

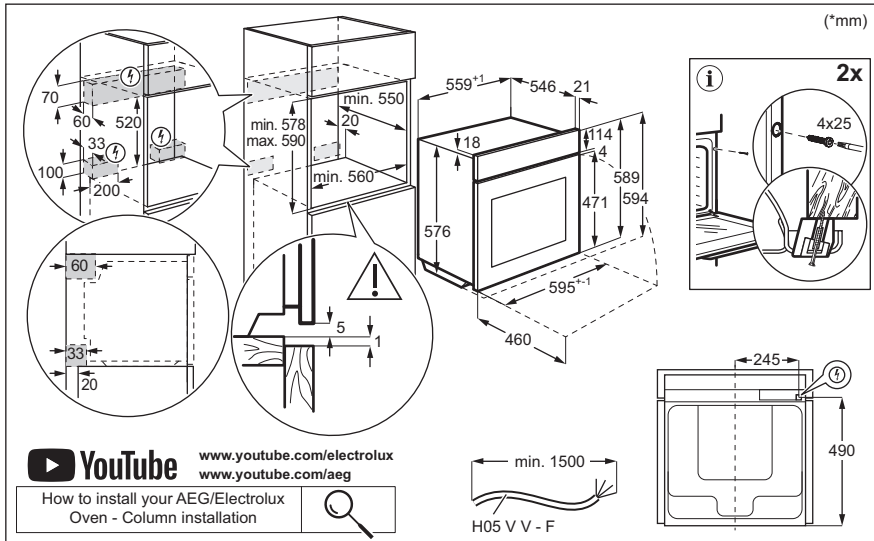
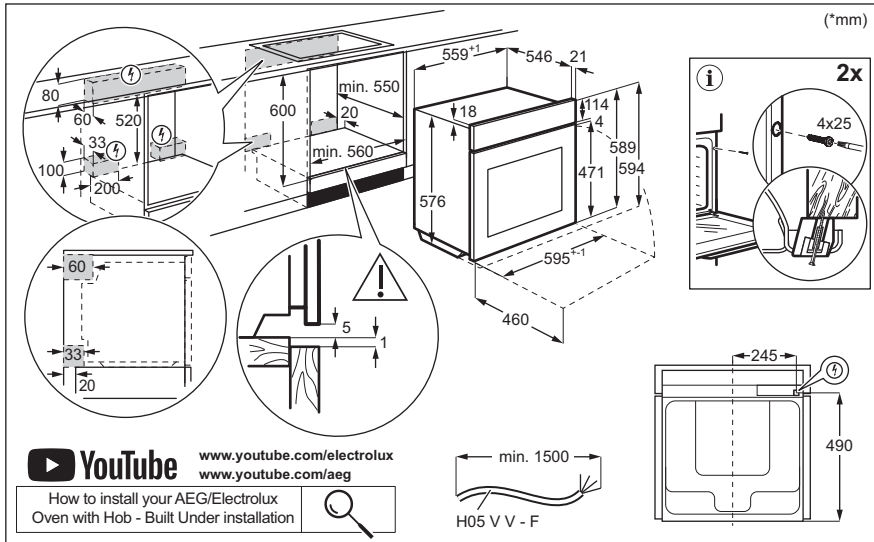


OS6AB50AK
OS6AB50AM

NL Gebruiksaanwijzing | Oven



INSTALLATIE



Welkom bij AEG! Hartelijk dank dat je voor onze apparatuur hebt gekozen.



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

www.aeg.com/support

Wijzigingen voorbehouden.

INHOUDSOPGAVE

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE.....	3
2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN.....	5
3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT.....	8
4. BEDIENINGSPANEEL.....	8
5. VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK.....	9
6. DAGELIJKS GEBRUIK.....	9
7. EXTRA FUNCTIES.....	14
8. KLOKFUNCTIES.....	14
9. DE ACCESSOIRES GEBRUIKEN.....	15
10. AANWIJZINGEN EN TIPS.....	17
11. ONDERHOUD EN REINIGING.....	19
12. PROBLEEMOPLOSSING.....	21
13. ENERGIEZUINIGHEID.....	21
14. MILIEUBESCHERMING.....	23

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 gaan spelen met het apparaat.
- 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 inschuifrails 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 dit apparaat installeren.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies die op onze website staan.
- 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.

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.
- Gebruik altijd glas en potten die zijn goedgekeurd voor conserveringsdoeleinden.
- Plaats geen ontvlambare producten of artikelen die vochtig zijn 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:
 - 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.
- 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.

2.4 Onderhoud en reinigen

WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel, vuur of schade aan het apparaat.

- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat je onderhoudshandelingen verricht.
- Zorg ervoor dat het apparaat koud is. Het risico bestaat dat de glasplaten breken.
- Vervang de glasplaten van de deur onmiddellijk als ze beschadigd zijn. Neem contact op met de erkende servicedienst.
- Wees voorzichtig wanneer u de deur van het apparaat verwijdert. De deur is zwaar!
- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.
- Reinig het apparaat met een vochtige zachte doek. Gebruik alleen neutrale schoonmaakmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.
- Volg als u een ovenspray gebruikt de veiligheidsinstructies op de verpakking.

