter van 26 cm	Keramiek 8 cm diameter, 5 cm hoog	Donker, niet-reflecterend Diameter van 28 cm

## 10.4 Kooktafels voor testinstituten

### Aanwijzingen voor testinstituten

Testen in overeenstemming met: EN 60350, IEC 60350.

 <b>BAKKEN OP ÉÉN NIVEAU. Bakken in een bakblik</b>				
		 (°C)	 (min)	
Zachte cake zonder vet	Hetelucht	140 - 150	35 - 50	2
Zachte cake 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

 <b>BAKKEN OP ÉÉN NIVEAU. Koekjes</b>				
 <b>Gebruik de derde rekstand.</b>				
		 (°C)	 (min)	
Zandtaartdeeg / Deegreepjes voor op vlaaien/taarten	Hetelucht	140	25 - 40	
Zandtaartdeeg / Deegreepjes voor op vlaaien/taarten, verwarm de lege oven voor	Boven + onderwarmte	160	20 - 30	
Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat, verwarm de lege oven voor	Hetelucht	150	20 - 35	









## BAKKEN OP ÉÉN NIVEAU. Koekjes








Gebruik de derde rekstand.

		 (°C)	 (min)
Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat, verwarm de lege oven voor	Boven + onderwarmte	170	20 - 30



## BAKKEN OP MEERDERE NIVEAUS. Koekjes

		 (°C)	 (min)	
Zandtaartdeeg / Deeg-greepjes voor op vlaaien/taarten	Hetelucht	140	25 - 45	1 / 4
Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat, verwarm de lege oven voor	Hetelucht	150	23 - 40	1 / 4
Zachte cake zonder vet	Hetelucht	160	35 - 50	1 / 4

# AANWIJZINGEN EN TIPS







## GRILLEN



Verwarm de lege oven 5 minuten voor.



Grill met de maximale temperatuurinstelling.

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







## Aanwijzingen voor testinstituten








Testen voor de functie: Stoom.

Testen volgens IEC 60350.



Stel de temperatuur in op 100 °C.

	 Container (Gastro- norm)	 (kg)		 (min)	
Broccoli, verwarm de lege oven voor	1 x 2/3 geperforeerd	0,3	3	8 - 9	Plaats de bakplaat op het eerste ovenniveau.
Broccoli, verwarm de lege oven voor	1 x 2/3 geperforeerd	max.	3	10 - 11	Plaats de bakplaat op het eerste ovenniveau.

 <b>Stel de temperatuur in op 100 °C.</b>					
	 <b>Container (Gastro- norm)</b>	 <b>(kg)</b>		 <b>(min)</b>	
Erwten, be- vroren	2 x 2/3 geper- foreerd	2 x 1,5	2 en 4	Totdat de tempera- tuur in het koelste gedeelte 85 °C be- reikt.	Plaats de bak- plaat op het eerste ovenni- veau.



## 11. ONDERHOUD EN REINIGING




### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 11.1 Opmerkingen over schoonmaken

 <b>Reinigings- middelen</b>	<p>Maak de voorkant van de oven schoon met een zachte doek, warm water en een mild reinigingsmiddel. Reinig de bodem van de uitsparing met een paar druppels azijn om kalksteenresten te verwijderen.</p>
	<p>Gebruik een reinigungsoplossing om metalen oppervlakken te reinigen.</p>
	<p>Reinig vlekken met een mild reinigungsmiddel.</p>
 <b>Dagelijks ge- bruik</b>	<p>Reinig de uitsparing telkens na gebruik. Vetophoping of andere resten kunnen brand veroorzaken.</p>
	<p>Bewaar het voedsel niet langer dan 20 minuten in de oven. Droog de uitsparing na elk gebruik met een zachte doek.</p>

# ONDERHOUD EN REINIGING

 <p><b>Accessoires</b></p>	<p>Reinig alle accessoires na elk gebruik en laat ze drogen. Gebruik een zachte doek met warm water en een mild reinigingsmiddel. De accessoires niet in de afwasmachine reinigen.</p>
	<p>Reinig de antiaanbakaccessoires niet met agressieve reinigingsmiddelen of scherpe voorwerpen.</p>

## 11.2 Hoe te verwijderen: Inschuifrails/

Verwijder de inschuifrails om de oven te reinigen.

