

# USER MANUAL



# INHOUDSOPGAVE

|                                            |    |
|--------------------------------------------|----|
| 1. VEILIGHEIDSINFORMATIE.....              | 2  |
| 2. VEILIGHEIDSVoORSCHRIFTEN.....           | 5  |
| 3. MONTAGE .....                           | 8  |
| 4. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT.....       | 10 |
| 5. VOOR HET EERSTE GEBRUIK.....            | 11 |
| 6. KOOKPLAAT - DAGELIJKS GEBRUIK.....      | 11 |
| 7. KOOKPLAAT - AANWIJZINGEN EN TIPS.....   | 11 |
| 8. KOOKPLAAT - ONDERHOUD EN REINIGING..... | 13 |
| 9. OVEN - DAGELIJKS GEBRUIK .....          | 14 |
| 10. OVEN - AANWIJZINGEN EN TIPS.....       | 16 |
| 11. OVEN - ONDERHOUD EN REINIGING.....     | 28 |
| 12. PROBLEEMOPLOSSING.....                 | 31 |
| 13. ENERGIEZUINIGHEID.....                 | 32 |

## VOOR PERFECTE RESULTATEN

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

Ga naar onze website voor:



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

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



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.

De informatie staat op het typeplaatje.



⚠ Waarschuwing / Belangrijke veiligheidsinformatie



ⓘ Algemene informatie en tips



♻ Milieu-informatie

Wijzigingen voorbehouden.

## 1. ⚠ VEILIGHEIDSINFORMATIE

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

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

## **1.1 Veiligheid van kinderen en kwetsbare personen**

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

## **1.2 Algemene veiligheid**

- Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat en de kabel vervangen.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op het stroomnet met een kabel van het type H05VV-F om de temperatuur van het achterpaneel te kunnen weerstaan.
- Het apparaat kan worden gebruikt tot een maximum van 2000 m boven zeeniveau.

- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik op schepen, boten of vaartuigen.
- Installeer het apparaat ter voorkoming van oververhitting niet achter een decoratieve deur.
- Installeer het apparaat niet op een platform.
- Bedien het apparaat niet met een externe timer of een apart afstandbedieningssysteem.
- **WAARSCHUWING:** Onbewaakt koken op een fornuis met vet of olie kan gevaarlijk zijn en tot brand leiden.
- Probeer **NOOIT** om een brand te blussen met water. Schakel het apparaat uit en bedek dan de vlam, bv. met een deksel of een vuurdeken.
- **LET OP:** Het kookproces moet bewaakt worden. Een kort kookproces moet voortdurend bewaakt worden.
- **WAARSCHUWING:** Brandgevaar: Bewaar geen voorwerpen op de kookplaten.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen deur of de glazen afdekplaat van de kookplaat schoon te maken. Deze kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak, waardoor het glas zou kunnen breken.
- Metalen voorwerpen, zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op de kookplaat worden geplaatst, aangezien ze heet kunnen worden.
- Als de glaskeramische / glazen oppervlakte gebarsten is, schakel het apparaat dan uit en trek de stekker uit het stopcontact. In het geval het apparaat direct op de stroom is aangesloten met een aansluitdoos, verwijdt u de zekering om het apparaat van de stroom te halen. Neem in beide gevallen contact op met de erkende servicedienst.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens gebruik. U dient te voorkomen de verwarmingselementen aan te raken.
- Gebruik altijd ovenhandschoenen om accessoires of kookgerei te plaatsen of verwijderen.

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

## 2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

### 2.1 Installatie



#### **WAARSCHUWING!**

Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies die zijn meegeleverd met het apparaat.
- Pas altijd op bij verplaatsing van het apparaat, want het is zwaar. Gebruik

altijd veiligheidshandschoenen en gesloten schoeisel.

- Trek het apparaat nooit aan de handgreep van zijn plaats.
- De afmetingen van de keukenkast en de uitsparing moeten kloppen.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Installeer het apparaat op een veilige en geschikte plaats die aan alle installatie-eisen voldoet.
- Delen van het apparaat staan onder stroom. Sluit het apparaat met meubel

om te voorkomen dat de gevaarlijke delen worden aangeraakt.

- De zijkanten van het apparaat moeten naast apparaten of units staan van dezelfde hoogte.
- Installeer het apparaat niet naast een deur of onder een raam. Dit voorkomt dat heet kookgerei van het apparaat valt als de deur of het raam wordt geopend.
- Installeer een stabilisator om te voorkomen dat het apparaat kantelt. Raadpleeg het hoofdstuk Installatie.

## 2.2 Aansluiting op het elektriciteitsnet



### **WAARSCHUWING!**

Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische verbindingen moeten worden uitgevoerd door een erkend elektricien.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.
- Zorg ervoor dat de parameters op het vermogensplaatje overeenkomen met elektrische vermogen van de netstroom.
- Gebruik altijd een juist geïnstalleerd schokbestendig stopcontact.
- Gebruik geen adapters met meerdere stekkers en verlengkabels.
- 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.
- Sluit de deur van het apparaat volledig voordat u de stekker in het stopcontact steekt.

## 2.3 Gebruik



### **WAARSCHUWING!**

Gevaar voor letsel en brandwonden.  
Gevaar voor elektrische schokken.

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik.
- De specificatie van dit apparaat niet wijzigen.
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd zijn.
- Laat het apparaat tijdens het gebruik niet onbeheerd achter.
- Schakel het apparaat telkens na gebruik uit.
- Wees voorzichtig met het openen van de deur van het apparaat als het apparaat aan staat. Er kan hete lucht ontsnappen.
- Bedien het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt als werkblad of aanrecht.



### **WAARSCHUWING!**

Risico op brand en explosie

- Wanneer ze verwarmd worden, kunnen vetten en oliën ontvlambare dampen afgeven. Houd vlammen of verwarmde voorwerpen uit de buurt van vet en olie als u hiermee kookt.
- De dampen die hete olie afgeeft kunnen spontane ontbranding veroorzaken.
- Gebruikte olie die voedselresten bevat kan brand veroorzaken bij een

lagere temperatuur dan olie die voor de eerste keer wordt gebruikt.

- Plaats geen ontvlambare producten of items die vochtig zijn door ontvlambare producten in, bij of op het apparaat.
- Houd vonken of open vlammen uit de buurt van het apparaat bij het openen van de deur.
- Open de deur van het apparaat voorzichtig. Als u alcoholische toevoegingen gebruikt, kan er alcohol-luchtmengsel ontstaan.



### **WAARSCHUWING!**

Risico op schade aan het apparaat.

- Om schade of verkleuring van het email te voorkomen:
  - zet geen kookgerei of andere voorwerpen direct op de bodem van het apparaat.
  - leg geen aluminiumfolie op het apparaat of direct op de bodem van de uitsparing.
  - plaats geen water direct in het hete apparaat.
  - haal vochthoudende schotels en eten uit het apparaat als u klaar bent met koken.
  - wees voorzichtig bij het verwijderen of bevestigen van accessoires.
- Verkleuring van het email of roestvrij staal is niet van invloed op de werking van het apparaat.
- Gebruik een diepe pan voor vochtige taarten. Fruitsappen kunnen permanente vlekken maken.
- Bewaar geen heet kookgerei op het bedieningspaneel.
- Laat het kookgerei niet droogkoken.
- Zorg ervoor dat er geen voorwerpen of pannen op het apparaat vallen. Het oppervlak kan beschadigd raken.
- Activeer de kookzones niet met lege pannen of zonder pannen.
- Kookgerei gemaakt van gietijzer, aluminium of met een beschadigde bodem kan krassen veroorzaken. Til deze voorwerpen altijd op als je ze op de kookplaat moet verplaatsen.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd om mee te koken. Het mag niet worden gebruikt voor andere

doeleinden, zoals het verwarmen van een kamer.

