

# USER MANUAL



## INHOUDSOPGAVE

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE.....	2
2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN.....	4
3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT.....	7
4. VOOR HET EERSTE GEBRUIK.....	7
5. DAGELIJKS GEBRUIK.....	8
6. KLOKFUNCTIES.....	9
7. GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES.....	11
8. EXTRA FUNCTIES.....	11
9. AANWIJZINGEN EN TIPS.....	12
10. ONDERHOUD EN REINIGING.....	19
11. PROBLEEMOPLOSSING.....	21
12. MONTAGE.....	22
13. ENERGIEZUINIGHEID.....	24

## VOOR PERFECTE RESULTATEN

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

Ga naar onze website voor:



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

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



Registreer uw product voor een betere service:

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



Koop accessoires, verbruiksartikelen en originele reserveonderdelen voor uw apparaat:

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

## KLANTENSERVICE


Gebruik altijd originele onderdelen.

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

Deze informatie wordt vermeld op het typeplaatje.

 Waarschuwing / Belangrijke veiligheidsinformatie

 Algemene informatie en tips

 Milieu-informatie

Wijzigingen voorbehouden.

### 1. VEILIGHEIDSINFORMATIE

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

niet verantwoordelijk voor letsel of schade veroorzaakt door een verkeerde installatie of verkeerd gebruik. Bewaar de instructies altijd op een veilige en toegankelijke plaats voor toekomstig gebruik.

## 1.1 Veiligheid van kinderen en kwetsbare mensen

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

## 1.2 Algemene veiligheid

- Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren en de kabel vervangen.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens gebruik. U dient op te passen dat u de verwarmingselementen niet aanraakt. Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt of onder permanent toezicht.
- Gebruik altijd ovenhandschoenen om accessoires of kookgerei te plaatsen of verwijderen.

- Zet de stroomtoevoer uit alvorens onderhoud te plegen.
- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om elektrische schokken te voorkomen.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen deur schoon te maken, deze kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak, waardoor het glas zou kunnen breken.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet de fabrikant, een erkende serviceverlener of een gekwalificeerd persoon deze vervangen teneinde gevaarlijke situaties te voorkomen.
- Om de inschuifrails te verwijderen trekt u eerst de voorkant van de inschuifrail en dan de achterkant uit de zijwanden. Installeer de inschuifrails in de omgekeerde volgorde.

## 2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

### 2.1 Montage



#### **WAARSCHUWING!**

Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies op die zijn meegeleverd met het apparaat.
- Pas altijd op bij verplaatsing van het apparaat, want het is zwaar. Gebruik altijd veiligheidshandschoenen en gesloten schoeisel.
- Trek het apparaat nooit aan de handgreep van zijn plaats.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Zorg ervoor dat het apparaat onder en naast veilige installaties wordt geïnstalleerd.

- De zijkanen van het apparaat moeten naast apparaten of units staan van dezelfde hoogte.

### 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.
- Controleer of de elektrische informatie op het typeplaatje overeenkomt met de stroomvoorziening. Zo niet, neem dan contact op met een elektromonteur.
- Gebruik altijd een correct geïnstalleerd, schokbestendig stopcontact.

- Gebruik geen meerwegstekkers en verlengsnoeren.
- Zorg dat u de hoofdstekker en kabel niet beschadigt. Indien de voedingskabel moet worden vervangen, dan moet dit gebeuren door onze Klantenservice.
- Laat de stroomkabel niet in aanraking komen met de deur van het apparaat, met name niet als deze heet is.
- De schokbescherming van delen onder stroom en geïsoleerde delen moet op zo'n manier worden bevestigd dat het niet zonder gereedschap kan worden verplaatst.
- Steek de stekker pas in het stopcontact als de installatie is voltooid. Zorg ervoor dat het netsnoer na installatie bereikbaar is.
- Sluit de stroomstekker niet aan op een losse stroomaansluiting.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
- Gebruik alleen de juiste isolatie-apparaten: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
- De elektrische installatie moet een isolatieapparaat bevatten waardoor het apparaat volledig van het lichtnet afgesloten kan worden. Het isolatieapparaat moet een contactopening hebben met een minimale breedte van 3 mm.
- Dit apparaat voldoet aan de EEG-richtlijnen.
- Schakel het apparaat telkens na gebruik uit.
- Wees voorzichtig met het openen van de deur van het apparaat als het apparaat aan staat. Er kan hete lucht ontsnappen.
- Bedien het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.
- Oefen geen kracht uit op een geopende deur.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt als werkblad of aanrecht.
- Open de deur van het apparaat voorzichtig. Als u alcoholische toevoegingen gebruikt, kan er alcohol-luchtmengsel ontstaan.
- Houd vonken of open vlammen uit de buurt van het apparaat bij het openen van de deur.
- Plaats geen ontvlambare producten of gerechten die vochtig zijn gemaakt met ontvlambare producten in, bij of op het apparaat.



#### **WAARSCHUWING!**

Risico op schade aan het apparaat.

