

► KPE742220M

NL Gebruiksaanwijzing  
Oven

# USER MANUAL



**AEG**

## INHOUDSOPGAVE

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE.....	3
2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN.....	5
3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT.....	8
4. BEDIENINGSPANEEL.....	9
5. VOORDAT U HET APPARAAT VOOR DE EERSTE KEER GEBRUIKT.....	11
6. DAGELIJKS GEBRUIK.....	11
7. KLOKFUNCTIES.....	15
8. AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S.....	16
9. GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES.....	17
10. EXTRA FUNCTIES.....	19
11. AANWIJZINGEN EN TIPS.....	21
12. ONDERHOUD EN REINIGING.....	35
13. PROBLEEMOPLOSSING.....	38
14. ENERGIEZUINIGHEID.....	39

## 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](http://www.aeg.com/webselfservice)**



Registreer uw product voor een betere service:

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



Koop accessoires, verbruiksartikelen en originele reserveonderdelen voor uw apparaat:

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

## KLANTENSERVICE


Gebruik altijd originele onderdelen.

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

Deze informatie wordt vermeld op het typeplaatje.

 Waarschuwing / Belangrijke veiligheidsinformatie

 Algemene informatie en tips

 Milieu-informatie

Wijzigingen voorbehouden.

## 1. ⚠️ VEILIGHEIDSINFORMATIE

Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voor installatie en gebruik van het apparaat. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor letsel of schade veroorzaakt door een verkeerde installatie of verkeerd gebruik. Bewaar de instructies altijd op een veilige en toegankelijke plaats voor toekomstig gebruik.

### 1.1 Veiligheid van kinderen en kwetsbare mensen

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

### 1.2 Algemene veiligheid

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

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

## 2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

### 2.1 Montage



#### **WAARSCHUWING!**

Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies op die zijn meegeleverd met het apparaat.
- 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.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Zorg ervoor dat het apparaat onder en naast veilige installaties wordt geïnstalleerd.
- De zijkanalen van het apparaat moeten naast apparaten of units staan van dezelfde hoogte.
- Het apparaat is uitgerust met een elektrisch koelsysteem. Het heeft elektrische stroom nodig.

### 2.2 Aansluiting op het elektriciteitsnet



#### **WAARSCHUWING!**

Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten door een gediplomeerd elektromonteur worden gemaakt.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.
- Zorg ervoor dat de parameters op het vermogensplaatje overeenkomen met elektrische vermogen van de netstroom.
- Gebruik altijd een juist geïnstalleerd schokbestendig stopcontact.
- Gebruik geen meerwegstekkers en verlengsnoeren.
- Zorg dat u de hoofdstekker en kabel niet beschadigt. Indien de voedingskabel moet worden

vervangen, dan moet dit gebeuren door onze Klantenservice.

- Laat de stroomkabel niet in aanraking komen met de deur van het apparaat, met name niet als deze heet is.
- De schokbescherming van delen onder stroom en geïsoleerde delen moet op zo'n manier worden bevestigd dat het niet zonder gereedschap kan worden verplaatst.
- Steek de stekker pas in het stopcontact als de installatie is voltooid. Zorg ervoor dat het netsnoer na installatie bereikbaar is.
- Sluit de stroomstekker niet aan op een losse stroomaansluiting.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
- Gebruik alleen de juiste isolatie-apparaten: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
- De elektrische installatie moet een isolatieapparaat bevatten waardoor het apparaat volledig van het lichtnet afgesloten kan worden. Het isolatieapparaat moet een contactopening hebben met een minimale breedte van 3 mm.
- Dit apparaat voldoet aan de EU-richtlijnen.

### 2.3 Gebruik



#### **WAARSCHUWING!**

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

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik.
- De specificatie van het apparaat mag niet worden veranderd.
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd zijn.
- Laat het apparaat tijdens het gebruik niet onbeheerd achter.
- Schakel het apparaat telkens na gebruik uit.

- Wees voorzichtig met het openen van de deur van het apparaat als het apparaat aan staat. Er kan hete lucht ontsnappen.
- Bedien het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.
- Oefen geen kracht uit op een geopende deur.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt als werkblad of aanrecht.
- Open de deur van het apparaat voorzichtig. Als u alcoholische toevoegingen gebruikt, kan er alcohol-luchtmengsel ontstaan.
- Houd vonken of open vlammen uit de buurt van het apparaat bij het openen van de deur.
- Plaats geen ontvlambare producten of gerechten die vochtig zijn gemaakt met ontvlambare producten in, bij of op het apparaat.



#### **WAARSCHUWING!**

Risico op schade aan het apparaat.

- Om schade of verkleuring van het email te voorkomen:
  - zet geen kookgerei of andere voorwerpen direct op de bodem van het apparaat.
  - leg geen aluminiumfolie op de bodem van de ruimte in het apparaat.
  - plaats geen water direct in het hete apparaat.
  - haal vochthoudende schotels en eten uit het apparaat als u klaar bent met koken.
  - wees voorzichtig bij het verwijderen of bevestigen van accessoires.
- Verkleuring van het email of roestvrij staal is niet van invloed op de werking van het apparaat.
- Gebruik een diepe pan voor vochtige taarten. Fruitsappen kunnen permanente vlekken maken.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd om mee te koken. Het mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden, zoals het verwarmen van een kamer.
- Alle bereidingen moeten worden uitgevoerd met gesloten ovendeur.

- Als het apparaat achter een meubelpaneel gemonteerd is (bijv. een deur), zorg er dan voor dat de deur nooit gesloten is als het apparaat in werking is. Warmte en vocht kunnen achter een gesloten meubelpaneel ophopen en schade aan het apparaat, de behuizing of de vloer veroorzaken. Sluit het meubelpaneel niet tot het apparaat volledig afgekoeld is na gebruik.

## 2.4 Onderhoud en reiniging



#### **WAARSCHUWING!**

Gevaar voor letsel, brand en schade aan het apparaat.

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

## 2.5 Pyrolyserreiniging



#### **WAARSCHUWING!**

Risico op letsel / Brand / Chemische uitstoot (dampen) in pyrolytische modus.

- Voordat u de pyrolytische zelfreinigingsfunctie of de functie Het eerste gebruik uitvoert, moet u eerst de volgende items uit de binnenkant oven verwijderen:
  - eventueel grote hoeveelheden etensresten, olie of gemorst vet / afzettingen.
  - eventueel verwijderbare objecten (inclusief plateaus, zijrails, etc., die met het product zijn meegeleverd), in het bijzonder potten en pannen met antiaanbaklaag, ovenroosters, kookgerei, etc.
- Lees zorgvuldig alle instructies voor pyrolytische reiniging.
- Houd kinderen uit de buurt van het apparaat als de pyrolytische reiniging in werking is.  
Het apparaat wordt erg heet en er komt hete lucht uit de ventilatieopeningen aan de voorkant.
- Pyrolytische reiniging wordt uitgevoerd onder hoge temperaturen waarbij er rook van kookresten en constructiematerialen kan komen. Daarom gelden de volgende aanbevelingen voor consumenten:
  - zorg voor goede ventilatie tijdens en na elke pyrolytische reiniging.
  - zorg tijdens en na het eerste gebruik bij maximumtemperatuur voor voldoende verluchting.
- In tegenstelling tot mensen, kunnen bepaalde vogels en reptielen zeer gevoelig zijn voor mogelijke rookgassen die tijdens het reinigingsproces van alle pyrolytische ovens worden uitgestoten.
  - Houd huisdieren (met name vogels) uit de buurt van het apparaat tijdens en na de pyrolytische reiniging en gebruik eerst een programma bij maximale temperatuur in een goed geventileerde ruimte.
- Kleine huisdieren kunnen ook zeer gevoelig zijn voor de plaatselijke temperatuurwijzigingen in de nabijheid van alle pyrolytische ovens wanneer de pyrolytische reiniging in werking is.

- Anti-aanbaklagen in potten en pannen, schalen, keukengerei, enz. kunnen worden beschadigd door de hoge temperatuur van het pyrolytische reinigingsproces van alle pyrolytische ovens en kunnen mogelijk ook kleine hoeveelheden schadelijke gassen veroorzaken.
- Rookgassen die vrijkomen uit alle pyrolytische ovens / kookresten zoals beschreven, zijn niet schadelijk voor mensen, inclusief zuigelingen of personen met medische aandoeningen.