<b>Stap 1</b>	Schakel de oven uit en wacht totdat deze is afgekoeld.	
<b>Stap 2</b>	Trek de inschuifrails voorzichtig naar boven toe uit de voorste ophanging.	
<b>Stap 3</b>	Trek de voorkant van de inschuifrails weg van de zijwand.	
<b>Stap 4</b>	Trek de inschuifrails uit de achterste ophanging.	
Plaats de inschuifrails in omgekeerde volgorde.		

## 11.3 Ga als volgt te werk voor gebruik: Stoomreiniging

Voordat u begint:		
Schakel de oven uit en wacht tot deze afgekoeld is.	Verwijder alle accessoires en verwijderbare inschuifrails.	Maak de voorkant van de oven schoon met een zachte doek, warm water en een mild reinigingsmiddel.

<b>Stap 1</b>	Vul de waterlade tot het maximale niveau.	
<b>Stap 2</b>	Selecteer: Menu / Reinigen.	
Functie	Omschrijving	Duur
Stoomreiniging	Lichte reiniging	30 min
Stoomreiniging Plus	Normale reiniging Bespray de ruimte met een reinigingsmiddel.	75 min

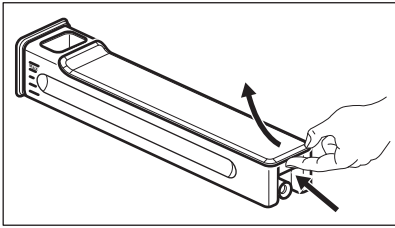
<b>Stap 3</b>	Schakel de functie in. Volg de instructies op het display. Als de reiniging is voltooid klinkt er een geluidssignaal.
<b>Stap 4</b>	Druk op de draaiknop om het signaal uit te schakelen.
<p><b>i</b> Wanneer deze functie werkt, is de lamp uit.</p>	

Na afloop van de reiniging:		
Schakel de oven uit.	Wanneer de oven koud is, droogt u de ovenruimte met een zachte doek. Verwijder al het resterende water uit de waterlade.	Laat de oven deur open en wacht tot de ovenruimte droog is.

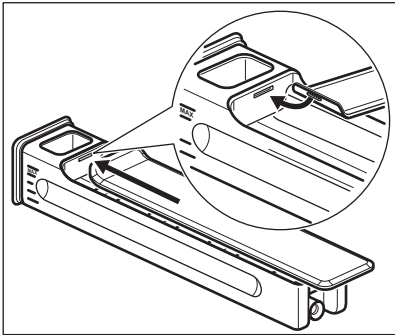
## 11.4 Reinigingsherinnering

Wanneer de herinnering verschijnt, wordt reiniging aanbevolen.
Gebruik de functie: Stoomreiniging Plus.
U kunt de herinnering in- en uitschakelen in het menu: Instelling.

## 11.5 Hoe schoon te maken: Waterreservoir


<b>Stap 1</b>	Verwijder de waterlade uit de oven.	
<b>Stap 2</b>	Verwijder het deksel van de waterlade. Til het deksel op in overeenstemming met het uitsteeksel aan de achterzijde.	
<b>Stap 3</b>	Verwijder de golfbreker. Trek het weg van de ladebak tot het tevoorschijn komt.	
<b>Stap 4</b>	Was de onderdelen van de waterlade met water en zeep. Gebruik geen schuurmiddelen en maak de waterlade niet schoon in de vaatwasser.	

# ONDERHOUD EN REINIGING

<b>Stap 5</b>	Monteer de waterlade opnieuw.	
<b>Stap 6</b>	Klik de golfbreker erin. Duw die in de ladebak.	
<b>Stap 7</b>	Monteer het deksel. Plaats eerst de drukknop aan de voorzijde en duw deze vervolgens tegen de ladebak.	
<b>Stap 8</b>	Plaats de waterlade erin.	
<b>Stap 9</b>	Duw de waterlade in de richting van de oven totdat deze vastklikt.	

## 11.6 Gebruik: Ontkalken

Voordat u begint:		
Schakel de oven uit en wacht tot deze is afgekoeld.	Verwijder alle accessoires.	Controleer of het waterreservoir leeg is.