2.5 Binnenverlichting

WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken.

- Dit product bevat een lichtbron van energie-efficiëntieklasse G.
- Gebruik alleen lampjes met dezelfde specificaties.

2.6 Service

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

2.7 Verwijdering

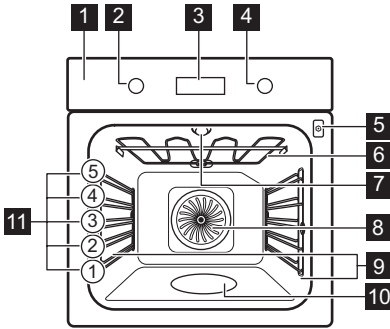
WAARSCHUWING!

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.

3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

3.1 Algemeen overzicht



- 1 Bedieningspaneel
- 2 Knop voor verwarmingsfuncties
- 3 Display
- 4 Bedieningsknop
- 5 Opening voor de voedselsensor
- 6 Verwarmingselement
- 7 Lamp

- 8 Ventilator
- 9 Inschuifrails, verwijderbaar
- 10 Uitholling reliëf - Aqua-reinigingscontainer
- 11 Inzetniveaus


3.2 Accessoires

- **Bakrooster**
Voor taartblikken, overschalen, geroosterde gerechten, kookgerei/ gerechten.
- **Bakplaat**
Voor vochtige taarten, gebakken producten, brood, grote braadstukken, bevroren maaltijden en om druppelende vloeistoffen op te vangen, bijv. vet bij het roosteren van voedsel op het bakrooster.
- **Grill-/braadpan**
Om te bakken en braden of als pan om vet in op te vangen.
- **Voedselsensor**
Om het koken te regelen op basis van de temperatuur in het voedsel.




4. BEDIENINGSPANEEL

4.1 Het apparaat in- en uitschakelen

Het apparaat inschakelen:

1. Druk op de knoppen. De knoppen komen eruit.
2. Draai aan de knop om de verwarmingsfuncties te selecteren.
3. Draai de regelknop om het in te stellen. Draai de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand om het apparaat uit te schakelen .

4.2 Overzicht bedieningspaneel

- | | |
|---|--|
|  | Druk op de knop om timerfuncties in te stellen. |
|  | Druk om het volgende in te stellen: Snel opwarmen. |
|  | Druk op de knop om het lampje van het apparaat in en uit te schakelen. |

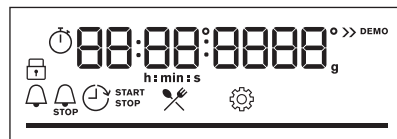


Druk op de kerntemperatuur van het voedsel in te stellen met: Voedselsensor.

OK

Druk op om de selectie te bevestigen.

4.3 Indicatielampjes op de display



Display met toetsfuncties.



Het apparaat is vergrendeld.



Submenu: Kook- En Bakassistent.



Submenu: Instellingen



Snel opwarmen is ingeschakeld.



Voedselsensor is ingeschakeld.



Kookwekker is ingeschakeld.



Kooktijd is ingeschakeld.



Tijd uitgestelde start is ingeschakeld.



Uptimer is ingeschakeld.



Voortgangsbalk - geeft visueel aan wanneer het apparaat de ingestelde temperatuur bereikt of wanneer de bereidingstijd ten einde is.

5. VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.




5.1 Tijd instellen

Wacht bij eerste aansluiting op de stroom totdat het display het volgende weergeeft: "00:00".

1. Draai aan de regelknop om de tijd in te stellen.
2. Druk op OK.

5.2 Eerste keer voorverwarmen en reinigen

Warm het lege apparaat voor voordat u het voor de eerste keer gebruikt en voordat het met etenswaren in contact komt. Het apparaat kan een onaangename geur en rook afgeven. Ventileer de kamer tijdens het voorverwarmen.

1. Haal alle accessoires en verwijderbare inschuifrails uit het apparaat.
2. Stel de functie  in. Stel de maximumtemperatuur in. Laat het apparaat 1 u werken.
3. Stel de functie  in. Stel de maximumtemperatuur in. Laat het apparaat 15 min werken.
4. Stel de functie  in. Stel de maximumtemperatuur in. Laat het apparaat 15 min werken.
5. Schakel het apparaat uit en wacht tot het is afgekoeld.
6. Reinig het apparaat en de accessoires uitsluitend met een microvezeldoek, warm water en een mild reinigingsmiddel.
7. Plaats de accessoires en de verwijderbare inschuifrails terug in hun oorspronkelijke positie.