## **2.4 Reiniging en onderhoud**



### **WAARSCHUWING!**

Gevaar voor letsel, brand en schade aan het apparaat.

- Schakel het apparaat voor onderhoud uit.  
Haal de netstekker uit het stopcontact.
- Zorg ervoor dat het apparaat is afgekoeld. Er bestaat een risico dat de glasplaten kunnen breken.
- Vervang direct de glazen deurpanelen als deze beschadigd zijn. Neem contact op met een erkend servicecentrum.
- Wees voorzichtig als u de deur van het apparaat verwijderd. De deur is zwaar!
- Vet en voedsel dat in het apparaat achterblijft, kan brand veroorzaken.
- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.
- Zorg ervoor dat de ovenruimte en de deur na elk gebruik worden afgeveegd. Stoom geproduceerd tijdens de werking van het apparaat condenseert op de wanden en kan roest veroorzaken. Om de condens te verminderen, dient u het apparaat 10 minuten te laten voorverwarmen.
- Maak het apparaat schoon met een vochtige zachte doek. Gebruik alleen neutrale schoonmaakmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.
- Volg als u een ovenspray gebruikt de aanwijzingen op de verpakking.
- Reinig niet het katalytisch email (indien van toepassing) met een schoonmaakmiddel.

## **2.5 Binnenverlichting**



### **WAARSCHUWING!**

Gevaar voor elektrische schokken.

- 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.

- Gebruik alleen lampjes met dezelfde specificaties.

## 2.6 Service

- Neem contact op met de erkende servicedienst voor reparatie van het apparaat.

# 3. MONTAGE



### WAARSCHUWING!

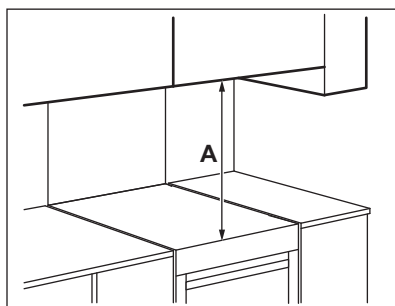
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

## 3.1 Technische gegevens

| Afmetingen |              |
|------------|--------------|
| In hoogte  | 847 - 867 mm |
| Breedte    | 596 mm       |
| Diepte     | 600 mm       |

## 3.2 Locatie van het apparaat

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



- Gebruik uitsluitend originele reserveonderdelen.

## 2.7 Verwijdering



### WAARSCHUWING!

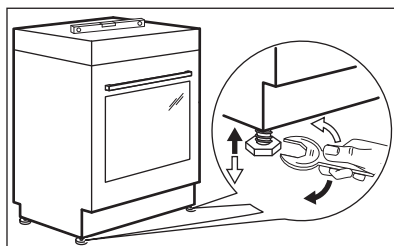
Gevaar voor letsel of verstikking.

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

Minimum afstanden

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

## 3.3 Het apparaat waterpas zetten



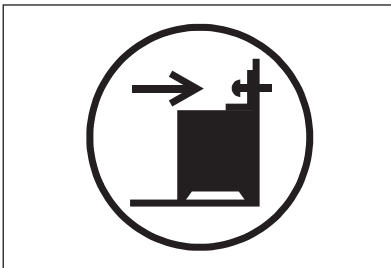
Gebruik kleine pootjes aan de onderkant van het apparaat om het kookoppervlak aan de bovenkant waterpas met andere oppervlakken te brengen.

## 3.4 Anti-kantelbescherming



### LET OP!

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



### LET OP!

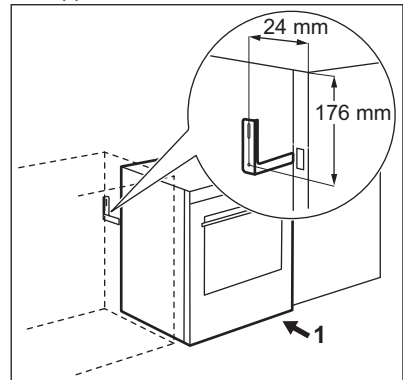
Zorg dat u de anti-kantelbescherming op de correcte hoogte installeert.

Zorg ervoor dat het oppervlak achter het apparaat glad is.

1. Stel de correcte hoogte in en bepaal waar op het apparaat u de anti-kantelbescherming gaat plaatsen.
2. Installeer de anti-kantelbescherming 176 mm onder het bovenzijde van het apparaat en 24 mm van de linkerkant van het apparaat in de ronde opening

op een steun. Zie afbeelding. Schroef de beveiliging stevig in solide materiaal of gebruik geschikte versteviging (muur).

3. U vindt het gat aan de linkerachterkant van het apparaat. Zie afbeelding. Zet het apparaat in het midden van de ruimte tussen de kastjes (1). Als de afstand tussen de aanrechtkastjes groter is dan de breedte van het apparaat, moet u de zijmaten aanpassen als u het apparaat wilt centreren.



## 3.5 Elektrische installatie



### WAARSCHUWING!

De fabrikant is niet verantwoordelijk als u de veiligheidsvoorschriften uit hoofdstuk Veiligheid niet opvolgt.

Dit apparaat wordt geleverd zonder stekker of netsnoer.

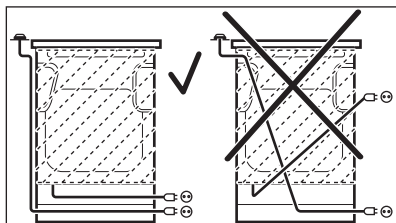
Toepasselijke kabelsoorten voor verschillende fasen:

| -fase          | Minimumformaat kabel    |
|----------------|-------------------------|
| 1              | 3 x 6,0 mm <sup>2</sup> |
| 3 met neutraal | 5 x 1,5 mm <sup>2</sup> |



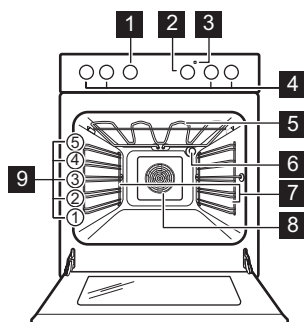
### WAARSCHUWING!

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



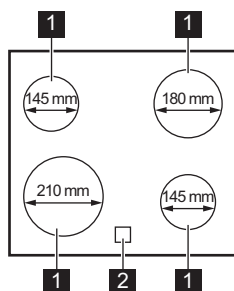
## 4. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

### 4.1 Algemeen overzicht



- 1** Knop voor verwarmingsfuncties
- 2** Bedieningsknop (voor de temperatuur)
- 3** Temperatuurindicator/symbool
- 4** Knoppen voor de kookplaat
- 5** Verwarmingselement
- 6** Lamp
- 7** Inschuifrails, verwijderbaar
- 8** Ventilator
- 9** Inzetniveaus

### 4.2 Overzicht kookplaat



- 1** Kookzone
- 2** Bedieningspaneel

### 4.3 Accessoires

- **Bakrooster**  
Voor kookgerei, bak- en braadvormen.
- **Bakplaat**  
Voor gebak en koekjes.
- **Grill-/braadpan**  
Voor bakken en roosteren of als pan om vet op te vangen.
- **Bewaarlade**  
Het opbergcompartiment bevindt zich onder de uitsparing van de oven.

