

▶ BPK842220M

NL Gebruiksaanwijzing
Oven

USER MANUAL



AEG

INHOUDSOPGAVE

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE.....	2
2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN.....	5
3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT.....	8
4. HET APPARAAT GEBRUIKEN.....	9
5. VOORDAT U HET APPARAAT VOOR DE EERSTE KEER GEBRUIKT.....	10
6. DAGELIJKS GEBRUIK.....	11
7. KLOKFUNCTIES.....	18
8. GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES.....	18
9. EXTRA FUNCTIES.....	21
10. AANWIJZINGEN EN TIPS.....	21
11. ONDERHOUD EN REINIGING.....	40
12. PROBLEEMOPLOSSING.....	43
13. ENERGIEZUINIGHEID.....	45

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



Registreer uw product voor een betere service:

www.registeraeg.com



Koop accessoires, verbruiksartikelen en originele reserveonderdelen voor uw apparaat:

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 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 beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruiken van het apparaat en indien zij de eventuele gevaren begrijpen.
- Kinderen tussen de 3 en 8 jaar oud en personen met zware en complexe beperkingen dienen altijd uit de buurt van het apparaat te worden gehouden, tenzij ze voortdurend onder toezicht staan.
- Kinderen jonger dan 3 jaar dienen, mits zij voortdurend onder toezicht staan, bij het apparaat uit de buurt te worden gehouden.
- Laat kinderen niet spelen met het apparaat.
- Houd alle verpakkingen uit de buurt van kinderen en verwijder ze op gepaste wijze.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat als het in werking is of afkoelt. Makkelijk toegankelijke onderdelen kunnen heet worden tijdens gebruik.
- Als het apparaat is voorzien van een kinderslot, dient dit te worden geactiveerd.
- Kinderen mogen zonder toezicht geen reinigings- en onderhoudswerkzaamheden aan het apparaat uitvoeren.

1.2 Algemene veiligheid

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

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

2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

2.1 Installatie



WAARSCHUWING!

Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies 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.
- 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 u het apparaat monteert of de ovendeur onbelemmerd opent.
- Het apparaat is uitgerust met een elektrisch koelsysteem. Het heeft elektrische stroom nodig.
- De stevigheid van de inbouwkast moet voldoen aan de DIN 68930-norm.

Minimumhoogte kast (Minimumhoogte kast onder werkblad)	600 (600) mm
Kastbreedte	550 mm
Kastdiepte	605 (580) 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	549 mm
Breedte van de achterkant van het apparaat	548 mm

Diepte van het apparaat	567 mm
Ingebouwde diepte van het apparaat	546 mm
Diepte met open deur	1017 mm
Minimumgrootte ventilatieopening. Opening geplaatst aan de onderkant van de achterzijde	550 x 20 mm
Lengte voedingskabel. Kabel wordt in de rechterhoek van de achterzijde geplaatst	1500 mm
Bevestigingsschroeven	4 x 12 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 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 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.
- 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 enkel correcte isolatievoorzieningen: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
- De elektrische installatie moet een isolatieapparaat bevatten waardoor het apparaat volledig van het lichtnet afgesloten kan worden. Het isolatieapparaat moet een contactopening hebben met een minimale breedte van 3 mm.
- Sluit de deur van het apparaat volledig voordat u de stekker in het stopcontact steekt.
- Dit apparaat wordt geleverd met stekker en netsnoer.

2.3 Gebruik



WAARSCHUWING!

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

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik.
- De specificatie van dit apparaat niet wijzigen.
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd zijn.
- Laat het apparaat tijdens het gebruik niet onbeheerd achter.
- Schakel het apparaat telkens na gebruik uit.
- Wees voorzichtig met het openen van de deur van het apparaat als het

apparaat aan staat. Er kan hete lucht ontsnappen.

- Bedien het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.
- 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 items die vochtig zijn door ontvlambare producten in, bij of op het apparaat.



WAARSCHUWING!

Risico op schade aan het apparaat.

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

deur nooit gesloten is als het apparaat in werking is. Warmte en vocht kunnen achter een gesloten meubelpaneel ophopen en schade aan het apparaat, de behuizing of de vloer veroorzaken. Sluit het meubelpaneel niet tot het apparaat volledig afgekoeld is na gebruik.

2.4 Onderhoud en reiniging



WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel, brand en schade aan het apparaat.

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

2.5 Pyrolytische reiniging



WAARSCHUWING!

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

- Voordat u de pyrolytische zelfreinigingsfunctie of de functie Het eerste gebruik uitvoert, moet u

eerst de volgende items uit de binnenkant oven verwijderen:

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

mogelijk ook kleine hoeveelheden schadelijke gassen veroorzaken.

- Rookgassen die vrijkomen uit alle pyrolytische ovens / kookresten zoals beschreven, zijn niet schadelijk voor mensen, inclusief kinderen of personen met medische aandoeningen.

2.6 Binnenverlichting



WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken.

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

2.7 Service

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

2.8 Verwijdering



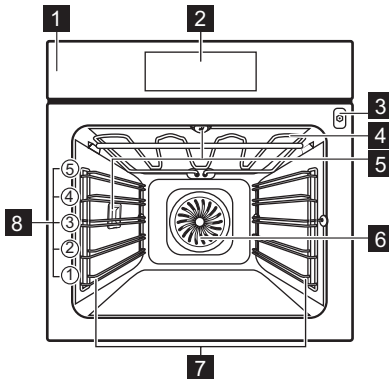
WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel of verstikking.

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

3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

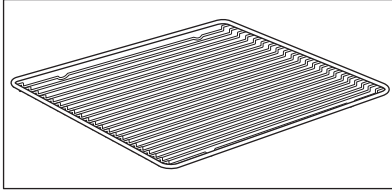
3.1 Algemeen overzicht



- 1 Bedieningspaneel
- 2 Elektronische tijdschakelklok
- 3 Opening voor de voedselsensor
- 4 Verwarmingselement
- 5 Lamp
- 6 Ventilator
- 7 Verwijderbare inschuifrail
- 8 Roosterhoogtes

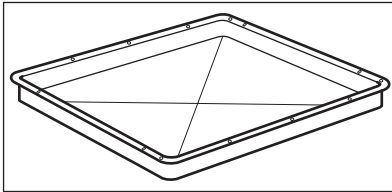
3.2 Accessoires

Bakrooster



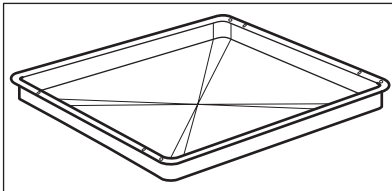
Voor kookgerei, bak- en braadvormen.

Bakplaat



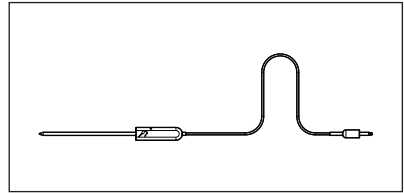
Voor gebak en koekjes.

Grill-/braadpan



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

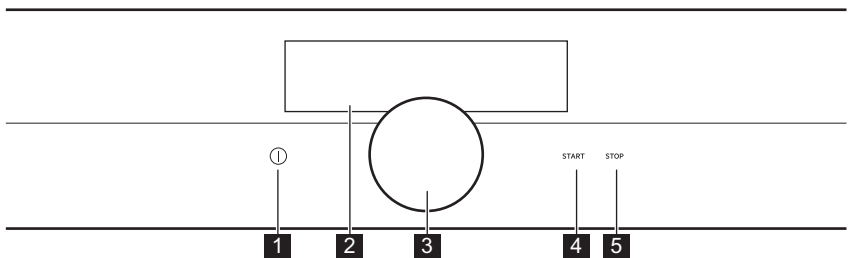
Voedselsensor




Om de temperatuur binnenin het voedsel te meten.