6. DAGELIJKS GEBRUIK



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

6.1 Verwarmingsfuncties



Hetelucht

Voor het braden van vlees en het bakken van cakes. Stel een lagere temperatuur in dan bij koken met boven + onderwarmte, omdat de ventilator de warmte gelijkmatig verdeelt in de oven.



Boven + onderwarmte / Reiniging met water

Voor het bakken en roosteren op één ovenniveau.

Zie het hoofdstuk "Onderhoud en reiniging" voor meer informatie over: Reiniging met water.



Bevroren gerechten

Om kant-en-klaar-gerechten (bijv. patat, aardappelpartjes of loempia's) krokant te maken.



Pizza-functie

Om pizza en andere gerechten te bakken die van onderaf meer warmte nodig hebben.



Onderwarmte

Om een bruine en krokante bodem te maken. Gebruik de eerste rekstand.



Ontdooien

Om voedsel te ontdooien (groenten en fruit). De ontdooitijd is afhankelijk van de hoeveelheid ingevroren voedsel en de grootte daarvan.



Warmelucht (vochtig)

Deze functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen. Bij het gebruik van deze functie kan de temperatuur in het apparaat 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).



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.



De lamp kan tijdens sommige verwarmingsfuncties automatisch uitschakelen als de temperatuur onder de 80 °C komt.

6.2 Notities over: Warmelucht (vochtig)

Deze functie wordt gebruikt om te voldoen aan de energie-efficiëntieklasse en ecodesign-vereisten (volgens 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', Energiebesparingstips.

6.3 Instellen: Verwarmingsfuncties

1. Draai aan de knop van de verwarmingsfuncties om een verwarmingsfunctie te selecteren.
2. Draai aan de regelknop om de temperatuur in te stellen.

6.4 Invoeren: Menu

Open het menu om toegang te krijgen tot de kookassistentiegerechten en -instellingen.



1. Draai aan de knop voor de verwarmingsfuncties om .

Op het display verschijnt  .

2. Draai aan de bedieningsknop en selecteer het pictogram om het submenu te openen. Druk op **OK**.

6.5 Instellen: Kook- En Bakassistent

Kook- En Bakassistent submenu bestaat uit programma's die zijn ontworpen voor speciale gerechten. Programma's beginnen met een geschikte instelling. U kunt de tijd en de temperatuur tijdens het koken aanpassen.

1. Draai aan de knop voor de verwarmingsfuncties .
2. Draai aan de bedieningsknop om te selecteren . En druk op **OK**.
3. Draai aan de regelknop om een gerecht te selecteren (P1 - P...). Druk op **OK**.
4. Plaats het voedsel in het apparaat. Druk op **OK**.
5. Als de functie is afgelopen, controleert u of het voedsel klaar is. Verleng de bereidingstijd indien nodig.

Submenu: Kook- En Bakassistent

Legenda



De voedselsensor moet worden aangesloten om de functie te kunnen gebruiken. Raadpleeg het hoofdstuk 'De accessoires gebruiken'.

Legenda


































Verwarm het apparaat voor voordat je begint met koken.



Lagerniveau. Zie het hoofdstuk 'Beschrijving van het product'.

Het display toont **P** en een **nummer** van het gerecht dat u in de tabel kunt controleren.

Gerecht	Gewicht	Schapniveau/accessoire
P1 Biefstuk, rauw		
P2 Biefstuk: medium	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm dikke stukken	2; bakplaat Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats in het apparaat.
P3 Biefstuk, gaar		
P4 Biefstuk, medium	180 - 220 g per stuk; 3 cm dikke plakken	3; braadschaal op bakrooster Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats in het apparaat.
P5 Rundvlees geroosterd/gestoofd (prime rib, bovenste ronde, dikke flank)	1.5 - 2 kg	2 braadschaal op bakrooster Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Vloeistof toevoegen. Plaats in het apparaat.
P6 Biefstuk, rauw (langzaam koken)		
P7 Biefstuk, medium (langzaam koken)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm dikke stukken	2; bakplaat Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats in het apparaat.
P8 Biefstuk, gaar (langzaam koken)		
P9 Rundvleesfilet, gaar (lage temperatuur garen)		
P10 Filet, gemiddeld (lage temperatuur garen)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm dikke stukken	2; bakplaat Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats in het apparaat.
P11 Rundvleesfilet, gaar (lage temperatuur garen)		
P12 Geroosterd kalfsvlees (bijv. schouder)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm dikke stukken	2 braadschaal op bakrooster Voeg vloeistof toe. Geroosterd bedekt.
P13 Geroosterde varkenshals of schouder	1.5 - 2 kg	2 braadschaal op bakrooster Draai halverwege de bereidingstijd het vlees om.
P14 Aangetrokken varkensvlees (lage temperatuur garen)	1.5 - 2 kg	2; bakplaat Draai het vlees na halverwege de bereidingstijd, om een gelijkmatige bruining te krijgen.

