

▶ BSE774220B  
BSE774220M  
BSK774220M  
BSK77422YM

NL Gebruiksaanwijzing  
Stoomoven

# USER MANUAL



**AEG**

## INHOUDSOPGAVE

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE.....	3
2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN.....	5
3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT.....	8
4. BEDIENINGSPANEEL.....	9
5. VOOR HET EERSTE GEBRUIK.....	11
6. DAGELIJKS GEBRUIK.....	13
7. KLOKFUNCTIES.....	20
8. AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S.....	21
9. GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES.....	22
10. EXTRA FUNCTIES.....	24
11. AANWIJZINGEN EN TIPS.....	26
12. ONDERHOUD EN REINIGING.....	43
13. PROBLEEMOPLOSSING.....	49
14. ENERGIEZUINIGHEID.....	52

## VOOR PERFECTE RESULTATEN

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

Ga naar onze website voor:



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

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



Registreer uw product voor een betere service:

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



Koop accessoires, verbruiksartikelen en originele reserveonderdelen voor uw apparaat:

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

## KLANTENSERVICE


Gebruik altijd originele onderdelen.

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

De informatie staat op het typeplaatje.

 Waarschuwing / Belangrijke veiligheidsinformatie

 Algemene informatie en tips

 Milieu-informatie

Wijzigingen voorbehouden.

## 1. ⚠️ VEILIGHEIDSINFORMATIE

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

### 1.1 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 jonger dan 8 jaar oud en personen met zware en complexe beperkingen dienen altijd uit de buurt van het apparaat te worden gehouden, tenzij ze voortdurend onder toezicht staan.
- Laat kinderen niet spelen met het apparaat.
- Houd alle verpakkingen uit de buurt van kinderen en verwijder ze op gepaste wijze.
- **WAARSCHUWING:** Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat als het in werking is of afkoelt. Makkelijk toegankelijke onderdelen worden heet tijdens gebruik.
- 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, dient u de stekker van het apparaat uit het stopcontact te 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. VEILIGHEIDSVORSCHRIFTEN

### 2.1 Installatie



**WAARSCHUWING!**

Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies die zijn meegeleverd met het apparaat.
- Pas altijd op bij verplaatsing van het apparaat, want het is zwaar. Gebruik altijd veiligheidshandschoenen en gesloten schoeisel.
- Trek het apparaat nooit aan de handgreep van zijn plaats.
- 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 open is.
- 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)	578 (600) mm
Kastbreedte	560 mm
Kastdiepte	550 (550) mm
Hoogte van de voorkant van het apparaat	594 mm
Hoogte van de achterkant van het apparaat	576 mm
Breedte van de voorkant van het apparaat	595 mm

Breedte van de achterkant van het apparaat	559 mm
Diepte van het apparaat	567 mm
Ingebouwde diepte van het apparaat	546 mm
Diepte met open deur	1027 mm
Minimumgrootte ventilatieopening. Opening geplaatst aan de onderkant van de achterzijde	560 x 20 mm
Lengte netvoedingskabel. Kabel wordt in de rechterhoek van de achterzijde geplaatst	1500 mm
Bevestigingsschroeven	4 x 25 mm

### 2.2 Elektrische aansluiting



**WAARSCHUWING!**

Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten door een gediplomeerd elektromonteur worden gemaakt.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.
- Zorg ervoor dat de parameters op het vermogensplaatje overeenkomen met elektrische vermogen van de netstroom.
- Gebruik altijd een juist geïnstalleerd schokbestendig stopcontact.
- Gebruik geen adapters met meerdere stekkers en verlengkabels.
- Zorg dat u de netstekker en het netsnoer niet beschadigt. Indien de voedingskabel moet worden vervangen, dan moet dit gebeuren door onze Klantenservice.