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

## 2.3 Gebruik



#### **WAARSCHUWING!**

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

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

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

## 2.4 Onderhoud en reiniging



### WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel, brand en schade aan het apparaat.

- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u onderhoudshandelingen verricht.
- Zorg 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 de erkende servicedienst.
- Wees voorzichtig als u de deur van het apparaat verwijderd. De deur is zwaar!
- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.
- Reinig het apparaat met een vochtige zachte doek. Gebruik alleen neutrale reinigingsmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.
- Raadpleeg als u een ovenspray gebruikt eerst de aanwijzingen op de verpakking.

- Reinig niet het katalytisch email (indien van toepassing) met een schoonmaakmiddel.

## 2.5 Binnenverlichting

- De gloeilampen of halogeenlampen in dit apparaat zijn uitsluitend bedoeld voor gebruik in huishoudelijke apparaten. Gebruik deze niet voor andere doeleinden.



### WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken!

- Voordat u het lampje vervangt, dient u de stekker van het apparaat uit het stopcontact te halen.
- Gebruik alleen lampjes met dezelfde specificaties.

## 2.6 Verwijdering



### WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel of verstikking.

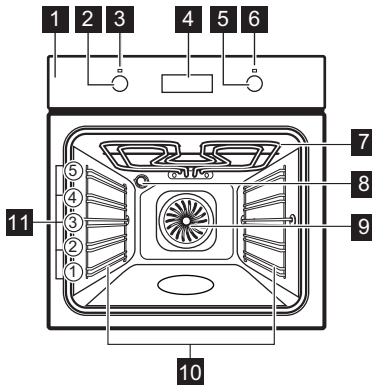
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Snijd het netsnoer vlak bij het apparaat af en gooi het weg.
- Verwijder de deurvergrendeling om te voorkomen dat kinderen of huisdieren binnen in het apparaat vast komen te zitten.

## 2.7 Servicedienst

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

## 3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

### 3.1 Algemeen overzicht



- 1 Bedieningspaneel
- 2 Knop voor de ovenfuncties
- 3 Stroomlampje/symbool
- 4 Elektronische tijdschakelklok
- 5 Knop voor de temperatuur
- 6 Temperatuurindicator / symbool
- 7 Verwarmingselement
- 8 Lampje
- 9 Ventilator
- 10 Verwijderbare inschuifrail
- 11 Roosterhoogtes

### 3.2 Accessoires

- **Bakrooster**  
Voor kookgerei, bak- en braadvormen.
- **Combi schaal**  
Voor gebak en koekjes. Voor braden en roosteren of als pan om vet op te vangen.

## 4. VOOR HET EERSTE GEBRUIK



**WAARSCHUWING!**  
Raadpleeg de hoofdstukken  
Veiligheid.



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

### 4.1 Eerste reiniging

Verwijder all accessoires en  
verwijderbare inschuifrails uit het  
apparaat.






Zie het hoofdstuk  
'Onderhoud en reiniging'.

Reinig het apparaat en de accessoires  
voor het eerste gebruik.  
Zet de accessoires en verwijderbare  
inschuifrails terug in de beginstand.

### 4.2 Voorverwarmen

Verwarm het apparaat voor om het  
resterende vet weg te branden.

1. Stel de functie  en de maximumtemperatuur in.
2. Laat het apparaat een uur werken.
3. Stel de functie  en stel de maximumtemperatuur in.
4. Laat het apparaat 15 minuten werken.
5. Stel de functie  en stel de maximumtemperatuur in.
6. Laat het apparaat 15 minuten werken.

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

## 5. DAGELIJKS GEBRUIK



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 5.1 Verzonken knoppen

Om het apparaat te bedienen, moet u op de bedieningsknop drukken. De bedieningsknop komt naar voren.

### 5.2 Het apparaat aan- en uitzetten








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



- 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.
- Het indicatielampje gaat aan wanneer de oven opwarmt.

1. Zet de functieknop van de oven op een ovenfunctie.
2. Draai de temperatuurknop om een temperatuur te kiezen.
3. Draai om het apparaat uit te schakelen, de knop voor de ovenfuncties en de knop voor de temperatuur in de uit-stand.

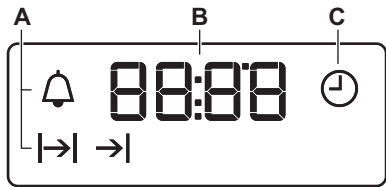
### 5.3 Ovenfuncties

Ovenfunctie	Toepassing
 Uit-stand	Het apparaat staat uit.
 Boven-/onderwarmte	Voor het bakken en braden op een ovenniveau.
 Onderwarmte	Voor het bakken van taarten met een knapperige bodem en het inmaken van voedsel.
 Multi Hetelucht	Om op drie ovenniveaus te bakken of om voedsel te drogen. Stel de temperatuur 20 - 40°C lager in dan voor Boven-/onderwarmte.
 Grill	Om plat voedsel te grillen en brood te roosteren.