## 2.6 Binnenverlichting



### **WAARSCHUWING!**

Gevaar voor elektrische schokken.

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

## 2.7 Servicedienst

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

## 2.8 Verwijdering



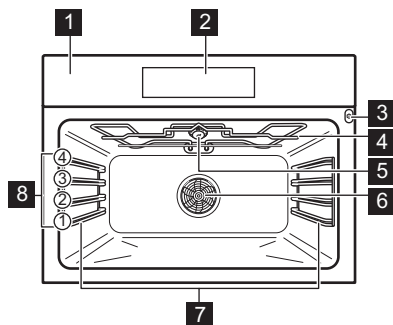
### **WAARSCHUWING!**

Gevaar voor letsel of verstikking.

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

## 3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

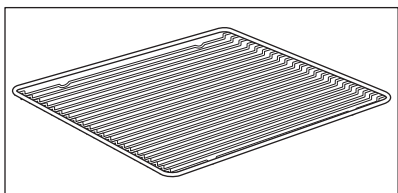
### 3.1 Algemeen overzicht



- 1 Bedieningspaneel
- 2 Display
- 3 Opening voor kerntemperatuursensor
- 4 Verwarmingselement
- 5 Lampje
- 6 Ventilator
- 7 Verwijderbare inschuifrail
- 8 Roosterhoogtes

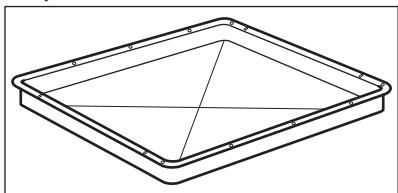
### 3.2 Accessoires

#### Bakrooster



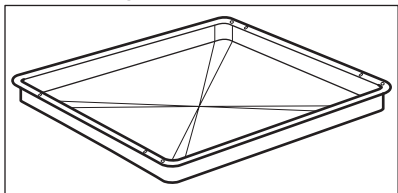
Voor kookgerei, bak- en braadvormen.

#### Bakplaat



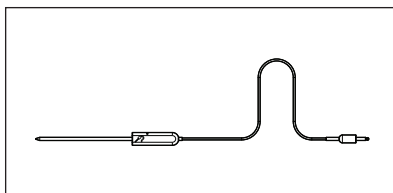
Voor gebak en koekjes.

#### Grill-/braadpan



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

#### Voedselsensor

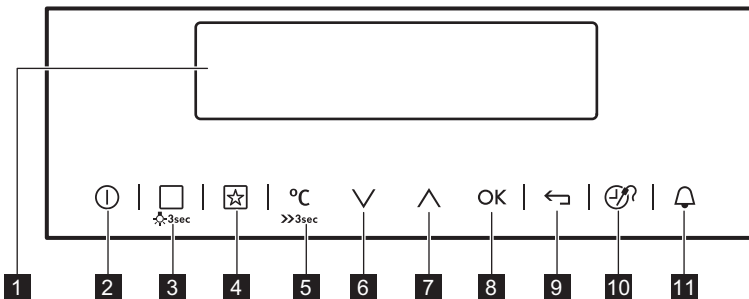


Om de temperatuur binnenin het voedsel te meten.













## 4. BEDIENINGSPANEEL

### 4.1 Elektronische tijdschakelklok

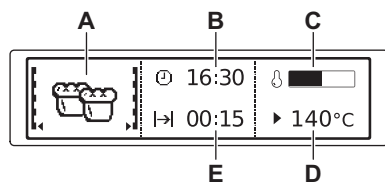


Gebruik de tiptoetsen om het apparaat te bedienen.

Tiptoets	Functie	Opmerking
1	- Display	Toont de huidige instellingen van het apparaat.
2	 AAN/UIT	Apparaat in- en uitschakelen.
3	 Verwarmingsfuncties of Kook- En Bakassistent	Druk op de tiptoets om het menu te kiezen: Kook- En Bakassistent of Verwarmingsfuncties. Druk 3 seconden op de tiptoets om de verlichting aan of uit te zetten. De licht kan ook gebruikt worden als het apparaat is uitgeschakeld.
4	 Favoriet	Voor opslag van en toegang tot uw favoriete programma's.
5	 Temperatuurkeuze	Om de temperatuur in te stellen of om de huidige temperatuur in het apparaat te tonen. Druk 3 seconden op de tiptoets om de machine aan of uit te zetten: Snel Opwarmen.
6	 Toets omlaag	Omlaag gaan in het menu.
7	 Toets omhoog	Omhoog gaan in het menu.
8	 OK	De selectie of instelling bevestigen.
9	 Toets op de achterkant	Om één niveau terug te gaan in het menu. Druk 3 seconden op het veld om het hoofdmenu weer te geven.











Tiptoets	Functie	Opmerking
10 	Tijd en overige functies	Verschillende functies instellen. Als een verwarmingsfunctie in werking is, drukt u op de tiptoets om de timer of de functies in te stellen: Toetsblokkering, Favoriet, Heat+Hold, Set + Go. U kunt ook de instellingen van de vleesthermometer wijzigen.
11 	Kookwekker	Om de volgende functie in te stellen: Kookwekker.


## 4.2 Display



- A. Verwarmingsfunctie
- B. Instellen dagtijd
- C. Indicatielampje bij voorverwarmen
- D. Huishoudelijk
- E. Duur of eindtijd van een functie

Andere indicaties op het display:

Symbol	Functie	Opmerking
	Kookwekker	De functie werkt.
	Instellen dagtijd	Het display geeft de huidige tijd aan.
	Duur	Het display geeft de benodigde kooktijd weer.
	Eindtijd	Het display geeft aan wanneer de kooktijd voorbij is.
	Huishoudelijk	Het display toont de temperatuur.
	Tijdsindicatie	Er wordt weergegeven hoe lang een verwarmingsfunctie in werking is. Druk tegelijkertijd op $\nabla$ en $\blacktriangle$ om de tijd te resetten.
	Berekening	Het apparaat berekent de bereidingsduur.
	Controlelampje bij voorverwarmen	Het display geeft de temperatuur in het apparaat aan.
	Indicatielampje Snelverhitting	De functie is actief. Het verkort de opwarmtijd.
	Per gewicht	Het display geeft weer dat het automatische weegstelsel actief is of dat het gewicht kan worden gewijzigd.

Symbol	Functie
	Heat+Hold De functie is actief.

## 5. VOORDAT U HET APPARAAT VOOR DE EERSTE KEER GEBRUIKT



**WAARSCHUWING!**  
Raadpleeg de hoofdstukken  
Veiligheid.

### 5.1 Eerste reiniging

Verwijder all accessoires en verwijderbare inschuifrails uit de oven.



Zie het hoofdstuk  
'Onderhoud en reiniging'.

Reinig de oven en accessoires voor het eerste gebruik.

Zet de accessoires en verwijderbare inschuifrails terug in de beginstand.

### 5.2 Eerste aansluiting

Wanneer u de oven op het stopcontact aansluit of na een stroomstoring moet u de taal, het contrast, de helderheid en de tijd instellen.


1. Druk op  of  om de waarde in te stellen.
2. Druk op **OK** om te bevestigen.

## 6. DAGELIJKS GEBRUIK




**WAARSCHUWING!**  
Raadpleeg de hoofdstukken  
Veiligheid.

### 6.1 Door de menu's navigeren

1. Oven inschakelen.
2. Druk op  of  om de menu-optie te selecteren.
3. Druk op **OK** om naar het submenu te gaan of de instelling te accepteren.








U kunt te allen tijde terugkeren naar het hoofdmenu met .


### 6.2 Een overzicht van de menu's







Hoofdmenu

Symbol / Menu-item	Applicatie
 Verwarmingsfuncties	Bestaat uit een lijst met verwarmingsfuncties.

Symbol / Menu-item	Applicatie
 Kook- En Bakassistent	Bestaat uit een lijst met automatische programma's.
 Favoriet	Bestaat uit een lijst met favoriete bereidingsprogramma's die door de gebruiker zijn gemaakt.
 Pyrolyse	Pyrolysereiniging.
 Basis Instellingen	Wordt gebruikt voor het instellen van de apparaatconfiguratie.
 Speciaal	Bestaat uit een lijst met extra verwarmingsfuncties.