- Laat de stroomkabel niet in aanraking komen met de deur van het apparaat of de niche onder het apparaat, met name niet als deze werkt of als de deur heet is.
- De schokbescherming van delen onder stroom en geïsoleerde delen moet op zo'n manier worden bevestigd dat het niet zonder gereedschap kan worden verplaatst.
- Steek de stekker pas in het stopcontact als de installatie is voltooid. Zorg ervoor dat het netsnoer na installatie bereikbaar is.
- Als het stopcontact los zit, mag u de stekker niet in het stopcontact steken.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
- Gebruik enkel correcte isolatievoorzieningen: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
- De elektrische installatie moet een isolatieapparaat bevatten waardoor het apparaat volledig van het lichtnet afgesloten kan worden. Het isolatieapparaat moet een contactopening hebben met een minimale breedte van 3 mm.
- Sluit de deur van het apparaat volledig voordat u de stekker in het stopcontact steekt.
- Dit apparaat wordt geleverd met stekker en netsnoer.
- 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 ovendeur.

## **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.

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

## 2.4 Onderhoud en reiniging



### WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel, brand en schade aan het apparaat.

- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u onderhoudshandelingen verricht.
- Zorg ervoor dat het apparaat is afgekoeld. Er bestaat een risico dat de glasplaten kunnen breken.
- Vervang direct de glazen deurpanelen als deze beschadigd zijn. Neem contact op met een erkend servicecentrum.
- Wees voorzichtig als u de deur van het apparaat 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.
- Volg als u een ovenspray gebruikt de aanwijzingen op de verpakking.

## 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 eventileerde 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 Bereiding met stoom



### WAARSCHUWING!

Gevaar voor brandwonden en schade aan het apparaat.

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

## 2.7 Binnenverlichting



### WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken.

- Met betrekking tot de lamp(en) in dit product en reservelampen die afzonderlijk worden verkocht: Deze lampen zijn bedoeld om bestand te zijn tegen extreme fysieke

omstandigheden in huishoudelijke apparaten, zoals temperatuur, trillingen, vochtigheid, of zijn bedoeld om informatie te geven over de operationele status van het apparaat. Ze zijn niet bedoeld voor gebruik in andere toepassingen en zijn niet geschikt voor verlichting in huishoudelijke ruimten.

- Gebruik alleen lampjes met dezelfde specificaties.

## 2.8 Service

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

## 2.9 Afvalverwerking



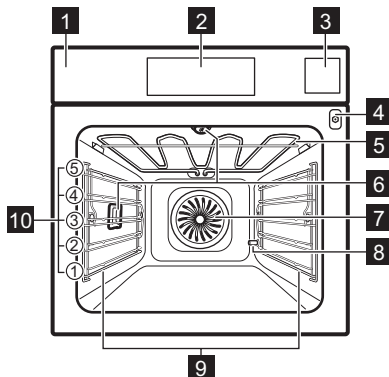
### WAARSCHUWING!

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

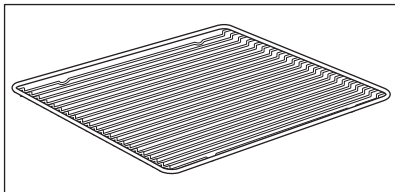


- 1 Bedieningspaneel
- 2 Elektronische tijdschakelklok
- 3 Waterreservoir
- 4 Opening voor de voedselsensor
- 5 Verwarmingselement
- 6 Lamp
- 7 Ventilator
- 8 Pijpje ontkalken
- 9 Verwijderbare inschuifrail
- 10 Roosterhoogtes



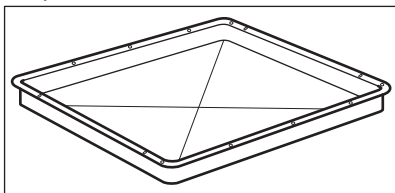
### 3.2 Accessoires

Bakrooster



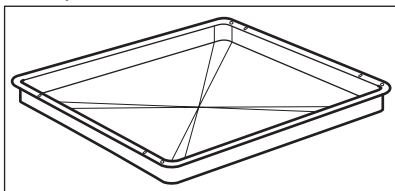
Voor kookgerei, bak- en braadvormen.

Bakplaat



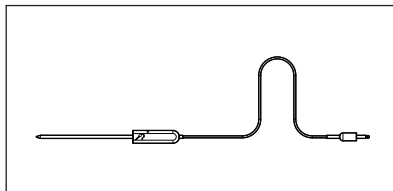
Voor gebak en koekjes.