Ovenfunctie	Toepassing
 Grill Intens	Voor het roosteren van plat voedsel in grote hoeveelheden en voor het maken van toast.
 Ontdooien	Deze functie kan gebruikt worden om bevroren voedsel te ontdooien zoals groente en fruit. De ontdooitijd hangt af van de hoeveelheid en dikte van het voedsel.

## 5.4 Display








- A. Functie-indicatielampjes
- B. Tijdindicatie
- C. Functie-indicatie

## 5.5 Toetsen

Knop	Functie	Beschrijving
—	MIN	De tijd instellen.
	KLOK	De klokfunctie instellen.
+	PLUS	De tijd instellen.

# 6. KLOKFUNCTIES

## 6.1 Tabel met klokfuncties

Klokfunctie	Toepassing
 DAGTIJD	Met deze functie kunt u de dagtijd instellen, wijzigen of controleren.
 DUUR	Instellen hoe lang het apparaat in werking is.
 EINDE	Instellen wanneer het apparaat wordt uitgeschakeld.
 VERTRAGINGS- TIJD	Om de functies BEREIDINGSDUUR en EINDE te combineren.
 KOOKWEKKER	Voor het instellen van een afteltijd. Deze functie heeft geen invloed op de werking van het apparaat.



## 6.2 Instellen en wijzigen vande tijd

U moet de tijd instellen voordat u de oven bedient.





De aanduiding  knippert als u het apparaat aansluit op het stopcontact, als er een stroomstoring is geweest of als de timer niet is ingesteld.


Druk op  of  om de correcte tijd in te stellen.


Na ongeveer 5 seconden stopt het knipperen en geeft de klok de ingestelde tijd van de dag weer.

Druk om de dagtijd te wijzigen herhaaldelijk op  totdat  begint te knipperen.





## 6.3 De BEREIDINGSDUUR instellen

1. Stel een ovenfunctie en de temperatuur in.
2. Blijf op  drukken totdat  begint te knipperen.
3. Druk op  of  om de tijd voor de BEREIDINGSDUUR in te stellen.


Op het display verschijnt .

4. Wanneer de ingestelde tijd is verstreken, knippert  en hoort u een geluidssignaal. Het apparaat wordt automatisch uitgeschakeld.
5. Druk op een willekeurige toets om het geluidssignaal uit te zetten.
6. Draai de knop voor de ovenfuncties en de knop voor de temperatuur naar de uit-stand.

## 6.4 Het EINDE instellen

1. Stel een ovenfunctie en de temperatuur in.
2. Blijf op  drukken totdat  begint te knipperen.
3. Druk op  of  om de tijd in te stellen.








Op het display verschijnt .

4. Wanneer de ingestelde tijd is verstreken, knippert  en hoort u een geluidssignaal. Druk op een





willekeurige toets om het signaal uit te zetten.

5. Draai de knop voor de ovenfuncties en de knop voor de temperatuur naar de uit-stand.
6. Het apparaat wordt automatisch uitgeschakeld.

## 6.5 De functie TIJDVERTRAGING instellen

1. Stel een ovenfunctie en de temperatuur in.
2. Blijf op  drukken totdat  begint te knipperen.
3. Druk op  of  om de BEREIDINGSDUUR in te stellen.
4. Druk op .
5. Druk op  of  om de tijd voor EINDE in te stellen.
6. Druk op  om te bevestigen. Het apparaat gaat later automatisch aan, werkt voor de ingestelde BEREIDINGSDUUR en stop aan op de ingestelde EINDTIJD. Op de ingestelde tijd, weerklinkt er een geluidssignaal.
7. Draai de knop voor de ovenfuncties en de knop voor de temperatuur naar de uit-stand.
8. Het apparaat wordt automatisch uitgeschakeld.

## 6.6 De KOOKWEKKER instellen

1. Blijf op  drukken totdat  begint te knipperen.
2. Druk op  or  om de gewenste tijd in te stellen.

De KOOKWEKKER start automatisch na vijf seconden.

3. Wanneer de ingestelde tijd voorbij is, klinkt er een geluidssignaal. Druk op een willekeurige toets om het geluidssignaal uit te zetten.
4. Draai de knop voor de ovenfuncties en de temperatuurknop naar de uit-stand.

## 6.7 De klokfuncties annuleren

1. Blijf op de  drukken tot het symbool voor de benodigde ovenfunctie begint te knipperen.

2. Houd  ingedrukt. De klokfunctie gaat na een paar seconden uit.

# 7. GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES



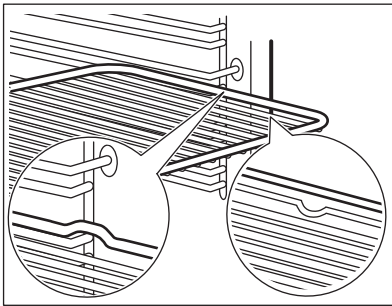
### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

## 7.1 De accessoires plaatsen

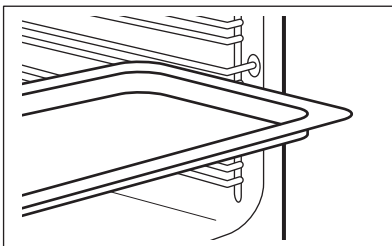
Bakrooster:

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



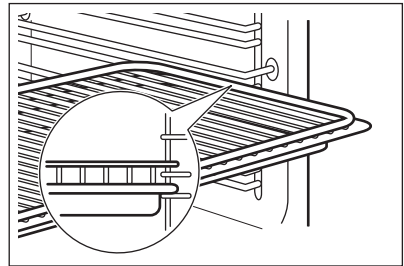
Braadpan:

Plaats de braadpan tussen de geleidestangen van de inschuifrails.



