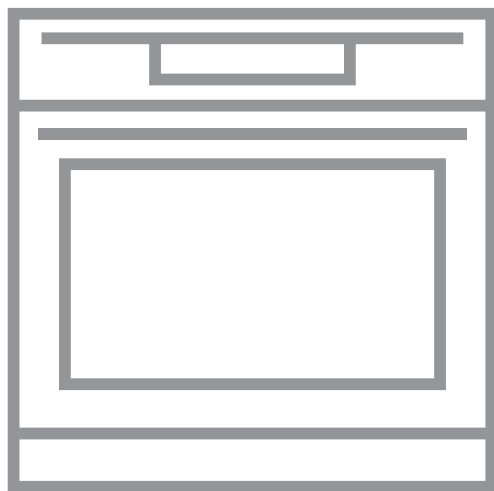


► BSE998230M
BSE99823BM
BSK998230B
BSK998230M

NL Gebruiksaanwijzing
Stoomoven

USER MANUAL



AEG

VOOR PERFECTE RESULTATEN

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

Ga naar onze website voor:



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

www.aeg.com/support



Registreer je product voor een betere service:

www.registeraeg.com



Koop accessoires, verbruiksartikelen en originele reserveonderdelen voor je apparaat:

www.aeg.com/shop



Voor meer recepten, tips, probleemoplossing **My AEG Kitchen** app.



KLANTENSERVICE EN SERVICE

Gebruik altijd originele onderdelen.

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

De informatie vindt u op het typeplaatje.



⚠ Waarschuwingen en veiligheidsinformatie



ℹ Algemene informatie en tips



🌿 Milieu-informatie

INHOUDSOPGAVE

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE.....	4	4. BEDIENINGSPANEEL.....	11
1.1 De veiligheid van kinderen en kwetsbare personen.....	4	4.1 Overzicht bedieningspaneel.....	11
1.2 Algemene veiligheid.....	5	4.2 Display.....	12
2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN.....	6	5. VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK.....	13
2.1 Installeren.....	6	5.1 Eerste reiniging	13
2.2 Elektrische aansluiting.....	7	5.2 Eerste verbinding.....	13
2.3 Gebruik.....	8	5.3 Draadloze verbinding 📶.....	13
2.4 Onderhoud en reiniging.....	9	5.4 Softwarelicenties.....	14
2.5 Bereiding met stoom.....	9	5.5 Eerste voorverwarming.....	14
2.6 Binnenverlichting.....	9	5.6 Instellen: Waterhardheid.....	15
2.7 Service.....	9	6. DAGELIJKS GEBRUIK.....	15
2.8 Verwijdering.....	10	6.1 Instellen: Verwarmingsfuncties.....	16
3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT.....	10	6.2 Waterreservoir.....	16
3.1 Algemeen overzicht.....	10		
3.2 Accessoires.....	10		

6.3	Ga als volgt te werk voor gebruik: Waterr eservoir.....	17	11.3	Ga als volgt te werk voor gebruik: Stoom reiniging.....	34
6.4	Instellen: Steamify - Stoomverwarmingsfunctie.....	17	11.4	Reinigingsherinnering.....	35
6.5	Instellen: SousVide-koken.....	19	11.5	Hoe schoon te maken: Waterreservoi r.....	35
6.6	Instellen: Kook- En Bakassistent... ..	19	11.6	Gebruik: Ontkalken.....	36
6.7	Verwarmingsfuncties.....	20	11.7	Ontkalkmelder.....	37
6.8	Notities over: Warmelucht (vochtig).....	23	11.8	Gebruik: Spoelen.....	37
7. KLOKFUNCTIES.....	23		11.9	Droogherinnering.....	38
7.1	Omschrijving klokfuncties.....	23	11.10	Gebruik: Drogen.....	38
7.2	Instellen: Klokfuncties.....	24	11.11	Verwijderen en installeren: Deur.....	38
8. GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES.....	26		11.12	Hoe te vervangen: Lamp.....	39
8.1	Accessoires plaatsen.....	26	12. PROBLEEMOPLOSSING.....	40	
8.2	Voedselsensor.....	26	12.1	Wat te doen als.....	41
8.3	Gebruik: Voedselsensor.....	27	12.2	Hoe te beheren: Foutcodes.....	43
9. EXTRA FUNCTIES.....	28		12.3	Service-informatie.....	44
9.1	Hoe kan ik opslaan: Favorieten.....	28	13. ENERGIEZUINIGHEID.....	44	
9.2	Automatische uitschakeling.....	29	13.1	Productinformatie- en productinformatieblad.....	44
9.3	Koelventilator.....	29	13.2	Energiebesparing.....	45
10. AANWIJZINGEN EN TIPS.....	29		14. MENUSTRUCTUUR.....	46	
10.1	Kookadviezen.....	29	14.1	Menu.....	46
10.2	Warmelucht (vochtig).....	29	14.2	Submenu voor: Reinigen.....	46
10.3	Warmelucht (vochtig) – aanbevolen accessoires.....	30	14.3	Submenu voor: Opties.....	47
10.4	Kooktafels voor testinstituten.....	30	14.4	Submenu voor: Aansluitingen.....	47
11. ONDERHOUD EN REINIGING.....	33		14.5	Submenu voor: Instelling.....	48
11.1	Opmerkingen over de reiniging.....	33	14.6	Submenu voor: Service.....	49
11.2	Hoe te verwijderen: Inschuifrails/.....	34	15. HET IS HEEL GEMAKKELIJK!.....	49	
			16. MILIEUBESCHERMING.....	51	



Wijzigingen voorbehouden.

1. ⚠️ VEILIGHEIDSINFORMATIE

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

1.1 De veiligheid van kinderen en kwetsbare personen

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met een beperkt lichamelijk, zintuiglijk of verstandelijk vermogen of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruiken van het apparaat en indien zij de gevaren begrijpen. Kinderen jonger dan 8 jaar en personen met zware en complexe beperkingen dienen altijd uit de buurt van het apparaat te

worden gehouden, tenzij ze voortdurend onder toezicht staan.

- Houd toezicht op kinderen om te voorkomen dat zij met het apparaat gaan spelen en mobiele apparaten met My AEG Kitchen ..
- Houd alle verpakking uit de buurt van kinderen en gooi het op passende wijze weg.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat tijdens het gebruik en bij het afkoelen.
- Als het apparaat is voorzien van een kinderslot, dient dit te worden geactiveerd.
- Kinderen mogen zonder toezicht geen reinigings- en onderhoudswerkzaamheden aan het apparaat uitvoeren.