<b>Duur van het eerste deel:</b> ongeveer 100 min	
<b>Stap 1</b>	Plaats de braadpan op de eerste rekstand.
<b>Stap 2</b>	Giet 250 ml antikalkmiddel in het waterreservoir.
<b>Stap 3</b>	Vul het resterende deel van het waterreservoir tot het maximumniveau met water.
<b>Stap 4</b>	Selecteer: Menu / Reinigen.
<b>Stap 5</b>	Schakel de functie in en volg de instructies op het display. Het eerste deel van het ontkalken begint.
<b>Stap 6</b>	Nadat het eerste deel voorbij is, maakt u de braadpan leeg en plaatst u deze terug op de eerste rekstand.
<b>Duur van het tweede deel:</b> ongeveer 35 min	
<b>Stap 7</b>	Vul het waterreservoir met water. Zorg dat er geen resten van antikalkmiddel in het waterreservoir achterblijven. Waterreservoir plaatsen.
<b>Stap 8</b>	Wanneer de functie is afgelopen, verwijdt u de braadpan.
 Wanneer deze functie werkt, is de lamp uit.	

## Wanneer het ontkalken eindigt:

Schakel de oven uit.	Wanneer de oven koud is, droogt u de ovenruimte met een zachte doek. Verwijder het resterende water uit het waterreservoir.	Laat de ovendeur open en wacht tot de ovenruimte droog is.
----------------------	---	--

ⓘ Als er na het ontkalken nog wat kalksteenresten in de oven achterblijven, wordt op het display gevraagd om de procedure te herhalen.

## 11.7 Ontkalkmelder

Er zijn twee melders die u de instructie geven om de oven te ontkalken. U kunt de ontkalkmelder niet uitschakelen.

Type	Omschrijving
Zachte herinnering	Raadt u aan om de oven te ontkalken.
Harde herinnering	Verplicht u om de oven te ontkalken. Als u de oven niet ontkalkt wanneer de harde herinnering is ingeschakeld, zijn de stoomfuncties uitgeschakeld.

ⓘ Deze herinneringen worden telkens geactiveerd wanneer u de oven uitschakelt.

## 11.8 Gebruik: Spoelen

### Voordat u begint:

Schakel de oven uit en wacht tot deze is afgekoeld.	Verwijder alle accessoires.
---	-----------------------------

<b>Stap 1</b>	Plaats de braadpan op de eerste rekstand.
<b>Stap 2</b>	Vul het waterreservoir met water.
<b>Stap 3</b>	Selecteer: Menu / Reinigen / Spoelen. Duur: ongeveer 30 min
<b>Stap 4</b>	Schakel de functie in en volg de instructies op het display.
<b>Stap 5</b>	Wanneer de functie is afgelopen, verwijdert u de braadpan.

 Wanneer deze functie werkt, is de lamp uit.

## 11.9 Droogherinnering

Na het koken met een stoomverwarmingsfunctie vraagt het display om de oven te drogen. Druk op JA om de oven te drogen.

## 11.10 Ga als volgt te werk voor gebruik: Drogen

Gebruik het na het koken met een stoomverwarmingsfunctie of stoomreiniging om de ovenruimte te drogen.

<b>Stap 1</b>	Zorg ervoor dat de oven is afgekoeld.
<b>Stap 2</b>	Verwijder alle accessoires.
<b>Stap 3</b>	Selecteer het menu: Reinigen / Drogen.
<b>Stap 4</b>	Volg de instructies op het scherm.

## 11.11 Verwijderen en installeren: Deur

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



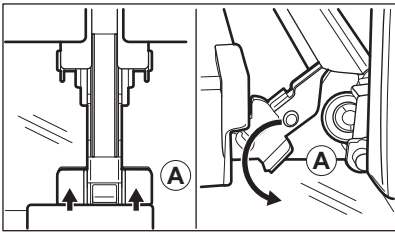
### **WAARSCHUWING!**

De deur is zwaar.