## Submenu voor: Basis Instellingen


Symbol / Menu-item	Beschrijving
 Instellen dagtijd	Stel de dagtijd in.
 Tijdsindicatie	Als het apparaat AAN staat, geeft het display de huidige tijd weer wanneer u het apparaat uitschakelt.
 Snel Opwarmen	Indien AAN verkort de functie de opwarmtijd.
 Set + Go	Om een functie in te stellen en later te activeren door op een symbool op het bedieningspaneel te drukken.
 Heat+Hold	Houdt het bereide voedsel warm gedurende 30 minuten nadat de kookcyclus voltooid is.
 Verleng Tijd	Schakelt de functie Tijd verlengen in en uit.
 Contrast	Pas het contrast van het display in stappen aan.
 Helderheid	Pas de helderheid van het display in stappen aan.
 Taal	Stelt de taal voor het display in.
 Geluidsvolume	Pas het volume van de druktonen en signalen stapsgewijs aan.
 Toetsvolume	Schakelt de toon van de aanraakvelden aan en uit. Het geluid van de tiptoets AAN/UIT kan niet worden uitgeschakeld.

Symbol / Menu-item	Beschrijving
 Alarmtoon	Schakelt de alarmtoon in en uit.
 Demo modus	Activerings-/deactiveringscode: 2468
 Reinigingsherinnering	Herinnert u eraan dat u het apparaat moet schoonmaken.
 Demo modus	Activerings-/deactiveringscode: 2468.
 Service	Toont de softwareversie en -configuratie.
 Fabrieksinstelling	Zet alle instellingen terug op de fabrieksinstelling.

## 6.3 Verwarmingsfuncties

Verwarmingsfunctie	Applicatie
 Hetelucht	Om op 2 rekstanden te bakken en tegelijk voedsel te drogen. Stel de temperatuur 20 - 40°C lager in dan voor de functie: Boven + onderwarmte.
 Pizza Hetelucht	Om gerechten op één niveau te bakken met intensief bruineren en een krokantere korst. Stel de temperatuur 20 - 40°C lager in dan voor de functie: Boven + onderwarmte.
 Boven + onderwarmte (Boven-/Onderwarmte)	Voor het bakken en braden op een ovenniveau.

Verwarmingsfunctie	Applicatie
 Bevroren Gerechten	Om kant-en-klaar-gerechten zoals patat, aardappelpartjes of loempia's krokant te maken.
 Grillen	Om plat voedsel te grillen en brood te roosteren.
 Circulatiegrill	Voor het braden van grotere stukken vlees of gevogelte met boten op één niveau. Ook om te gratineren en te bruinen.
 Onderwarmte	Voor het bakken van taarten met een knapperige bodem en het inmaken van voedsel.

Verwarmingsfunctie	Applicatie
 Hetelucht (vochtig)	Deze functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen. Raadpleeg voor meer informatie 'Hints en tips', hoofdstuk Bakken met vochtige hete lucht. De ovendeur dient tijdens de bereiding gesloten te zijn zodat de functie niet wordt onderbroken en om ervoor te zorgen dat de oven werkt op de hoogst mogelijke energie-efficiëntie. Bij het gebruik van deze functie kan de temperatuur in de ruimte verschillen van de ingestelde temperatuur. Door het gebruik van de restwarmte kan het opwarmvermogen worden verminderd. Raadpleeg voor algemene aanbevelingen over energiebesparing: 'Energie-efficiëntie' hoofdstuk Energiebesparing. Deze functie werd gebruikt om te voldoen aan de energie-efficiëntieklasse volgens EN 60350-1.



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

## 6.4 Speciaal

Verwarmingsfunctie	Applicatie
 Warm houden	Om het voedsel warm te houden.
 Borden Warmen	Om borden voor het serveren op te warmen.
 Inmaken	Voor de inmaak van groenten zoals augurken.
 Drogen	Om in plakjes gesneden fruit, groenten en champignons te drogen.
 Deeg Laten Rijzen	Voor het beheerst laten rijzen van deeg voordat het wordt gebakken.
 Lage Temperatuur Garen	Voor het bereiden van mals en sappig braadvlees.
 Brood bakken	Om brood te bakken.
 Ontdooien	Deze functie kan gebruikt worden om bevroren voedsel te ontdooien zoals groente en fruit. De ontdooitijd hangt af van de hoeveelheid en dikte van het voedsel.

## 6.5 Een verwarmingsfunctie instellen

1. Oven inschakelen.
2. Selecteer het menu: Verwarmingsfuncties.
3. Druk op **OK** om te bevestigen.
4. Selecteer een ovenfunctie.
5. Druk op **OK** om te bevestigen.
6. Stel de temperatuur in.
7. Druk op **OK** om te bevestigen.

## 6.6 Indicatielampje bij voorverwarmen

Wanneer u een verwarmingsfunctie inschakelt, gaat het balkje op het display branden. Het balkje geeft aan dat de oventemperatuur toeneemt. Als de temperatuur bereikt is, zoemt de zoemer 3 maal en knippert de balk om vervolgens te verdwijnen.

## 6.7 Indicatielampje Snelverhitting

Deze functie verkort de opwarmtijd.



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







Als u de functie wilt activeren, houdt u  $\text{>>>}$  3 seconden ingedrukt. Het indicatielampje voorverwarmen wisselt.

## 6.8 Restwarmte

Wanneer u de oven uitschakelt, geeft het display de restwarmte aan. U kunt de warmte gebruiken om het eten warm te houden.

# 7. KLOKFUNCTIES

## 7.1 Tabel met klokfuncties

Klokfunctie	Applicatie
 Kookwekker	Om een afteltijd in te stellen (max. 2 uur en 30 minuten). Deze functie heeft geen invloed op de werking van de oven. Ook te gebruiken als de oven is uitgeschakeld. Gebruik  om de functie in te schakelen. Druk op  of  om de minuten in te stellen en op <b>OK</b> om te starten.
 Duur	Om de werkingsduur van de oven in te stellen (max. 23 uur 59 min.).
 Eindtijd	Voor het instellen van de uitschakeltijd van een verwarmingsfunctie (max. 23 uur en 59 min.).

Als u de tijd voor een klokfunctie instelt, begint het aftellen van de tijd na 5 seconden.



Als u de klokfuncties: Duur, Eindtijd gebruikt, schakelt de oven de warmte-elementen na 90% van de ingestelde tijd uit. De oven gebruikt de restwarmte om het kookproces voor te zetten totdat de tijd is verstreken (3 - 20 minuten).




## 7.2 De klokfuncties instellen



Alvorens u de functies: Duur, Eindtijd gebruikt, moet u een verwarmingsfunctie en temperatuur instellen. De oven wordt automatisch uitgeschakeld

U kunt de functies: Duur en Eindtijd tegelijkertijd gebruiken als u wilt dat de oven op een later tijdstip wordt geactiveerd of juist uitgezet.

De functies: Duur en Eindtijd werken niet als u de vleesthermometer gebruikt.

1. Stel de verwarmingsfunctie in.
2. Druk herhaaldelijk op  totdat het display de benodigde klokfunctie en het bijhorende symbool weergeeft.
3. Druk op  of  om de gewenste tijd in te stellen.
4. Druk op **OK** om te bevestigen. Wanneer de tijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal. De oven gaat uit. Op het display verschijnt een melding.
5. Druk op een symbool om het signaal uit te zetten.


## 7.3 Heat+Hold

Voorwaarden voor de functie:

- De ingestelde temperatuur is hoger dan 80 °C.
- De functie: Duur wordt ingesteld.

De functie: Heat+Hold houdt het voorbereide gerecht gedurende 30 minuten warm op 80 °C. Deze functie wordt ingeschakeld wanneer de bak- of braadprocedure is geëindigd.


U kunt in het menu de functie in- of uitschakelen: Basis Instellingen.



1. Oven inschakelen.
2. Selecteer de verwarmingsfunctie.
3. Stel de temperatuur boven 80 °C in.
4. Druk herhaaldelijk op  tot het display toont: Heat+Hold.
5. Druk op **OK** om te bevestigen.

Wanneer de functie beëindigt, klinkt er een geluidssignaal.  
De functie blijft aanstaan als u de verwarmingsfunctie verandert.

## 7.4 Verleng Tijd

De functie: Verleng Tijd zorgt dat de verwarmingsfunctie door blijft gaan als de Duur is geëindigd.