4. HET APPARAAT GEBRUIKEN

4.1 Bedieningspaneel

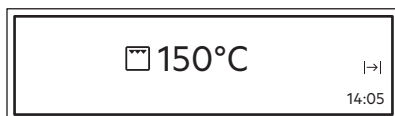


Functie	Opmerking
1 Aan/uit	Apparaat in- en uitschakelen.

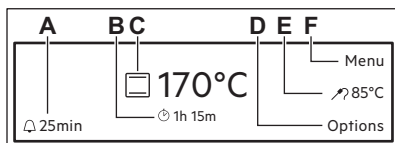
Functie	Opmerking
2 Display	Toont de huidige instellingen van het apparaat.
3 Draaiknop	Om de instellingen te wijzigen en door het menu te navigeren. Druk op  om het apparaat aan te zetten. Houd de draaiknop vast om het instellingenscherf aan te zetten. Houd de draaiknop vast en draai eraan om door het menu te navigeren. Houd de draaiknop vast en druk erop om een instelling te bevestigen of in het gekozen submenu te gaan. Om naar het vorige menu terug te gaan, vindt u de optie Terug in de menulijst of bevestigt u een geselecteerde instelling.
4 START	Om de geselecteerde functie in te schakelen.
5 STOP	Om de geselecteerde functie uit te schakelen.

4.2 Display

Na aan te gaan, toont het display de verwarmingsfunctiemodus.



Het display met ingestelde maximaal aantal functies:



- A. Herinnering
- B. Timer naar boven
- C. Verwarmfunctie en temperatuur
- D. Opties of tijdstip van de dag
- E. Duur of eindtijd van een functie of Voedselsensor
- F. Menu

5. VOORDAT U HET APPARAAT VOOR DE EERSTE KEER GEBRUIKT



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

5.1 Eerste reiniging

Verwijder all accessoires en verwijderbare inschuifrails uit de oven.

Zie het hoofdstuk 'Onderhoud en reiniging'.

Reinig de oven en accessoires voor het eerste gebruik.

Zet de accessoires en verwijderbare inschuifrails terug in de beginstand.

5.2 Eerste aansluiting

Bij de eerste aansluiting zal de softwareversie gedurende 7 seconden verschijnen.

U dient de taal, de Helderheid scherm en de Tijdstip van de dag in te stellen.

6. DAGELIJKS GEBRUIK



WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

6.1 Verwarmingsfuncties

De verwarmingsfuncties in- en uitschakelen.

1. Oven inschakelen.
2. Hou de draaiknop vast.
De laatst gebruikte functie wordt onderstreept.
3. Druk op de draaiknop om het submenu in te gaan en draai eraan om de verwarmingsfunctie te selecteren.
4. Druk op de draaiknop om te bevestigen.

5. Stel de temperatuur in en bevestig.
6. Druk op **START** . Voedselsensor kan op elk moment of tijdens het bereidingsproces worden ingestoken. Sommige functies bevatten een volgorde van pop-upmenu's Druk op de draaiknop om naar de volgende pop-upmenu te gaan. Na de laatste bevestiging begint de functie.

Druk op **STOP** om een functie uit te schakelen.



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


Verwarmingsfuncties: Specials

Verwarmingsfunctie	Applicatie
Lage Temperatuur Ga- ren	Voor het bereiden van mals en sappig braadvlees.
Warmhouden	Om het voedsel warm te houden.
Borden Warmen	Om borden voor het serveren op te warmen.
Inmaken	Voor het inmaken van groenten (bijv. augurken).
Drogen	Om in plakjes gesneden fruit, groenten en champignons te drogen.
Deeg Laten Rijzen	Om het deeg te laten rijzen voor het bakken.

Verwarmingsfunctie	Applicatie
 Ontdooien	Om voedsel te ontdooien (groenten en fruit). De ontdooitijd hangt af van de hoeveelheid en dikte van het voedsel.
 Brood bakken	Gebruik deze functie voor brood en broodjes met een heel goed bijna professioneel resultaat qua kroktheid, kleur en bruine korst.

Verwarmingsfuncties: Norm

Verwarmingsfunctie	Applicatie
 Hete lucht	Om op max. 3 rekstanden tegelijk te bakken en voedsel te drogen. Stel de temperatuur 20 - 40°C lager in dan voor de functie: Conventioneel koken.
 Hetelucht + onderwarmte	Om gerechten op één niveau te bakken met intensief bruineren en een krokantere korst. Stel de temperatuur 20 - 40°C lager in dan voor de functie: Conventioneel koken.
 Conventioneel koken	Voor het bakken en braden op één ovenniveau.
 Onderwarmte + grill + hete lucht	Om kant-en-klaar-gerechten (bijv. patat, aardappelpartjes of loempia's) krokant te maken.
 Grillen	Om plat voedsel te grillen en brood te roosteren.
 Grill + ventilator	Voor het braden van grotere stukken vlees of gevogelte met botten op één niveau. Voor gratineren en bruinen.
 Onderwarmte	Voor het bakken van taarten met een knapperige bodem en het inmaken van voedsel.

Verwarmingsfunctie	Applicatie
 Hetelucht (vochtig)	Deze functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen. Zie het hoofdstuk 'Hints and tips', Hetelucht (vochtig) voor bereidingsinstructies. De ovendeur dient tijdens de bereiding gesloten te zijn zodat de functie niet wordt onderbroken en om ervoor te zorgen dat de oven werkt op de hoogst mogelijke energie-efficiëntie. Bij het gebruik van deze functie kan de temperatuur in de ruimte verschillen van de ingestelde temperatuur. De restwarmte wordt gebruikt. Het verwarmingsvermogen kan worden verminderd. Zie voor algemene aanbevelingen voor energiebesparing het hoofdstuk 'Energie-efficiëntie', Energiebesparing. Deze functie wordt gebruikt om de energie-efficiëntieklasse vast te stellen overeenkomstig EN 60350-1. Bij gebruik van deze functie gaat de verlichting na 30 seconden automatisch uit.

6.2 Menu - overzicht



Menu

Menu-item	Applicatie
Kook- en bakassistent	Bestaat uit een lijst met automatische programma's.
Reinigen	Bestaat uit een lijst met reinigingsprogramma's.
Basisinstellingen	Wordt gebruikt voor het instellen van de apparaatconfiguratie.

Submenu voor: Reinigen

Submenu	Beschrijving
Snel	Pyrolysereiniging. 1 h voor een lage vuilgraad.
Normaal	Pyrolysereiniging. 1 h 30 min voor een gewone vuilgraad.
Intens	Pyrolysereiniging. 3 h voor een hoge vuilgraad.

Submenu voor: Basisinstellingen

Submenu	Beschrijving
Kinderslot	Als het Kinderslot aanstaat, kan de oven niet per ongeluk worden geactiveerd. U kunt deze functie activeren en deactiveren met het basisinstellingenmenu. Eenmaal geactiveerd, verschijnt kinderslot in het display als u de oven aanzet. Om de oven te gebruiken kiest u de code letters met de draaiknop in de volgende volgorde: A B C. Als het kinderslot ingeschakeld is en de oven uitgeschakeld is, zijn de ovendeuren vergrendeld.
Snel opwarmen	Verlaagt de opwarmtijd als standaard. Let op dat dit maar beschikbaar is op een aantal van de verwarmingsfuncties.
Heat + Hold	Houdt het bereide voedsel warm gedurende 30 minuten nadat de bereiding voltooid is. Druk op de draaiknop om het eerder uit te schakelen. Als deze functie actief is, verschijnt het bericht "Warmhouden begonnen" op het display. Let op dat dit slechts beschikbaar is voor een aantal verwarmingsfuncties en als Duur is ingesteld.
Tijd verlengen	Om vooraf bepaalde bereidingstijd te verlengen. Let op dat dit maar beschikbaar is op een aantal van de verwarmingsfuncties.
Instellen	Stelt de ovenconfiguratie in.
Service	Toont de softwareversie en -configuratie.