Braadpan



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

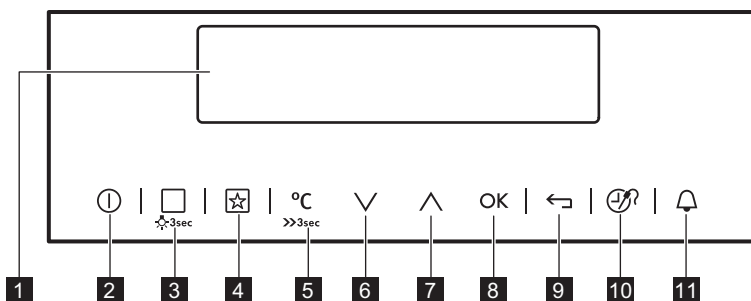
Voedselsensor



Om de temperatuur binnenin het voedsel te meten.











## 4. BEDIENINGSPANEEL

### 4.1 Elektronische tijdschakelklok

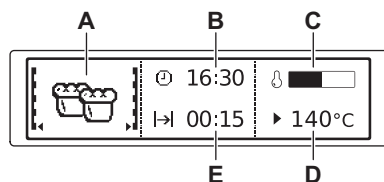


Gebruik de tiptoetsen om het apparaat te bedienen.

Tiptoets	-functie	Opmerking
1	- Display	Toont de huidige instellingen van de oven.














Tiptoets	-functie	Opmerking
2 	AAN/UIT	De oven in- en uitschakelen.
3 	Verwarmingsfuncties of Kook- En Bakassistent	Druk eenmaal op de tiptoets om een verwarmingsfunctie of het menu te kiezen: Kook- En Bakassistent. Druk weer op de tiptoets om tussen de menu's te schakelen: Verwarmingsfuncties, Kook- En Bakassistent. Druk 3 seconden op de tiptoets om de verlichting aan of uit te zetten. De licht kan ook gebruikt worden als de oven uit is.
4 	Favoriet	Voor opslag van en toegang tot uw favoriete programma's.
5 	Temperatuurkeuze	Om de temperatuur in te stellen of om de huidige temperatuur in de oven te tonen. Druk 3 seconden op de tiptoets om de machine aan of uit te zetten: Snel opwarmen.
6 	Toets omlaag	Omlaag gaan in het menu.
7 	Toets omhoog	Omhoog gaan in het menu.
8 	OK	De selectie of instelling bevestigen.
9 	Toets op de achterkant	Om één niveau terug te gaan in het menu. Druk 3 seconden op het veld om het hoofdmenu weer te geven.
10 	Tijd en overige functies	Verschillende functies instellen. Als een verwarmingsfunctie in werking is, drukt u op de tiptoets om de timer of de functies in te stellen: Toetsenblokkering, Favoriet, Heat+Hold, Set + Go. U kunt ook de instellingen van de vleesthermometer wijzigen.
11 	Kookwekker	Om de volgende functie in te stellen: Kookwekker.

## 4.2 Display



- A. Verwarmingsfunctie
- B. Instellen dagtijd
- C. Indicatielampje bij voorverwarmen
- D. Temperatuur
- E. Duur of eindtijd van een functie

Andere indicaties op het display:

Symbool		-functie
	Kookwekker	De functie werkt.
	Instellen dagtijd	Het display geeft de huidige tijd aan.
	Duur	Het display geeft de benodigde kooktijd weer.
	Eindtijd	Het display geeft aan wanneer de kooktijd voorbij is.
	Temperatuur	Het display toont de temperatuur.
	Tijdisindicatie	Er wordt weergegeven hoe lang een verwarmingsfunctie in werking is. Druk tegelijkertijd op  en  om de tijd te resetten.
	Berekening	De oven berekent de bereidingsduur.
	Controlelampje bij voorverwarmen	Het display geeft de temperatuur in de oven aan.
	Snel opwarmen	De functie staat aan. Het verkort de opwarmtijd.
	Per gewicht	Het display geeft weer dat het automatische weegstelsel aan is of dat het gewicht kan worden gewijzigd.
	Heat+Hold	De functie staat aan.