	Gerecht	Gewicht	Schaphniveau/accessoire
P15	Varkenslende, vers	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm dikke stukken	  2; braadschaal op bakrooster
P16	Reserverribben varkensvlees	2 - 3 kg; gebruik rauwe, 2 - 3 cm dunne spare ribs	 3; diepe pan Voeg vloeistof toe om de bodem van een schaal te bedekken. Draai halverwege de bereidingstijd het vlees om.
P17	Lambeen met botten	1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm dikke stukken	  2; braadschaal op bakplaat Vloeistof toevoegen. Draai halverwege de bereidingstijd het vlees om.
P18	Hele kip	1 - 1.5 kg; vers	  2; stoofschotel op bakplaat Draai de kip halverwege de bereidingstijd om voor een gelijkmatige bruining.
P19	Halve kip	0.5 - 0.8 kg	  3; bakplaat
P20	Kippenborst	180 - 200 g per stuk	  2 stoofschotel op bakrooster Bak het vlees een paar minuten in een hete pan.
P21	Kippenpoten, vers	-	  3; bakplaat Als u eerst kippenpoten hebt gemarineerd, stel dan een lagere temperatuur in en kook ze langer.
P22	Hele eend	2 - 3 kg	  2 braadschaal op bakrooster Leg het vlees op de braadschaal. Draai halverwege de bereidingstijd de eend om.
P23	Gans, heel	4 - 5 kg	  2; diepe pan Leg het vlees op een diepe bakplaat. Draai halverwege de bereidingstijd de gans om.
P24	Vleesbrood	1 kg	  2; bakrooster
P25	Hele vis, gegrild	0.5 - 1 kg per vis	  2; bakplaat Vul de vis met boter, kruiden en specerijen.
P26	Visfilet	-	  3 stoofschotel op bakrooster
P27	Cheesecake	-	 2;  28 cm springvorm van op bakrooster
P28	Appelcake	-	 3; bakplaat
P29	Appeltaart	-	 2; taartvorm op bakrooster
P30	Appeltaart	-	 1 taartvorm op  22 cm bakrooster
P31	Brownies	2 kg van deeg	 3; diepe pan
P32	Muffins	-	 3 muffinbakplaat op bakrooster

	Gerecht	Gewicht	Schapniveau/accessoire
P33	Broodcake	-	2; broodvorm op bakrooster
P34	Gebakken aardappelen	1 kg	2; bakplaat Leg de gesneden aardappelen met huid op de bakplaat.
P35	Aardappelpartjes	1 kg	3; bakplaat bedekt met bakpapier Snijd aardappelen in stukken.
P36	Gegrilde gemengde groenten	1 - 1.5 kg	3; bakplaat bedekt met bakpapier Snijd de groenten in stukken.
P37	Aardappelkroketjes, bevroren	0.5 kg	3; bakplaat
P38	Patat, bevroren	0.75 kg	3; bakplaat
P39	Vlees-/groentelasagne met droge pasta-bladen	1 - 1.5 kg	2; stoofschotel op bakrooster
P40	Aardappelgratin (ruwe aardappelen)	1 - 1.5 kg	1; stoofschotel op bakrooster Draai het gerecht na de helft van de bereidingstijd.
P41	Verse pizza, dun	-	2; bakplaat bedekt met bakpapier
P42	Verse pizza, dik	-	2; bakplaat bedekt met bakpapier
P43	Quiche	-	2; bakblik op bakrooster
P44	Stokbrood / ciabatta / witbrood	0.8 kg	2; bakplaat bedekt met bakpapier Meer tijd nodig voor witbrood.
P45	Volkoren / rogge / bruin brood	1 kg	2; bakplaat bedekt met bakpapier / bakrooster

6.6 Wijzigen: Instellingen

1. Draai aan de knop voor de verwarmingsfuncties .
2. Draai aan de bedieningsknop om te selecteren . En druk op **OK**.
3. Draai aan de controleknop om de instelling te selecteren. Druk op **OK**.
4. Draai aan de regelknop om de waarde aan te passen. Druk op **OK**.
5. Draai de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand om Menu af te sluiten.

Submenu: Instellingen

	Instellingen	Waarde
01	Dagtijd	Wijzigen
02	Helderheid display	1 - 5
03	Toetstonen	1 - Piep, 2 - Klik, 3 - Geluid uit
04	Geluidsvolume	1 - 4
05	Voedselsensor Actie	1 - Alarm en stop, 2 - Alarm
06	Uptimer	Aan/uit

Instellingen	Waarde
07 Binnenverlichting	Aan/uit
08 Snel opwarmen	Aan/uit
09 Demofunctie	Activeringscode: 2468

Instellingen	Waarde
10 Softwareversie	Controleren
11 Terug naar fabrieksinstellingen	Ja / Nee

7. EXTRA FUNCTIES


7.1 Blokkering


Deze functie voorkomt dat de functie van het apparaat per ongeluk wordt gewijzigd.