## 5. VOOR HET EERSTE GEBRUIK



### 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 Voorverwarmen

Warm de lege oven voor het eerste  
gebruik voor.

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

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

## 6. KOOKPLAAT - DAGELIJKS GEBRUIK



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken  
Veiligheid.

### 6.1 Warmte-instelling

| Symbo-<br>len                                                                       | Functie            |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| 0                                                                                   | Uit-stand          |
|  | Warm houden        |
| 1 - 9                                                                               | Verwarmingsstanden |



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

Draai de knop voor de geselecteerde  
kookzone naar de gewenste warmte-  
instelling.  
Zet de bedieningsknop op de uit stand  
om het kookproces te beëindigen.

### 6.2 Restwarmte-indicator



### WAARSCHUWING!

Er bestaat  
verbrandingsgevaar door  
restwarmte.

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

## 7. KOOKPLAAT - AANWIJZINGEN EN TIPS



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken  
Veiligheid.

### 7.1 Pannen

De kookresultaten zijn afhankelijk van  
het kookgerei

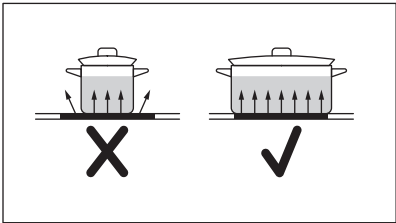
- **aanbevolen:** aluminium, koper
- **niet aanbevolen:** roestvrij staal, gietijzer, glas

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

**i** Gebruik geen kookgerei op de keramische kookplaat met bodems met uitgesproken randen of richels, bijv. gietijzeren pannen. Deze kunnen het oppervlak van de kookplaat permanent krassen of schuren.

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

Om energie te besparen en ervoor te zorgen dat de kookplaat goed werkt, moet de bodem van het kookgerei een geschikte minimumdiameter hebben.



## 7.2 Minimale diameter van het kookgerei

| Kookzone     | Diameter kookgerei (mm) | Vermogen (W) |
|--------------|-------------------------|--------------|
| Linksachter  | 125 - 145               | 1200         |
| Rechtsachter | 150 - 180               | 1800         |
| Rechtsvoor   | 125 - 145               | 1200         |
| Linksvoor    | 180 - 210               | 2300         |

## 7.3 Voorbeelden van kooktoepassingen

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

| Warmte-instelling                                                                       | Gebruik om:                                           | Tijd (min)  | Tips                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|-------------|-----------------------------------|
|  - 1 | Bereide gerechten warmhouden.                         | zoals nodig | Een deksel op het kookgerei doen. |
| 1 - 2                                                                                   | Hollandaisesaus, smelten: boter, chocolade, gelatine. | 5 - 25      | Van tijd tot tijd mengen.         |
| 1 - 2                                                                                   | Stollen: luchtige omeletten, gebakken eieren.         | 10 - 40     | Met deksel bereiden.              |

| Warmte-in-<br>stelling | Gebruik om:                                                                                                                                            | Tijd<br>(min)  | Tips                                                                                                              |
|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2 - 3                  | Zachtjes aan de kook brengen van rijst en gerechten op melk-basis, reeds bereide gerechten opwarmen.                                                   | 25 - 50        | Voeg minimaal twee keer zo veel vocht toe als rijst en roer gerechten op melkbasis hal-verwege de procedure door. |
| 3 - 4                  | Stomen van groenten, vis en vlees.                                                                                                                     | 20 - 45        | Voeg een paar eetlepels vocht toe.                                                                                |
| 4 - 5                  | Aardappelen stomen.                                                                                                                                    | 20 - 60        | Gebruik max. ¼ l water voor 750 g aardappelen.                                                                    |
| 4 - 5                  | Bereiden van grotere hoevee-<br>heden voedsel, stoofschotels<br>en soepen.                                                                             | 60 - 150       | Tot 3 l vloeistof plus ingrediën-<br>ten.                                                                         |
| 6 - 7                  | Lichtjes braden: kalfsoester,<br>cordon bleu van kalfsvlees, ko-<br>teletten, rissoles, worstjes, le-<br>ver, roux, eieren, pannenkoe-<br>ken, donuts. | zoals<br>nodig | Halverwege de bereidingstijd<br>omdraaien.                                                                        |
| 7 - 8                  | Door-en-door gebraden, opge-<br>bakken aardappelen, lenden-<br>biefstukken, steaks.                                                                    | 5 - 15         | Halverwege de bereidingstijd<br>omdraaien.                                                                        |
| 9                      | Aan de kook brengen van water, pasta koken, aanbraden van vlees (gou-<br>lash, stoofvlees), frituren van friet.                                        |                |                                                                                                                   |

## 8. KOOKPLAAT - ONDERHOUD EN REINIGING



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken  
Veiligheid.

### 8.1 Algemene informatie

- Maak de kookplaat na ieder gebruik schoon.
- Gebruik altijd kookgerei met een schone bodem.
- Krassen of donkere vlekken op de oppervlakte hebben geen invloed op de werking van de kookplaat.
- Gebruik een specifiek schoonmaakmiddel voor het oppervlak van de kookplaat.
- Gebruik een speciale schraper voor de glazen plaat.

### 8.2 De kookplaat schoonmaken

- **Verwijder direct:** gesmolten kunststof, plastic folie, suiker en suikerhoudend voedsel, anders kan dit schade aan de kookplaat veroorzaken. Doe voorzichtig om brandwonden te voorkomen. Gebruik de speciale schraper op de glazen plaat en verwijder resten door het blad over het oppervlak te schuiven.
- **Verwijder nadat de kookplaat voldoende is afgekoeld:** kalk- en waterkringen, vetspatten en metaalachtig glanzende verkleuringen. Reinig de kookplaat met een vochtige doek en een beetje niet-schurend reinigingsmiddel. Droog de kookplaat na reiniging af met een zachte doek.

- **Verkleuring glanzende metalen verwijderen:** reinig het glazen

oppervlak met een doek en een oplossing van water met azijn.