Submenu voor: Instellen

Submenu	Beschrijving
Taal	Stelt de taal voor het display in.
Tijdstip van de dag	Stelt de huidige tijd en datum in.
Toetsvolume	Schakelt de toon van de aanraakvelden aan en uit. Het geluid van AAN/UIT en STOPPEN kan niet worden uitgeschakeld.
Alarm-/fouttonen	Schakelt de alarmtoon in en uit.
Geluidsvolume	Pas het volume van de druktonen en signalen stapsgewijs aan.
Helderheid scherm	Pas de helderheid van het display in stappen aan.

Submenu voor: Service

Submenu	Beschrijving
DEMO	Activerings-/deactiveringscode: 2468
Licenties tonen	Informatie over licenties.
Softwareversie tonen	Informatie over softwareversie.
Fabrieksinstellingen	Terugzetten naar fabrieksinstellingen.

Submenu voor: Kook- en bakassistent

Elk gerecht in dit submenu heeft een voorgestelde functie en temperatuur. Deze parameters kunnen handmatig worden aangepast naar wens van de gebruiker.

Voor sommige gerechten kunt u ook de manier van bereiden kiezen:

- Per gewicht
- Voedselsensor

Het niveau waar een gerecht op wordt bereid:

- Rauw of Minder
- Medium
- Bien cuit of Meer

Voedselcategorie: Vlees en vis

Vlees		
Rundvlees	Entrecote	
	Braadstuk	
	Gehakt-brood	
	Scandinavisch rundvlees	
Varkensvlees	Ossenhaas	Vers
		Gerookt
	Braadstuk	
	Ham	
	Knokkel	
	Ribstuk	

Vlees		
Kalfsvlees	Ossenhaas	
	Braadstuk	
	Knokkel	
Lamsvlees	Braadstuk	
	Rug	
	Poot	
Wild	Wildbraad	Rug
		Lende
	Haas	Rug
		Poot

Gevogelte	
Kip	Heel
	Helft
	Poten
	Vleugels
Eend	
Gans	
Kalkoen	Heel:
	Borst

Vis	
Hele vis	klein is
	Medium
	groot

Vis
Visshotels
Vissticks

Voedselcategorie: Bij- /ovengerechten

Gerecht	
Bijgerechten	Frietjes
	Aardappelkroketjes
	Aardappelpartjes
	Rösties
Ovengerechten	Lasagne
	Aardappelgratin
	Pasta gebakken
	Groentegratin
	Stoofpotje, hartig
	Stoofpotje, groenten

Voedselcategorie: Hartige schotels

Gerecht		
Pizza	Vers	Dun
		Dik
	Bevroren	Dun
		Dik
		Snacks
	Gekoeld	
Quiche	Dun	
	Dik	

Gerecht		
Brood	Vers	Baguette
		Ciabatta
		Witbrood
		Bruin brood
		Roggebrood
	Bevroren	Volkorenbrood
		Ongedeseemd brood
		Vlechtbrood
		Baguette
		Brood
Broodjes	Vers	
	Bevroren	
	Voorgebakken	

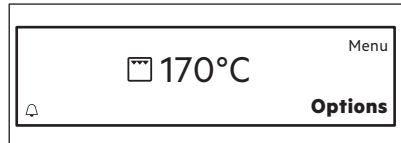
Voedselcategorie: Nagerechten/gebak

Gerecht	
Cake in bakblik	Amandelcake
	Appeltaart
	Kwarktaart
	Appeltaart, bedekt
	Zanddeegbodem
	Luchtige vlaaibodem
	Zandgebak
	Biscuitgebak
	Taarten

Gerecht		
Cake in plaat	Appelstrudel, bevroren	
	Brownies	
	Kwarktaart	
	Kerststol	
	Vruchten-taart	Zanddeeg
		Sponsdeeg
		Gistdeeg
	Biscuitgebak	
	Suikerkoek	
	Koninginnenbrood (opgerolde cake met jam)	
Koninginnenbrood, zoet		
Plaatkoek		

Gerecht	
Klein gebak	Cakejes
	Roomsoezen
	Eclairs
	Bitterkoekjes
	Muffins
	Deegreepjes voor op vlaaien/taarten
	Klein bladerdeeggebak
	Zandkoekjes
	Stoofpotje, zoet

6.3 Opties



Opties	Beschrijving
Timerinstellingen	Bestaat uit een lijst met klokfuncties.
Snel opwarmen	Voor verlaging van de opwarmtijd in de verwarmingsfunctie die momenteel werkt. Aan / Uit
Set + Go	Instellen van een functie en later inschakelen. Als dit eenmaal is ingesteld, verschijnt het bericht "Set&Go actief" op het display. Druk op start om het aan te zetten. Als deze functie actief is, verdwijnt het bericht van het display en gaat de oven in werking. Let op dat dit slechts beschikbaar is voor een aantal verwarmingsfuncties en als Duur/eindtijd is ingesteld.






6.4 Restwarmte

Wanneer u de oven uitschakelt, geeft het display de restwarmte aan. U kunt de

warmte gebruiken om het eten warm te houden.

7. KLOKFUNCTIES

7.1 Timerinstellingen

Klokfunctie		Applicatie
	Timer naar boven	Houdt automatisch in de gaten hoe lang de functie werkt. De zichtbaarheid van de Timer naar boven kan in en uit worden geschakeld.
	Duur	De duur van een programma instellen. ¹⁾
	Eindtijd	Om de uitschakeltijd van een verwarmfunctie in te stellen. Deze optie is alleen beschikbaar als de Duur is ingesteld. Gebruik de functies Duur en Eindtijd tegelijkertijd om de oven op een later ingesteld tijdstip automatisch in en uit te schakelen. ¹⁾
	Herinnering	Om een afteltijd in te stellen. ¹⁾ Deze functie heeft geen invloed op de werking van de oven. Kies  en stel de tijd in. Wanneer de tijd is verstrekken, klinkt er een geluidssignaal. Druk op de draaiknop om het signaal te onderbreken. Draai bij een uitgeschakelde oven aan de draaiknop om deze functie in te schakelen.

¹⁾ Maximaal 23 uur 59 min

8. GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.



LET OP!

Gebruik alleen het meegeleverde accessoire en de originele vervangende onderdelen.

8.1 Voedselsensor

Voedselsensor meet de temperatuur binnenin het voedsel. Wanneer het voedsel de ingestelde temperatuur heeft bereikt, wordt het apparaat uitgeschakeld.

Er worden twee temperaturen ingesteld:

- de oventemperatuur (minimaal 120°C),
- de kerntemperatuur van het voedsel.

Aanwijzingen voor de beste resultaten:

- Ingrediënten moeten op kamertemperatuur zijn.
- De Voedselsensor mag niet worden gebruikt voor vloeibare gerechten.
- Tijdens het koken met de Voedselsensor moet deze in het gerecht blijven en de stekker in de aansluiting.
- Maak gebruik van de aanbevolen vleesthermometerinstellingen voor voedsel.



WAARSCHUWING!