-  Van toepassing op alle verwarmingsfuncties met Duur of Per gewicht.  
Niet van toepassing op verwarmingsfuncties met de vleesthermometer.

1. Wanneer de bereidingstijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal. Druk op een willekeurig symbool.  
Op het display wordt het bericht weergegeven.
2. Druk op  om te activeren of  om te annuleren.
3. Stel de lengte van de functie in.
4. Druk op **OK**.

# 8. AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S

-  **WAARSCHUWING!**  
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

-  Bij gebruik van de functie: Handmatig, gebruikt de oven de automatische instellingen. U kunt ze veranderen, net als bij andere functies.

## 8.1 Online recepten

-  Op onze website vindt u de recepten voor de automatische programma's van dit apparaat. Om het juiste Receptenboek te vinden, controleer het productnummer op het classificatieplaatje op de voorzijde van het frame van de binnenkant van het apparaat.





## 8.2 Kook- En Bakassistent met Receptenautomaat

Deze oven bevat een serie recepten die u kunt gebruiken. De recepten kunnen niet worden gewijzigd.

1. Oven inschakelen.
2. Selecteer het menu: Kook- En Bakassistent. Druk op **OK** om te bevestigen.
3. Selecteer de categorie en het gerecht. Druk op **OK** om te bevestigen.
4. Een recept selecteren. Druk op **OK** om te bevestigen.

## 8.3 Kook- En Bakassistent met Per gewicht

Deze functie berekent automatisch de braadtijd. Als u de functie wilt gebruiken, moet u het gewicht van het gerecht instellen.

1. Oven inschakelen.
2. Selecteer het menu: Kook- En Bakassistent. Druk op **OK** om te bevestigen.
3. Selecteer de categorie en het gerecht. Druk op **OK** om te bevestigen.
4. Selecteer de functie: Per gewicht. Druk op **OK** om te bevestigen.
5. Druk op  of  om het gewicht van het gerecht in te stellen. Druk op **OK** om te bevestigen.  
Het automatische programma start.
6. U kunt het gewicht te allen tijde wijzigen. Tik op  of  om de letter te wijzigen.
7. Wanneer de tijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal. Druk op een



willekeurig symbool om het signaal uit te zetten.



Bij sommige programma's moet het voedsel na 30 minuten worden gekeerd. Op het display verschijnt een herinnering.

## 9. GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES



**WAARSCHUWING!**  
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 9.1 Voedingssensor

De voedingssensor meet de temperatuur in het voedsel. Wanneer het voedsel de ingestelde temperatuur heeft bereikt, wordt het apparaat uitgeschakeld.

Er worden twee temperaturen ingesteld:

- de oventemperatuur (minimum 120 °C),
- de voedselkerntemperatuur.



**LET OP!**  
Gebruik alleen de meegeleverde voedingssensor en de originele vervangende onderdelen.

Instructies voor de beste resultaten:

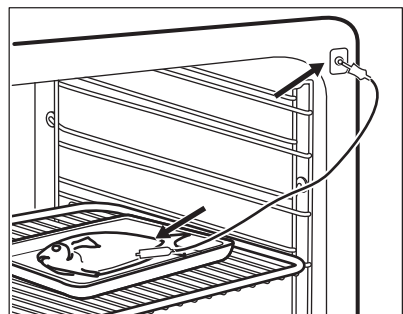
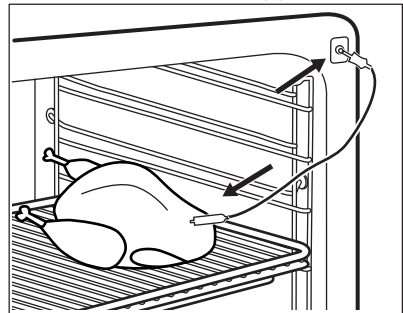
- Ingrediënten moeten op kamertemperatuur zijn.
- De voedingssensor mag niet worden gebruikt voor vloeibare gerechten.
- Tijdens het koken met de voedingssensor in het gerecht blijven en de stekker in de aansluiting.
- Gebruik de aanbevolen instellingen voor de vleesthermometer. Zie het hoofdstuk 'Nuttige aanwijzingen en tips'.





Het apparaat berekent een geschatte eindtijd van de bereidingsduur. Dit is afhankelijk van de hoeveelheid eten, de ingestelde ovenfunctie en de temperatuur.


### Voedselcategorieën: vlees, gevogelte en vis

1. Schakel het apparaat in.
2. Plaats de punt van de voedingssensor in het midden van het vlees of de vis, indien mogelijk in het dikste gedeelte. Zorg ervoor dat ten minste 3/4 van de voedingssensor in het gerecht zit.
3. Steek de stekker van de voedingssensor in de aansluiting aan de voorkant van het apparaat.



Het display geeft het symbool van de voedingssensor weer.

4. Druk binnen 5 seconden op  of  om de voedselkerntemperatuur in te stellen.
5. Selecteer de verwarmfunctie en, indien nodig, de temperatuur.

- Om de temperatuur van de voedselkerntemperatuur te wijzigen druk op .

Als de ingestelde temperatuur voor het gerecht is bereikt, klinkt er een geluidssignaal. Het apparaat wordt automatisch uitgeschakeld.

- Druk op een symbool om het signaal uit te zetten.
- Haal de stekker van de voedingssensor uit het stopcontact en haal het gerecht uit het apparaat.

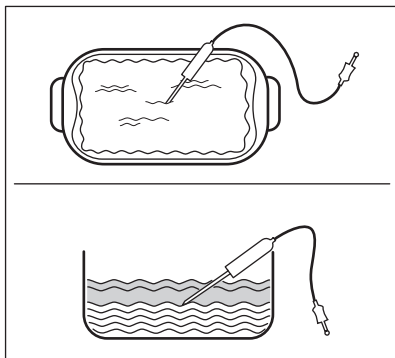


### WAARSCHUWING!

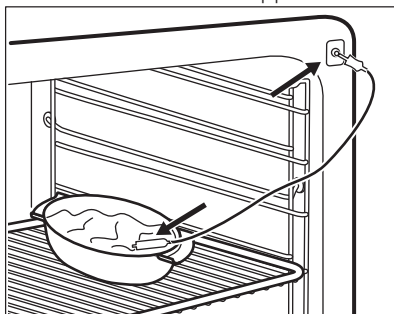
Er bestaat een risico op verbrandingsgevaar aangezien de voedingssensor heet wordt. Wees voorzichtig wanneer u de stekker eruit haalt en de voedingssensor uit het gerecht haalt.

## Voedselcategorie: ovenschotel




- Schakel het apparaat in.
- Plaats de helft van de ingrediënten in de ovenschaal.
- Steek de punt van de voedselsensor precies in het midden van de stoofschotel. De voedingssensor moet stevig op zijn plaats blijven tijdens het bakproces. Gebruik een solide ingrediënt om dat te bereiken. Gebruik de rand van de ovenschaal om het silicone handvat van de voedingssensor te ondersteunen. De punt van de voedingssensor mag de bodem van de ovenschaal niet aanraken.



- Bedek de voedingssensor met de resterende ingrediënten.
- Steek de stekker van de voedingssensor in de aansluiting aan de voorkant van het apparaat.



Het display geeft het symbool van de voedingssensor weer.

- Druk binnen 5 seconden op  of  om de voedselkerntemperatuur in te stellen.
- Selecteer de verwarmfunctie en, indien nodig, de temperatuur.
- Om de temperatuur van de voedselkerntemperatuur te wijzigen druk op .

Wanneer het gerecht op de ingestelde temperatuur is, hoort u een geluidssignaal. Het apparaat wordt automatisch uitgeschakeld.

- Druk op een symbool om het signaal uit te zetten.
- Haal de stekker van de voedingssensor uit het stopcontact en haal het gerecht uit het apparaat.



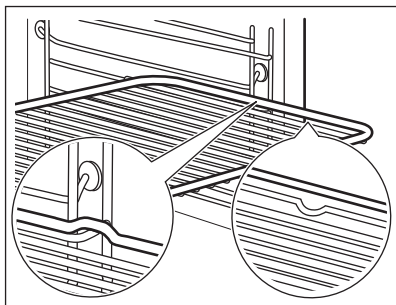
### WAARSCHUWING!