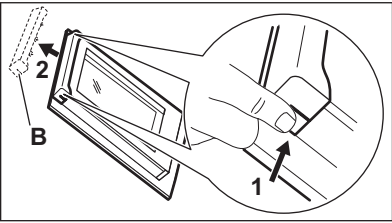
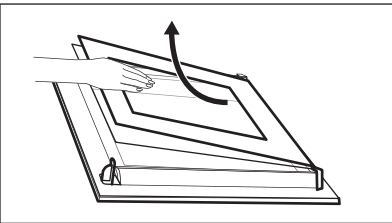


### **LET OP!**

Behandel het glas voorzichtig, vooral rond de randen van het voorpaneel. Het glas kan breken.

<b>Stap 1</b>	Open de deur volledig.	
<b>Stap 2</b>	Hef en druk de klemhendels (A) op de twee deurscharnieren.	
<b>Stap 3</b>	Sluit de ovendeur in de eerste openingsstand (in een hoek van ongeveer 70°). Houd de deur aan beide kanten vast en trek deze onder een opwaartse hoek weg van de oven. Plaats de ovendeur met de buitenkant omlaag op een zachte doek op een stabiele ondergrond.	



<b>Stap 4</b>	Pak de deurafdekking (B) aan de bovenkant van de deur aan beide kanten vast en druk deze naar binnen om de klemsluiting te ontgrendelen.	
<b>Stap 5</b>	Trek de deurlijst naar voren om hem te verwijderen.	
<b>Stap 6</b>	Houd de glasplaten aan hun bovenkant vast en trek deze een voor een omhoog uit de geleider.	
<b>Stap 7</b>	Reinig de glasplaat met een sopje. Droog de glasplaat voorzichtig af. Reinig de glasplaten niet in de vaatwasser.	
<b>Stap 8</b>	Voer na het reinigen de bovenstaande stappen in de omgekeerde volgorde uit.	
<b>Stap 9</b>	Plaats de kleinste glasplaat eerst, daarna de grotere glasplaat en de deur. Zorg ervoor dat de glasplaten op de juiste manier worden geplaatst, anders kan het oppervlak van de deur oververhit raken.	

## 11.12 Hoe te vervangen: Lamp



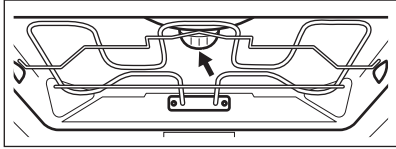
### WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken.  
Het lampje kan heet zijn.

Voordat u de lamp vervangt:		
Stap 1	Stap 2	Stap 3
Schakel de oven uit. Wacht tot de oven afgekoeld is.	Trek de oven uit het stopcontact.	Plaats een doek op de bodem van de holte.

# PROBLEEMOPLOSSING

## Bovenlamp

<b>Stap 1</b>	Draai de glazen afdekking om die te verwijderen.	
<b>Stap 2</b>	Verwijder de metalen ring en reinig het glazen deksel.	
<b>Stap 3</b>	Vervang de lamp door een geschikte 300 °C hittebestendige lamp.	
<b>Stap 4</b>	Bevestig de metalen ring aan de glazen afdekking en installeer deze.	

## Zijlamp

<b>Stap 1</b>	Verwijder de linker drager van het rek om toegang te krijgen tot de lamp.
<b>Stap 2</b>	Gebruik een schroevendraaier Torx 20 om het deksel te verwijderen.
<b>Stap 3</b>	Verwijder en reinig het metalen frame en de afdichting.
<b>Stap 4</b>	Vervang de lamp door een geschikte 300 °C hittebestendige lamp.
<b>Stap 5</b>	Installeer het metalen frame en de afdichting. Draai de schroeven vast.
<b>Stap 6</b>	Installeer de linker drager van het rek.




## 12. PROBLEEMOPLOSSING



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 12.1 Wat te doen als...

 De oven gaat niet aan of warmt niet op	
 <b>Mogelijke oorzaak</b>	 <b>Oplossing</b>
De oven is niet aangesloten op een stopcontact of is niet goed geïnstalleerd.	Controleer of de oven goed is aangesloten op het lichtnet.



## De oven gaat niet aan of warmt niet op



### Mogelijke oorzaak



### Oplossing

De klok is niet ingesteld.