## 9. OVEN - DAGELIJKS GEBRUIK



### **WAARSCHUWING!**

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 9.1 Ovenfuncties



### **WAARSCHUWING!**

Schenk geen vloeistoffen in de uitsparing van de ovenruimte voor en tijdens het bereidingsproces. Gevaar voor schade.

| Symbol                                                                              | Ovenfunctie         | Toepassing                                                                                                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>0</b>                                                                            | Uit-stand           | De oven is uit.                                                                                                                                                                                        |
|    | Warme Lucht         | Voor het roosteren of bakken van gerechten waarvoor dezelfde bereidingstemperatuur nodig is, op meerdere roosterhoogten, zonder dat er smaken worden overgebracht van het ene naar het andere gerecht. |
|    | Onderwarmte         | Voor het bakken van taarten met een krokante bodem en het bewaren van voedsel.                                                                                                                         |
|    | Grillen             | Om plat voedsel te grillen en brood te roosteren                                                                                                                                                       |
|    | Intens grillen      | Voor het grillen van plat voedsel in grote hoeveelheden en voor het roosteren van brood.                                                                                                               |
|   | Circulatiegrill     | Voor het braden van grote stukken vlees of gevogelte met bot op één niveau. Ook om te gratineren en te bruinen.                                                                                        |
|  | Boven + onderwarmte | Voor het bakken en roosteren op één ovenniveau.                                                                                                                                                        |

| Symbool                                                                           | Ovenfunctie          | Toepassing                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Warmelucht (vochtig) | Deze functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen. Raadpleeg voor de kookinstructies het hoofdstuk 'Aanwijzingen en tips', Warmelucht (vochtig). De ovendeur moet tijdens het koken gesloten zijn, zodat de functie niet wordt onderbroken en de oven werkt met de hoogst mogelijke energie-efficiëntie. Bij het gebruik van deze functie kan de temperatuur in de ruimte verschillen van de ingestelde temperatuur. Het verwarmingsvermogen kan worden verminderd. Zie voor algemene aanbevelingen voor energiebesparing het hoofdstuk 'Energie-efficiëntie', Energiebesparing. Deze functie wordt gebruikt om de energie-efficiëntieklasse vast te stellen overeenkomstig EN 60350-1. Als je deze functie gebruikt, schakelt de verlichting automatisch uit. |



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

## 9.2 De oven in- en uitschakelen



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

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

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

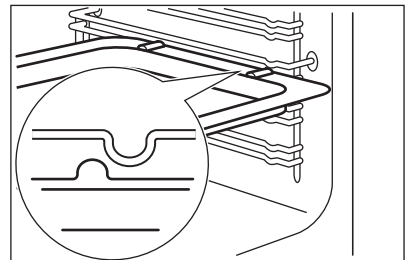
## 9.3 Koelventilator

Als de oven in werking is, wordt de koelventilator automatisch ingeschakeld om de oppervlakken van de oven koel te houden. Als je de oven uitschakelt, de ventilator stopt.

## 9.4 De ovenaccessoires plaatsen

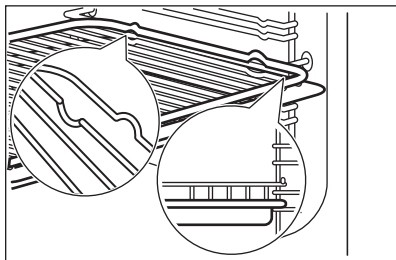
### Diepe schaal

Plaats de braadpan tussen de geleidestangen van de inschuifrails.



### Bakrooster en de diepe pan samen:

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



- Alle accessoires hebben kleine inkepingen aan de rechterbovenkant en links om de veiligheid te verhogen. De inkepingen zijn ook kantelbeveiliging.
- De hoge rand rond het rooster is een apparaat dat voorkomt dat kookgerei wegglijdt.

## 10. OVEN - AANWIJZINGEN EN TIPS



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.



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

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

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

Tijdens het bakken kunnen bakplaten in de oven vervormen. Wanneer de bakplaten weer afgekoeld zijn, verdwijnt de vervorming.

### 10.1 Bakken

Gebruik voor de eerste baksessie de lagere temperatuur.

### 10.2 Baktips

| Bakresultaat                                         | Mogelijke oorzaak                                    | Oplossing                                                                |
|------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| De onderkant van de cake is niet voldoende gebakken. | De rekstand is incorrect.                            | Plaats de cake op een lagere rekstand.                                   |
| De cake zakt in en wordt klef, of streperig.         | De oventemperatuur is te hoog.                       | Stel de volgende keer de oventemperatuur iets lager in.                  |
|                                                      | De oventemperatuur is te hoog en de baktijd te kort. | Stel volgende keer een langere baktijd en een lagere oventemperatuur in. |
| De cake is te droog.                                 | De oventemperatuur is te laag.                       | Stel de volgende keer de oventemperatuur hoger in.                       |
|                                                      | Te lange baktijd.                                    | Stel volgende keer een kortere baktijd in.                               |

| Bakresultaat                                                        | Mogelijke oorzaak                                    | Oplossing                                                                |
|---------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| De cake wordt ongelijkmatig gebakken.                               | De oventemperatuur is te hoog en de baktijd te kort. | Stel volgende keer een langere baktijd en een lagere oventemperatuur in. |
|                                                                     | Het cakebeslag is niet gelijkmatig verdeeld.         | Verspreid de volgende keer het cakebeslag gelijkmatig over de bakplaat.  |
| De cake wordt niet gaar binnen de in het recept aangegeven baktijd. | De oventemperatuur is te laag.                       | Stel de volgende keer de oventemperatuur iets hoger in.                  |

## 10.3 Gecirculeerd koken

### Bakken op één ovenniveau

Bakken in een bakblik

| Gerecht                                            | Temperatuur (°C)        | Tijd (min) | Roosterhoogte |
|----------------------------------------------------|-------------------------|------------|---------------|
| Tulband of brioche                                 | 150 - 160               | 50 - 70    | 2             |
| Moskovisch gebak / vruchtencake                    | 140 - 160               | 50 - 90    | 1 - 2         |
| Biscuittaart zonder vet                            | 150 - 160 <sup>1)</sup> | 25 - 40    | 3             |
| Taartbodem - zandtaartdeeg                         | 170 - 180               | 10 - 25    | 2             |
| Taartbodem - zacht cakedeeg                        | 150 - 170               | 20 - 25    | 2             |
| Appeltaart (2 vormen Ø 20 cm, diagonaal geplaatst) | 160                     | 60 - 90    | 2 - 3         |

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

Gebak / brood op bakplaat

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

<sup>1)</sup> Gebruik braadpan.

Koekjes

| Gerecht     | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | Roosterhoogte |
|-------------|------------------|------------|---------------|
| Zandkoekjes | 150 - 160        | 10 - 20    | 3             |

| Gerecht                      | Temperatuur (°C)        | Tijd (min) | Roosterhoogte |
|------------------------------|-------------------------|------------|---------------|
| Zandtaartdeeg/ deegreepjes   | 140                     | 20 - 35    | 3             |
| Koekjes gemaakt van roerdeeg | 150 - 160               | 15 - 20    | 3             |
| Eiwitgebak / schuimgebak     | 80 - 100                | 120 - 150  | 3             |
| Bitterkoekjes                | 100 - 120               | 30 - 50    | 3             |
| Koekjes gemaakt van gistdeeg | 150 - 160               | 20 - 40    | 3             |
| Klein bladerdeeggebak        | 170 - 180 <sup>1)</sup> | 20 - 30    | 3             |
| Broodjes                     | 160                     | 10 - 35    | 3             |
| Kleine cakejes (20 per blad) | 150                     | 20 - 35    | 3             |

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

Tabel voor ovenschotels en gegratineerde gerechten

| Gerecht                              | Temperatuur (°C)        | Tijd (min) | Roosterhoogte |
|--------------------------------------|-------------------------|------------|---------------|
| Stokbroden bedekt met gesmolten kaas | 160 - 170 <sup>1)</sup> | 15 - 30    | 1             |
| Gevulde groente                      | 160 - 170               | 30 - 60    | 1             |