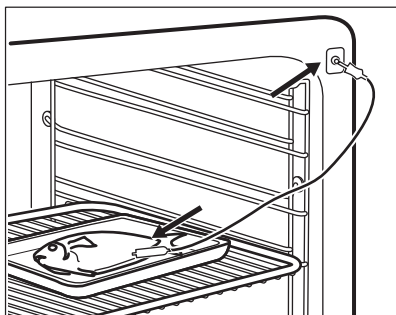
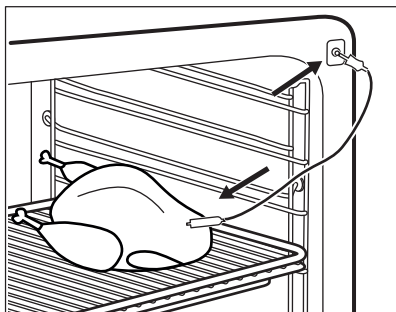
Zie het hoofdstuk 'Nuttige aanwijzingen en tips'.



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

Voedselcategorieën: vlees, gevogelte en vis

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



Op het display verschijnt: Voedselsensor.

4. Stel de kerntemperatuur in.
5. Selecteer de verwarmfunctie en, indien nodig, de temperatuur.

Als het gerecht de ingestelde temperatuur bereikt, klinkt er een geluidssignaal. De oven wordt automatisch uitgeschakeld

6. Druk op de draaiknop om het signaal te onderbreken.
7. Haal de stekker van de Voedselsensor uit het stopcontact en haal het gerecht uit de oven.

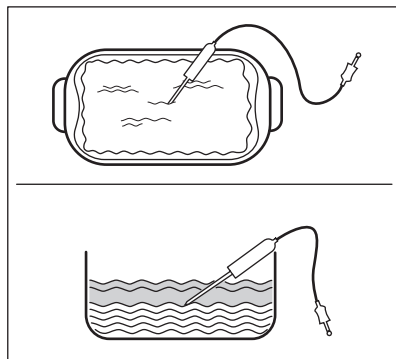


WAARSCHUWING!

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

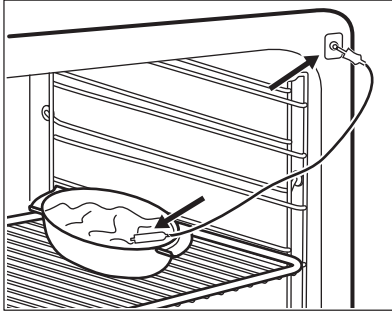
Voedselcategorie: stoofschotel

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



4. Bedek de Voedselsensor met de resterende ingrediënten.

5. Steek de stekker van de Voedselsensor in de aansluiting op de voorkant van de oven.



Op het display verschijnt: Voedselsensor.

6. Stel de kerntemperatuur in.
7. Selecteer de verwarmfunctie en, indien nodig, de temperatuur.

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

8. Druk op de draaiknop om het signaal te onderbreken.
9. Haal de stekker van de Voedselsensor uit het stopcontact en haal het gerecht uit de oven.



WAARSCHUWING!

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

Kerntemperatuur wijzigen

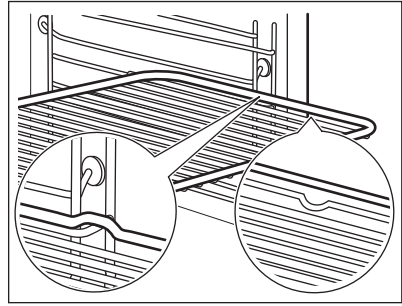
U kunt de kerntemperatuur en oventemperatuur tijdens de bereiding op elk moment wijzigen.

1. Selecteer  op het display.
2. Draai de draaiknop om de temperatuur te wijzigen.
3. Druk om te bevestigen.

8.2 De accessoires plaatsen

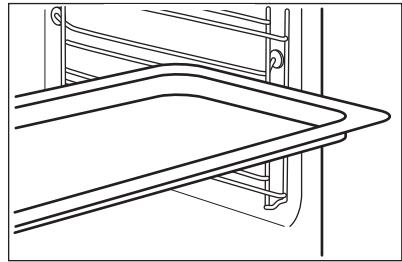
Bakrooster:

Plaats het rooster tussen de geleidestangen van de roostersteun .



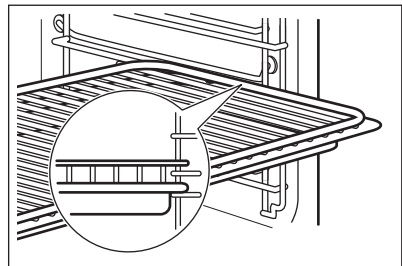
Bakplaat/ Diepe pan:

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



Bakrooster en bakplaat / diepe pansamen:

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







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

9. EXTRA FUNCTIES

9.1 Automatische uitschakeling

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

 (°C)	 (u)
30 - 115	12,5
120 - 195	8,5
200 - 245	5,5
250 - maximum	3

 (°C)	 (u)
Pyrolytische reiniging	4,5

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

9.2 Koelventilator

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

10. 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.

10.1 Kookadviezen

Uw oven kan anders bakken of roosteren dan de oven die u tot nu toe gebruikt heeft. De onderstaande tabellen 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.

10.2 Binnenzijde van de deur

Aan de binnenkant van de deur vindt u het volgende:

- de nummers van de inzetniveaus.

- A privacy reminder from Google Search Results Informatie over de verwarmingsfuncties, aanbevolen rekstanden en temperaturen voor gerechten.

10.3 Nuttige tips voor speciale opwarmfuncties van de oven

Warmhouden

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

Borden Warmen

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

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

Deeg Laten Rijden

Met de functie kunt u ook gistdeeg laten rijzen. Doe het deeg in een grote schaal en dek deze af met een natte doek of plastic folie. Stel de functie in: Deeg Laten Rijzen en de bereidingstijd.

Ontdooien

Haal het gerecht uit de verpakking en plaats het op een bord. Dek het voedsel niet af, want het kan tijdens het ontdooien uitzetten. Gebruik de eerste rekstand.

10.4 Bakken

Gebruik de eerste keer de laagste temperatuur.

10.5 Baktips







Bakresultaat	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De onderkant van de cake is niet voldoende gebakken.	De rekstand is incorrect.	Plaats de cake op een lagere rekstand.
De cake zakt in en wordt klef, of streperig.	De oventemperatuur is te hoog.	Stel de volgende keer de oventemperatuur iets lager in.
	Te korte baktijd.	Stel volgende keer een langere baktijd en een lagere oventemperatuur in.
De cake is te droog.	De oventemperatuur is te laag.	Stel de volgende keer de oventemperatuur hoger in.
	Te lange baktijd.	Stel volgende keer een kortere baktijd in.
De cake wordt ongelijkmatig gebakken.	De oventemperatuur is te hoog en de baktijd te kort.	De oventemperatuur lager instellen en de baktijd verlengen.
	Het cakebeslag is niet gelijkmatig verdeeld.	Verspreid de volgende keer het cakebeslag gelijkmatig over de bakplaat.
De cake wordt niet gaar binnen de in het recept aangegeven baktijd.	De oventemperatuur is te laag.	Stel de volgende keer de oventemperatuur iets hoger in.








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








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







Tijdens het bakken kunnen bakplaten in de oven vervormen. Wanneer de bakplaten afkoelen, verdwijnt de vervorming.