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

## 9.2 De accessoires plaatsen

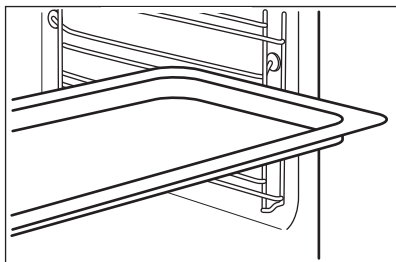
Bakrooster:

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



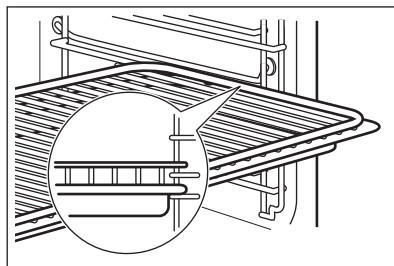
Bakplaat/ Diepe pan:

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



Bakrooster en bakplaat /diepe plaatsamen:

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




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

## 10. EXTRA FUNCTIES

### 10.1 Favoriet

U kunt uw favoriete instellingen als duur, temperatuur of verwarmingsfunctie opslaan. De instellingen zijn beschikbaar in het menu: Favoriet. U kunt 20 programma's opslaan.

#### Een programma opslaan

1. Oven inschakelen.
2. Stel een verwarmingsfunctie of een automatisch programma in.
3. Druk herhaaldelijk op  tot het display toont: OPSLAAN.
4. Druk op **OK** om te bevestigen. Het display geeft de eerste vrije geheugenpositie weer.
5. Druk op **OK** om te bevestigen.
6. Voer de naam van het programma in. De eerste letter knippert.
7. Druk op **∨** of **∧** om de letter te wijzigen.
8. Druk op **OK**.

De volgende letter knippert.

**9.** Herhaal stap 7 indien nodig.


**10.** Druk op **OK** en houdt de knop ingedrukt om op te slaan.

U kunt een geheugenpositie overschrijven. Wanneer het display de eerste vrije geheugenpositie aangeeft, druk op **∨** of **∧** en druk op **OK** om een bestaand programma te overschrijven.

U kunt de naam van een programma wijzigen in het menu: Wijzig Programmanaam.

#### Het programma inschakelen

1. Oven inschakelen.
2. Selecteer het menu: Favoriet.
3. Druk op **OK** om te bevestigen.
4. Selecteer de naam van uw favoriete programma.
5. Druk op **OK** om te bevestigen.

Druk op  en ga rechtstreeks naar het menu: Favoriet. Ook te gebruiken als de oven is uitgeschakeld.

## 10.2 Gebruik van het Kinderslot


Als het Kinderslot aanstaat, kan de oven niet per ongeluk worden geactiveerd.

 Als de pyrolysefunctie actief is, wordt de deur automatisch vergrendeld. Er verschijnt een melding op het display als u een willekeurig symbool indrukt.



1. Druk op  om het display aan te zetten.
2. Druk tegelijkertijd op  en  totdat het display een bericht weergeeft. Herhaal stap 2 om het kinderslot uit te schakelen.


## 10.3 Toetsblokkering

Deze functie voorkomt dat een verwarmingsfunctie per ongeluk wordt ingeschakeld. U kunt deze alleen inschakelen als de oven in werking is.

1. Oven inschakelen.
2. Stel de verwarmingsfunctie of -instelling in.
3. Druk herhaaldelijk op  tot het display toont: Toetsblokkering.
4. Druk op **OK** om te bevestigen.



 Als de pyrolysefunctie werkt, is de deur vergrendeld en verschijnt het sleutelsymbool in het display.


Druk op  om de functie uit te schakelen. Op het display verschijnt een melding. Druk herhaaldelijk op  en vervolgens op **OK** om te bevestigen.

 Als u de oven uitzet, schakelt de functie ook uit.


## 10.4 Set + Go

Met deze functie kunt u een verwarmingsfunctie (of programma) instellen en later met een aanraking van een symbool gebruiken.

1. Oven inschakelen.
2. Stel de verwarmingsfunctie in.
3. Druk herhaaldelijk op  tot het display toont: Duur.
4. Stel de tijd in.
5. Druk herhaaldelijk op  tot het display toont: Set + Go.
6. Druk op **OK** om te bevestigen.

Druk op een symbool (behalve voor ) om de functie te starten: Set + Go. De ingestelde verwarmingsfunctie start.


Wanneer de verwarmingsfunctie is voltooid, klinkt er een signaal.

-  • Toetsblokkering is aan wanneer de verwarmingsfunctie actief is.
- Het menu: Basis Instellingen laat u de functie: Set + Go in- en uitschakelen.

## 10.5 Automatische uitschakeling

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

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

-  De automatische uitschakeling werkt niet met de functies: Binnenverlichting, Voedselsensor, Duur, Eindtijd.

## 10.6 Helderheid van het display

Er zijn twee standen voor de helderheid van het display:

- Helderheid 's nachts - wanneer de oven uitstaat, is de helderheid van het display tussen 22.00 uur en 06.00 uur lager.
- Helderheid overdag:
  - als de oven wordt ingeschakeld;
  - als u tijdens helderheid 's nachts een symbool aanraakt (behalve AAN/UIT), keert het display gedurende 10 seconden terug naar helderheid voor overdag.

- als de oven wordt uitgeschakeld en u een functie instelt: Kookwekker. Wanneer de functie eindigt, keert het display terug naar helderheid voor 's nachts.

## 10.7 Koelventilator

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

# 11. AANWIJZINGEN EN TIPS



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.



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

## 11.1 Kookadviezen

Uw oven kan anders bakken of roosteren dan de oven die u tot nu toe gebruikt heeft. In de onderstaande tabel vindt u de standaardinstellingen voor temperatuur, kooktijd en roosterniveau.

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

## 11.2 Nuttige tips voor speciale opwarmfuncties van de oven

### Warm houden

Met deze functie houdt u het voedsel warm. De temperatuur wordt automatisch ingesteld op 80 °C.

### Borden Warmen

Met deze functie kunt u borden en schalen verwarmen voor het opdienen. De temperatuur wordt automatisch ingesteld op 70 °C.

Verdeel de opgestapelde borden en schalen gelijkmatig over het ovenrek. Gebruik de eerste rekstand. Verwissel ze halverwege de verwarmtijd van plaats.

## 11.3 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.

## 11.4 Baktips

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

## 11.5 Bakken op één ovenniveau

Bakken in een bakblik

Gerecht	-functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Tulband of brioche	Hetelucht	150 - 160	50 - 70	1
Moskovisch gebak / vruchtencake	Hetelucht	140 - 160	70 - 90	1
Sponge cake / Cake, zacht	Hetelucht	140 - 150	35 - 50	1
Sponge cake / Cake, zacht	Boven + onderwarmte	160	35 - 50	1

Gerecht	-functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Taartbodem van zand-taartdeeg <sup>1)</sup>	Hetelucht	170 - 180	10 - 25	2
Taartbodem - zacht cakedeeg	Hetelucht	150 - 170	20 - 25	2
Apple pie / Appeltaart (2 vormen Ø 20 cm, diagonaal geplaatst)	Hetelucht	160	70 - 90	2
Apple pie / Appeltaart (2 vormen Ø 20 cm, diagonaal geplaatst)	Boven + onderwarmte	180	70 - 90	1
Kwarktaart, bakplaat <sup>2)</sup>	Boven + onderwarmte	160 - 170	70 - 90	2

<sup>1)</sup> Oven voorverwarmen.

<sup>2)</sup> Gebruik de braadpan.

Gebak op bakplaat

Gerecht	-functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Vlechtbrood / broodkrans	Boven + onderwarmte	170 - 190	30 - 40	1
Kerststol <sup>1)</sup>	Boven + onderwarmte	160 - 180	50 - 70	1
Brood (roggebrood) <sup>1)</sup>	Boven + onderwarmte			1
eerst		230	20	
vervolgens		160 - 180	30 - 60	
Roomsoezen / eclairs <sup>1)</sup>	Boven + onderwarmte	190 - 210	20 - 35	2
Biscuitrol <sup>1)</sup>	Boven + onderwarmte	180 - 200	10 - 20	2
Kruimeltaart (droog)	Hetelucht	150 - 160	20 - 40	2
Boter-/Suikerkoek <sup>1)</sup>	Boven + onderwarmte	190 - 210	20 - 30	2
Vruchtentaart (bereid met gistdeeg/roerdeeg) <sup>2)</sup>	Hetelucht	150 - 160	35 - 55	2

Gerecht	-functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Vruchtentaart (bereid met gistdeeg/roerdeeg) <sup>2)</sup>	Boven + onderwarmte	170	35 - 55	2
Vruchtentaart met kruidmeldeeg	Hetelucht	160 - 170	40 - 80	2
Plaatkoek met kwetsbare garnering (bijvoorbeeld kwark, room, puddingvulling) <sup>1)</sup>	Boven + onderwarmte	160 - 180	40 - 80	2

1) Oven voorverwarmen.