1.2 Algemene veiligheid

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd om mee te koken.
- Dit apparaat is bedoeld voor binnenshuis huishoudelijk gebruik.
- Dit apparaat kan worden gebruikt in kantoren, hotelkamers, bed & breakfast-kamers, boerderijgasthuizen en andere soortgelijke accommodaties waar dergelijk gebruik de (gemiddelde) huishoudelijke gebruiksniveaus niet overschrijdt.
- Alleen een erkende installatietechnicus mag dit apparaat installeren en de kabel vervangen.
- Gebruik het apparaat niet voordat u het in de ingebouwde constructie installeert.
- Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u welke soort onderhoud dan ook gaat uitvoeren.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet de fabrikant, een erkend servicecentrum of een gekwalificeerde persoon deze vervangen teneinde gevaarlijke situaties met elektriciteit te voorkomen.

- **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om elektrische schokken te voorkomen.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. Zorg ervoor dat je de verwarmingselementen of het oppervlak van de apparaatruimte niet aanraakt.
- Gebruik altijd ovenhandschoenen om accessoires of ovenschalen te verwijderen of erin te plaatsen.
- Gebruik alleen de voedselsensor (kerntemperatuursensor) die voor dit apparaat wordt aangeraden.
- Om de inschuifrailen te verwijderen trek eerst de voorkant van de inschuifrail en dan de achterkant uit de zijwanden. Plaats de inschuifrails in omgekeerde volgorde.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen deur schoon te maken. Deze kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak, waardoor het glas zou kunnen breken.

2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

2.1 Installeren

**WAARSCHUWING!**

Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies die zijn meegeleverd met het apparaat.
- Pas altijd op bij verplaatsing van het apparaat, want het is zwaar. Gebruik altijd veiligheidshandschoenen en gesloten schoeisel.
- Trek het apparaat nooit aan de handgreep van zijn plaats.
- Installeer het apparaat op een veilige en geschikte plaats die aan alle installatie-eisen voldoet.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Controleer, voordat je het apparaat monteert, of de ovendeur onbelemmerd opent.
- Het apparaat is uitgerust met een elektrisch koelsysteem. Het moet worden gebruikt met de elektrische voeding.
- De inbouwunit moet voldoen aan de stabiliteitsvereisten van DIN 68930.

Minimumhoogte kast (Minimumhoogte kast onder werkblad)	578 (600) mm
Kastbreedte	560 mm
Kastdiepte	550 (550) mm
Hoogte van de voorkant van het apparaat	594 mm
Hoogte van de achterkant van het apparaat	576 mm
Breedte van de voorkant van het apparaat	595 mm
Breedte van de achterkant van het apparaat	559 mm
Diepte van het apparaat	567 mm
Ingebouwde diepte van het apparaat	546 mm
Diepte met open deur	1027 mm
Minimumgrootte ventilatieopening. Opening geplaatst aan de onderkant van de achterzijde	560x20 mm
Lengte voedingskabel. Kabel wordt in de rechterhoek van de achterzijde geplaatst	1500 mm
Bevestigingsschroeven	4x25 mm

2.2 Elektrische aansluiting



WAARSCHUWING!

Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten door een gediplomeerd elektromonteur worden gemaakt.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.
- Zorg ervoor dat de parameters op het vermogensplaatje overeenkomen met elektrische vermogen van de netstroom.
- Gebruik altijd een juist geïnstalleerd schokbestendig stopcontact.
- Gebruik geen adapters met meerdere stekkers en verlengkabels.
- Zorg dat u de netstekker en het netsnoer niet beschadigt. Indien de voedingskabel moet worden vervangen, dan moet dit gebeuren door onze Klantenservice.
- Laat de stroomkabel niet in aanraking komen met de deur van het apparaat of de niche onder het apparaat, met name niet als deze werkt of als de deur heet is.
- De schokbescherming van delen onder stroom en geïsoleerde delen moet op zo'n manier worden bevestigd dat het niet zonder gereedschap kan worden verplaatst.

- Steek de stekker pas in het stopcontact als de installatie is voltooid. Zorg ervoor dat het netsnoer na installatie bereikbaar is.
- Als het stopcontact los zit, mag u de stekker niet in het stopcontact steken.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
- Gebruik enkel correcte isolatievoorzieningen: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
- De elektrische installatie moet een isolatieapparaat bevatten waardoor het apparaat volledig van het lichtnet afgesloten kan worden. Het isolatieapparaat moet een contactopening hebben met een minimale breedte van 3 mm.
- Dit apparaat wordt geleverd met een stekker en een netsnoer.

2.3 Gebruik



WAARSCHUWING!

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

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



WAARSCHUWING!

Risico op schade aan het apparaat.

- Om schade of verkleuring van het email te voorkomen:
 - plaats ovenschalen of andere voorwerpen niet rechtstreeks op de bodem van het apparaat.
 - leg geen aluminiumfolie op de bodem van de ruimte in het apparaat.
 - plaats geen water direct in het hete apparaat.
 - bewaar geen vochtige gerechten en voedsel in het apparaat nadat u klaar bent met koken.
 - wees voorzichtig bij het verwijderen of bevestigen van accessoires.
- Verkleuring van het email of roestvrij staal is niet van invloed op de werking van het apparaat.
- Gebruik een diepe pan voor vochtige taarten. Vruchtensappen veroorzaken vlekken die permanent kunnen zijn.
- Kook altijd met de deur van het apparaat gesloten.

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

2.4 Onderhoud en reiniging



WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel, brand en schade aan het apparaat.

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

2.5 Bereiding met stoom



WAARSCHUWING!

Gevaar voor brandwonden en schade aan het apparaat.

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

2.6 Binnenverlichting



WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken.

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

2.7 Service

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

BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

2.8 Verwijdering



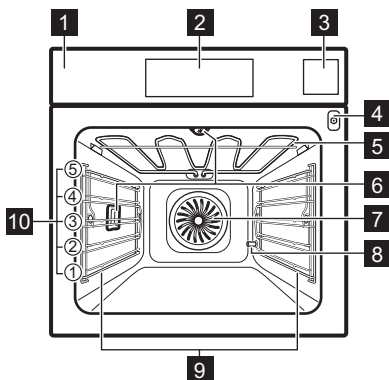
WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel of verstikking.

- Neem contact op met uw plaatselijke overheid voor informatie over het afvoeren van het apparaat.
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Snijd het netsnoer vlak bij het apparaat af en gooi het weg.
- Verwijder de deurvergrendeling om te voorkomen dat kinderen of huisdieren binnen in het apparaat vast komen te zitten.