Wanneer het apparaat wordt geactiveerd terwijl het in gebruik is, vergrendelt het het bedieningspaneel, zodat de huidige kookinstellingen ononderbroken blijven.

Als het apparaat wordt ingeschakeld terwijl het uit staat, blijft het bedieningspaneel vergrendeld, zodat het apparaat niet onbedoeld wordt ingeschakeld.



 OK – houd ingedrukt om de functie in te schakelen.

een geluidssignaal.  - knippert 3 keer wanneer de vergrendeling wordt ingeschakeld.

 OK – houd ingedrukt om de functie uit te schakelen.

7.2 Automatische uitschakeling

Als de verwarmingsfunctie actief is en er geen instellingen worden gewijzigd, wordt het apparaat om veiligheidsredenen na een bepaalde periode automatisch uitgeschakeld.

 (°C)	 (u)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - maximaal	3

Als je van plan bent een verwarmingsfunctie te gebruiken voor een duur die langer is dan de automatische uitschakeltijd, stel dan de kooktijd in. Zie het hoofdstuk 'Klokfuncties'.

De automatische uitschakeling werkt niet met de functies: Binnenverlichting, Voedselsensor, Tijd uitgestelde start.

7.3 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.

8. KLOKFUNCTIES

8.1 Omschrijving timerfuncties



Om een afteltijd in te stellen. Wanneer de tijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal. Deze functie heeft geen invloed op de werking van het apparaat en kan op elk moment worden ingesteld.



Kooktijd

Om de bereidingsduur in te stellen. Wanneer de timer stopt, klinkt het signaal en stopt de verwarmingsfunctie automatisch.



Tijd uitgestelde start

Om het begin en/of het einde van het koken uit te stellen.



Om aan te geven hoe lang het apparaat in werking is. Maximum is 23 u 59 min. Deze functie heeft geen invloed op de werking van het apparaat en kan op elk moment worden ingesteld.



8.2 Instellen: Kookwekker

1. Druk op .

Op het display verschijnt: 0:00 en .



2. Draai de regelknop om het Kookwekker in te stellen.
3. Druk op **OK**. De timer begint onmiddellijk af te tellen.

8.3 Instellen: Kooktijd STOP

1. Draai aan de knoppen om de verwarmingsfunctie te selecteren en de temperatuur in te stellen.
2. Druk op  totdat op het display verschijnt: 0:00 en  STOP.
3. Draai de regelknop om het Kooktijd in te stellen.
4. Druk op **OK**. De timer begint onmiddellijk af te tellen.
5. Wanneer de tijd is verstreken, drukt u op **OK** en draait u de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand.

8.4 Instellen: Tijd uitgestelde start



1. Draai aan de knoppen om de verwarmingsfunctie te selecteren en de temperatuur in te stellen.
2. Druk op  totdat op het display verschijnt:  en **START**.

3. Draai aan de knop om de starttijd in te stellen.

4. Druk op **OK**.

Op het display verschijnt: --:--  **STOP**.



5. Draai de regelknop om het in te stellen.

6. Druk op **OK**.



De timer begint af te tellen op een ingestelde starttijd.

7. Wanneer de tijd is verstreken, drukt u op **OK** en draait u de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand.

8.5 Instellen: Uptimer

1. Draai aan de knop voor de verwarmingsfuncties om  te openen Menu.
2. Draai aan de bedieningsknop om  / Uptimer te selecteren. Zie het hoofdstuk 'Dagelijks gebruik', Menu: Instellingen.
3. Druk op **OK**.
4. Draai de bedieningsknop om de Uptimer in en uit te schakelen.
5. Druk op **OK**.

8.6 Instellen: Dagtijd

1. Draai aan de knop voor de verwarmingsfuncties om  te openen Menu.
2. Draai aan de bedieningsknop om  / Dagtijd te selecteren. Zie het hoofdstuk 'Dagelijks gebruik', Menu: Instellingen.
3. Draai de regelknop om de klok in te stellen.
4. Druk op **OK**.

9. DE ACCESSOIRES GEBRUIKEN



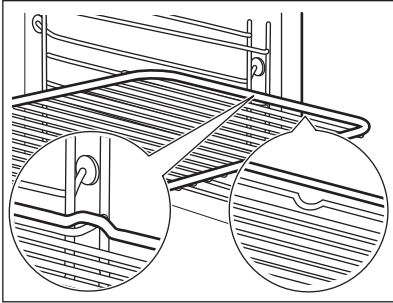
WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

9.1 Accessoires plaatsen

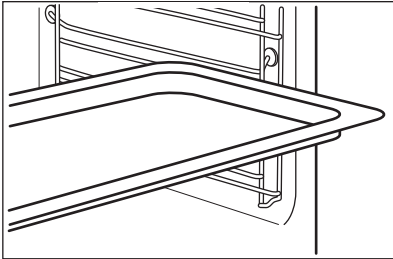
Een kleine inkeping bovenaan verhoogt de veiligheid. De inkepingen zijn ook anti-kantelmechanismen. De hoge rand rond het rooster voorkomt dat het kookgerei van het rooster afglijdt.