Bakrooster en braadpan samen:

Schuif de braadpan tussen de geleidestangen van de roostersteun en het rooster op de roostersteun er boven en zorg er hierbij voor dat de pootjes naar beneden wijzen.



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

# 8. EXTRA FUNCTIES

## 8.1 Koelventilator

Als het apparaat in werking is, wordt de koelventilator automatisch ingeschakeld om de oppervlakken van het apparaat koel te houden. Na het uitschakelen van

het apparaat kan de ventilatie doorgaan totdat het apparaat is afgekoeld.

## 8.2 Veiligheidsthermostaat

Een onjuiste bediening van het apparaat of defecte componenten kunnen gevaarlijke oververhitting veroorzaken. Om dit te voorkomen is de oven

voorzien van een veiligheidsthermostaat die de stroomtoevoer onderbreekt. Zodra de temperatuur is gedaald, wordt de oven automatisch weer ingeschakeld.

## 9. 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.

aluminiumfolie. Dit kan de bakresultaten veranderen en de emaillelaag beschadigen.

### 9.2 Voor de bereiding van gebak

- De ovendeur mag pas worden geopend als driekwart van de baktijd is verstreken.
- Als u twee bakplaten tegelijkertijd gebruikt, dient u één niveau ertussen leeg te laten.

### 9.1 Algemene informatie

- Het apparaat heeft vijf inzetniveaus. Tel de inzetniveaus vanaf de bodem van het apparaat.
- Het apparaat heeft een speciaal systeem dat de lucht circuleert en voor doorlopende recycling van stoom zorgt. Dankzij dit systeem is het mogelijk om voedsel te bereiden in een atmosfeer met stoom en worden de gerechten zacht van binnen en knapperig van buiten. Bovendien worden de bereidingstijd en het energieverbruik tot een minimum beperkt.
- Vocht kan in het apparaat of op de glazen deurpanelen condenseren. Dit is normaal. Ga altijd iets terug staan van het apparaat als u de deur van het apparaat tijdens de werking opent. Om de condens te verminderen, dient u het apparaat 10 minuten te laten voorverwarmen.
- Veeg na elk gebruik het vocht van het apparaat.
- Plaats geen voorwerpen direct op de bodem van het apparaat en bedek de bodem tijdens de bereiding niet met

### 9.3 Voor de bereiding van vlees en vis

- Gebruik een diepe bak voor erg vet voedsel om te oven te behoeden voor blijvende vetvlekken.
- Laat het vlees ongeveer 15 minuten rusten voordat u het aansnijdt, zodat het vleessap er niet uit stroomt.
- Om te veel rook tijdens het braden in de oven te vermijden, kunt u een beetje water in de lekbak gieten. Om rook te vermijden, voegt u water toe wanneer het is opgedroogd.

### 9.4 Bereidingstijden

De bereidingsduur is afhankelijk van het soort voedsel, de samenstelling en het volume.

Houd in eerste instantie het bereidingsproces in de gaten. Zoek bij het gebruik van dit apparaat de beste instellingen (temperatuur, bereidingsduur, etc.) voor uw kookgerei, recepten en hoeveelheden.

## 9.5 Bak- en braadschema

### Taart

Gerecht	Boven-/onderwarmte		Multi hetelucht		Tijd (min)	Opmerkin- gen
	Tempera- tuur (°C)	Rooster- hoogte	Tempera- tuur (°C)	Rooster- hoogte		
Schuim- taart	170	2	160	3 (2 en 4)	45 - 60	In een ca- kevorm
Zandtaart- deeg	170	2	160	3 (2 en 4)	20 - 30	In een ca- kevorm
Kwarktaart met karne- melk	170	1	165	2	60 - 80	In een ca- kevorm van 26 cm
Appelge- bak (ap- peltaart) <sup>1)</sup>	170	2	160	2 (links en rechts)	80 - 100	In twee ca- kevormen van 20 cm op een bakrooster
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Op een bakplaat
Confituur- taart	170	2	165	2 (links en rechts)	30 - 40	In een ca- kevorm van 26 cm
Cake, zacht	170	2	160	2	50 - 60	In een ca- kevorm van 26 cm
Kerstge- bak / Rijk- gevulde vruchten- cake <sup>1)</sup>	160	2	150	2	90 - 120	In een ca- kevorm van 20 cm
Pruimen- taart <sup>1)</sup>	175	1	160	2	50 - 60	In een broodvorm
Cakejes - één niveau	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Op een bakplaat
Cakejes - twee ni- veaus	-	-	140 - 150	2 en 4	25 - 35	Op een bakplaat
Cakejes - drie ni- veaus	-	-	140 - 150	1, 3 en 5	30 - 45	Op een bakplaat