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

## Bakken op meerdere niveaus

Gebak / brood op bakplaat

| Gerecht              | Temperatuur (°C)        | Tijd (min) | Roosterhoogte<br>2 standen |
|----------------------|-------------------------|------------|----------------------------|
| Roomsoezen / Eclairs | 160 - 180 <sup>1)</sup> | 25 - 45    | 2 / 4                      |
| Kruimeltaart         | 150 - 160               | 30 - 45    | 2 / 4                      |

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

Klein gebak/cakejes/gebak/broodjes

| Gerecht                      | Temperatuur (°C)        | Tijd (min) | Roosterhoogte<br>2 standen |
|------------------------------|-------------------------|------------|----------------------------|
| Zandkoekjes                  | 150 - 160 <sup>1)</sup> | 20 - 40    | 2 / 4                      |
| Zandtaartdeeg/ deegreepjes   | 140                     | 20 - 45    | 2 / 4                      |
| Koekjes gemaakt van roerdeeg | 160 - 170               | 25 - 45    | 2 / 4                      |
| Eiwitgebak, schuimgebak      | 80 - 100                | 130 - 170  | 2 / 4                      |

| Gerecht                      | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | Roosterhoogte<br>2 standen |
|------------------------------|------------------|------------|----------------------------|
| Bitterkoekjes                | 100 - 120        | 40 - 80    | 2 / 4                      |
| Koekjes gemaakt van gistdeeg | 160 - 170        | 30 - 60    | 2 / 4                      |
| Klein bladerdeeggebak        | 170 - 180        | 30 - 50    | 2 / 4                      |

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

## 10.4 Boven- en onderwarmte op één niveau

Bakken in een bakblik

| Gerecht                                            | Temperatuur (°C)        | Tijd (min) | Roosterhoogte |
|----------------------------------------------------|-------------------------|------------|---------------|
| Tulband of brioche                                 | 160 - 180               | 50 - 70    | 2             |
| Moskovisch gebak/vruchtencake                      | 150 - 170               | 50 - 90    | 1 - 2         |
| Biscuittaart zonder vet                            | 170 <sup>1)</sup>       | 25 - 40    | 3             |
| Taartbodem van zandtaartdeeg                       | 190 - 210 <sup>1)</sup> | 10 - 25    | 2             |
| Taartbodem - zacht cakedeeg                        | 170 - 190               | 20 - 25    | 2             |
| Appeltaart (2 vormen Ø 20 cm, diagonaal geplaatst) | 180                     | 60 - 90    | 1 - 2         |
| Hartige taart (bijv. quiche lorraine)              | 180 - 220               | 35 - 60    | 1             |
| Kwarktaart                                         | 160 - 180               | 60 - 90    | 1 - 2         |

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

Gebak op bakplaat

| Gerecht                                                                                       | Temperatuur (°C)                                   | Tijd (min)          | Roosterhoogte |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|---------------------|---------------|
| Vlechtbrood/broodkrans                                                                        | 170 - 190                                          | 40 - 50             | 2             |
| Kerststol                                                                                     | 160 - 180 <sup>1)</sup>                            | 50 - 70             | 2             |
| Brood (roggebrood):<br>1. Eerste deel van het bakproces.<br>2. Tweede deel van het bakproces. | 1. 230 <sup>1)</sup><br>2. 160 - 180 <sup>1)</sup> | 1. 20<br>2. 30 - 60 | 1 - 2         |
| Roomsoezen/tompoezen                                                                          | 190 - 210 <sup>1)</sup>                            | 20 - 35             | 3             |
| Koninginnenbrood (opgerolde cake met jam)                                                     | 180 - 200 <sup>1)</sup>                            | 10 - 20             | 3             |
| Kruimeltaart (droog)                                                                          | 160 - 180                                          | 20 - 40             | 3             |

| Gerecht                                                                  | Temperatuur (°C)        | Tijd (min) | Rooster-<br>hoogte |
|--------------------------------------------------------------------------|-------------------------|------------|--------------------|
| Amandelcake/suikertaart                                                  | 190 - 210 <sup>1)</sup> | 20 - 30    | 3                  |
| Vruchtentaart (bereid met gistdeeg/<br>sponsdeeg) <sup>2)</sup>          | 170                     | 35 - 55    | 3                  |
| Vruchtentaart met kruimeldeeg                                            | 170 - 190               | 40 - 60    | 3                  |
| Plaatkoek met kwetsbare garnering<br>(bijv. kwark, room, puddingvulling) | 160 - 180 <sup>1)</sup> | 40 - 80    | 3                  |
| Pizza (met veel garnering)                                               | 190 - 210 <sup>1)</sup> | 30 - 50    | 1 - 2              |
| Pizza (dunne korst)                                                      | 220 - 250 <sup>1)</sup> | 15 - 25    | 1 - 2              |
| Ongedesemd brood                                                         | 230 - 250               | 10 - 15    | 1                  |
| Vlaaien (CH)                                                             | 210 - 230               | 35 - 50    | 1                  |

1) Oven voorverwarmen.

2) Gebruik braadpan.

### Koekjes

| Gerecht                      | Temperatuur<br>(°C)     | Tijd (min) | Rooster-<br>hoogte |
|------------------------------|-------------------------|------------|--------------------|
| Zandkoekjes                  | 170 - 190               | 10 - 20    | 3                  |
| Zandtaartdeeg/ Deegreepjes   | 160 <sup>1)</sup>       | 20 - 35    | 3                  |
| Roerdeegkoekjes              | 170 - 190               | 20 - 30    | 3                  |
| Eiwitgebak, schuimgebak      | 80 - 100                | 120 - 150  | 3                  |
| Bitterkoekjes                | 120 - 130               | 30 - 60    | 3                  |
| Koekjes gemaakt van gistdeeg | 170 - 190               | 20 - 40    | 3                  |
| Klein bladerdeeggebak        | 190 - 210 <sup>1)</sup> | 20 - 30    | 3                  |
| Broodjes                     | 190 - 210 <sup>1)</sup> | 10 - 55    | 3                  |
| Kleine cakejes (20 per blad) | 170 <sup>1)</sup>       | 20 - 30    | 3 - 4              |

1) Oven voorverwarmen.

### Tabel voor ovenschotels en gegratineerde gerechten

| Gerecht      | Temperatuur<br>(°C) | Tijd (min) | Rooster-<br>hoogte |
|--------------|---------------------|------------|--------------------|
| Pastaschotel | 180 - 200           | 45 - 60    | 1                  |
| Lasagne      | 180 - 200           | 35 - 50    | 1                  |

| Gerecht                              | Temperatuur (°C)        | Tijd (min) | Rooster-hoogte |
|--------------------------------------|-------------------------|------------|----------------|
| Groentegratin                        | 180 - 200 <sup>1)</sup> | 15 - 30    | 1              |
| Stokbroden bedekt met gesmolten kaas | 200 - 220 <sup>1)</sup> | 15 - 30    | 1              |
| Zoete ovenschotels                   | 180 - 200               | 40 - 60    | 1              |
| Visschotels                          | 180 - 200               | 40 - 60    | 1              |
| Gevulde groente                      | 180 - 200               | 40 - 60    | 1              |

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

## 10.5 Warmelucht (vochtig)

Brood en pizza

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

Cake in bakplaat

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

Cake in bakblik

| Gerecht                      | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | Rooster-hoogte |
|------------------------------|------------------|------------|----------------|
| Soufflé                      | 200              | 30 - 40    | 3              |
| Luchtige vlaibodem           | 180              | 20 - 30    | 3              |
| Victoriataart met jamvulling | 150              | 25 - 35    | 3              |

Vis

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

## Vlees

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

## Kleine gebakken items

| Gerecht            | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | Rooster-hoogte |
|--------------------|------------------|------------|----------------|
| Koekjes            | 180              | 25 - 35    | 3              |
| Makarons           | 160              | 25 - 35    | 3              |
| Muffins            | 180              | 25 - 35    | 3              |
| Smakelijke cracker | 170              | 20 - 30    | 3              |
| Kruimeldeegkoekjes | 150              | 25 - 35    | 3              |
| Tartelettes        | 170              | 15 - 25    | 3              |

## Vegetarisch

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

## 10.6 Tips voor braden

Gebruik hittebestendig kookgerei.