Bakrooster



Plaats het rooster tussen de geleidestangen van de roostersteun. Zorg ervoor dat het rooster de achterkant van de binnenkant van de oven raakt.

Bakplaat / Diepe schaal




Schuif de plaat tussen de geleidestangen van de inschuifrail. Plaats de bakplaat met de helling naar de achterkant van de binnenkant van de oven.

9.2 Voedselsensor

Het meet de temperatuur binnenin het voedsel.

Er moeten twee temperaturen worden ingesteld:

- °C - de temperatuur in het apparaat. Het moet ten minste 25 °C hoger zijn dan de kerntemperatuur van het voedsel.
-  - de kerntemperatuur van het voedsel.

Voor de beste kookresultaten:

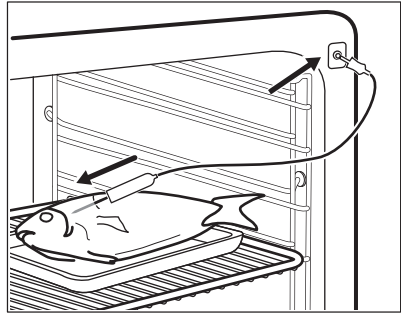
- Ingrediënten moeten op kamertemperatuur zijn.
- Niet gebruiken voor vloeibare gerechten.
- Tijdens het koken moet de naald van de voedselsensor volledig in het gerecht worden gestoken.

Koken met: Voedselsensor

WAARSCHUWING!

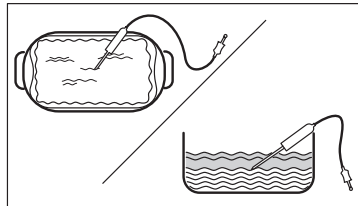
Er bestaat een risico op brandwonden als de voedselsensor en de inschuifrails heet worden. Raak de handgreep van de voedselsensor niet met blote handen aan. Gebruik altijd ovenhandschoenen.

1. Het apparaat inschakelen.
2. Selecteer de verwarmfunctie en, indien nodig, de oventemperatuur.
3. Plaats voedselsensor in de schaal:
Vlees, gevogelte en vis
Steek de hele naald van de voedselsensor in het midden van het vlees of de vis op het dikste gedeelte.




Stoofschotel

Plaats de punt van de voedselsensor precies in het midden van de ovenschotel. De voedselsensor moet tijdens het bakken op één plaats worden gestabiliseerd. Gebruik een solide ingrediënt om dit voor elkaar te krijgen. Gebruik de rand van de bakplaat om het siliconen handvat van de voedselsensor te ondersteunen. De punt van de voedselsensor mag de bodem van de bakplaat niet raken.



4. Steek de voedselsensor in het stopcontact in het apparaat. Zie het hoofdstuk 'Beschrijving van het product'.

Het display toont de huidige temperatuur van de voedselsensor.

5.  - druk om de kerntemperatuur van de sensor in te stellen.
6. Draai aan de regelknop om de temperatuur in te stellen.
7. Druk op **OK**.
8. Als het voedsel de ingestelde temperatuur bereikt, klinkt er een

geluidssignaal. Controleer of het voedsel klaar is. Verleng de bereidingstijd indien nodig.

9. Haal de stekker van de voedselsensor uit het stopcontact en haal het gerecht uit het apparaat.

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.


Tel de rekniveaus vanaf de bodem van de oven.


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

Zie het hoofdstuk "Energie-efficiëntie" voor energiebesparingstips.

Symbolen gebruikt in de tabellen:

	Soort voedsel
	Verwarmingsfunctie
°C	Temperatuur

	Accessoire
---	------------

	Inzetniveau
---	-------------

	Kooktijd (min)
---	----------------




10.2 Warmelucht (vochtig) – aanbevolen accessoires




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

- **Pizzapan** - donker, niet-reflecterend, diameter 28cm
- **Bakschaal** - donker, niet-reflecterend, diameter 26cm
- **Ramekins** - keramiek, diameter 8cm, hoogte 5 cm
- **Flanbasistin** - donker, niet-reflecterend, diameter 28cm

10.3 Warmelucht (vochtig)

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






	°C		
Pastagratin	200 - 220	45 - 55	3
Aardappelgratin	180 - 200	70 - 85	3
Moussaka	170 - 190	70 - 95	3
Lasagne	180 - 200	75 - 90	3

	°C		
Cannelloni	180 - 200	70 - 85	3
Broodpudding	190 - 200	55 - 70	3
Rijstpudding	170 - 190	45 - 60	3
Appeltaart, gemaakt van zacht cakedeeg (ronde taartvorm)	160 - 170	70 - 80	3
Witbrood	190 - 200	55 - 70	3

10.4 Informatie voor testinstellingen

Testen in overeenstemming met: EN 60350-1, IEC 60350-1.