Gerecht	Boven-/onderwarmte		Multi hetelucht		Tijd (min)	Opmerkingen
	Temperatuur (°C)	Roosterhoogte	Temperatuur (°C)	Roosterhoogte		
Koekjes / gebakkeepjes - één niveau	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Op een bakplaat
Koekjes / gebakkeepjes - twee niveaus	-	-	140 - 150	2 en 4	35 - 40	Op een bakplaat
Koekjes / gebakkeepjes - drie niveaus	-	-	140 - 150	1, 3 en 5	35 - 45	Op een bakplaat
Schuimgebakjes - één niveau	120	3	120	3	80 - 100	Op een bakplaat
Schuimgebakjes - twee niveaus <sup>1)</sup>	-	-	120	2 en 4	80 - 100	Op een bakplaat
Broodjes <sup>1)</sup>	190	3	190	3	12 - 20	Op een bakplaat
Eclairs - één niveau	190	3	170	3	25 - 35	Op een bakplaat
Eclairs - twee niveaus	-	-	170	2 en 4	35 - 45	Op een bakplaat
Taartjes	180	2	170	2	45 - 70	In een cakevorm van 20 cm
Rijkgevulde vruchtencake	160	1	150	2	110 - 120	In een cakevorm van 24 cm
Victoria-taart met jamvulling	170	1	160	2 (links en rechts)	50 - 60	In een cakevorm van 20 cm

<sup>1)</sup> Verwarm de oven 10 minuten voor.

Brood en pizza

Gerecht	Boven-/onderwarmte		Multi hetelucht		Tijd (min)	Opmerkin- gen
	Tempera- tuur (°C)	Rooster- hoogte	Tempera- tuur (°C)	Rooster- hoogte		
Witbrood <sup>1)</sup>	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 stuks, 500 gram per stuk
Rogge- brood	190	1	180	1	30 - 45	In een broodvorm
Broodjes <sup>1)</sup>	190	2	180	2 (2 en 4)	25 - 40	6 - 8 broodjes op een bakplaat
Pizza <sup>1)</sup>	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Op een bakplaat of in een braadpan
Scones <sup>1)</sup>	200	3	190	3	10 - 20	Op een bakplaat

<sup>1)</sup> Verwarm de oven 10 minuten voor.

Flans

Gerecht	Boven-/onderwarmte		Multi hetelucht		Tijd (min)	Opmerkin- gen
	Tempera- tuur (°C)	Rooster- hoogte	Tempera- tuur (°C)	Rooster- hoogte		
Pastataart	200	2	180	2	40 - 50	In een vorm
Hartige groenten- taart	200	2	175	2	45 - 60	In een vorm
Quiches <sup>1)</sup>	180	1	180	1	50 - 60	In een vorm
Lasagne <sup>1)</sup>	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	In een vorm
Cannello- ni <sup>1)</sup>	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	In een vorm

<sup>1)</sup> Verwarm de oven 10 minuten voor.

## Vlees

Gerecht	Boven-/onderwarmte		Multi hetelucht		Tijd (min)	Opmerkingen
	Temperatuur (°C)	Roosterhoogte	Temperatuur (°C)	Roosterhoogte		
Rundvlees	200	2	190	2	50 - 70	Op een bakrooster
Varkensrug	180	2	180	2	90 - 120	Op een bakrooster
Kalfsvlees	190	2	175	2	90 - 120	Op een bakrooster
Engelse rosbief, rood	210	2	200	2	50 - 60	Op een bakrooster
Engelse rosbief, medium	210	2	200	2	60 - 70	Op een bakrooster
Engelse rosbief, doorbakken	210	2	200	2	70 - 75	Op een bakrooster
Varkenschouder	180	2	170	2	120 - 150	Met zwaard
Varkenschenkel	180	2	160	2	100 - 120	2 stuks
Lamsvlees	190	2	175	2	110 - 130	Bout
Kip	220	2	200	2	70 - 85	Heel
Kalkoen	180	2	160	2	210 - 240	Heel
Eend	175	2	220	2	120 - 150	Heel
Gans	175	2	160	1	150 - 200	Heel
Konijn	190	2	175	2	60 - 80	In stukken gesneden
Haas	190	2	175	2	150 - 200	In stukken gesneden
Fazant	190	2	175	2	90 - 120	Heel



Vis

Gerecht	Boven-/onderwarmte		Multi hetelucht		Tijd (min)	Opmerkin- gen
	Tempera- tuur (°C)	Rooster- hoogte	Tempera- tuur (°C)	Rooster- hoogte		
Forel / Zeebrasem	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 vissen
Tonijn / zalm	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 filets

## 9.6 Grill



Verwarm de lege oven 3 minuten voor.