10.6 Bakken op één niveau






 BAKKEN IN BAKVORMEN				
		 (°C)	 (min)	
Tulband / Brioche	Hete lucht	150 - 160	50 - 70	1
Zandgebak / Fruitgebak	Hete lucht	140 - 160	70 - 90	1
Taartbodem - zandtaartdeeg, verwarm de oven voor	Hete lucht	170 - 180	10 - 25	2
Taartbodem - zacht cakedeeg	Hete lucht	150 - 170	20 - 25	2
Kwarktaart	Conventioneel koken	170 - 190	60 - 90	1

 CAKE / GEBAK / BROOD OP BAKPLATEN				
 Verwarm de lege oven voor, tenzij anders aangegeven.				
		 (°C)	 (min)	
Plaatbrood / Broodkrans, voorverwarming is niet nodig	Conventioneel koken	170 - 190	30 - 40	3
Christstollen	Conventioneel koken	160 - 180	50 - 70	2
Roggebrood:	Conventioneel koken	eerst: 230 dan: 160 - 180	20 30 - 60	1
Roomsoezen / Eclairs	Conventioneel koken	190 - 210	20 - 35	3
Koninginnenbrood (opgerolde cake met jam),	Conventioneel koken	180 - 200	10 - 20	3

 CAKE / GEBAK / BROOD OP BAKPLATEN					
 Verwarm de lege oven voor, tenzij anders aangegeven.					
		 (°C)	 (min)		
Kruimeltaart, droog, voorverwarming is niet nodig	Hete lucht	150 - 160	20 - 40	3	
Beboterde amandeltaart / Suikerkoek	Conventioneel koken	190 - 210	20 - 30	3	
Vruchtentaart, voorverwarming is niet nodig	Conventioneel koken	180	35 - 55	3	
Plaatkoek met delicate garnering (bijvoorbeeld kwark, room, puddingvulling)	Conventioneel koken	160 - 180	40 - 60	3	

 KOEKJES EN BISCUITS					
 Gebruik de derde rekstand.					
		 (°C)	 (min)		
Zanddeeg / Schuimtaartmengsel	Hete lucht	150 - 160	10 - 20		
Schuimgebakjes	Hete lucht	80 - 100	120 - 150		
Bitterkoekjes	Hete lucht	100 - 120	30 - 50		
Gistdeegkoekjes	Hete lucht	150 - 160	20 - 40		
Koekjes van bladerdeeg, verwarm de oven voor	Hete lucht	170 - 180	20 - 30		
Broodjes, verwarm de oven voor	Conventioneel koken	190 - 210	10 - 25		

10.7 Ovenschotels en gegratineerde gerechten

 Gebruik de eerste rekstand.			
		 (°C)	 (min)
Pasta gebakken	Conventioneel koken	180 - 200	45 - 60
Lasagne	Conventioneel koken	180 - 200	25 - 40
Groentegratin, verwarm de oven voor	Grill + ventilator	160 - 170	15 - 30
Stokbroden met gesmolten kaas	Hete lucht	160 - 170	15 - 30
Melkrijst	Conventioneel koken	180 - 200	40 - 60
Visschotels	Conventioneel koken	180 - 200	30 - 60
Gevulde groente	Hete lucht	160 - 170	30 - 60

10.8 Bakken op meerdere niveaus

Gebruik de functie: Hete lucht.

Gebruik voor 2 bakplaten de eerste en de vierde rekstand.

 CAKE / GEBAK / BROOD OP BAKPLATEN		
	 (°C)	 (min)
Roomsoezen / Eclairs, verwarm de oven voor	160 - 180	25 - 45
Kruimeltaart	150 - 160	30 - 45

 KOEKJES EN BISCUITS		
	 (°C)	 (min)
Zandkoekjes	150 - 160	20 - 40
Schuimgebakjes	80 - 100	130 - 170
Bitterkoekjes	100 - 120	40 - 80
Gistdeegkoekjes	160 - 170	30 - 60
Koekjes van bladerdeeg, verwarm de oven voor	170 - 180	30 - 50
Broodjes	180	20 - 30

10.9 Tips voor braden

Gebruik hittebestendig kookgerei.
Braad mager vlees afgedekt.

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

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







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







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



















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







10.10 Braden







Gebruik de eerste rekstand.

 RUNDEVLEES				
			 (°C)	 (min)
Stoofvlees	1 - 1,5 kg	Conventioneel koken	230	120 - 150
Rosbief of ossenhaas, rood, verwarm de oven voor	1 cm dik	Grill + ventilator	190 - 200	5 - 6
Rosbief of ossenhaas, medium, verwarm de oven voor	1 cm dik	Grill + ventilator	180 - 190	6 - 8
Rosbief of ossenhaas, gaar, verwarm de oven voor	1 cm dik	Grill + ventilator	170 - 180	8 - 10

 VARKENSVLEES				
 Gebruik de functie: Grill + ventilator.				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Schouder / Nek / Hamlap	1 - 1,5	160 - 180	90 - 120	
Karbonade / Spare ribs	1 - 1,5	170 - 180	60 - 90	
Gehaktbrood	0,75 - 1	160 - 170	50 - 60	
Varkensschenkel, voorgekookt	0,75 - 1	150 - 170	90 - 120	

 KALFSVLEES				
 Gebruik de functie: Grill + ventilator.				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Geroosterd kalfsvlees	1	160 - 180	90 - 120	
Kalfsschenkel	1,5 - 2	160 - 180	120 - 150	
 LAMSVLEES				
 Gebruik de functie: Grill + ventilator.				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Lamsbout / Geroosterd lamsvlees	1 - 1,5	150 - 170	100 - 120	
Lamsrugfilet	1 - 1,5	160 - 180	40 - 60	
 WILD				
	 (kg)		 (°C)	 (min)
Rug / Hazenpoot, verwarm de oven voor	1	Conventioneel koken	230	30 - 40
Hert rugfilet	1,5 - 2	Conventioneel koken	210 - 220	35 - 40
Reebout, hertenbout	1,5 - 2	Conventioneel koken	180 - 200	60 - 90





 GEVOGELTE				
 Gebruik de functie: Grill + ventilator.				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Gevogelte, porties	0,2 - 0,25	200 - 220	30 - 50	
Halve kip	0,4 - 0,5	190 - 210	35 - 50	
Kip, haantje	1 - 1,5	190 - 210	50 - 70	
Eend	1,5 - 2	180 - 200	80 - 100	
Gans	3,5 - 5	160 - 180	120 - 180	
Kalkoen	2,5 - 3,5	160 - 180	120 - 150	
Kalkoen	4 - 6	140 - 160	150 - 240	





 VIS				
	 (kg)		 (°C)	 (min)
Hele vis	1 - 1,5	Conventioneel koken	210 - 220	40 - 60

10.11 Brood bakken






Gebruik de tweede rekstand.







Voorverwarmen wordt niet aanbevolen.







 BROOD		
	 (°C)	 (min)
Witbrood	180 - 200	40 - 60
Baguette	200 - 220	35 - 45
Brioche	180 - 200	40 - 60
Ciabatta	200 - 220	35 - 45

 BROOD		
	 (°C)	 (min)
Roggebrood	190 - 210	50 - 70
Volkoren brood	180 - 200	50 - 70
Volkorenbrood	170 - 190	60 - 90
Broodjes	190 - 210	20 - 35

10.12 Knapperig bakken met Hetelucht + onderwarmte

 PIZZA		
 Gebruik de eerste rekstand.		
	 (°C)	 (min)
Taarten	180 - 200	40 - 55
Spinazietaart	160 - 180	45 - 60
Quiche Lorraine / Zwitserse flan	170 - 190	45 - 55
Appeltaart, bedekt	150 - 170	50 - 60







 PIZZA		
 Warm de lege oven voor het koken voor.		
 Gebruik de tweede rekstand.		
	 (°C)	 (min)
Pizza, dunne korst	200 - 230	15 - 20
Pizza, dikke korst	180 - 200	20 - 30








 PIZZA		
 Warm de lege oven voor het koken voor.		
 Gebruik de tweede rekstand.		
	 (°C)	 (min)
Ongedesemd brood	230 - 250	10 - 20
Bladerdeegtaart	160 - 180	45 - 55
Flammkuchen	230 - 250	12 - 20
Pierogi	180 - 200	15 - 25
Groentetaart	160 - 180	50 - 60

10.13 Grillen

Warm de lege oven voor het koken voor.