3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

3.1 Algemeen overzicht

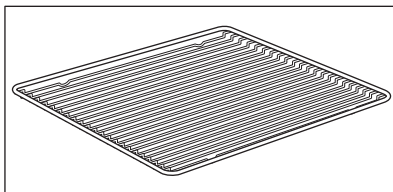


- 1 Bedieningspaneel
- 2 Display
- 3 Waterreservoir
- 4 Opening voor de voedselsensor
- 5 Verwarmingselement
- 6 Lamp
- 7 Ventilator
- 8 Uitgang ontkalkingsleiding
- 9 Inschuifrails, verwijderbaar
- 10 Inzetniveaus

3.2 Accessoires

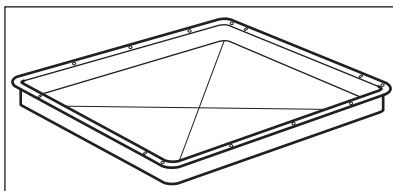
Bakrooster

Voor kookgerei, bak- en braadvormen.



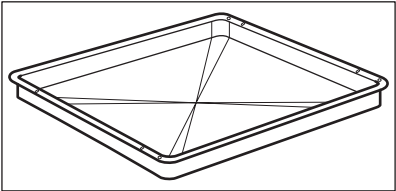
Bakplaat

Voor gebak en koekjes.



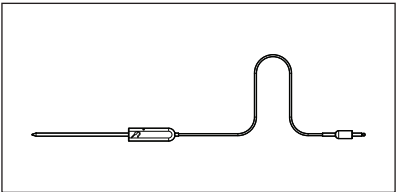
Grill-/braadpan

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



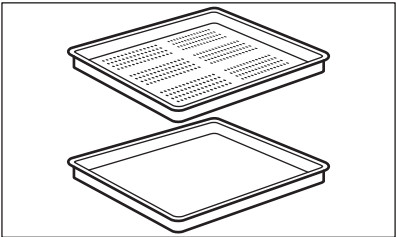
Voedselsensor

Om de temperatuur binnenin het voedsel te meten.



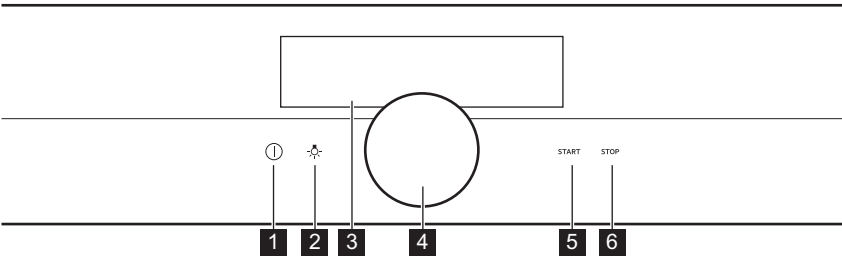
Stoomset

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



4. BEDIENINGSPANEEL

4.1 Overzicht bedieningspaneel



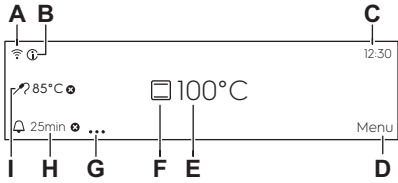
1	Aan / UIT	Houd ingedrukt om het apparaat in en uit te schakelen.
2	Lampschakelaar	Om de verlichting in en uit te schakelen.
3	Display	Geeft de huidige instellingen van het apparaat weer.

BEDIENINGSPANEEL

4	Draaiknop	Om het apparaat te bedienen.
5	START	Om de geselecteerde functie in te schakelen.
6	STOP	Om de geselecteerde functie uit te schakelen.

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

4.2 Display

	De display met het maximumaantal ingestelde functies. A. Wi-Fi (alleen geselecteerde modellen) B. Informatie C. Dagtijd D. Menu E. Temperatuur F. Verwarmingsfuncties G. Timer opties H. Timer I. Voedselsensor (alleen geselecteerde modellen)
---	--

Indicatielampjes op de display

Geluidsalarm functie-indicatielampjes: wanneer de ingestelde kooktijd ten einde is, klinkt het signaal.		
 De functie is ingeschakeld.	 De functie is ingeschakeld. Het koken stopt automatisch.	 Het geluidsalarm staat uit.
Indicatielampjes timer		

VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK

 De timer start op een later tijdstip.	 De timer start als de deur van het apparaat wordt gesloten.	 Om de instelling te annuleren.	 De timer start wanneer de oven de ingestelde temperatuur bereikt.	 De timer start wanneer het koken begint.
Wi-Fi indicatielampje - het apparaat kan worden verbonden met wifi.				
 Wi-Fi verbinding is ingeschakeld.				
Bediening op afstand indicatielampje - het apparaat kan op afstand worden bediend.				
 Bediening op afstand wordt ingeschakeld.				

5. VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

5.1 Eerste reiniging

		
Stap 1	Stap 2	Stap 3
Haal alle accessoires en verwijderbare inschuifrails uit het apparaat.	Reinig het apparaat en de accessoires uitsluitend met een microvezeldoek, warm water en een mild reinigingsmiddel.	Plaats de accessoires en de verwijderbare inschuifrails in de oven.

5.2 Eerste verbinding

Het display toont een welkomstbericht na de eerste verbinding.

Je moet het volgende instellen: Taal, Helderheid display, Geluidsvolume, Waterhardheid, , Dagtijd, Draadloze verbinding.

5.3 Draadloze verbinding

Om het apparaat te verbinden hebt u het volgende nodig:

- Draadloos netwerk met internetverbinding.

VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK

- Mobiel apparaat dat is verbonden met hetzelfde draadloze netwerk.

Stap 1	Download de mobiele app My AEG Kitchen en volg de instructies voor de volgende stappen.
Stap 2	Het apparaat inschakelen.
Stap 3	Selecteer: Menu / Instellingen / Aansluitingen.
Stap 4	Selecteer: Wi-Fi Druk op de knop.
Stap 5	Kies een draadloos netwerk met internetverbinding. De draadloze module van het apparaat start binnen 90 seconden.

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

5.4 Softwarelicenties

De software in dit product bevat componenten die zijn gebaseerd op gratis software en opensourcesoftware. AEG erkent de bijdragen van de gemeenschappen voor open software en robotica aan het ontwikkelingsproject.

Om toegang te krijgen tot de broncode van deze componenten van gratis software en opensourcesoftware waarvan de licentievoorwaarden publicatie vereisen, en om de volledige auteursrechtinformatie en toepasselijke licentievoorwaarden ervan te bekijken, ga je naar: <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (map GTM3).

5.5 Eerste voorverwarming

Warm de lege oven voor het eerste gebruik voor.

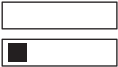
Stap 1	Haal alle accessoires en verwijderbare inschuifrails uit de oven.
Stap 2	Stel de maximale temperatuur in voor de functie:  Laat de oven 1u werken.
Stap 3	Stel de maximale temperatuur in voor de functie:  Laat de oven 15min werken.
 De oven kan een vreemde geur en rook afgeven tijdens het voorverwarmen. Zorg ervoor dat de kamer goed is geventileerd.	