## 5. VOOR HET EERSTE GEBRUIK



**WAARSCHUWING!**  
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 5.1 Eerste reiniging

		
<b>Stap 1</b>	<b>Stap 2</b>	<b>Stap 3</b>
Verwijder alle accessoires en verwijderbare inschuifrails uit de oven.	Maak de oven en de accessoires schoon met een zachte doek, warm water en een mild reinigingsmiddel.	Plaats de accessoires en de verwijderbare inschuifrails in de oven.




## 5.2 Eerste aansluiting

Voor het eerste gebruik moet u het volgende instellen:			
Taal	Displaycontrast	Helderheid	Tijdstip van de dag

## 5.3 Eerste voorverwarming








**Warm de lege oven voor het eerste gebruik voor.**

<b>Stap 1</b>	Verwijder alle accessoires en verwijderbare inschuifrails uit de oven.
<b>Stap 2</b>	Stel de maximale temperatuur in voor de functie:  . Laat de oven één uur werken.
<b>Stap 3</b>	Stel de maximale temperatuur in voor de functie:  . Laat de oven 15 minuten werken.
	De oven kan een vreemde geur en rook afgeven tijdens het voorverwarmen. Zorg ervoor dat de kamer wordt verlucht.

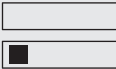



## 5.4 Instellen: Waterhardheid

Als u de stekker van de oven in het stopcontact steekt, dan moet u de waterhardheid instellen.

Gebruik het testpapier of neem contact op met uw waterleverancier om het waterhardheidsniveau te controleren.

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

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

Waterhardheid		Testpapier	Kalkafzetting (mmol/l)	Kalkafzetting (mg/l)	Waterclassificatie
Niveau	dH				
1	0 - 7		0 - 1,3	0 - 50	zacht
2	8 - 14		1,4 - 2,5	51 - 100	gematigd hard
3	15 - 21		2,6 - 3,8	101 - 150	hard
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	zeer hard




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

## 6. DAGELIJKS GEBRUIK




**WAARSCHUWING!**  
Raadpleeg de hoofdstukken  
Veiligheid.




### 6.1 Door de menu's navigeren

1. Oven inschakelen.
2. Druk op  of  om de menu-optie te selecteren.
3. Druk op  om naar het submenu te gaan of de instelling te accepteren.



U kunt te allen tijde terugkeren naar het hoofdmenu met .

### 6.2 Een verwarmingsfunctie instellen

1. Schakel de oven in.
2. Selecteer het menu: Verwarmingsfuncties.
3. Druk op  om te bevestigen.
4. Selecteer een ovenfunctie.
5. Druk op  om te bevestigen.
6. Stel de temperatuur in.
7. Druk op  om te bevestigen.



### 6.3 Koken met stoomverwarmingsfunctie

De klep van de waterlade bevindt zich in het bedieningspaneel.



**WAARSCHUWING!**  
Gebruik uitsluitend koud leidingwater. Gebruik geen gefilterd (gedemineraliseerd) of gedistilleerd water. Gebruik geen andere vloeistoffen. Schenk geen ontvlambare of alcoholische vloeistoffen in het waterreservoir.

1. Druk op het deksel van de waterlade om de lade te openen.
2. Vul de waterlade met koud water tot het maximale niveau (ongeveer 950 ml) totdat het signaal klinkt of het display de melding weergeeft. Vul de waterlade niet verder dan zijn maximum capaciteit. Er bestaat een risico dat er water lekt, overloopt en meubelen beschadigt.
3. Plaats de waterlade terug op zijn oorspronkelijke plaats.
4. Schakel de oven in.
5. Stel de stoomverwarmingsfunctie en de temperatuur in.

6. Stel zo nodig de functie in: Duur  of: Eindtijd .  
De stoom verschijnt na ca. 2 minuten. Als de oven de ingestelde temperatuur bereikt, klinkt er een geluidssignaal.  
Als de waterlade droog komt te staan, klinkt het geluidssignaal en moet de waterlade zoals hierboven beschreven bijgevoeld worden om het koken voort te zetten.

Aan het einde van de kooktijd klinkt er een geluidssignaal.

7. Schakel de oven uit.  
8. Leeg de waterlade wanneer u klaar bent met koken.  
Raadpleeg de reinigingsfunctie: Reservoir ledigen.