2) Gebruik de braadpan.

### Koekjes

Gerecht	-functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Zandkoekjes	Hetelucht	150 - 160	10 - 20	2
Short bread / Zandtaartdeeg / Gebakreepjes	Hetelucht	140	20 - 35	2
Short bread / Zandtaartdeeg / Gebakreepjes <sup>1)</sup>	Boven + onderwarmte	160	20 - 30	2
Koekjes gemaakt van sponsdeeg	Hetelucht	150 - 160	15 - 20	2
Eiwitgebak / schuimgebak	Hetelucht	80 - 100	120 - 150	2
Bitterkoekjes	Hetelucht	100 - 120	30 - 50	2
Koekjes gemaakt van gistdeeg	Hetelucht	150 - 160	20 - 40	2
Klein bladerdeeggebak <sup>1)</sup>	Hetelucht	170 - 180	20 - 30	2
Broodjes <sup>1)</sup>	Hetelucht	160	10 - 25	2
Broodjes <sup>1)</sup>	Boven + onderwarmte	190 - 210	10 - 25	2
Small cakes / Kleine cakes <sup>1)</sup>	Hetelucht	160	20 - 35	2



Gerecht	-functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Small cakes / Kleine cakes <sup>1)</sup>	Boven + onderwarmte	170	20 - 35	2

<sup>1)</sup> Oven voorverwarmen.

## 11.6 Ovenschotels en gegratineerde gerechten

Gerecht	-functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Pastaschotel	Boven + onderwarmte	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	Boven + onderwarmte	180 - 200	25 - 40	1
Groentegratin <sup>1)</sup>	Circulatiegrill	160 - 170	15 - 30	1
Stokbroden met gesmolten kaas	Hetelucht	160 - 170	15 - 30	1
Rijstepap	Boven + onderwarmte	180 - 200	40 - 60	1
Visschotels	Boven + onderwarmte	180 - 200	30 - 60	1
Gevulde groentete	Hetelucht	160 - 170	30 - 60	1

<sup>1)</sup> Oven voorverwarmen.

## 11.7 Hetelucht (vochtig)

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Pastagratin	200 - 220	45 - 60	1
Aardappelgratin	180 - 200	70 - 85	1
Moussaka	180 - 200	75 - 90	1
Lasagne	180 - 200	70 - 90	1
Cannelloni	180 - 200	65 - 80	1
Broodpudding	190 - 200	55 - 70	1
Rijstpudding	180 - 200	55 - 70	1
Appeltaart, gemaakt met roerdeeg (ronde taartvorm)	160 - 170	70 - 80	1
Witbrood	200 - 210	55 - 70	1

## 11.8 Bakken op meerdere niveaus

Gebruik de functie: Hetelucht.

Gebak / brood op bakplaat

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Rooster-hoogte
Roomsoezen / Eclairs <sup>1)</sup>	160 - 180	25 - 45	1 / 4
Kruimeltaart	150 - 160	30 - 45	1 / 4

<sup>1)</sup> Oven voorverwarmen.

Cakes / kleine cakejes / broodjes op bakplaat

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Rooster-hoogte
Zandkoekjes	150 - 160	20 - 40	1 / 4
Short bread / Zand-taartdeeg / Gebak-kreepjes	140	25 - 45	1 / 4
Koekjes gemaakt van roerdeeg	160 - 170	25 - 40	1 / 4
Eiwitgebak / schuimgebak	80 - 100	130 - 170	1 / 4
Bitterkoekjes	100 - 120	40 - 80	1 / 4
Koekjes gemaakt van gistdeeg	160 - 170	30 - 60	1 / 4

## 11.9 Lage Temperatuur Garen

Gebruik deze functie voor het bereiden van zachte, magere stukken vlees en vis. Deze functie is niet geschikt voor suddervlees of een vet varkensbraadstuk. U kunt de Voedselsensor gebruiken om te garanderen dat het vlees de juiste kerntemperatuur heeft.



### WAARSCHUWING!

Zie het hoofdstuk 'Nuttige aanwijzingen en tips'.

In de eerste 10 minuten kunt u een oventemperatuur instellen tussen 80°C en 150°C. De standaard is 90°C. Nadat de temperatuur is ingesteld, blijft de oven werken bij 80°C. Gebruik de automatische lage temperatuur garen niet voor gevogelte.



Altijd zonder deksel garen als u gebruik maakt van de functie.

1. Braad het vlees aan in een pan op de kookplaat op een zeer hoge stand gedurende 1 - 2 minuten aan elke kant.
2. Plaats het vlees samen met de hete braadpan in de oven op het bakrooster.
3. Steek de vleesthermometer in het vlees.
4. Selecteer de functie: Lage Temperatuur Garen en stel de juiste doelkerntemperatuur in.

Gerecht	Hoeveelheid (kg)	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Biefstuk	1 - 1.5	150	120 - 150	1
Runderbiefstuk	1 - 1.5	150	90 - 110	1
Geroosterd kalfsvlees	1 - 1.5	150	120 - 150	1
Steak	0.2 - 0.3	120	20 - 40	1

## 11.10 Pizza Hetelucht

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Pizza (dunne korst) <sup>1)</sup>	200 - 230	15 - 20	2
Pizza (met veel garnering) <sup>2)</sup>	180 - 200	20 - 30	2
Taarten	180 - 200	40 - 55	1
Spinazietaart	160 - 180	45 - 60	1
Quiche Lorraine (hartige taart)	170 - 190	45 - 55	1
Zwitserse flan	170 - 190	45 - 55	2
Kwarktaart	140 - 160	60 - 90	1
Appeltaart, bedekt	150 - 170	50 - 60	1
Groentetaart	160 - 180	50 - 60	1
Ongedesemd brood <sup>1)</sup>	230 - 250	10 - 20	2
Bladerdeegtaart <sup>1)</sup>	160 - 180	45 - 55	2
Flammekuchen <sup>1)</sup>	230 - 250	12 - 20	2
Piroggen (Russische variant op calzone) <sup>1)</sup>	180 - 200	15 - 25	2

<sup>1)</sup> Oven voorverwarmen.

<sup>2)</sup> Gebruik de braadpan.

## 11.11 Braden

Gebruik hittebestendig kookgerei.

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

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

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

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

Om het vlees sappiger te houden:

- Braad mager vlees in een braadpan met deksel of gebruik een braadzak.

- Rooster vlees en vis in grote stukken (1 kg of meer).
- Besprenkel grote braadstukken en gevogelte diverse keren tijdens het braden met het eigen vleessap.

## 11.12 Tabel braadstukken

### Rundvlees

Gerecht	-functie	Gewicht	Tempera- tuur (°C)	Tijd (min)	Rooster- hoogte
Stoofvlees	Boven + onder- warmte	1 – 1,5 kg	230	120 - 150	1
Rosbief of ossenhaas: rood <sup>1)</sup>	Circulatiegrill	per cm dikte	190 - 200	5 - 6 per cm dikte	1
Rosbief of ossenhaas: medium	Circulatiegrill	per cm dikte	180 - 190	6 - 8 per cm dikte	1
Rosbief of ossenhaas: gaar	Circulatiegrill	per cm dikte	170 - 180	8 - 10 per cm dikte	1

<sup>1)</sup> Oven voorverwarmen.