Bakken op één niveau

			°C		
Zachte cake zonder vet	Hetelucht	Bakrooster	160	45 - 60	2
Zachte cake zonder vet	Boven + onderwarmte	Bakrooster	160	45 - 60	2
Appeltaart, 2 blikken Ø20 cm	Hetelucht	Bakrooster	160	55 - 65	2
Appeltaart, 2 blikken Ø20 cm	Boven + onderwarmte	Bakrooster	180	55 - 65	1
Zandtaartdeeg	Hetelucht	Bakplaat	140	25 - 35	2
Zandtaartdeeg	Boven + onderwarmte	Bakplaat	140	25 - 35	2
Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat 1)	Hetelucht	Bakplaat	150	20 - 30	3
Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat 1)	Boven + onderwarmte	Bakplaat	170	20 - 30	3
Toast 2)	Grillen	Bakrooster	max.	1 - 2	5

1) Verwarm het lege apparaat voor.

2) Verwarm het lege apparaat 5 min voor.

Bakken op meerdere niveaus

			°C		
Zandtaartdeeg	Hetelucht	Bakplaat	140	25 - 45	2 en 4
Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat 1)	Hetelucht	Bakplaat	150	25 - 35	2 en 4
Zachte cake zonder vet	Hetelucht	Bakrooster 2)	160	45 - 55	2 en 4



Appeltaart

Hetelucht

Bakrooster ²⁾

160

55 - 65

2 en 4

- 1) Verwarm het lege apparaat voor.
- 2) 1 cakevorm op elk bakrooster. Eén links en één rechts.

11. ONDERHOUD EN REINIGING



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

11.1 Opmerkingen over de reiniging

Reinigingsmiddelen

- Reinig de voorkant van het apparaat uitsluitend met een microvezeldoek met warm water en een mild reinigingsmiddel.
- Gebruik een reinigingsoplossing om metalen oppervlakken te reinigen.
- Reinig vlekken met een mild reinigingsmiddel.

Dagelijks gebruik

- Reinig na elk gebruik de binnenkant van het apparaat. Vetophoping of andere resten kunnen brand veroorzaken.
- Bewaar voedsel niet langer dan 20 minuten in het apparaat. Droog de binnenkant van het apparaat na elk gebruik alleen met een microvezeldoek.

Accessoires

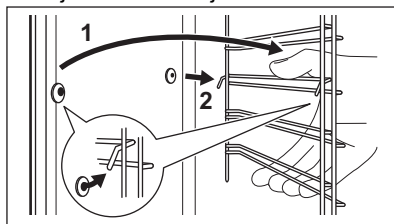
- Reinig alle accessoires na elk gebruik en laat ze drogen. Gebruik alleen een zachte doek met warm water en een mild reinigingsmiddel. De accessoires niet in de afwasmachine reinigen.
- Reinig de antiaanbakaccessoires niet met agressieve reinigingsmiddelen of scherpe voorwerpen.

11.2 Verwijderbare inschuifrails

Verwijder de inschuifrails om het apparaat te reinigen.

1. Schakel het apparaat uit en wacht tot het is afgekoeld.
2. Trek de inschuifrail bij de voorkant uit de zijwand.


3. Trek de geleider bij de achterkant uit de zijwand en verwijder het.



4. Plaats de inschuifrails in omgekeerde volgorde.

11.3 Reiniging met water

Deze reinigingsprocedure maakt gebruik van vocht om achtergebleven vet en voedselresten uit het apparaat te verwijderen.

1. Giet water in de uitsparing van de ovenruimte: 300 ml.
2. Stel de functie  in.
3. Stel de temperatuur in op 90 °C.
4. Laat het apparaat 30 min werken.
5. Schakel het apparaat uit.
6. Wacht totdat het apparaat koud is. Maak de opening droog met een zachte doek.

11.4 Verwijderen en installeren van de deur

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



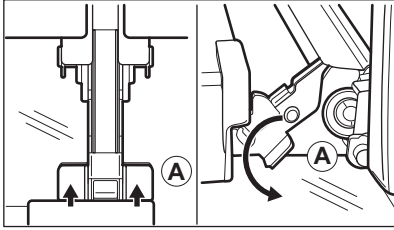
WAARSCHUWING!

De deur is zwaar.

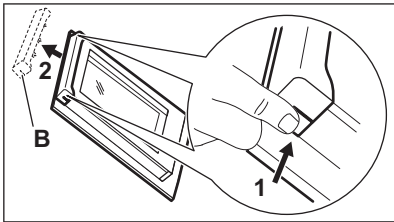
⚠ LET OP!

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

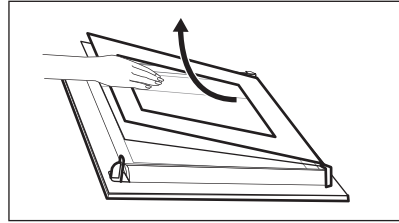
1. Zorg ervoor dat het apparaat koud is
2. Open de deur volledig.
3. Druk op de klemhendels **A** op de twee deurscharnieren.