### LET OP!

De oven is heet. Er bestaat gevaar voor brandwonden.

9. Na bereiding kan er stoom op de bodem van de ruimte condenseren.  
Droog de bodem van de ruimte altijd als de oven koud is.

Laat de oven volledig uitdrogen met de deur geopend. Om het drogen te verspoedigen kunt u de deur sluiten en de oven verwarmen met de functie: Hetelucht bij een temperatuur van 150 °C gedurende circa 15 minuten.

## 6.4 Controlelampje bij voorverwarmen

Wanneer u een verwarmingsfunctie inschakelt, toont de balk dat de temperatuur stijgt. Wanneer de temperatuur is bereikt, klinkt het signaal 3 keer, de balk knippert en verdwijnt.

## 6.5 Gebruik van: Snel opwarmen

Gebruik deze functie voordat u het voedsel in de oven zet.

Deze functie vermindert de opwarmtijd. Deze functie is niet beschikbaar voor sommige ovenfuncties.





°C  
>><sub>hvd</sub> - houd ingedrukt.

## 6.6 Restwarmte









Wanneer u de oven uitschakelt, geeft het display de restwarmte aan. U kunt de warmte gebruiken om het eten warm te houden.










## 6.7 Een overzicht van de menu's

### Hoofdmenu




Symbool / Menu-item	Applicatie
 Verwarmingsfuncties	Bestaat uit een lijst met verwarmingsfuncties.
 Recepten	Bestaat uit een lijst met automatische programma's.
 Favoriet	Bestaat uit een lijst met favoriete bereidingsprogramma's die door de gebruiker zijn gemaakt.
 Reinigen	Pyrolyse reiniging.
 Basis instellingen	Wordt gebruikt voor het instellen van de apparaatconfiguratie.
 Speciaal	Bestaat uit een lijst met extra verwarmingsfuncties.
 Kook- En Bakasistent	Bevat aanbevolen oveninstellingen voor een groot aantal gerechten. Kies een gerecht en start het kookproces. De temperatuur en tijd zijn slechts richtlijnen voor een beter resultaat en kunnen worden aangepast. Deze zijn afhankelijk van de recepten en de kwaliteit en de hoeveelheid van de gebruikte ingrediënten.


Submenu voor: Basis instellingen

Symbool / Menu-item	Beschrijving
 Instellen dagtijd	Stel de dagtijd in.
 Tijdindicatie	Als het apparaat AAN staat, geeft het display de huidige tijd weer wanneer u het apparaat uitschakelt.
 Snel opwarmen	Indien AAN verkort de functie de opwarmtijd.
 Set + Go	Om een functie in te stellen en later te activeren door op een symbool op het bedieningspaneel te drukken.
 Heat+Hold	Houdt het bereide voedsel warm gedurende 30 minuten nadat de kookcyclus voltooid is.
 Verleng tijd	Schakelt de functie Tijd verlengen in en uit.
 Contrast	Pas het contrast van het display in stappen aan.
 Helderheid	Pas de helderheid van het display in stappen aan.

Symbool / Menu-item	Beschrijving
 Taal	Stelt de taal voor het display in.
 Geluidsvolume	Pas het volume van de druktonen en signalen stapsgewijs aan.
 Toetsvolume	Schakelt de toon van de aanraakvelden aan en uit. Het geluid van de tiptoets AAN/UIT kan niet worden uitgeschakeld.
 Alarmtoon	Schakelt de alarmtoon in en uit.
 Waterhardheid	Omt de waterhardheid in niveau (1 - 4) in te stellen.
 Reinigingsherinnering	Herinnert u eraan dat u het apparaat moet schoonmaken.
 Demomodus	Activerings-/deactiveringscode: 2468.
 Service	Toont de softwareversie en -configuratie.
 Fabrieksinstelling	Zet alle instellingen terug op de fabrieksinstelling.

## 6.8 Submenu voor: Reinigen


Symbool	Menu-item	Beschrijving
	Reservoir ledigen	Procedure voor het verwijderen van het restwater van de waterlade na gebruik van de stoomfuncties.
	Reinigen	Reinigingsprocedure van het apparaat.
	Ontkalken	Procedure om kalkresten te verwijderen van de stoomgenerator.