Stel de klok in, raadpleeg voor meer informatie het hoofdstuk 'Klokfuncties', Instellen: Klokfuncties.

De deur is niet goed gesloten.

Sluit de deur volledig.

De zekering is doorgeslagen.

Ga na of de zekering de oorzaak van het probleem is. Als het probleem zich opnieuw voordoet, neem dan contact op met een gekwalificeerde elektricien.

Het Kinderslot van de oven is geactiveerd.

Raadpleeg het hoofdstuk 'Menu', Submenu voor: Opties.



## Onderdelen



### Omschrijving



### Oplossing

De lamp is opgebrand.

Vervang de lamp, raadpleeg voor meer informatie het hoofdstuk 'Onderhoud en reiniging', Hoe te vervangen: Lamp.



## Waterreservoir werkt niet goed



### Omschrijving



### Mogelijke oorzaak



### Oplossing

Het waterreservoir blijft niet in de oven na plaatsing.

Je hebt de behuizing van het waterreservoir er niet volledig in geduwd.

Steek de waterreservoir volledig in de oven.

Er komt water uit de waterreservoir.




Je hebt het deksel van de waterreservoir of golfbreker niet correct gemonteerd.

Monteer het deksel van de waterreservoir en de golfbreker opnieuw.

# PROBLEEMOPLOSSING





## Problemen met de reinigingsprocedure




 Omschrijving	 Mogelijke oorzaak	 Oplossing
De waterreservoir is moeilijk schoon te maken.	Het deksel en de golfbreker zijn niet verwijderd.	Verwijder het deksel en de golfbreker.
Er is geen water aanwezig in de grill-/bakplaat na het ontkalken.	De waterreservoir is niet tot het maximale niveau gevuld.	Controleer of er ontkalkingsmiddel/water in de waterreservoir zit.
Er ligt vies water op de bodem van de ruimte na het ontkalken.	De grill-/bakplaat bevindt zich op het verkeerde ovenniveau.	Verwijder het resterende water en het ontkalkingsmiddel van de bodem van de oven. Plaats de grill-/bakplaat de volgende keer op het onderste ovenniveau.
Er is te veel water aanwezig op de bodem van de ruimte na de reiniging.	Je hebt te veel schoonmaakmiddel in de oven gedaan voordat je begon met schoonmaken.	Verdeel de volgende keer de dunne laag van een schoonmaakmiddel gelijkmatig over de ovenwanden.
Reinigingsprestaties zijn niet bevredigend.	Je begon met schoonmaken toen de oven te heet was.	Wacht tot de oven afgekoeld is. Herhaal de reiniging.
	Je hebt niet alle accessoires uit de oven gehaald voordat je met de reiniging begon.	Haal alle accessoires uit de oven. Herhaal de reiniging.

Een stroomonderbreking zal de reiniging altijd stoppen. Herhaal de reiniging als deze wordt onderbroken door stroomuitval.





## Problemen met wifi-sigitaal

 Mogelijke oorzaak	 Oplossing
Problemen met draadloos netwerksigitaal.	Controleer uw draadloze netwerk en router. Herstart de router.

 <b>Problemen met wifi-signaal</b>	
 <b>Mogelijke oorzaak</b>	 <b>Oplossing</b>
Er is een nieuwe router geïnstalleerd of de routerconfiguratie is gewijzigd.	Raadpleeg het hoofdstuk 'Voor het eerste gebruik', Draadloze verbinding, om de oven en het mobiele apparaat opnieuw te configureren.
Het draadloze netwerksignaal is zwak.	Verplaats indien mogelijk de router dichterbij de oven.
Het draadloze signaal wordt verstoord door een magnetron die in de buurt van de oven is geplaatst.	Schakel de magnetron uit.

## 12.2 Hoe te beheren: Foutcodes



Wanneer de softwarefout optreedt, geeft het display een foutmelding weer. In deze sectie vindt u de lijst met problemen die u zelf kunt oplossen.