Geroosterd mager vlees bedekt (u kunt aluminiumfolie gebruiken).

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

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

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

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

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

## 10.7 Boven- en onderwarmte roosteren

## Rundvlees

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

| Gerecht                         | Hoeveelheid  | Temperatuur (°C)        | Tijd (min) | Rooster-hoogte |
|---------------------------------|--------------|-------------------------|------------|----------------|
| Rosbief of ossehaas: rood       | per cm dikte | 230 - 250 <sup>1)</sup> | 6 - 8      | 1              |
| Rosbief of ossehaas: medium     | per cm dikte | 220 - 230               | 8 - 10     | 1              |
| Rosbief of ossehaas: doorbakken | per cm dikte | 200 - 220               | 10 - 12    | 1              |

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

#### Varkensrug

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

#### Kalfsvlees

| Gerecht                             | Hoeveelheid | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | Rooster-hoogte |
|-------------------------------------|-------------|------------------|------------|----------------|
| Geroosterd kalfsvlees <sup>1)</sup> | 1 kg        | 210 - 220        | 90 - 120   | 1              |
| Kalfsschenkel                       | 1,5 – 2 kg  | 200 - 220        | 150 - 180  | 1              |

<sup>1)</sup> Gebruik een afgesloten braadpan.

#### Lamsvlees

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

#### Game

| Gerecht             | Hoeveelheid | Temperatuur (°C)        | Tijd (min) | Rooster-hoogte |
|---------------------|-------------|-------------------------|------------|----------------|
| Hazenrug, hazenbout | tot 1 kg    | 220 - 240 <sup>1)</sup> | 30 - 40    | 1              |
| Rug                 | 1,5 – 2 kg  | 210 - 220               | 35 - 40    | 1              |

| Gerecht             | Hoeveelheid | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | Rooster-hoogte |
|---------------------|-------------|------------------|------------|----------------|
| Reebout, hertenbout | 1,5 – 2 kg  | 200 - 210        | 90 - 120   | 1              |

1) Oven voorverwarmen.

#### Gevogelte

| Gerecht           | Hoeveelheid     | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | Rooster-hoogte |
|-------------------|-----------------|------------------|------------|----------------|
| Stukken gevogelte | 200 – 250 g elk | 220 - 250        | 20 - 40    | 1              |
| Halve kip         | 400 – 500 g elk | 220 - 250        | 35 - 50    | 1              |
| Kip, haantje      | 1 – 1,5 kg      | 220 - 250        | 50 - 70    | 1              |
| Eend              | 1,5 – 2 kg      | 210 - 220        | 80 - 100   | 1              |
| Gans              | 3,5 – 5 kg      | 200 - 210        | 150 - 180  | 1              |
| Kalkoen           | 2,5 – 3,5 kg    | 200 - 210        | 120 - 180  | 1              |
| Kalkoen           | 4 – 6 kg        | 180 - 200        | 180 - 240  | 1              |

#### Vis

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

## 10.8 Braden met circulatiegrill

#### Rundvlees

| Gerecht                     | Hoeveelheid  | Temperatuur (°C)        | Tijd (min) | Rooster-hoogte |
|-----------------------------|--------------|-------------------------|------------|----------------|
| Rosbief of ossehaas: rood   | per cm dikte | 190 - 200 <sup>1)</sup> | 5 - 6      | 1              |
| Rosbief of ossehaas: medium | per cm dikte | 180 - 190               | 6 - 8      | 1              |
| Rosbief of ossehaas: gaar   | per cm dikte | 170 - 180               | 8 - 10     | 1              |

1) Oven voorverwarmen.

#### Varkensvlees

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

| Gerecht                      | Hoeveelheid  | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | Rooster-hoogte |
|------------------------------|--------------|------------------|------------|----------------|
| Varkensschenkel(voorgekookt) | 750 g - 1 kg | 150 - 170        | 90 - 120   | 1              |

#### Kalfsvlees

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

#### Lamsvlees

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

#### Gevogelte

| Gerecht           | Hoeveelheid      | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | Rooster-hoogte |
|-------------------|------------------|------------------|------------|----------------|
| Stukken gevogelte | 200 - 250 g p.p. | 200 - 220        | 30 - 50    | 1              |
| Halve kip         | 400 - 500 g p.p. | 190 - 210        | 35 - 50    | 1              |
| Kip, haantje      | 1 - 1,5 kg       | 190 - 210        | 50 - 70    | 1              |
| Eend              | 1,5 - 2 kg       | 180 - 200        | 80 - 100   | 1              |
| Gans              | 3,5 - 5 kg       | 160 - 180        | 120 - 180  | 1              |
| Kalkoen           | 2,5 - 3,5 kg     | 160 - 180        | 120 - 150  | 1              |
| Kalkoen           | 4 - 6 kg         | 140 - 160        | 150 - 240  | 1              |

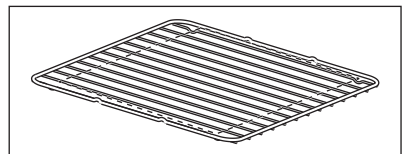
## 10.9 Grillen in het algemeen



### WAARSCHUWING!

Tijdens het grillen moet de ovendeur altijd gesloten zijn.

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



Het grilgedeelte is ingesteld in het midden van het rooster.

## 10.10 Grill

| Gerecht               | Temperatuur (°C) | Tijd (min) |         | Rooster-hoogte |
|-----------------------|------------------|------------|---------|----------------|
|                       |                  | 1e kant    | 2e kant |                |
| Biefstuk, medium      | 210 - 230        | 30 - 40    | 30 - 40 | 2              |
| Runderfilet, medium   | 230              | 20 - 30    | 20 - 30 | 3              |
| Varkensrug            | 210 - 230        | 30 - 40    | 30 - 40 | 2              |
| Kalfsrug              | 210 - 230        | 30 - 40    | 30 - 40 | 2              |
| Lamsrug               | 210 - 230        | 25 - 35    | 20 - 35 | 3              |
| Hele vis, 500 - 1000g | 210 - 230        | 15 - 30    | 15 - 30 | 3 - 4          |

## 10.11 Grill intens

| Gerecht                       | Temperatuur (°C) | Tijd (min) |         | Rooster-hoogte |
|-------------------------------|------------------|------------|---------|----------------|
|                               |                  | 1e kant    | 2e kant |                |
| Burgers                       | max 1)           | 9 - 15     | 8 - 13  | 4              |
| Varkensfilet                  | Maximaal         | 10 - 12    | 6 - 10  | 4              |
| Worstjes                      | Maximaal         | 10 - 12    | 6 - 8   | 4              |
| Runderfilet, kalfsbiefstukken | Maximaal         | 7 - 10     | 6 - 8   | 4              |
| Geroosterd brood              | max 1)           | 1 - 4      | 1 - 4   | 4 - 5          |
| Brood met iets erop           | Maximaal         | 6 - 8      | -       | 4              |

1) De oven voorverwarmen

## 10.12 Inmaken - Onderwarmte



- Gebruik alleen weckpotten van dezelfde afmetingen.
- Gebruik geen weckglazen 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 flessen tot hetzelfde niveau 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.
- Zodra de vloeistof in de eerste weckpotten begint te borrelen (na circa 35 - 60 minuten bij 1 liter-glazen), schakelt u de oven uit of verlaagt u de temperatuur tot 100 °C (zie tabel).