Symbool	Menu-item	Beschrijving
	Spoelen	Procedure voor het spoelen en reinigen van de stoomgenerator na frequent gebruik van de stoomfuncties.

## 6.9 Verwarmingsfuncties

Verwarmingsfunctie	Applicatie
 Hetelucht	Om op max. 3 rekstanden tegelijk te bakken en voedsel te drogen. Stel de temperatuur 20 - 40°C lager in dan voor de functie: Boven- /onderwarmte.
 Pizza-functie	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: Boven- / onderwarmte.
 Boven- /onderwarmte	Voor het bakken en braden op één rekstand.
 Bevroren gerechten	Om kant-en-klaar-gerechten (bijv. patat, aardappelpartjes of loempia's) krokant te maken.
 Grill	Voor het roosteren van dunne stukjes voedsel en voor het maken van toast.
 Turbo grill	Voor het braden van grotere stukken vlees of gevogelte met botten op één niveau. Voor gratineren en bruinen.

Verwarmingsfunctie	Applicatie
 Onderwarmte	Voor het bakken van taarten met een knapperige bodem en het inmaken van voedsel.
 Warmelucht (vochtig)	Deze functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen. Bij het gebruik van deze functie kan de temperatuur in de ruimte verschillen van de ingestelde temperatuur. De restwarmte wordt gebruikt. Het verwarmingsvermogen kan worden verminderd. Raadpleeg voor meer informatie het hoofdstuk "Dagelijks gebruik", opmerkingen op: Warmelucht (vochtig).
 Lage vochtigheid	Voor het bakken van brood, het braden van grote stukken vlees of het opwarmen van gekoelde en bevroren maaltijden.

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



## 6.10 Speciaal

Verwarmings-functie	Applicatie
 Warm houden	Om het voedsel warm te houden.
 Borden warmen	Om borden voor het serveren op te warmen.
 Inmaken	Voor het inmaken van groenten (bijv. augurken).
 Dehydrateren	Om in plakjes gesneden fruit, groenten en champignons te drogen.
 Deeg laten rijzen	Om het rijzproces van gistdeeg te versnellen. Het voorkomt dat het oppervlak van het deeg uitdroogt en houdt het deeg elastisch.
 Lage temperatuur garen	Voor het bereiden van mals en sappig braadvlees.
 Brood bakken	Gebruik deze functie voor brood en broodjes met bijna professioneel resultaat qua krokantheid, kleur en bruine korst.

Verwarmings-functie	Applicatie
 Regenereren	Het opwarmen van voedsel met stoom voorkomt dat het oppervlak uitdroogt. De warmte wordt op behoudzaam en gelijkmatig verdeeld en geeft het voedsel de smaak en het aroma alsof het net is bereid. Deze functie kan gebruikt worden om eten direct op een bord te verwarmen. Met verschillende roosterhoogtes kunt u meerdere borden tegelijkertijd opwarmen.
 Ontdooien	Om voedsel te ontdooien (groenten en fruit). De ontdooitijd hangt af van de hoeveelheid en dikte van het voedsel.
 Gratineren	Voor maaltijden als lasagne of aardappelgratin. Voor gratineren en bruijen.

## 6.11 Toelichting van: Warmelucht (vochtig)

Deze functie wordt gebruikt om te voldoen aan de energie-efficiëntieklasse en ecodesign-vereisten overeenkomstig EU 65/2014 en EU 66/2014. Testen volgens 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 het hoofdstuk 'Hints and tips', Warmelucht (vochtig) voor bereidingsinstructies. Zie voor algemene

aanbevelingen voor energiebesparing  
het hoofdstuk 'Energie-efficiëntie',  
Energiebesparing.