### Varkensvlees

Gerecht	-functie	Gewicht	Tempera- tuur (°C)	Tijd (min)	Rooster- hoogte
Schouder- stuk, nekstuk, hamlap	Circulatie- grill	1 – 1,5 kg	160 - 180	90 - 120	1
Kotelet, rib- betje	Circulatie- grill	1 – 1,5 kg	170 - 180	60 - 90	1
Gehaktbrood	Circulatie- grill	750 g - 1 kg	160 - 170	50 - 60	1
Varkens- schenkel (voorge- kookt)	Circulatie- grill	750 g - 1 kg	150 - 170	90 - 120	1

### Kalfsvlees

Gerecht	-functie	Gewicht	Tempera- tuur (°C)	Tijd (min)	Rooster- hoogte
Geroosterd kalfsvlees	Circulatie- grill	1 kg	160 - 180	120 - 150	1
Kalfsschenkel	Circulatie- grill	1,5 – 2 kg	160 - 180	120 - 150	1

Lamsvlees

Gerecht	-functie	Gewicht	Tempera- tuur (°C)	Tijd (min)	Rooster- hoogte
Lamsbout, ge- roosterd lams- vlees	Circula- tiegrill	1 – 1,5 kg	150 - 180	100 - 120	1
Lamsrug	Circula- tiegrill	1 – 1,5 kg	160 - 180	40 - 60	1

Wild

Gerecht	-functie	Gewicht	Tempera- tuur (°C)	Tijd (min)	Rooster- hoogte
Hazenrug, ha- zenbout 1)	Boven + onder- warmte	tot 1 kg	230	30 - 40	1
Rug	Boven + onder- warmte	1,5 – 2 kg	210 - 220	35 - 40	1
Reebout, her- tenbout	Boven + onder- warmte	1,5 – 2 kg	180 - 200	60 - 90	1

1) Oven voorverwarmen.

Gevogelte

Gerecht	-functie	Gewicht	Tempera- tuur (°C)	Tijd (min)	Rooster- hoogte
Kip	Circulatie- grill	200 – 250 g elk	200 - 220	30 - 50	1
Halve kip	Circulatie- grill	400 – 500 g elk	190 - 210	35 - 50	1
Stukken gevo- gelte	Circulatie- grill	1 – 1,5 kg	190 - 210	50 - 70	1
eend	Circulatie- grill	1,5 – 2 kg	180 - 200	80 - 100	1

Vis (gestoomd)

Gerecht	-functie	Gewicht	Tempera- tuur (°C)	Tijd (min)	Rooster- hoogte
Hele vis	Boven + onder- warmte	1 – 1,5 kg	210 - 220	45 - 60	1

## 11.13 Grillen

- Grill altijd met de maximale temperatuurinstelling.
- Rooster in de rekstand plaatsen zoals aanbevolen in griltabel.
- Altijd de pan voor het opvangen van vet op de eerste rekstand plaatsen.
- Alleen platte stukken vlees of vis grillen.

- Lege oven met grillfuncties altijd 5 minuten voorverwarmen.



### LET OP!

Tijdens het grillen moet de ovendeur altijd gesloten zijn.

### Grillen

Gerecht	Temperatuur (°C)	Grilltijd (min.)		Roosterhoogte
		1e kant	2e kant	
Biefstuk, medium	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Runderfilet, medium	230	20 - 30	20 - 30	1
Varkensrug	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Kalfsrug	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Lamsrug	210 - 230	25 - 35	20 - 35	1
Hele vis, 500 - 1.000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	1

## 11.14 Bevroren Gerechten

- Haal het voedsel uit de verpakking. Doe het voedsel op een bord.
- Gebruik voor het afdekken geen borden of schotels. Hierdoor kan de ontdooitijd worden verlengd.

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Pizza, bevroren	200 - 220	15 - 25	2
American pizza, bevroren	190 - 210	20 - 25	2
Pizza, gekoeld	210 - 230	13 - 25	2
Pizza snacks, bevroren	180 - 200	15 - 30	2
Patat, dun	200 - 220	20 - 30	2
Patat, dik	200 - 220	25 - 35	2
Aardappelpartjes / -kroketjes	220 - 230	20 - 35	2
Rösties	210 - 230	20 - 30	2

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Lasagne / Cannelloni, vers	170 - 190	35 - 45	2
Pastaschotel, bevroren	160 - 180	40 - 60	2
Oven gegratineerde kaas	170 - 190	20 - 30	2
Kippenvleugels	190 - 210	20 - 30	2

Bevroren kant-en-klaarmaaltijden

Gerecht	-functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Pizza, bevroren	Boven + onderwarmte	volgens aanwijzingen van de fabrikant	volgens aanwijzingen van de fabrikant	2
Patates frites <sup>1)</sup> (300 - 600 g)	Boven + onderwarmte of Circulatiegrill	200 - 220	volgens aanwijzingen van de fabrikant	2
Baguettes	Boven + onderwarmte	volgens aanwijzingen van de fabrikant	volgens aanwijzingen van de fabrikant	2
Vruchtencake	Boven + onderwarmte	volgens aanwijzingen van de fabrikant	volgens aanwijzingen van de fabrikant	2

<sup>1)</sup> Patates frites tussendoor 2 tot 3 keer keren.

### 11.15 Ontdooien

- Haal het gerecht uit de verpakking en plaats het op een bord.
- Gebruik het eerste roosterniveau vanaf de bodem.

- Bedek het bord niet met een kom of ander bord, aangezien het ontdooien hierdoor langer kan duren.

Gerecht	Gewicht	Ontdooitijd (min.)	Nadooitijd (min)	Opmerkingen
Kip	1 kg	100 - 140	20 - 30	Kip op een omgedraaid schoteltje in een groot bord leggen. Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
Vlees	1 kg	100 - 140	20 - 30	Halverwege de bereidingstijd omdraaien.

Gerecht	Gewicht	Ontdooitijd (min.)	Nadooitijd (min)	Opmerkingen
Vlees	500 g	90 - 120	20 - 30	Halverwege de bereidingstijd om-draaien.
Forel	150 g	25 - 35	10 - 15	-
Aardbei- en	300 g	30 - 40	10 - 20	-
Boter	250 g	30 - 40	10 - 15	-
Room	2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Klop de nog licht bevroren slag-room.
Gebak	1,4 kg	60	60	-

## 11.16 Inmaken

Gebruik alleen weckpotten van dezelfde afmetingen.

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

Gebruik het eerste rooster van de bodem van deze functie.

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

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

De weckpotten mogen elkaar niet raken.

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

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

### Zachte vruchten

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

### Steenvruchten

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



Groenten

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

<sup>1)</sup> Na uitschakeling in de oven laten staan.

### 11.17 Drogen

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (u)	Roosterhoogte
Bonen	60 - 70	6 - 8	2
Paprika's	60 - 70	5 - 6	2
Soepgroenten	60 - 70	5 - 6	2
Paddenstoelen	50 - 60	6 - 8	2
Kruiden	40 - 50	2 - 3	2
Pruimen	60 - 70	8 - 10	2
Abrikozen	60 - 70	8 - 10	2
Schijfjes appel	60 - 70	6 - 8	2
Peren	60 - 70	6 - 9	2

### 11.18 Brood bakken

Voorverwarmen wordt niet aanbevolen.

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Witbrood	180 - 200	40 - 60	2
Baguette	200 - 220	35 - 45	2
Brioche	160 - 180	40 - 60	2
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	2
Roggebrood	180 - 200	50 - 70	2
Bruin brood	180 - 200	50 - 70	2
Volkoren brood	170 - 190	60 - 90	2

## 11.19 Voedselsensor tabel

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

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

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

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

Schapenvlees / lamsvlees	Kerntemperatuur (°C) van voedsel		
	Minder	Medium	Meer
Schapenbout	80	85	88
Schapenrug	75	80	85
Lamsbout, Geroosterd lamsvlees	65	70	75

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

Gevogelte	Kerntemperatuur (°C) van voedsel		
	Minder	Medium	Meer
Kip (hele/halve/filet)	80	83	86
Eend (hele/halve), Kalkoen (hele/halve)	75	80	85
Eend (filet)	60	65	70

Vis (zalm, forel, snoekbaars)	Kerntemperatuur (°C) van voedsel		
	Minder	Medium	Meer
Vis (hele/grote/gestoomde), Vis (hele/grote/geroosterde)	60	64	68

Ovenschotels - Voorgekookte groenten	Kerntemperatuur (°C) van voedsel		
	Minder	Medium	Meer
Ovenschotel courgette, Ovenschotel broccoli, Ovenschotel venkel	85	88	91

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

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

## 12. ONDERHOUD EN REINIGING



**WAARSCHUWING!**  
Raadpleeg de hoofdstukken  
Veiligheid.

### 12.1 Opmerkingen over schoonmaken

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

Gebruik voor metalen oppervlakken een specifiek reinigingsmiddel.