 <b>Code en omschrijving</b>	 <b>Oplossing</b>
F111 - Voedselsensor is niet correct in het stopcontact gestoken.	Steek de Voedselsensor volledig in het stopcontact.
F601 - er is een probleem met het Wi-Fi-signaal.	Controleer uw netwerkverbinding. Raadpleeg het hoofdstuk 'Voor het eerste gebruik', Draadloze verbinding.
F604 - de eerste verbinding met Wi-Fi is mislukt.	Schakel het apparaat uit en weer in en probeer het opnieuw. Raadpleeg het hoofdstuk 'Voor het eerste gebruik', Draadloze verbinding.
F908 - het apparaatsysteem kan geen verbinding maken met het bedieningspaneel.	Schakel het apparaat uit en weer in.

Wanneer een van deze foutmeldingen op het display blijft verschijnen, betekent dit dat een defect subsysteem mogelijk is uitgeschakeld. Neem in dat geval contact op met uw dealer of een erkend servicecentrum. Als een van deze fouten optreedt zullen de overige functies van het apparaat normaal blijven werken.

# ENERGIEZUINIGHEID

---

 Code en omschrijving	 Oplossing
F131 - de temperatuur van de stomersensor is te hoog.	Schakel het apparaat uit en wacht tot het is afgekoeld. Schakel het apparaat weer in.
F144 - de sensor in de Waterreservoir kan het waterniveau niet meten.	Leeg de Waterreservoir en vul deze bij.
F508 - de Waterreservoir werkt niet correct.	Schakel het apparaat uit en weer in.
F602, F603 - Wi-Fi is niet beschikbaar.	Schakel het apparaat uit en weer in.

## 12.3 Service-informatie

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

De contactgegevens van de servicedienst staan op het typeplaatje. Het typeplaatje bevindt zich op het voorframe van de apparaatruimte. Verwijder het typeplaatje niet uit de apparaatruimte.

Wij raden je aan om de gegevens hier te noteren:	
Model (MOD.)	.....
Productnummer (PNC)	.....
Serienummer (S.N.)	.....

# 13. ENERGIEZUINIGHEID

---

## 13.1 Productinformatie en productinformatieblad\*

Naam leverancier	AEG
Modelnummer	BSE998330M 944188305
Energie-efficiëntie-index	61,9
Energie-efficiëntieklasse	A++
Energieverbruik met een standaard belading, conventionele modus	0,99 kWh/cyclus

Energieverbruik met een standaard belasting, heteluchtmodus	0,52 kWh/cyclus
Aantal holtes	1
Warmtebron	Elektriciteit
Volume	70 l
Soort oven	Inbouwoven
Massa	41.0 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 - Huishoudelijke elektrische kooktoestellen - Deel 1: Fornuizen, ovens, stoomovens en grills - Methodes voor het meten van prestaties.

## 13.2 Energiebesparing



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

Zorg ervoor dat de ovendeur gesloten is als u de oven in werking stelt. Open de ovendeur niet te vaak tijdens gebruik. 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 niet voor als het niet hoeft.

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

### **Koken met hete lucht**

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

### **Restwarmte**

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

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

Wanneer de kookduur langer is dan 30 minuten, verlaag dan de oventemperatuur tot minimaal 3-10 minuten voor het einde van het koken. De restwarmte in de oven zal blijven koken.

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

# MENUSTRUCTUUR

---

## Eten warm houden

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

## Koken met de verlichting uitgeschakeld

Schakel de verlichting tijdens het koken uit. Doe het aan als je het nodig hebt.

## Warmelucht (vochtig)

Functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen.

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

## 14. MENUSTRUCTUUR

---

### 14.1 Menu

Selecteer: Menu en druk op de knop.

Menu-item		Toepassing
Favorieten		Geeft een overzicht van de favoriete instellingen.
Kook- En Bakassistent		Toont overzicht van de automatische programma's.
Reinigen		Toont overzicht van de schoonmaak-programma's.
Opties		Om de apparaatconfiguratie in te stellen.
Instellingen	Aansluitingen	Om de netwerkconfiguratie in te stellen.
	Instelling	Om de apparaatconfiguratie in te stellen.
	Service	Toont de softwareversie en -configuratie.

### 14.2 Submenu voor: Reinigen

Submenu	Toepassing
Stoomreiniging	Licht reinigen.