Gerecht	Gewicht		Tempera- tuur (°C)	Tijd (min)		Rooster- hoogte
	Stuks	(g)		1e kant	2e kant	
Tournedos	4	800	max.	12 - 15	12 - 14	4
Biefstuk	4	600	max.	10 - 12	6 - 8	4
Worstjes	8	-	max.	12 - 15	10 - 12	4
Varkensko- telet	4	600	max.	12 - 16	12 - 14	4
Kip (in 2 helften)	2	1000	max.	30 - 35	25 - 30	4
Vleesspie- sen	4	-	max.	10 - 15	10 - 12	4
Kippen- borst	4	400	max.	12 - 15	12 - 14	4
Hamburger	6	600	max.	20 - 30	-	4
Visfilets	4	400	max.	12 - 14	10 - 12	4
Gerooster- de sand- wiches	4 - 6	-	max.	5 - 7	-	4
Geroos- terd brood	4 - 6	-	max.	2 - 4	2 - 3	4

## 9.7 Ontdooien

Gerecht	Gewicht (g)	Ontdooitijd (min.)	Nadooitijd (min)	Opmerkingen
Kip	1000	100 - 140	20 - 30	Leg de kip op een omgekeerde onderschotel in een groot bord. Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
Vlees	1000	100 - 140	20 - 30	Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
Vlees	500	90 - 120	20 - 30	Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
Forel	150	25 - 35	10 - 15	-
Aardbeien	300	30 - 40	10 - 20	-
Boter	250	30 - 40	10 - 15	-
Room	2 x 200	80 - 100	10 - 15	Room kan ook met nog licht bevroren deeltjes goed worden geklopt.
Gebak	1400	60	60	-

## 9.8 Drogen - Multi hetelucht

- Gebruik hiervoor een met boterhampapier of bakpapier belegde plaat.

- Stop de oven voor een beter resultaat halverwege de droogtijd, open de deur en laat het één nacht afkoelen om het drogen te voltooien.

### Groenten

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (u)	Roosterhoogte	
			1 stand	2 standen
Bonen	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Paprika's	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Groente in het zuur	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Paddenstoelen	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Kruiden	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

### Fruit

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (u)	Roosterhoogte	
			1 stand	2 standen
Pruimen	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (u)	Roosterhoogte	
			1 stand	2 standen
Abrikozen	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Schijfjes appel	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Peren	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

## 10. ONDERHOUD EN REINIGING



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 10.1 Opmerkingen over schoonmaken

- Maak de voorkant van het apparaat schoon met een zachte doek en een warm sopje.
- Gebruik voor metalen oppervlakken een specifiek reinigingsmiddel.
- Reinig de binnenkant van het apparaat na elk gebruik. Vetophoping of andere voedingsresten kunnen brand veroorzaken. Het gevaar is groter voor de grillpan.
- Verwijder hardnekkig vuil met een speciale ovenreiniger.
- Reinig alle accessoires na elk gebruik en laat ze drogen. Gebruik een zachte doek met een warm sopje en een reinigingsmiddel.
- Toebehoren met antiaanbaklaag mogen niet worden schoongemaakt met een agressief reinigingsmiddel, voorwerpen met scherpe randen of een afwasautomaat. Dit kan de antiaanbaklaag beschadigen.

### 10.2 Apparaten 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.

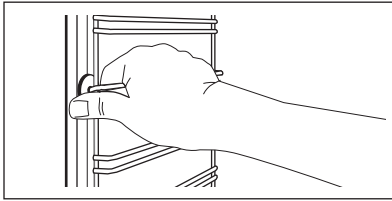
### 10.3 De afdichting van de deur schoonmaken

- Voer regelmatig een controle van de deurafdichting uit. De afdichting van de deur bevindt zich rondom het frame aan de binnenkant van de oven. Gebruik het apparaat niet als de afdichting van de deur is beschadigd. Neem contact op met een servicecentrum.
- Voor meer informatie over het schoonmaken van de deurafdichting, raadpleegt u de algemene informatie over reiniging.

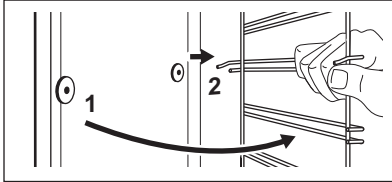
### 10.4 Verwijderbare inschuifrails

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

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



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



Installeer de inschuifrails in de omgekeerde volgorde.

### 10.5 De ovendeur reinigen

De ovendeur heeft drie glazen panelen. U kunt de ovendeur en interne glazen panelen verwijderen om ze te reinigen.

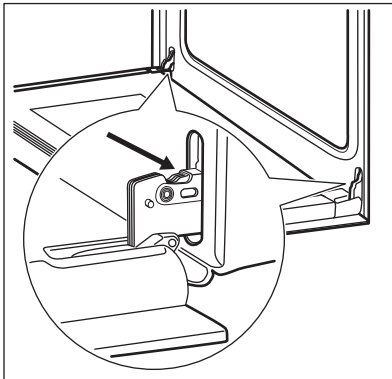


De ovendeur kan dichtslaan als u de glasplaten probeert te verwijderen als de ovendeur nog gemonteerd is.