5.6 Instellen: Waterhardheid

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

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

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

Waterhardheid		Testpapier	Kalkafzetting (mmol/l)	Kalkafzetting (mg/l)	Waterclassificatie
Niveau	dH				
1	0 - 7		0 - 1.3	0 - 50	zacht
2	8 - 14		1.4 - 2.5	51 - 100	gematigd hard
3	15 - 21		2.6 - 3.8	101 - 150	hard
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	zeer hard

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

6. DAGELIJKS GEBRUIK



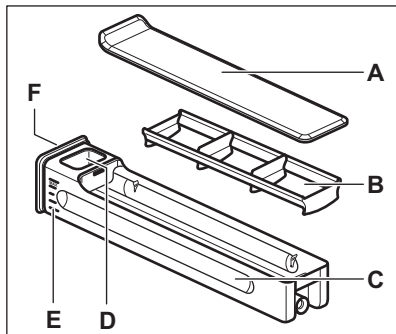
WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

6.1 Instellen: Verwarmingsfuncties

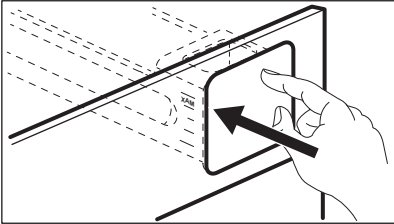
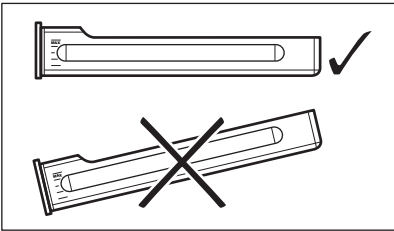
Stap 1	Schakel de oven in.
Stap 2	Houd de knop vast. In het display verschijnen de standaard verwarmingsfuncties.
Stap 3	Selecteer het symbool van de verwarmingsfunctie en druk op de knop om het sub-menu te openen.
Stap 4	Selecteer de verwarmingsfunctie en druk op de knop.
Stap 5	Selecteer: °C Druk op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

6.2 Waterreservoir



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

6.3 Ga als volgt te werk voor gebruik: Waterreservoir

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

6.4 Instellen: Steamify - Stoomverwarmingsfunctie

Stap 1	Schakel de oven in.
Stap 2	Selecteer:  . Druk op de knop om de stoomverwarmingsfunctie in te stellen.
Stap 3	Selecteer: °C. Draai aan de knop om de temperatuur in te stellen. Het display toont de temperatuurinstellingen.
Stap 4	Stel de temperatuur in en druk op de knop om te bevestigen. Het type stoomverwarmingsfunctie is afhankelijk van de ingestelde temperatuur.

Stoom voor stomen 50 - 100 °C	Voor het stomen van groenten, granen, peulvruchten, zeevruchten, terrines en lepeldesserts.
Stoom voor stoven 105 - 130 °C	Voor het koken van gestoofd en gesmoord vlees of vis, brood en gevogelte, evenals cheesecakes en ovenschotels.
Stoom voor zacht krokant 135 - 150 °C	Voor vlees, ovenschotels, gevulde groenten, vis en gratin. Dankzij de combinatie van stoom en warmte wordt het vlees sappig en mals met een krokant korstje. Als u de timer instelt, wordt de grillfunctie automatisch ingeschakeld in de laatste minuten van het bereidingsproces om het gerecht een zachte gratin te geven.
Stoom voor bakken en braden 155 - 230 °C	Voor geroosterde en gebakken gerechten vlees, vis, gevogelte, gevuld bladerdeeg, taarten, muffins, gratin, groenten en gebakgerechten. Als u de timer instelt en het voedsel op het eerste niveau zet, wordt de onderste verwarmingsfunctie automatisch ingeschakeld in de laatste minuten van het bereidingsproces om het gerecht een knapperige bodem te geven.
Stap 5	Druk op het deksel van het waterreservoir om de lade te openen en te verwijderen.
Stap 6	Vul de waterlade tot het maximale niveau met koud water (ongeveer 950 ml). De watertoevoer is voldoende voor ongeveer 50 minuten. Gebruik de schaal op het waterreservoir.  WAARSCHUWING! Gebruik alleen koud kraanwater. Gebruik geen gefilterd (gedemineeraliseerd) of gedestilleerd water. Gebruik geen andere vloeistoffen. Giet geen ontvlambare of alcoholische vloeistoffen in het waterreservoir.
Stap 7	Veeg indien nodig de buitenkant van het waterreservoir af met een zachte doek. Druk het waterreservoir in de oorspronkelijke stand.
Stap 8	Druk op: START . Stoom verschijnt na ongeveer 2 minuten. Als de oven de ingestelde temperatuur bereikt, klinkt er een geluidssignaal.
Stap 9	Wanneer het waterreservoir zonder water komt te zitten, klinkt het signaal. Vul het waterreservoir bij. Aan het einde van het koken werkt de koelventilator sneller om stoom te verwijderen. Het signaal klinkt aan het einde van de bereidingstijd.

Stap 10	Schakel de oven uit.
Stap 11	Leeg de waterlade wanneer je klaar bent met koken.
Stap 12	Restwater kan condenseren in de holte. Open na het koken voorzichtig de deur. Wanneer de oven koud is, droogt u de ovenruimte met een zachte doek.

6.5 Instellen: SousVide-koken

Stap 1	Schakel de oven in.
Stap 2	Selecteer het symbool van de verwarmingsfunctie en druk op de knop om het submenu te openen.
Stap 3	Selecteer:  Druk op de knop.
Stap 4	Selecteer: Timer Druk op de knop.
Stap 5	Draai aan de knop en druk erop om de tijd in te stellen.
Stap 6	Selecteer: °C Druk op de knop.
Stap 7	Draai aan de knop en druk erop om de temperatuur in te stellen.
Stap 8	Druk op: START .
Stap 9	Restwater kan zich ophopen op de vacuümzakken en in de ovenruimte. Open na het koken voorzichtig de ovendeur. Gebruik een plaat en een handdoek om de vacuümzakken eruit te halen. Wanneer de oven koud is, verwijder je het water uit de bodem van de holte met een spons. Maak de opening droog met een zachte doek.

6.6 Instellen: Kook- En Bakassistent

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

Voor sommige gerechten kunt u ook koken met:

- Voedselsensor

Tot hoeverre een gerecht wordt gekookt:

- Rauw of Minder
- Medium
- Gaar of Meer

Stap 1	Schakel de oven in.
---------------	---------------------

Stap 2	Selecteer: Menu Druk op de knop.
Stap 3	Selecteer: Kook- En Bakassistent Druk op de knop.
Stap 4	Kies een gerecht of een voedseltype en druk op de knop om te bevestigen.
Stap 5	Druk op: START .