## Zachte vruchten

| Bewaren                                            | Temperatuur (°C) | Inmaken/wecken tot het pelen begint (min) | Door blijven koken op 100 °C (min.) |
|----------------------------------------------------|------------------|-------------------------------------------|-------------------------------------|
| Aardbeien, bosbessen, frambozen, rijpe kruisbessen | 160 - 170        | 35 - 45                                   | -                                   |

## Steenvruchten

| Bewaren                   | Temperatuur (°C) | Inmaken/wecken tot het pelen begint (min) | Door blijven koken op 100 °C (min.) |
|---------------------------|------------------|-------------------------------------------|-------------------------------------|
| Peren, kweeperen, pruimen | 160 - 170        | 35 - 45                                   | 10 - 15                             |

## Groenten

| Bewaren                    | Temperatuur (°C) | Inmaken/wecken tot het pelen begint (min) | Door blijven koken op 100 °C (min.) |
|----------------------------|------------------|-------------------------------------------|-------------------------------------|
| Wortelen <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> In de uitgeschakelde oven laten staan.

## 10.13 Aanwijzingen voor testinstituten

| Gerecht                                                            | -functie            | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | Accessoires | Roosterhoogte |
|--------------------------------------------------------------------|---------------------|------------------|------------|-------------|---------------|
| Kleine cakes (20 cakes per bakplaat)                               | Boven + onderwarmte | 170              | 20 - 30    | Bakplaat    | 3             |
| Kleine cakes (20 cakes per bakplaat)                               | Echte hetelucht     | 150              | 20 - 35    | Bakplaat    | 3             |
| Kleine cakes (20 cakes per bakplaat)                               | Echte hetelucht     | 150              | 20 - 40    | Bakplaat    | 1 / 4         |
| Appeltaart, 2 blikken (ø 20 cm) op het rooster, diagonaal verdeeld | Boven + onderwarmte | 180              | 70 - 90    | Rooster     | 1             |

| Gerecht                                                                           | -functie             | Tempe-<br>ratuur<br>(°C) | Tijd (min)                                             | Acces-<br>soires     | Rooster-<br>hoogte |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------|--------------------------|--------------------------------------------------------|----------------------|--------------------|
| Appeltaart, 2 blikken (ø 20 cm) op het rooster, diagonaal verdeeld                | Echte hetelucht      | 160                      | 70 - 90                                                | Rooster              | 2                  |
| Appeltaart, 2 blikken (ø 20 cm) op het rooster, diagonaal verdeeld                | Pizza-instelling     | 170                      | 70 - 90                                                | Rooster              | 1                  |
| Appeltaart, 2 blikken (ø 20 cm) op het rooster, diagonaal verdeeld. <sup>1)</sup> | Multi hetelucht PLUS | 160                      | 70 - 80                                                | Bakplaat             | 2                  |
| Vetvrije cake, 1 blik (ø 26 cm) op het rooster                                    | Boven + onder-warmte | 160                      | 30 - 45                                                | Rooster              | 3                  |
| Vetvrije cake, 1 blik (ø 26 cm) op het rooster                                    | Echte hetelucht      | 150                      | 30 - 45                                                | Rooster              | 2                  |
| Vetvrije cake, 1 blik (ø 26 cm) op het rooster                                    | Echte hetelucht      | 150                      | 30 - 50                                                | Rooster              | 1 / 4              |
| Zandkoek/Geba-kreep                                                               | Echte hetelucht      | 140                      | 20 - 35                                                | Bakplaat             | 3                  |
| Zandkoek/Geba-kreep                                                               | Echte hetelucht      | 140                      | 25 - 45                                                | Bakplaat             | 1 / 4              |
| Zandkoek/Geba-kreep                                                               | Boven + onder-warmte | 160                      | 20 - 35                                                | Bakplaat             | 3                  |
| Geroosterd brood                                                                  | Grillen              | Max.                     | 5 - 9                                                  | Rooster              | 4                  |
| Runderburger                                                                      | Grillen              | Max.                     | 15 - 20 eer-<br>ste kant.<br>10 - 15 twee-<br>de kant. | Rooster/<br>druipbak | 4                  |

<sup>1)</sup> Voeg 150 ml water toe aan de uitsparing in de ovenruimte.

## 11. OVEN - ONDERHOUD EN REINIGING



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken  
Veiligheid.

## 11.1 Opmerkingen over schoonmaken



### Reinigings- middelen

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

Gebruik een reinigungsoplossing om metalen oppervlakken te reinigen.

Reinig vlekken met een mild reinigingsmiddel.



### Dagelijks ge- bruik

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

Bewaar het voedsel niet langer dan 20 minuten in de oven. Droog de uitsparing na elk gebruik met een zachte doek.



### Accessoires

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

Reinig de antiaanbakaccessoires niet met agressieve reinigingsmiddelen of scherpe voorwerpen.

## 11.2 Ovens van roestvrij staal of aluminium

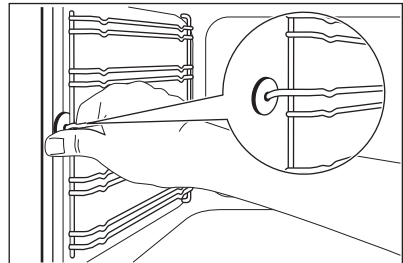
Maak de ovendeur alleen met een vochtige doek of natte spons schoon. Droog maken met een zachte doek.

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

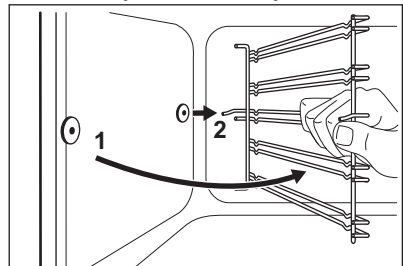
## 11.3 Verwijderen van de inschuifrails

Om de oven te reinigen, verwijdert u de inschuifrails.

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



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



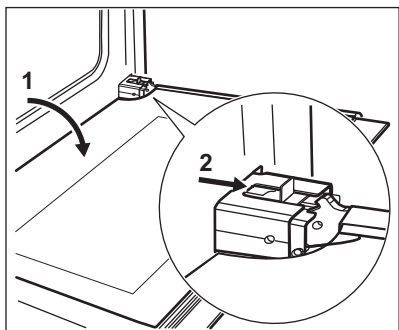
Installeer de inschuifrails in de omgekeerde volgorde.

**LET OP!**

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

## 11.4 Uitnemen van de ovendeur

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



1. Open de deur helemaal.
2. Verplaats de schuif totdat u een klik hoort.
3. Sluit de deur tot de schuif vergrendelt.
4. Verwijder de deur.  
Om de deur te verwijderen, trek de deur eerst aan de ene zijde naar buiten en daarna aan de andere zijde.