Plaats de pan op de eerste rekstand om vet op te vangen.

 GRILLEN				
	 (°C)	 (min) 1e kant	 (min) 2e kant	
Rosbief	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Runderfilet	230	20 - 30	20 - 30	3
Varkenshaas	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Kalfsvlees	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Lamsrugfilet	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Hele vis, 0,5 - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

 GRILL INTENS		
 Warm de lege oven voor het koken voor.		
 Gebruik de vierde rekstand.		
 Grill met de maximale temperatuurinstelling.		
	 (min) 1e kant	 (min) 2e kant
Varkensfilet	10 - 12	6 - 10
Worstjes	10 - 12	6 - 8
Filet / Kalfssteaks	7 - 10	6 - 8
Brood met iets erop	6 - 8	-

10.14 Lage Temperatuur Garen






Met deze functie bereidt u vlees en vis op magere wijze mals. De functie is niet van toepassing op gevogelte, vet varkensgebraad, gebrad.






Voedselsensor de temperatuur mag niet hoger zijn dan 65 °C.

1. Bak het vlees 1 - 2 minuten aan beide zijden aan in een pan op een hoog vuur.
2. Plaats het vlees in de braadslede of direct op het bakrooster. Zet een plaat onder het rooster om vet op te vangen.






Kook altijd zonder deksel terwijl u deze functie gebruikt.

3. Gebruik Voedselsensor.
4. Selecteer de functie: Lage Temperatuur Garen. U kunt gedurende de eerste 10 minuten de temperatuur instellen op een temperatuur tussen de 80 °C en 150 °C. De standaard is 90 °C. Stel de temperatuur in op Voedselsensor.
5. Na 10 minuten verlaagt de oven automatisch de temperatuur tot 80 °C.

 Stel de temperatuur in op 120 °C.			
	 (kg)	 (min)	
Steaks	0,2 - 0,3	20 - 40	3

 Stel de temperatuur in op 120 °C.			
	 (kg)	 (min)	
Runderbiefstuk	1 - 1,5	90 - 150	3
Rosbief	1 - 1,5	120 - 150	1
Geroosterd kalfsvlees	1 - 1,5	120 - 150	1

10.15 Onderwarmte + grill + hete lucht






 ONTDOOIEN			
	 (°C)	 (min)	
Pizza, bevroren	200 - 220	15 - 25	2
American pizza, bevroren	190 - 210	20 - 25	2
Pizza, gekoeld	210 - 230	13 - 25	2
Pizzasnacks, bevroren	180 - 200	15 - 30	2
Frietjes, dun	200 - 220	20 - 30	3
Frietjes, dik	200 - 220	25 - 35	3
Aardappelpartjes / Aardappelkroketjes	220 - 230	20 - 35	3
Rösties	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne / Cannelloni, vers	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne / Cannelloni, bevroren	160 - 180	40 - 60	2
Gebakken kaas	170 - 190	20 - 30	3
Vleugels van kippen	190 - 210	20 - 30	2

10.16 Ontdooien

Haal het gerecht uit de verpakking en plaats het op een bord.

Gebruik de eerste rekstand.

Dek het voedsel niet af, want dat kan de ontdooitijd verlengen.

	 (kg)	 (min) Ontdooitijd	 (min) Verdere ontdooitijd	
Kip	1	100 - 140	20 - 30	Kip op een omgedraaid schoteltje in een groot bord leggen. Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
Vlees	1	100 - 140	20 - 30	Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
Vlees	0,5	90 - 120	20 - 30	Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
Forel	0,15	25 - 35	10 - 15	-
Aardbeien	0,3	30 - 40	10 - 20	-
Boter	0,25	30 - 40	10 - 15	-
Room	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Klop de nog licht bevroren slagroom.
Taart	1,4	60	60	-

10.17 Inmaken

Gebruik alleen weckpotten van dezelfde afmetingen.

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

Gebruik de eerste rekstand.

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




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





De weckpotten mogen elkaar niet raken.





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

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

Stel de temperatuur in op 160 - 170 °C.

 ZACHTE VRUCHTEN	
	 (min) Kooktijd tot het sudderan begint
Aardbeien / Bosbessen / Frambozen / rijpe kruisbessen	35 - 45



 STEENVRUCHTEN		
	 (min) Kooktijd tot het sudderen begint	 (min) Door blijven koken op 100 °C
Perziken / Kweeperen / Pruimen	35 - 45	10 - 15

 GROENTEN		
	 (min) Kooktijd tot het sudderen begint	 (min) Door blijven koken op 100 °C
Wortelen	50 - 60	5 - 10
Komkommers	50 - 60	-
Gemengde augurken	50 - 60	5 - 10
Koolrabi / Erwten / Asperge	50 - 60	15 - 20

10.18 Drogen - Hete lucht

Gebruik hiervoor een met boterhampapier of bakpapier belegde plaat.





10.19 Voedselsensor

 RUNDEVLEES	 Kerntemperatuur (°C) van voedsel		
	Saignant	Medium	Bien cuit
Rosbief	45	60	70




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



Gebruik voor 1 bakplaat de derde rekstand.



Gebruik voor 2 bakplaten de eerste en de vierde rekstand.



 GROENTEN		
	 (°C)	 (u)
Bonen	60 - 70	6 - 8
Paprika's	60 - 70	5 - 6
Soepgroenten	60 - 70	5 - 6
Champignons	50 - 60	6 - 8
Kruiden	40 - 50	2 - 3



Stel de temperatuur in op 60 - 70 °C.



 FRUIT	
	 (u)
Pruimen	8 - 10
Abrikozen	8 - 10
Schijfjes appel	6 - 8
Peren	6 - 9



 RUNDEVLEES	 Kerntemperatuur (°C) van voedsel		
	Saignant	Medium	Bien cuit
Entrecote	45	60	70



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



 VARKENSVLEES	 Kerntemperatuur (°C) van voedsel		
	Minder	Medium	Meer
Ham / Braadstuk	80	84	88
Rugkotelet / Varkenshaas, gerookt / Varkenshaas, gepocheerd	75	78	82



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



 SCHAPENVLEES/LAMSVLEES	 Kerntemperatuur (°C) van voedsel		
	Minder	Medium	Meer
Schapenbout	80	85	88
Rugfilet schapenvlees	75	80	85
Geroosterd lamsvlees / Lamsbout	65	70	75



 WILD	 Kerntemperatuur (°C) van voedsel		
	Minder	Medium	Meer
Hazenrugfilet / Hert rugfilet	65	70	75
Hazenpoot / Haas, heel / Hertebout	70	75	80

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

 VIS (ZALM, FOREL, SNOEKBAARS)	 Kerntemperatuur (°C) van voedsel		
	Minder	Medium	Meer
Vis, hele/grote/gestoomde / Vis, hele/grote/geroosterde	60	64	68

 OVENSCHOTELS - VOOR-GEKOOKTE GROENTEN	 Kerntemperatuur (°C) van voedsel		
	Minder	Medium	Meer
Ovenschotel courgette / Ovenschotel broccoli / Ovenschotel venkel	85	88	91


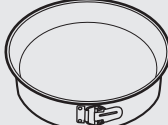


 OVENSCHOTELS - HARTIG	 Kerntemperatuur (°C) van voedsel		
	Minder	Medium	Meer
Cannelloni / Lasagne / Pasta gebakken	85	88	91

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

10.20 Hetelucht (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	Ovenschotel	Ovenschaal- tjes	Blik voor flanbodem
Donker, niet-reflecte- rend Diameter van 28 cm	Donker, niet-reflecterend Diameter van 26 cm	Keramiek 8 cm diameter, 5 cm hoog	Donker, niet-reflecte- rend Diameter van 28 cm

10.21 Hetelucht (vochtig)







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







Gebruik de derde rekstand.