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

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

Verwijder hardnekkig vuil met een speciale ovenreiniger.

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

Neem het vocht uit de ruimte na ieder gebruik af.

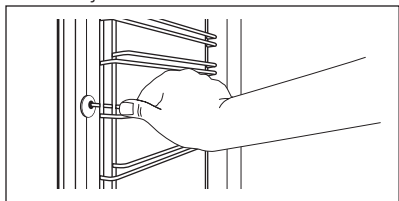
## 12.2 Verwijderbare inschuifrails

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

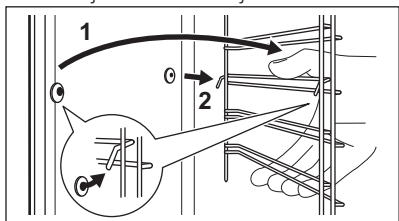


**LET OP!**  
Wees voorzichtig bij het verwijderen van de inschuifrails.

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



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



Installeer de verwijderde accessoires in de omgekeerde volgorde.

## 12.3 Pyrolyse



**LET OP!**  
Verwijder alle accessoires en verwijderbare inschuifrails.



**De pyrolyseprocedure kan niet worden gestart:**

- U heeft de stekker van de vleesthermometer niet uit de aansluiting gehaald.
  - U heeft de ovendeur niet helemaal gesloten.
- Verwijder de ergste etensresten met de hand.



**LET OP!**  
Gebruik als er andere apparaten in dezelfde kast zijn geïnstalleerd deze niet tijdens de functie: Pyrolyse. Dit kan de oven beschadigen.

1. Reinig de binnenkant van de deur met warm water om te voorkomen dat resten inbranden door hete lucht.
2. Zet de oven aan en kies de functie in het hoofdmenu: Pyrolyse. Druk op **OK** om te bevestigen.
3. Stel de duur in voor de reinigingsprocedure:

Optie	Beschrijving
Kort	1 h voor een lage vuilgraad
Normaal	1 h 30 min voor een gewone vuilgraad
Intensief	2 h 30 min voor een hoge vuilgraad

4. Druk op **OK** om te bevestigen.



Als de pyrolytische reiniging start, wordt de deur van het oven vergrendeld en werkt de verlichting niet.

**i** Schakel het oven uit om de pyrolyse te stoppen voordat het is voltooid.

**!** **WAARSCHUWING!**  
Nadat de functie voltooid is, is de oven erg heet. Laat het apparaat afkoelen. Gevaar voor brandwonden.

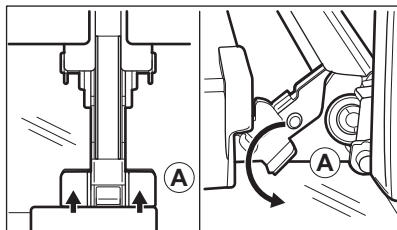
**i** Als de functie is voltooid, blijft de deur vergrendeld tijdens de afkoelfase. Sommige ovenfuncties zijn tijdens de afkoelfase niet beschikbaar.

## 12.4 De deur verwijderen en installeren

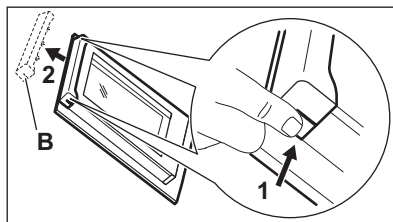
U kunt de ovendeur en het interne glazen paneel verwijderen om het schoon te maken. Het aantal glasplaten verschilt per model.

**!** **WAARSCHUWING!**  
De deur is zwaar.

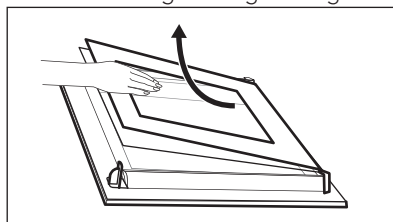
1. Open de deur helemaal.
2. Duw de klemhendels (A) volledig op de twee scharnieren.



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



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



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

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

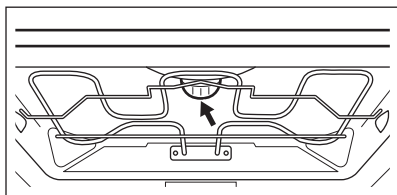
## 12.5 Het lampje vervangen

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

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

### Het bovenste lampje

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



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

## 13. PROBLEEMOPLOSSING



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken  
Veiligheid.

### 13.1 Problemen oplossen

Probleem	Mogelijke oorzaak	oplossing
U kunt de oven niet inschakelen of bedienen.	De oven is niet aangesloten op een stopcontact of is niet goed geïnstalleerd.	Controleer of de oven goed is aangesloten op het stopcontact (zie het aansluitdiagram indien beschikbaar).
De oven wordt niet warm.	De oven is uitgeschakeld.	Schakel de oven in.
De oven wordt niet warm.	De klok is niet ingesteld.	Stel de klok in.
De oven wordt niet warm.	De benodigde kookstanden zijn niet ingesteld.	Zorg ervoor dat de instellingen correct zijn.
De oven wordt niet warm.	De automatische uitschakeling is actief.	Raadpleeg 'Automatisch uitschakelen'.
De oven wordt niet warm.	Het kinderslot is geactiveerd.	Raadpleeg 'Gebruik van het Kinderslot'.
De oven wordt niet warm.	De deur is niet goed gesloten.	Sluit de deur volledig.
De oven wordt niet warm.	De zekering is doorgeslagen.	Controleer of de zekering de oorzaak van de storing is. Als de zekeringen keer op keer doorslaan, neemt u contact op met een erkende installateur.
Het lampje brandt niet.	Het lampje is stuk.	Vervang het lampje.
Op het display verschijnt F11.	De stekker van de vleesthermometer is niet goed in de aansluiting gestoken.	Steek de stekker van de vleesthermometer zo ver mogelijk in het stopcontact.

Probleem	Mogelijke oorzaak	oplossing
Het display toont een foutcode die niet in deze tabel staat.	Er is een elektrische fout.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Schakel de oven uit via de huiszekering of de veiligheidsschakelaar in de zekeringkast en schakel deze weer in.</li> <li>• Neem contact op met de klantenservice wanneer de foutcode opnieuw wordt weergegeven.</li> </ul>
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.
Het apparaat staat aan maar wordt niet warm. De ventilator werkt niet. Op het display verschijnt " <b>Demo</b> ".	De demofunctie is ingeschakeld.	Raadpleeg het hoofdstuk 'Dagelijks gebruik' in 'Basisinstellingen'.

### 13.2 Onderhoudsgegevens

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

De contactgegevens van het servicecentrum staan op het typeplaatje.

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

Wij adviseren u om de gegevens hier te noteren:	
Model (MOD.)	.....
Productnummer (PNC)	.....
Serienummer (S.N.)	.....

## 14. ENERGIEZUINIGHEID

### 14.1 Productkaart en informatie volgens EU 65-66/2014

Naam leverancier	AEG
Modelidentificatie	KPE742220M
Energie-efficiëntie Index	80.8
Energie-efficiëntieklasse	A+
Energieverbruik bij een standaardbelasting, stand boven + onderwarmte	0.89 kWh/cyclus

Energieverbruik bij een standaardbelasting, stand hetelucht	0.59 kWh/cyclus
Aantal ruimten	1
Warmtebron	Elektriciteit
Volume	43 l
Soort oven	Inbouwoven
Massa	31.4 kg

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

## 14.2 Energiebesparing



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

### Algemene tips

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

Gebruik metalen schalen om meer energie te besparen.

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

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

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

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

### Bereiding met hete lucht

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

### Restwarmte

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

De lamp en ventilator blijven wel werken.

### Eten warm houden

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

### Koken met de verlichting uitgeschakeld


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

### Hetelucht (vochtig)

Functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen.

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

## 15. MILIEUBESCHERMING

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

verzamelcontainer om het te recyclen. Help om het milieu en de



volksgezondheid te beschermen en recycle het afval van elektrische en elektronische apparaten. Gooi apparaten gemarkeerd met het symbool  niet weg

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





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



867 336 187 - D - 232018



**AEG**