6.7 Verwarmingsfuncties

STANDAARD

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

Verwarmingsfunctie	Toepassing
 Onderwarmte	Voor het bakken van taarten met een krokante bodem en het bewaren van voedsel.
 Steamify	Gebruik stoom voor stomen, stoven, zachtjes knapperig maken, bakken en braden.

SPECIAAL

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

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

STOOM

Verwarmingsfunctie	Toepassing
 SousVide-koken	De functienaam verwijst naar een kookmethode in vacuüm afgesloten plastic zakjes bij lage temperaturen. Raadpleeg het gedeelte SousVide-koken hieronder en het hoofdstuk "Aanwijzingen en tips" met de kooktabellen voor meer informatie.
 Regenereren	Het opwarmen van voedsel met stoom voorkomt het drogen van het oppervlak. Warmte wordt op een zachte en gelijkmatige manier verdeeld, waardoor de smaak en het aroma van voedsel zoals zojuist bereid, kan worden teruggewonnen. Deze functie kan worden gebruikt om voedsel direct op een bord op te warmen. U kunt meer dan één plaat tegelijk opwarmen met behulp van verschillende rekposities.
 Brood bakken	Gebruik deze functie voor brood en broodjes met heel goed professioneel resultaat qua krokantheid, kleur en bruine korst.
 Deeg laten rijzen	Om het rijzproces van gistdeeg te versnellen. Het voorkomt dat het oppervlak van het deeg uitdroogt en houdt het deeg elastisch.

Verwarmingsfunctie	Toepassing
 Stoom	Voor het stomen van groenten, bijgerechten of vis
 Hoge vochtigheid	De functie is geschikt voor het bereiden van delicate gerechten zoals vla, vlaaien, terrines en vis.
 Medium vochtigheid	De functie is geschikt voor het koken van gestoofd en gestoofd vlees, evenals brood en zoet gistdeeg. Door de combinatie van stoom en warmte krijgt het vlees een sappige en malse textuur en gistdeegbakkerijen krijgen een knapperig en glanzend oppervlak.
 Lage vochtigheid	De functie is geschikt voor vlees, gevogelte, ovengerechten en ovenschotels. Dankzij de combinatie van stoom en warmte krijgt vlees een malse en sappige textuur en een knapperig oppervlak.

6.8 Notities over: Warmelucht (vochtig)

Deze functie wordt gebruikt om te voldoen aan de energie-efficiëntieklasse en ecodesign-vereisten (overeenkomstig EU 65/2014 en EU 66/2014). Testen in overeenstemming met: IEC/EN 60350-1

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

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

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

7. KLOKFUNCTIES

7.1 Omschrijving klokfuncties

Klokfunctie	Toepassing
Kooktijd	De duur van het koken instellen. Maximaal 23 uur 59 min.
Start Criteria	Wat moet worden ingesteld wanneer de timer begint met tellen.
Actie beëindigen	Voor het instellen wat er gebeurt als de timer stopt met tellen.
Uitgestelde start	Om het begin en/of het einde van het koken uit te stellen.

Klokfunctie	Toepassing
Tijd verlenging	Om de kooktijd te verlengen.
Herinnering	Om een aftelling in te stellen. Maximum is 23 uur 59 min. Deze functie heeft geen invloed op de werking van de oven.

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

7.2 Instellen: Klokfuncties

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

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

Start-/eindoptie voor koken kiezen

Stap 1	Kies een verwarmingsfunctie en stel de temperatuur in.
Stap 2	Selecteer: ● ● ● Druk op de knop.
Stap 3	Selecteer: Start Criteria. Druk op de knop.
Stap 4	Selecteer: Actie beëindigen. Druk op de knop.

Het begin en het einde van het koken uitstellen

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

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

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

De bereidingstijd verlengen

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

Stap 1	Selecteer: Timer.
Stap 2	Selecteer het gewenste tijdpictogram om de bereidingstijd te verlengen en druk op de knop om te bevestigen.

De bereidingstijd verlengen

Stap 3

U kunt ook de gewenste verwarmingsfunctie selecteren en op de knop drukken om deze te wijzigen.

8. GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES



WAARSCHUWING!

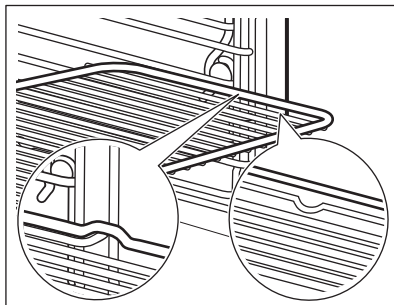
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

8.1 Accessoires plaatsen

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

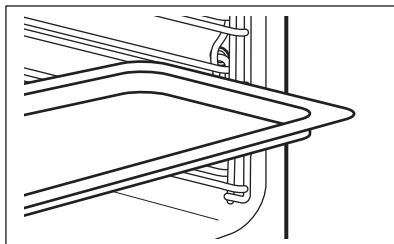
Bakrooster:

Plaats het rooster tussen de geleidestangen van de roostersteun.



Bakplaat / Diepe schaal:

Schuif de plaat tussen de geleidestangen van de inschuifrail.



8.2 Voedselsensor

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

Er moeten twee temperaturen worden ingesteld:

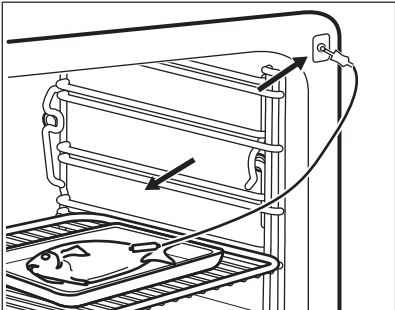
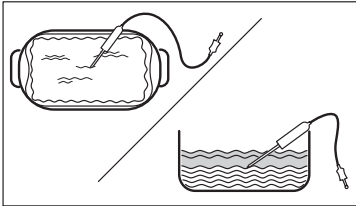
$^{\circ}\text{C}$ De oventemperatuur: (minimaal 120 $^{\circ}\text{C}$).	 De kerntemperatuur.
---	--

Voor de beste kookresultaten:

Ingrediënten moeten op kamertemperatuur zijn.	Niet gebruiken voor vloeibare gerechten.	Tijdens het koken moet het in de schaal blijven.
---	--	--

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

8.3 Gebruik: Voedselsensor

Stap 1	Schakel de oven in.	
Stap 2	Selecteer de verwarmfunctie en, indien nodig, de oventemperatuur.	
Stap 3	Invoegen: Voedselsensor.	
Vlees, gevogelte en vis		Stoofschotel
Breng het uiteinde van Voedselsensor in het midden van het vlees, de vis, in het dikste deel indien mogelijk. Zorg ervoor dat ten minste 3/4 van Voedselsensor binnen in het gerecht zit.		Breng het uiteinde van Voedselsensor precies in het midden van de braadpan. Voedselsensor moet stevig op zijn plaats blijven tijdens het bakproces. Gebruik een solide ingrediënt om dit voor elkaar te krijgen. Gebruik de rand van de oven-schaal voor het ondersteunen van het silicone handvat van de Voedselsensor. Het uiteinde van Voedselsensor mag de bodem van een bakplaat niet aanraken.
		