	 (°C)	 (min)
Pastagratin	200 - 220	45 - 55
Aardappelgratin	180 - 200	70 - 85
Moussaka	170 - 190	70 - 95
Lasagne	180 - 200	75 - 90
Cannelloni	180 - 200	70 - 85
Broodpudding	190 - 200	55 - 70
Rijstpudding	170 - 190	45 - 60
Appeltaart, gemaakt van zacht cakedeeg (ronde taartvorm)	160 - 170	70 - 80
Witbrood	190 - 200	55 - 70








10.22 Aanwijzingen voor testinstituten







Testen in overeenstemming met: EN 60350, IEC 60350.

 BAKKEN OP ÉÉN NIVEAU. Bakken in een bakblik				
		 (°C)	 (min)	
Biscuittaart zonder vet	Hete lucht	140 - 150	35 - 50	2
Biscuittaart zonder vet	Conventioneel koken	160	35 - 50	2
Appeltaart, 2 blikken Ø20 cm	Hete lucht	160	60 - 90	2
Appeltaart, 2 blikken Ø20 cm	Conventioneel koken	180	70 - 90	1

 BAKKEN OP ÉÉN NIVEAU. Koekjes				
 Gebruik de derde rekstand.				
		 (°C)	 (min)	
Zandtaartdeeg / Deegreepjes voor op vlaaien/taarten	Hete lucht	140	25 - 40	
Zandtaartdeeg / Deegreepjes voor op vlaaien/taarten, verwarm de oven voor	Conventioneel koken	160	20 - 30	
Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat, verwarm de oven voor	Hete lucht	150	20 - 35	
Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat, verwarm de oven voor	Conventioneel koken	170	20 - 30	

 BAKKEN OP MEERDERE NIVEAUS. Koekjes						
		 (°C)	 (min)			
				2 posi- ties	3 posi- ties	
Zandtaartdeeg / Dee- greepjes voor op vlaaien/taarten	Hete lucht	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5	
Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat, ver- warm de oven voor	Hete lucht	150	23 - 40	1 / 4	-	

 GRILLEN						
 Verwarm de lege oven 5 minuten voor.						
 Grill met de maximale temperatuurinstelling.						
		 (min)				
			2 posi- ties	3 posi- ties		
Geroosterd brood	Grillen	1 - 3	5			
Biefstuk, halverwege de be- reidingstijd omdraaien	Grillen	24 - 30	4			

 GRILL INTENS		
 Verwarm de lege oven 3 minuten voor.		
 Grill met de maximale temperatuurinstelling.		
 Gebruik de vierde rekstand.		
	 (min)	
	1e kant	2e kant
Hamburgers	8 - 10	6 - 8
Geroosterd brood	1 - 3	1 - 3


11. ONDERHOUD EN REINIGING



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken
Veiligheid.

11.1 Opmerkingen over schoonmaken

	Maak de voorkant van de oven schoon met een zachte doek, warm water en een mild reinigingsmiddel.
	Gebruik voor metalen oppervlakken een specifiek reinigingsmiddel.
	Verwijder hardnekkige vlekken met een speciale ovenreiniger.
Reinigings- middelen	
	Reinig de uitsparing in de oven na elk gebruik. Vetophoping of andere voedingsresten kunnen brand veroorzaken. Het gevaar is groter voor de grillpan.
	Droog de uitsparing na elk gebruik met een zachte doek.
Dagelijks ge- bruik	
	Reinig alle accessoires na elk gebruik en laat ze drogen. Gebruik een zachte doek met een warm sopje en een reinigingsmiddel. De accessoires niet in de afwasmachine reinigen.
	Reinig de antiaanbakaccessoires niet met agressieve middelen, scherpe voorwerpen of in een vaatwasser.
Accessoires	

11.2 Verwijderen: inschuifrails

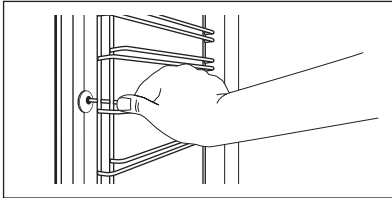
Als u de binnenkant van de oven wilt reinigen, verwijdert u de inschuifrails.



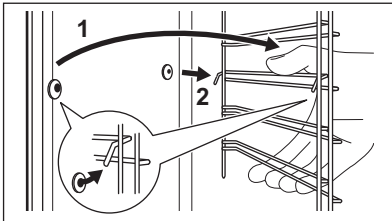
LET OP!

Wees voorzichtig bij het verwijderen van de inschuifrails.

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



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



Installeer de verwijderde accessoires in de omgekeerde volgorde.

11.3 Pyrolysereiniging



LET OP!

Verwijder alle accessoires en verwijderbare inschuifrails.



De pyrolysereinigingsprocedure kan niet worden gestart:

- U heeft de stekker van de vleesthermometer niet uit de aansluiting gehaald.
- U heeft de ovendeur niet helemaal gesloten.

Verwijder het ergste vuil met de hand.



LET OP!

Gebruik als er andere apparaten in dezelfde kast zijn geïnstalleerd deze niet tijdens de functie: Pyrolytische reiniging. Dit kan het apparaat beschadigen.

1. Reinig de binnenkant van de deur met heet water, zodat de resten niet inbranden door de hete lucht.
2. Oven inschakelen.
3. Selecteer het menu en druk op de draaiknop om te bevestigen.
4. Selecteer Pyrolytische reiniging en druk op de draaiknop om te bevestigen.
5. Selecteer de duur in voor de reinigingsprocedure:

Optie	Beschrijving
Snel	1 h voor een lage vuilgraad
Normaal	1 h 30 min voor een gewone vuilgraad
Intens	3 h voor een hoge vuilgraad

6. Druk op de draaiknop om te bevestigen.



Als de pyrolytische reiniging start, wordt de deur van het oven vergrendeld en werkt de verlichting niet. De koelventilator werkt op een hogere snelheid.



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



WAARSCHUWING!

Nadat de functie voltooid is, is de oven erg heet. Laat het apparaat afkoelen. Er bestaat verbrandingsgevaar.



Nadat de functie beëindigt, blijft de deur vergrendeld tijdens de afkoelfase. Sommige ovenfuncties zijn niet beschikbaar.

11.4 Reinigingsherinnering

Als de herinnering wordt getoond, is reiniging noodzakelijk. Gebruik de functie Pyrolytische reiniging.

11.5 Verwijderen en installeren van de deur

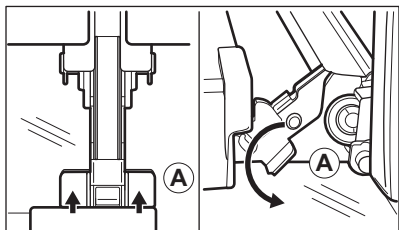
U kunt de deur en de binnenste glaspanelen verwijderen om ze schoon te maken. Het aantal glasplaten verschilt per model.