4. Sluit de ovendeur in de eerste openingsstand (in een hoek van ongeveer: 70°).
5. Pak de deur aan de zijkanten met beide handen vast en trek deze onder een opwaartse hoek weg van de oven.
6. Plaats de ovendeur met de buitenkant omlaag op een zachte doek op een stabiele ondergrond.
7. Pak de deurafdekking **B** aan de bovenkant van de deur aan beide kanten vast en druk deze naar binnen om de klemsluiting te ontgrendelen.



8. Trek de deurlijst naar voren om hem te verwijderen.
9. Houd de glasplaten aan hun bovenkant vast en trek deze een voor een omhoog uit de geleider.



10. Reinig de glasplaat met een sopje. Droog de glasplaat voorzichtig af. Reinig de glasplaten niet in de vaatwasser.

Voer na het reinigen de bovenstaande stappen in de omgekeerde volgorde uit. 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.

11.5 Het lampje vervangen

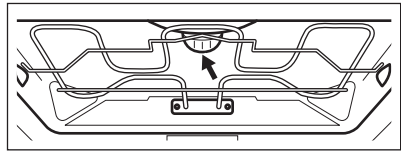
⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken.
Het lampje kan heet zijn.

1. Schakel het apparaat uit en wacht tot het is afgekoeld.
2. Haal de stekker uit het stopcontact.
3. Leg de doek op de vloer van de oven.

Bovenlamp

1. Draai het glazen deksel om die te verwijderen.



2. Reinig de glasafdekking.
3. Vervang de lamp door een geschikte 300 °C hittebestendige lamp.
4. Installeer het glazen deksel.

12. PROBLEEMOPLOSSING

WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

12.1 Wat te doen als...

Probleem	Controleer of...
U kunt het apparaat niet inschakelen of bedienen.	Het apparaat is op de juiste manier op een elektrische toevoer aangesloten.
Het apparaat warmt niet op.	De automatische uitschakeling is gedeactiveerd.
Het apparaat warmt niet op.	De zekering is niet doorgeslagen.
Het apparaat warmt niet op.	Blokkering is gedeactiveerd.
De lamp is uit.	Warmelucht (vochtig) - is geactiveerd.
De verlichting werkt niet.	De lamp is opgebrand.
De Voedselsensor werkt niet.	De stekker van de Voedselsensor is volledig in het stopcontact gestoken.
Op het display verschijnt 00:00.	Er was een stroomstoring. Stel het tijdstip van de dag in.



Als het display een foutcode weergeeft die niet in deze tabel staat, schakelt u de zekering van het huis uit en weer in om de oven opnieuw te starten. Als de foutcode opnieuw optreedt, neemt u contact op met een erkend servicecentrum.

12.2 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 het apparaat. Het is zichtbaar wanneer u de deur opent. Verwijder het typeplaatje niet uit het apparaat.

Wij raden je aan om de gegevens hier te noteren:

Model (MOD.):

Productnummer (PNC):

Serienummer (S.N.):

13. ENERGIEZUINIGHEID

13.1 Productinformatie en productinformatieblad volgens de EU-voorschriften voor ecologisch ontwerp en energie-etikettering

Naam leverancier

AEG

Modelnummer	OS6AB50AK 944035016 OS6AB50AM 944035017	
Energie-efficiëntie-index	81.2	
Energie-efficiëntieklasse	A+	
Energieverbruik met een standaard belading, conventionele modus	1.09 kWh/cyclus	
Energieverbruik met een standaard belasting, heteluchtmodus	0.69 kWh/cyclus	
Aantal holtes	1	
Warmtebron	Elektriciteit	
Volume	71 l	
Soort oven	Inbouwoven	
Massa	OS6AB50AK	31.0 kg
	OS6AB50AM	31.0 kg

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

13.2 Productinformatie voor stroomverbruik en maximale tijd om de toepasselijke modus voor laag vermogen te bereiken

Stroomverbruik in stand-by	0.8 W
De maximale tijd die de apparatuur nodig heeft om automatisch de toepasselijke modus voor laag vermogen te bereiken	20 min

13.3 Energiebesparende tips

De onderstaande tips helpen u energie te besparen bij het gebruik van uw apparaat.

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 en donkere, niet-reflecterende blikken en containers om energie te besparen

Verwarm het apparaat niet voor voordat u gaat koken, tenzij specifiek aanbevolen.

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

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.

Gebruik de restwarmte om het voedsel warm te houden of andere gerechten op te warmen.

Wanneer je de oven uitschakelt, geeft het display de restwarmte aan.

Eten warm houden

Kies de laagst mogelijke temperatuurinstelling om de restwarmte te gebruiken en het voedsel 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. 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.

aeg.com

867380909-B-212024



CE