EXTRA FUNCTIES

Stap 4	Stekker Voedselsensor steek in de aansluiting aan de voorkant van de oven. Het display toont de huidige temperatuur van: Voedselsensor.
Stap 5	 - selecteer en druk op de knop om de kerntemperatuur van de sensor in te stellen.
Stap 6	Druk op de knop om de gewenste sensoroptie in te stellen: • Geluidsalarm - wanneer het voedsel de kerntemperatuur bereikt, klinkt het signaal. • Geluidsalarm en stop met koken - wanneer het voedsel de kerntemperatuur bereikt, klinkt het signaal en stopt de oven.
Stap 7	Draai de knop om de optie te selecteren. Druk op de knop om te bevestigen.
Stap 8	Druk op: START . Wanneer het voedsel de ingestelde temperatuur bereikt, klinkt het signaal. U kunt ervoor kiezen om te stoppen of door te gaan met koken, om er zeker van te zijn dat het voedsel goed gaar is.
Stap 9	Verwijderen Voedselsensor haal de stekker uit het stopcontact en neem het gerecht uit de oven.  WAARSCHUWING! Er bestaat gevaar voor brandwonden omdat Voedselsensor heet wordt. Wees voorzichtig wanneer u de stekker eruit haalt en de voedingssensor uit het gerecht haalt.

9. EXTRA FUNCTIES

9.1 Hoe kan ik opslaan: Favorieten

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

Stap 1	Het apparaat inschakelen.
Stap 2	Selecteer de gewenste instelling en druk op de knop.
Stap 3	Selecteer: Menu / Favorieten.
Stap 4	Selecteer: Huidige instellingen opslaan. Draai de knop om de positie van de instelling te selecteren.
Stap 5	Druk op de knop om de instelling toe te voegen aan de lijst met: Favorieten.

9.2 Automatische uitschakeling

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

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

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

9.3 Koelventilator

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

10. AANWIJZINGEN EN TIPS

10.1 Kookadviezen


De temperatuur en kooktijden in de tabellen zijn slechts als richtlijn bedoeld. Ze zijn afhankelijk van het recept, de kwaliteit en de kwantiteit van de gebruikte ingrediënten. Je apparaat kan anders bakken of roosteren dan het apparaat dat je tot nu toe gebruikt hebt. De onderstaande hints tonen aanbevolen instellingen voor temperatuur, kooktijd en rekstand voor specifieke soorten voedsel. Als u voor een speciaal recept de instelling niet kunt vinden, zoek dan naar een soortgelijk recept. Voor meer kookaanbevelingen kunt u de kooktabellen op onze website raadplegen. Om de Kookhints te vinden, controleer het PNC-nummer op het classificatieplaatje op de voorzijde van het frame van de binnenkant van het apparaat.

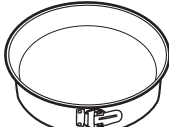
10.2 Warmelucht (vochtig)

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

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

10.3 Warmelucht (vochtig) – aanbevolen accessoires

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

 Pizza pan	 Ovenschaal	 Ovenvorm- jes	 Blik voor flanbodemp
Donker, niet-reflecterend Diameter van 28 cm	Donker, niet-reflecterend Diameter van 26 cm	Keramiek 8 cm diameter, 5 cm hoog	Donker, niet-reflecterend Diameter van 28 cm

10.4 Kooktafels voor testinstituten

Informatie voor testinstituten

Testen in overeenstemming met: EN 60350, IEC 60350.

Bakken op één niveau - bakken in bakblikken

		 °C	 min	
Zachte cake zonder vet	Hetelucht	160	45 - 60	2
Zachte cake zonder vet	Boven + onderwarmte	160	45 - 60	2
Appeltaart, 2 blikken Ø20 cm	Hetelucht	160	55 - 65	2
Appeltaart, 2 blikken Ø20 cm	Boven + onderwarmte	180	55 - 65	1
Zandtaartdeeg	Hetelucht	140	25 - 35	2
Zandtaartdeeg	Boven + onderwarmte	140	25 - 35	2

Bakken op één niveau - koekjes

Gebruik de derde rekstand.

		 °C	 min
Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat, verwarm de lege oven voor	Hetelucht	150	20 - 30
Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat, verwarm de lege oven voor	Boven + onderwarmte	170	20 - 30

Bakken op meerdere niveaus - koekjes

		 °C	 min	
Zandtaartdeeg	Hetelucht	140	25 - 45	2 / 4

AANWIJZINGEN EN TIPS

		 °C	 min	
Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat, verwarm de lege oven voor	Hetelucht	150	25 - 35	1 / 4
Zachte cake zonder vet	Hetelucht	160	45 - 55	2 / 4
Appeltaart, 1 blik per rooster (Ø 20 cm)	Hetelucht	160	55 - 65	2 / 4

Grillen

Verwarm de lege oven 5 minuten voor.

Grill met de maximale temperatuurinstelling.

		 min	
Toast	Grillen	1 - 2	5
Biefstuk, halverwege de bereidingstijd omdraaien	Grillen	24 - 30	4

Informatie voor testinstituten

Tests voor de functie: Stoom.

Testen in overeenstemming met IEC 60350-1.

Stel de temperatuur in op 100°C.

	 Reservoir (Gastro-norm)	 kg		 min	
Broccoli, verwarm de lege oven voor	1 x 2/3 geperforeerd	0.3	3	8 - 9	Plaats de bakplaat op de eerste rekstand.

	 Reservoir (Gastro- norm)	 kg		 min	
Broccoli, verwarm de lege oven voor	1 x 2/3 geperforeerd	max.	3	10 - 11	Plaats de bakplaat op de eerste rekstand.
Erwten, bevroren	2 x 2/3 geperforeerd	2 x 1,5	2 en 4	Tot de temperatuur op de koudste plek 85 °C heeft bereikt.	Plaats de bakplaat op de eerste rekstand.