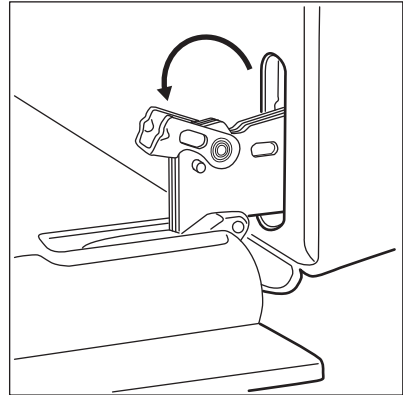


**LET OP!**  
Gebruik het apparaat nooit zonder de glasplaten.

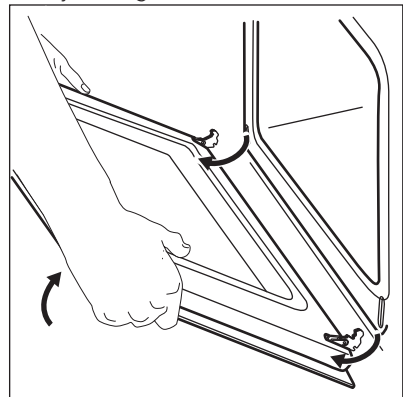
1. Open de deur volledig en houd de twee deurscharnieren vast.



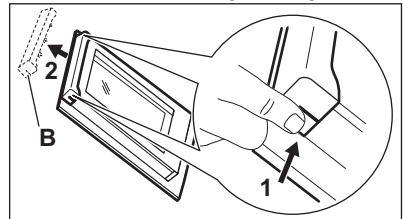
2. Til de hendels op de twee scharnieren omhoog en draai ze.



3. Sluit de ovendeur halverwege tot de eerste openingsstand. Trek hem daarna naar voren en haal hem uit zijn zitting.

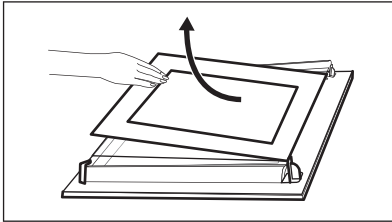


4. Leg de deur op een zachte doek op een stabiele ondergrond.  
5. Deurafdekking (B) aan de bovenkant van de deur aan beide kanten vastpakken en naar binnen drukken om de klemsluiting te ontgrendelen.



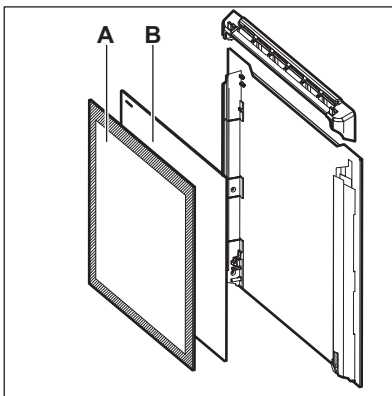
6. Trek de deur naar voren om hem te verwijderen.

7. Houd de glazen deurpanelen bij de bovenkant vast en trek ze er voorzichtig een voor een uit. Start bij het bovenste paneel. Zorg dat het glas volledig uit de geleiders schuift.

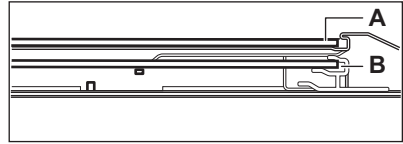


8. Reinig de glasplaten met een sopje. Droog de glasplaten voorzichtig af. Als u ze gereinigd hebt, monteer dan de glasplaten en de ovendeur. Voer bovenstaande stappen uit in de omgekeerde volgorde.

Zorg ervoor dat u de glasplaten (A en B) weer in de juiste volgorde terugplaatst. Het eerste paneel (A) heeft een decoratief frame. De bedrukte zone moet naar de binnenkant van de deur gericht zijn. Zorg ervoor dat het oppervlak van het glasplaatframe (A) op de bedrukte zijde na de installatie niet ruw aanvoelt.



Zorg ervoor dat u het middelste ruitje correct in de uitsparingen plaatst.



## 10.6 Het lampje vervangen

Leg een doek op de bodem van de binnenkant van het apparaat. Dit voorkomt schade aan het afdekglas en de ovenruimte.



### WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrocutie! Maak de zekering los voordat u de lamp vervangt. De lamp en het afdekglas kunnen heet zijn.



### LET OP!

Houd de halogeenlamp altijd met een doek vast om te voorkomen dat er vetrestjes op de ovenlamp verbranden.

1. Schakel het apparaat uit.
2. Verwijder de zekeringen in de zekeringenkast, of schakel de stroomonderbreker uit.

## Het achterste lampje

1. Draai het afdekglas van de lamp naar rechts en verwijder het.
2. Reinig het afdekglas.
3. Vervang de lamp door een geschikte 300 °C hittebestendige lamp.
4. Plaats het afdekglas terug.