Submenu	Toepassing
Stoomreiniging Plus	Grondig reinigen.
Ontkalken	Verwijderen van kalkresten uit de stoomgenerator.
Spoelen	Reinigen van de stoomgenerator. Spoel af na frequent koken met stoom.
Drogen	Procedure om de resterende condensatie in de holte op te laten drogen na gebruik van de stoomfuncties.
Reinigingsherinnering	Herinnert u eraan wanneer u de oven moet reinigen.

## 14.3 Submenu voor: Opties

Submenu	Toepassing
Binnenverlichting	Schakelt de lamp in en uit.
Lamp-icoon zichtbaar	Er verschijnt een lamp pictogram op het scherm.
Snel opwarmen	Verkort de opwarmtijd. Alleen beschikbaar voor sommige functies van het apparaat.
Heat + Hold	Houdt het bereide voedsel 30 minuten warm na het koken. Wanneer deze functie is ingeschakeld, verschijnt de melding 'Keep warm started' op het display. Hij is alleen beschikbaar voor een aantal verwarmingsfuncties en als Duur is ingesteld.
Kinderslot	Vorkomt dat het apparaat per ongeluk wordt geactiveerd. Wanneer de optie is ingeschakeld wordt de melding 'Kinderslot' op het scherm weergegeven wanneer de oven wordt ingeschakeld. Om het apparaat in te kunnen schakelen de codeletters in alfabetische volgorde selecteren.

## 14.4 Submenu voor: Aansluitingen

Submenu	Beschrijving
Wi-Fi	Om in en uit te schakelen: Wi-Fi.

Submenu	Beschrijving
Bediening op afstand	Om de afstandsbediening in en uit te schakelen. Optie alleen zichtbaar nadat u het volgende inschakelt: Wi-Fi.
Netwerk	Om de netwerkstatus en het signaalvermogen van het volgende te controleren: Wi-Fi.
Automatische bediening op afstand	Om de bediening op afstand automatisch te starten nadat BEGIN werd ingedrukt. Optie alleen zichtbaar nadat u het volgende inschakelt: Wi-Fi.
Vergeet netwerk	Om uit te schakelen dat het huidige netwerk automatische verbinding maakt met het apparaat.

## 14.5 Submenu voor: Instelling

Submenu	Beschrijving
Taal	Stelt de taal van het apparaat in.
Dagtijd	Stelt de huidige tijd en datum in.
Tijdisindicatie	Schakelt de klok in en uit.
Digitale klokstijl	Wijzigt de indeling van de weergegeven tijdsaanduiding.
Reinigingsherinnering	Schakelt de herinnering in en uit.
Toetstonen	Schakelt het geluid van de aanraakvelden in en uit. Het is niet mogelijk om het geluid te dempen van: ①, STOP.
Alarmsignalen	Schakelt de alarmsignalen in en uit.
Geluidsvolume	Stelt het volume van de belangrijkste geluiden en signalen in.
Helderheid display	Stelt de helderheid van de display in.
Waterhardheid	Stelt de waterhardheid in.
Temperatuureenheid	Stelt de temperatuureenheid in op °C / °F.

## 14.6 Submenu voor: Service




Submenu	Beschrijving
Demofunctie	Activerings-/deactiveringscode: 2468
Licentie	Informatie over licenties.
Softwareversie	Informatie over softwareversie.
Terug naar fabrieksinstellingen	Herstelt fabrieksinstellingen.
Reset alle pop-ups	Herstelt alle pop-ups naar de oorspronkelijke instellingen.

## 15. HET IS HEEL GEMAKKELIJK!



Voorafgaand aan het eerste gebruik moet u het volgende instellen:

Taal	Helderheid display	Geluidsvolume	Waterhardheid	Dagtijd
------	--------------------	---------------	---------------	---------

Maak uzelf vertrouwd met de basispictogrammen op het bedieningspaneel en het display:

 Aan / UIT	 Informatie	 Timer opties	 Voedselsensor	START / STOP
--	---	---	--	-----------------

Het apparaat beginnen te gebruiken


Snel starten		Stap 1	Stap 2	Stap 3
	Schakel het apparaat in en begin de bereiding met de standaardtemperatuur en -tijd van de functie.	Ingedrukt houden:  .	 ... - de apparaatfunctie indrukken en vervolgens op de knop drukken.	Druk op: START .