11. ONDERHOUD EN REINIGING



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

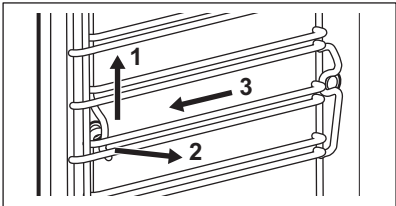
11.1 Opmerkingen over de reiniging

 Reinigings- middelen	Reinig de voorkant van het apparaat uitsluitend met een microvezeldoek met warm water en een mild reinigingsmiddel. Reinig de bodem van de uitsparing met een paar druppels azijn om kalksteenresten te verwijderen.
	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 het apparaat. Droog de ruimte na elk gebruik uitsluitend met een microvezeldoek.

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

11.2 Hoe te verwijderen: Inschuifrails/

Verwijder de inschuifrails om de oven te reinigen.

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

11.3 Ga als volgt te werk voor gebruik: Stoomreiniging

Voordat u begint:		
Schakel de oven uit en wacht tot deze afgekoeld is.	Verwijder alle accessoires en verwijderbare inschuifrails.	Maak de voorkant van de oven schoon met een zachte doek, warm water en een mild reinigingsmiddel.
Stap 1	Vul de waterlade tot het maximale niveau.	
Stap 2	Selecteer: Menu / Reinigen.	
Functie	Omschrijving	Duur
Stoomreiniging	Lichte reiniging	30 min
Stoomreiniging Plus	Normale reiniging Bespray de ruimte met een reinigingsmiddel.	75 min

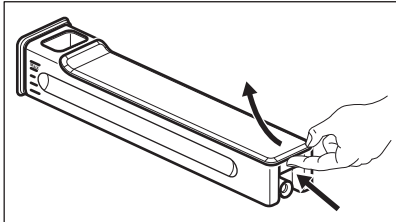
Stap 3	Schakel de functie in. Volg de instructies op het display. Als de reiniging is voltooid klinkt er een geluidssignaal.
Stap 4	Druk op de draaiknop om het signaal uit te schakelen.
i Wanneer deze functie werkt, is de lamp uit.	

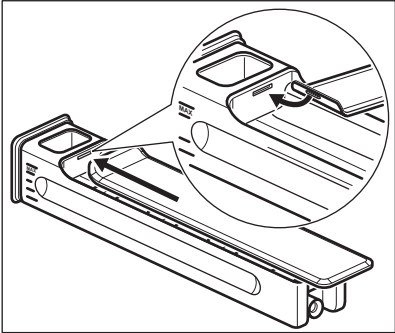
Na afloop van de reiniging:		
Schakel de oven uit.	Wanneer de oven koud is, droogt u de ovenruimte met een zachte doek. Verwijder al het resterende water uit de waterlade.	Laat de ovendeur open en wacht tot de ovenruimte droog is.

11.4 Reinigingsherinnering

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

11.5 Hoe schoon te maken: Waterreservoir

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

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

11.6 Gebruik: Ontkalken

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

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

Wanneer het ontkalken eindigt:		
Schakel de oven uit.	Wanneer de oven koud is, droogt u de ovenruimte met een zachte doek. Verwijder het resterende water uit het waterreservoir.	Laat de ovendeur open en wacht tot de ovenruimte droog is.
i Als er na het ontkalken nog wat kalksteenresten in de oven achterblijven, wordt op het display gevraagd om de procedure te herhalen.		

11.7 Ontkalkmelder

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

Type	Omschrijving
Zachte herinnering	Raadt u aan om de oven te ontkalken.
Harde herinnering	Verplicht u om de oven te ontkalken. Als u de oven niet ontkalkt wanneer de harde herinnering is ingeschakeld, zijn de stoomfuncties uitgeschakeld.
i Deze herinneringen worden telkens geactiveerd wanneer u de oven uitschakelt.	

11.8 Gebruik: Spoelen

Voordat u begint:	
Schakel de oven uit en wacht tot deze is afgekoeld.	Verwijder alle accessoires.
Stap 1	Plaats de braadpan op de eerste rekstand.
Stap 2	Vul het waterreservoir met water.
Stap 3	Selecteer: Menu / Reinigen / Spoelen. Duur: ongeveer 30 min
Stap 4	Schakel de functie in en volg de instructies op het display.
Stap 5	Wanneer de functie is afgelopen, verwijdt u de braadpan.



Wanneer deze functie werkt, is de lamp uit.

11.9 Droogherinnering

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

11.10 Gebruik: Drogen

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

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

11.11 Verwijderen en installeren: Deur

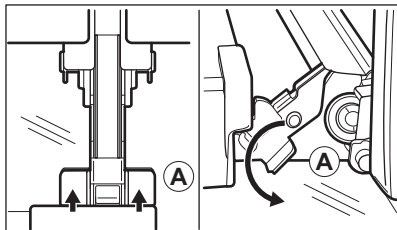
U kunt de deur en de binnenste glasplaten verwijderen om ze te reinigen. U Het aantal glasplaten verschilt per model.

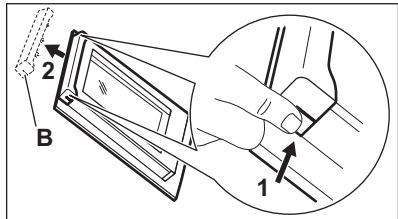
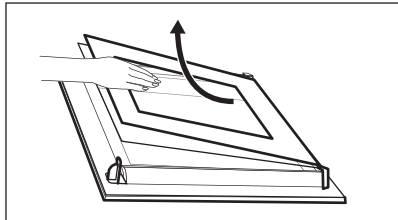


WAARSCHUWING!
De deur is zwaar.



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

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

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

11.12 Hoe te vervangen: Lamp



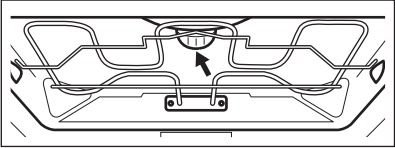
WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken.
Het lampje kan heet zijn.

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

PROBLEEMOPLOSSING

Bovenlamp

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

Zijlamp

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

12. PROBLEEMOPLOSSING

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

12.1 Wat te doen als...

 Het apparaat gaat niet aan of warmt niet op	
 Mogelijke oorzaak	 Oplossing
Het apparaat is niet aangesloten op een stop-contact of niet goed geïnstalleerd.	Controleer of het apparaat goed is aangesloten op de elektriciteitsvoorziening.
De klok is niet ingesteld.	Stel de klok in, zie voor meer informatie Klok-functies hoofdstuk, Instellen: Klokfuncties.
De deur is niet goed gesloten.	Sluit de deur volledig.
De zekering is doorgeslagen.	Ga na of de zekering de oorzaak van het probleem is. Als het probleem zich opnieuw voordoet, neem dan contact op met een gekwalificeerde elektricien.
Het apparaat Kinderslot is aan.	Raadpleeg het hoofdstuk 'Menu', Submenu voor: Opties.