# 11. PROBLEEMOPLOSSING



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

## 11.1 Problemen oplossen

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De oven wordt niet warm.	De oven is uitgeschakeld.	Schakel de oven in.
De oven wordt niet warm.	De klok is niet ingesteld.	Stel de klok in.
De oven wordt niet warm.	De benodigde kookstanden zijn niet ingesteld.	Zorg ervoor dat de instellingen juist zijn.
De oven wordt niet warm.	De zekering is doorgeslagen.	Controleer of de zekering de oorzaak van de storing is. Als de zekeringen keer op keer doorslaan, neemt u contact op met een erkende installateur.
Het lampje brandt niet.	Het lampje is stuk.	Vervang het lampje.
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.
Op het display wordt "12.00" weergegeven.	Er is een stroomstoring geweest.	Stel de klok opnieuw in.

## 11.2 Onderhoudgegevens

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

De contactgegevens van het servicecentrum staan op het typeplaatje.

Het typeplaatje bevindt zich voor aan de binnenkant van het apparaat. Verwijder het typeplaatje niet uit de ovenruimte.

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

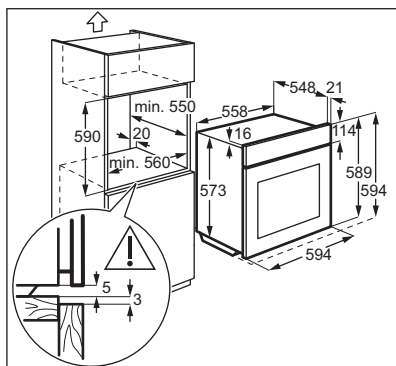
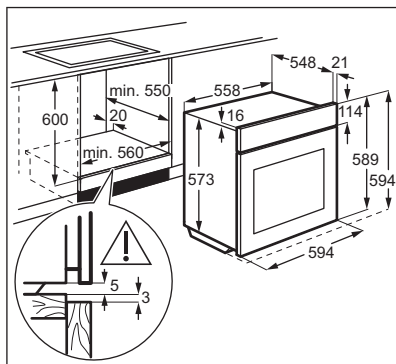
## 12. MONTAGE



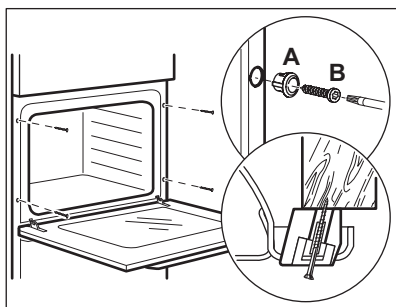
### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken  
Veiligheid.

## 12.1 Inbouw



## 12.2 Bevestiging van het apparaat aan het kastje



## 12.3 Elektrische installatie

**i** De fabrikant is niet verantwoordelijk indien u deze veiligheidsmaatregelen uit hoofdstuk 'Veiligheidsinformatie' niet opvolgt.

Dit apparaat wordt geleverd met stekker en netsnoer.

## 12.4 Kabel

Kabeltypes die van toepassing zijn op de installatie of vervanging:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Voor het deel van de kabel raadpleegt u het totale vermogen op het typeplaatje. U kunt ook de tabel raadplegen:

Totaal vermogen (W)	Deel van de kabel (mm <sup>2</sup> )
maximaal 1380	3 x 0.75
maximaal 2300	3 x 1
maximaal 3680	3 x 1.5

De aardekabel (groene/gele kabel) moet 2 cm langer zijn dan de fase- en neutrale kabels (blauwe en bruine kabels).

## 13. ENERGIEZUINIGHEID

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

Naam leverancier	AEG
Modelidentificatie	BES33101ZM
Energie-efficiëntie Index	100.0
Energie-efficiëntieklasse	A
Energieverbruik bij een standaardbelasting, stand boven + onderwarmte	0.93 kWh/cyclus
Energieverbruik bij een standaardbelasting, stand hetelucht	0.85 kWh/cyclus
Aantal ruimten	1
Warmtebron	Electriciteit
Volume	72 l
Soort oven	Inbouwoven
Massa	30.4 kg

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

### 13.2 Energie besparen



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

#### Algemene tips

Zorg ervoor dat de oven deur goed is gesloten als het apparaat werkt en houd de deur tijdens de bereiding zo veel mogelijk gesloten.

Gebruik metalen schalen om meer energie te besparen.

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

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

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

#### Bereiding met hete lucht

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

#### Eten warm houden

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

## 14. MILIEUBESCHERMING


Recycle de materialen met het symbool



Gooi de verpakking in een geschikte verzamelcontainer om het te recyclen.

Help om het milieu en de volksgezondheid te beschermen en recycle het afval van elektrische en



elektronische apparaten. Gooi apparaten gemarkeerd met het symbool  niet weg met het huishoudelijk afval. Breng het

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





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



867340967-A-132017



**AEG**