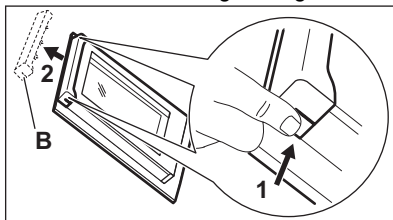
Wanneer u klaar bent met reinigen, plaatst u de ovendeur terug in omgekeerde volgorde. Zorg ervoor dat u een klik hoort wanneer u de deur terugplaatst. Gebruik indien nodig enige kracht.

## 11.5 Verwijderen en reinigen van de deurglazen

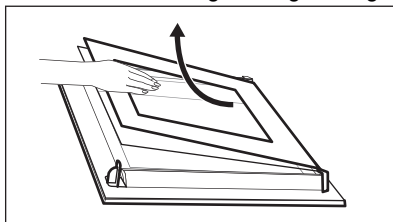


De glasplaten van de ovendeur op uw product kunnen in type en vorm verschillen van de voorbeelden die u hier ziet. Het aantal glasplaten kan ook verschillen.

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



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



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

## 11.6 Het lampje vervangen

**WAARSCHUWING!**

Gevaar voor elektrische schokken.  
Het lampje kan heet zijn.

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

## De lamp aan de achterkant.

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

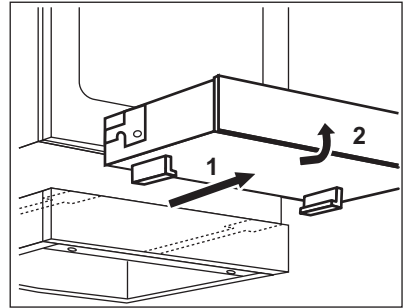
1. Draai het afdekglas van de lamp naar rechts en verwijder het.
2. Reinig het afdekglas.
3. Vervang het ovenlampje met de relevante tegen 300 °C hittebestendig ovenlampje. Gebruik hetzelfde ovenlamptype.
4. Plaats het afdekglas terug.

## 11.7 De lade verwijderen

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

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

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



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

### De lade plaatsen:

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

# 12. PROBLEEMOPLOSSING

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

## 12.1 Wat moet u doen als...

| Probleem                            | Mogelijke oorzaak                                                                  | Oplossing                                                                                                                                     |
|-------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| U kunt het apparaat niet activeren. | Het apparaat is niet aangesloten op een stopcontact of is niet goed geïnstalleerd. | Controleer of het apparaat goed is aangesloten op het lichtnet.                                                                               |
| U kunt het apparaat niet activeren. | De zekering is doorgeslagen.                                                       | Ga na of de zekering de oorzaak van de storing is. Als de zekeringen keer op keer doorslaan, neemt u contact op met een erkende installateur. |

| Probleem                                                         | Mogelijke oorzaak                                                | Oplossing                                                                                                    |
|------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| De restwarmte-indicator gaat niet aan.                           | De zone is niet heet, omdat hij slechts kortstondig is gebruikt. | Als de kookzone lang genoeg in werking is geweest om heet te zijn, neemt u contact op met de klantenservice. |
| De oven wordt niet warm.                                         | De oven is uitgeschakeld.                                        | Schakel de oven in.                                                                                          |
| De oven wordt niet warm.                                         | De benodigde kookstanden zijn niet ingesteld.                    | Zorg ervoor dat de instellingen correct zijn.                                                                |
| Het lampje brandt niet.                                          | Het lampje is stuk.                                              | Vervang het lampje.                                                                                          |
| Stoom en condens slaan neer op de gerechten en in de ovenruimte. | Het gerecht heeft te lang in de oven gestaan.                    | Laat gerechten na het bereiden niet langer dan 15 - 20 minuten in de oven staan.                             |

## 12.2 Onderhoudsgegevens

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

De contactgegevens van het servicecentrum staan op het typeplaatje.

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

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

# 13. ENERGIEZUINIGHEID

## 13.1 Productinformatie voor kookplaat volgens EU-richtlijn 66/2014

|                                  |                                 |         |
|----------------------------------|---------------------------------|---------|
| Modelnummer                      | CCB6200ABW                      |         |
| Type kookplaat                   | Kookplaat in vrijstaand fornuis |         |
| Aantal kookzones                 | 4                               |         |
| Verwarmingstechnologie           | Stralingsverwarmer              |         |
| Diameter van ronde kookzones (Ø) | Linksvoor                       | 21,0 cm |
|                                  | Linksachter                     | 14,5 cm |
|                                  | Rechtsvoor                      | 14,5 cm |
|                                  | Rechtsachter                    | 18,0 cm |

|                                                       |              |               |
|-------------------------------------------------------|--------------|---------------|
| Energieverbruik per kookzone<br>(EC electric cooking) | Linksvoor    | 182,3 Wh / kg |
|                                                       | Linksachter  | 181,8 Wh / kg |
|                                                       | Rechtsvoor   | 181,8 Wh / kg |
|                                                       | Rechtsachter | 182,1 Wh / kg |
| Energieverbruik van de kookplaat (EC electric hob)    |              | 182,0 Wh / kg |

EN 60350-2 -Huishoudelijke elektrische kookapparaten - Deel 2: Kookplaten - Methoden voor het meten van prestaties

## 13.2 Kookplaat - Energiebesparing

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

- Warm alleen de hoeveelheid water op die u nodig heeft.
- Doe indien mogelijk altijd een deksel op de pan.

- Zet uw kookgerei op de kookzone voordat u deze activeert.
- De bodem van het kookgerei moet dezelfde afmeting hebben als de kookzone.
- Zet kleiner kookgerei op kleinere kookzones.
- Plaats het kookgerei precies in het midden van de kookzone.
- Gebruik de restwarmte om het eten warm te houden of te smelten.

## 13.3 Productinformatie voor ovens en productinformatieblad\*

|                                                                       |                            |
|-----------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| Naam leverancier                                                      | AEG                        |
| Modelidentificatie                                                    | CCB6200ABW                 |
| Energie-efficiëntie-index                                             | 95,3                       |
| Energie-efficiëntieklasse                                             | A                          |
| Energieverbruik bij een standaardbelasting, stand boven + onderwarmte | 0,95 kWh/cyclus            |
| Energieverbruik bij een standaardbelasting, stand hetelucht           | 0,82 kWh/cyclus            |
| Aantal holtes                                                         | 1                          |
| Warmtebron                                                            | Elektriciteit              |
| Volume                                                                | 73 l                       |
| Soort oven                                                            | Oven in vrijstaand fornuis |
| Massa                                                                 | 48.0 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 - Elektrische huishoudelijke kookapparaten - Deel 1: Range-ovens, ovens, stoomovens en grills - Methoden voor prestatiemeting.

## 13.4 Oven - 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 indien mogelijk niet voor het koken voor.

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

### **Bereiding met hete lucht**

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

### **Restwarmte**

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

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

### **Eten warm houden**

Kies de laagst mogelijke temperatuurstelling om de restwarmte te gebruiken en een maaltijd warm te houden.

### **Warmelucht (vochtig)**

Functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen.

## 14. MILIEUBESCHERMING

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

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



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



867363094-A-472020



**AEG**