 Onderdelen	
 Omschrijving	 Oplossing
De lamp is opgebrand.	Vervang de lamp, raadpleeg voor meer informatie het hoofdstuk 'Onderhoud en reiniging', Hoe te vervangen: Lamp.

 Waterreservoir werkt niet goed		
 Omschrijving	 Mogelijke oorzaak	 Oplossing
Het waterreservoir blijft niet in het apparaat nadat je het hebt geplaatst.	Je hebt de behuizing van het waterreservoir er niet volledig in geduwd.	Plaats het waterreservoir volledig in het apparaat.



Waterreservoir werkt niet goed

 Omschrijving	 Mogelijke oorzaak	 Oplossing
Er komt water uit de waterreservoir.	Je hebt het deksel van de waterreservoir of golfbreker niet correct gemonteerd.	Monteer het deksel van de waterreservoir en de golfbreker opnieuw.



Problemen met de reinigingsprocedure

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

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

 Problemen met wifi-signaal	
 Mogelijke oorzaak	 Oplossing
Problemen met draadloos netwerksignaal.	Controleer of je mobiele apparaat is verbonden met het draadloze netwerk. Controleer uw draadloze netwerk en router. Herstart de router.
Er is een nieuwe router geïnstalleerd of de routerconfiguratie is gewijzigd.	Raadpleeg het hoofdstuk 'Voor het eerste gebruik', Draadloze verbinding, om de oven en het mobiele apparaat opnieuw te configureren.
Het draadloze netwerksignaal is zwak.	Verplaats de router zo dicht mogelijk bij het apparaat.
Het draadloze signaal wordt verstoord door een andere magnetron die in de buurt van het apparaat is geplaatst.	Schakel de magnetron uit. Vermijd het gelijktijdige gebruik van de magnetron en de afstandsbediening van het apparaat. Magnetrons storen wifi-signaal.

12.2 Hoe te beheren: Foutcodes

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

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

Wanneer een van deze foutmeldingen op het display blijft verschijnen, betekent dit dat een defect subsysteem mogelijk is uitgeschakeld. Neem in dat geval contact op met uw dealer of

een erkend servicecentrum. Als een van deze fouten optreedt zullen de overige functies van het apparaat normaal blijven werken.

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

12.3 Service-informatie

Als je niet zelf het probleem kunt verhelpen, neem dan contact op met je verkoper of een erkende serviceafdeling.
De contactgegevens van de servicedienst staan op het typeplaatje. Het typeplaatje bevindt zich op het voorframe van de apparaatruimte. Verwijder het typeplaatje niet uit de apparaatruimte.

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

13. ENERGIEZUINIGHEID

13.1 Productinformatie- en productinformatieblad

Naam leverancier	AEG
Modelnummer	BSE998230M 944188450 BSE99823BM 944188572 BSK998230B 944188492 BSK998230M 944188451
Energie-efficiëntie-index	61,9
Energie-efficiëntieklasse	A++

Energieverbruik met een standaard belading, conventionele modus	0,99kWh/cyclus	
Energieverbruik met een standaard belasting, heteluchtmodus	0,52kWh/cyclus	
Aantal holtes	1	
Warmtebron	Elektriciteit	
Volume	70l	
Soort oven	Inbouwoven	
Massa	BSE998230M	38.5kg
	BSE99823BM	38.5kg
	BSK998230B	38.5kg
	BSK998230M	38.5kg

IEC/EN 60350-1 - Huishoudelijke elektrische kooktoestellen - Deel 1: Fornuizen, ovens, stoomovens en grills - Methoden voor het meten van prestaties.

13.2 Energiebesparing



Dit apparaat heeft functies die u helpen energie te besparen tijdens het dagelijks koken.

Zorg ervoor dat de deur van het apparaat gesloten is als het apparaat in werking is. Open de deur van het apparaat niet te vaak tijdens het koken. Houd het deurrubber schoon en zorg ervoor dat het goed op zijn plaats vastzit.

Gebruik metalen kookgerei om meer energie te besparen.

Verwarm het apparaat niet voor alvorens te koken als dat niet hoeft.

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

Koken met hete lucht

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

Restwarmte

Als een programma met Duur wordt geactiveerd en de bereidingstijd langer is dan 30 minuten, worden de verwarmingselementen bij sommige functies van het apparaat automatisch eerder uitgeschakeld.

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

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

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

Eten warm houden

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

Koken met de verlichting uitgeschakeld

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

Warmelucht (vochtig)

Functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen.

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

14. MENUSTRUCTUUR

14.1 Menu

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

14.2 Submenu voor: Reinigen

Submenu	Toepassing
Stoomreiniging	Licht reinigen.
Stoomreiniging Plus	Grondig reinigen.
Ontkalken	Verwijderen van kalkresten uit de stoomgenerator.

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

14.3 Submenu voor: Opties

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

14.4 Submenu voor: Aansluitingen

Submenu	Omschrijving
Wi-Fi	Om in en uit te schakelen: Wi-Fi.
Bediening op afstand	Om de afstandsbediening in en uit te schakelen. Optie alleen zichtbaar nadat u het volgende inschakelt: Wi-Fi.

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

14.5 Submenu voor: Instelling

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

14.6 Submenu voor: Service

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

15. HET IS HEEL GEMAKKELIJK!

Voorafgaand aan het eerste gebruik moet u het volgende instellen:

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

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

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

Het apparaat beginnen te gebruiken

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

HET IS HEEL GEMAKKELIJK!

Het apparaat beginnen te gebruiken

Snel uit	Schakel het apparaat op elk gewenst moment uit, vanuit elk scherm of bij elk bericht.	① - ingedrukt houden tot het apparaat uitschakelt.
-----------------	---	--

Begin met koken

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

Bereiding met stoom - Steamify

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

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

Leer snel koken

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

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

Gebruik snelle functies om de kooktijd in te stellen of de kookfunctie te wijzigen

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

Het apparaat reinigen met stoomreiniging

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

16. MILIEUBESCHERMING

Recycleer de materialen met het symbool . Gooi de verpakking in een geschikte afvalcontainer om het te recyclen. Bescherm het milieu en de volksgezondheid en recycleer op een correcte manier het afval van elektrische en elektronische apparaten. Gooi apparaten gemarkeerd met het symbool  niet weg met het huishoudelijk afval. Breng het product naar het milieustation bij u in de buurt of neem contact op met de gemeente.

www.aeg.com/shop



867362199-D-092023

AEG