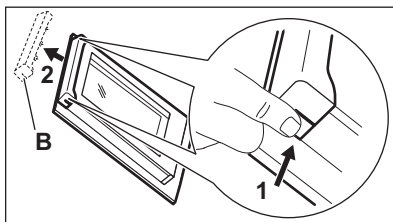
WAARSCHUWING!

De deur is zwaar.

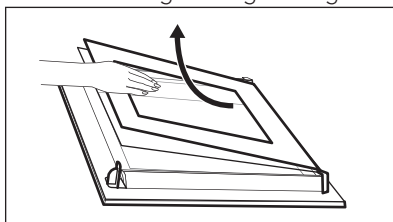
1. Open de deur helemaal.
2. Duw de klemhendels (A) volledig op de twee scharnieren.



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



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



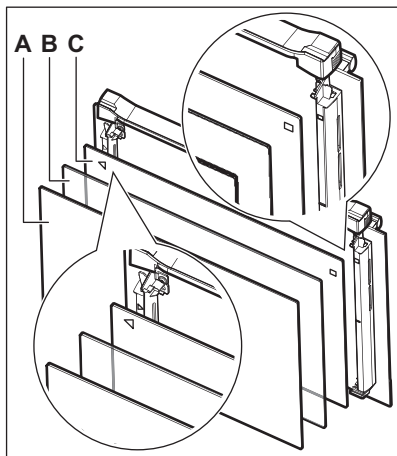
9. Reinig de glasplaat met een sopje. Droog de glasplaat voorzichtig af. Voer de bovenstaande stappen in omgekeerde volgorde uit als de reiniging voltooid is. Plaats de kleinste glasplaat eerst, daarna de grotere glasplaten en de deur.



WAARSCHUWING!

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

Zorg ervoor dat u de glasplaten (C, B en A) weer in de juiste volgorde terugplaatst. Plaats eerst glasplaat C, die een opdruk van een vierkant op de linkerkant en opdruk van een driehoek op de rechterkant heeft. U treft deze symbolen ook in reliëf aan op het deurframe. Het driehoeksymbool op het glas moet overeenkomen met de driehoek op het deurframe en het vierkantsymbool met het vierkant. Plaats hierna de twee andere glasplaten.



11.6 Het lampje vervangen



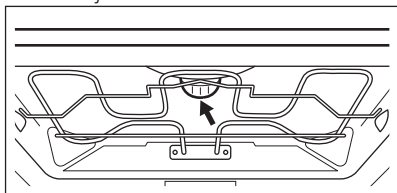
WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken.
Het lampje kan heet zijn.

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

Het bovenste lampje

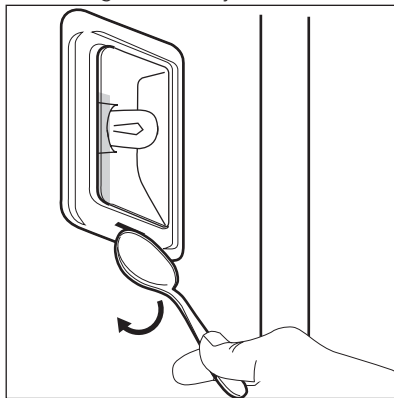
1. Draai het afdekglas van de lamp en verwijder het.



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

De zijverlichting

1. Verwijder de linker inschuifrail om bij de lamp te komen.
2. Gebruik een smal, stomp voorwerp (bijv. een theelepel) om het afdekglas te verwijderen.



3. Reinig het afdekglas.
4. Vervang de lamp door een geschikte 300 °C hittebestendige lamp.
5. Plaats het afdekglas terug.
6. De linker geleider installeren.

12. PROBLEEMOPLOSSING



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken
Veiligheid.

12.1 Wat moet u doen als...

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
U kunt de oven niet inschakelen of bedienen.	De oven is niet aangesloten op een stopcontact of is niet goed geïnstalleerd.	Controleer of de oven goed is aangesloten op het stopcontact (zie het aansluitdiagram indien beschikbaar).
De oven wordt niet warm.	De oven is uitgeschakeld.	Schakel de oven in.
De oven wordt niet warm.	De klok is niet ingesteld.	Stel de klok in.
De oven wordt niet warm.	De benodigde kookstanden zijn niet ingesteld.	Zorg ervoor dat de instellingen correct zijn.
De oven wordt niet warm.	De automatische uitschakeling is actief.	Raadpleeg 'Automatisch uitschakelen'.
De oven wordt niet warm.	De deur is niet goed gesloten.	Sluit de deur volledig.
De oven wordt niet warm.	De zekering is doorgeslagen.	Ga na of de zekering de oorzaak van de storing is. Als de zekeringen keer op keer doorslaan, neemt u contact op met een erkende installateur.
Het lampje brandt niet.	Het lampje is stuk.	Vervang het lampje.
Het display geeft aan de Taal in te stellen.	Er heeft een stroomonderbreking van langer dan 3 dagen plaatsgehad.	Raadpleeg het hoofdstuk 'Voor eerste ingebruikname'.
Het display geeft aan de Taal in te stellen.	De demofunctie is ingeschakeld.	Uitschakelen demomodus in: Menu / Basisinstellingen / DEMO. Activerings- / deactiveringscode: 2468.
Op het display verschijnt F111.	De stekker van de vleesthermometer is niet goed in de aansluiting gestoken.	Steek de stekker van de vleesthermometer zo ver mogelijk in het stopcontact.
Het display toont een foutcode die niet in deze tabel staat.	Er is een elektrische fout.	<ul style="list-style-type: none"> Schakel de oven uit via de huiszekering of de veiligheidsschakelaar in de zekeringkast en schakel deze weer in. Neem contact op met de klantenservice wanneer de foutcode opnieuw wordt weergegeven.
Stoom en condens slaan neer op de gerechten en in de ovenruimte.	Het gerecht heeft te lang in de oven gestaan.	Laat gerechten na het bereiden niet langer dan 15 - 20 minuten in de oven staan.

12.2 Onderhoudsgegevens

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

De contactgegevens van het servicecentrum staan op het typeplaatje.

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

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

13. ENERGIEZUINIGHEID

13.1 Productinformatie- en productinformatieblad*

Naam leverancier	AEG
Modelidentificatie	BPK842220M 944187745, 944187838, 944187949
Energie-efficiëntie-index	81.2
Energie-efficiëntieklasse	A+
Energieverbruik bij een standaardbelasting, stand boven + onderwarmte	1.09 kWh/cyclus
Energieverbruik bij een standaardbelasting, stand hetelucht	0.69 kWh/cyclus
Aantal holtes	1
Warmtebron	Elektriciteit
Volume	71 l
Soort oven	Inbouwoven
Massa	36.0 kg

* Voor de Europese Unie overeenkomstig EU-verordeningen 65/2014 en 66/2014.
Voor de Republiek Belarus overeenkomstig STB 2478-2017, aanhangsel G; STB 2477-2017, bijlagen A en B.
Voor Oekraïne overeenkomstig 568/32020.

De energie-efficiëntieklasse is niet van toepassing op Rusland.

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

13.2 Energiebesparing



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

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

Gebruik metalen kookgerei om meer energie te besparen.

Verwarm de oven indien mogelijk niet voor het koken voor.

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

Bereiding met hete lucht

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

Restwarmte

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

De lamp en ventilator blijven wel werken. Wanneer u 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 in de oven zorgt ervoor dat het gerecht wordt voltooid.

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

Eten warm houden

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

Koken met de verlichting uitgeschakeld

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

Hetelucht (vochtig)

Functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen.

Als u deze functie gebruikt, gaat de verlichting na 30 seconden automatisch uit. U 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.

www.aeg.com/shop



867 336291-D-322019



AEG