# HET IS HEEL GEMAKKELIJK!

## Het apparaat beginnen te gebruiken

<b>Snel uit</b>	Schakel het apparaat op elk gewenst moment uit, vanuit elk scherm of bij elk bericht.	ⓘ - ingedrukt houden tot het apparaat uitschakelt.
-----------------	---	--

## Begin met koken

Stap 1	Stap 2	Stap 3	Stap 4
ⓘ - indrukken om het apparaat in te schakelen.	 ... - selecteer de verwarmingsfunctie en druk op de knop.	°C - draai aan de knop om de temperatuur in te stellen en druk erop.	START - druk hierop om te beginnen met koken.

## Bereiding met stoom - Steamify




Stel de temperatuur in. Het type stoomverwarmingsfunctie is afhankelijk van de ingestelde temperatuur.

Stoom voor stomen	Stoom voor stoven	Stoom voor zacht krokant	Stoom voor bakken en braden
50 - 100 °C	105 - 130 °C	135 - 150 °C	155 - 230 °C

## Leer snel koken

Gebruik de automatische programma's om snel een gerecht te koken met de standaardinstellingen:

Stap 1	Stap 2	Stap 3	Stap 4	Stap 5
Druk op: ⓘ.	Selecteer: Menu Druk op de knop.	Selecteer: Kook-En Bakassistent . Druk op de knop.	Kies de voedselcategorie.	Kies het gerecht en druk op de knop.

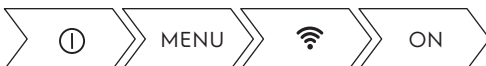
Gebruik snelle functies om de kooktijd in te stellen of de kookfunctie te wijzigen		
<b>Snelle timerinstellingen</b> Gebruik de meest gebruikte timerinstellingen door te kiezen uit de snelkoppelingen.	<b>Stap 1</b>	<b>Stap 2</b>
	Selecteer: Timer . Druk op de knop.	Selecteer de gewenste timerwaarde en druk op de knop.
<b>10% Finish assist</b> Gebruik 10% Finish assist om extra tijd toe te voegen of de kookfunctie te wijzigen wanneer er nog 10% van de kooktijd over is.	+1 min   +5 min   +10 min - druk op het gewenste tijdpictogram om de kooktijd te verlengen.	
	Functie wijzigen: Selecteer de gewenste functie    ... - selecteer de gewenste functie. Druk op de knop.	

Het apparaat reinigen met stoomreiniging		
<b>Stap 1</b> Selecteer: Menu Druk op de knop.	<b>Stap 2</b> Selecteer: Reinigen Druk op de knop.	<b>Stap 3</b> Kies de modus:
<b>Stoomreiniging</b>		Voor een lichte reiniging.
<b>Stoomreiniging Plus</b>		Voor een grondige reiniging.
<b>Ontkalken</b>		Voor het verwijderen van kalkresten uit de stoomgenerator.
<b>Spoelen</b>		Voor het spoelen en reinigen van de stoomgenerator na frequent gebruik van de stoomfuncties.

## 16. DOE HET OP EEN SNELLERE MANIER!

Hier ziet je alle handige snelkoppelingen. Je kunt ze ook vinden in de speciale hoofdstukken in de gebruikershandleiding.

### Draadloze verbinding



# DOE HET OP EEN SNELLERE MANIER!

---

## Instellen: Verwarmingsfuncties



## Instellen: Steamify - Koken met een stoomverwarmingsfunctie



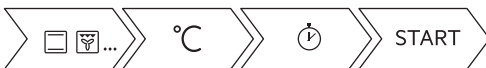
## Instellen: SousVide-koken



## Instellen: Kookassistentie



## Instellen: Kooktijd



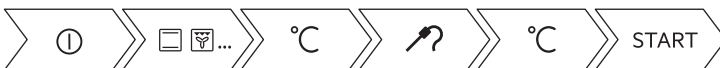
## Uitstellen: Begin en einde van het koken



## Annuleren: Timer instellen



## Hoe gebruikt u: Voedselsensor




## 17. 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

54/56

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](http://www.aeg.com/shop)



867361186-C-142022



**AEG**