## 6.12 Kook- En Bakassistent


Voedselcategorie: Vis/Schaaldieren








Gerecht	
Vis	Gebakken vis
	Vissticks
	Visfilet, bevroren
	Hele kleine vis, gegrild
	Hele vis, gegrild
	Hele vis, gegrild 
Hele zalm	-

Voedselcategorie: Gevogelte

Gerecht	
Gevogelte, uitgebeend	-
Kip	Kippenvleugels, vers
	Kippenvleugels, bevroren
	Kippenpoten, vers
	Kippenpoten, bevroren
	Kip, 2 helften

Voedselcategorie: Vlees

Gerecht	
Rundvlees	Gebraden vlees 
	Gehaktbrood

Gerecht	
Rosbief	Saignant
	Saignant 
	Medium
	Medium 
	Bien cuit
	Bien cuit 
Scandinavisch rundvlees	Saignant 
	Medium 
	Bien cuit 
Varkensvlees	Spare ribs
	Varkensschenkel, voorgekookt
	Varkensvlees
	Varkensrug
	Varkensnek
Kalfsvlees	Varkensbraadstuk
	Kalfsschenkel
	Kalfsrug
	Geroosterd kalfsvlees 
Lamsvlees	Lamsbout
	Lamsrug
	Lamsgebraad, medium

Gerecht	
Wild	Haas <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hazenpoot, hazenbout</li> <li>• Hazerug</li> </ul>
	Hert <ul style="list-style-type: none"> <li>• Reebout, hertenbout</li> <li>• Reerug, hertenrug</li> </ul>
	Geroosterd wild 
	Wild 

Voedselcategorie: Ovenschotels

Gerecht	
Lasagne / Cannelloni, bevroren	-
Groentegratin	-
Zoete gerechten	-

Voedselcategorie: Pizza/Quiche

Gerecht	
Pizza	Pizza, dun
	Pizza, extra garnering
	Pizza, bevroren
	American pizza, bevroren
	Pizza, gekoeld
	Pizzasnacks, bevroren
Baguettes met gesmolten kaas	-
Tarte flambée	-
Koninginnebrood, hartig	-
Quiche Lorraine	-
Hartige taart	-

Voedselcategorie: Taart/Koekjes

Gerecht	
Tulband	-
Appeltaart, bedekt	-
Biscuitgebak	-
Appeltaart	-
Kwarktaart, bakblik	-
Brioche	-
Zandgebak	-
Taart	-
Koninginnebrood, zoet	-
Amandelcake	-
Muffins	-
Gebak	-
Deegreepjes voor op vlaaien/taarten	-
Roomsoezen	-
Klein bladerdeeggebak	-
Eclairs	-
Makarons	-
Zandkoekjes	-
Kerststol	-
Appelstrudel, bevroren	-
Cake op plaat	Sponsdeeg Gistdeeg
Kwarktaart, bakblik	-
Brownies	-
Koninginnenbrood (opgerolde cake met jam)	-
Plaatkoek	-

Gerecht	
Kruimeltaart	-
Suikerkoek	-
Flanbodem	Zandkoekjes taartbodem
	Roerdeeg biscuit
Vruchtentaart	Vruchtentaart taartbodem
	Roerdeeg vruchtentaart
	Gistdeeg

Voedselcategorie: Brood/ontbijtkoeken

Gerecht	
Broodjes	Broodjes, bevroren
Ciabatta	-
Brood	Broodkrans
	Vlechtbrood
	Ongedesemd brood

Voedselcategorie: Bijgerechten



Gerecht	
Frietjes, dun	-
Frietjes, dik	-
Frietjes, bevroren	-
Kroketjes	-
Aardappelschijfjes	-
Rösties	-




Indien het noodzakelijk is het gewicht of de kerntemperatuur van het gerecht te wijzigen, gebruikt u  $\wedge$  of  $\vee$  om de nieuwe waarden in te stellen.

## 7. KLOKFUNCTIES

### 7.1 Tabel met klokfuncties

Klokfunctie	Toepassing
 Kookwekker	Om een afteltijd in te stellen (max. 2 uur en 30 minuten). Deze functie heeft geen invloed op de werking van de oven.
 Duur	Om de werkingsduur van de oven in te stellen (max. 23 uur 59 min.). Het is niet beschikbaar voor: Voedselsensor.

Klokfunctie	Toepassing
 Eindtijd	Voor het instellen van de uitschakeltijd van een verwarmingsfunctie (max. 23 uur en 59 min). Het is niet beschikbaar voor: Voedselsensor.




Als u de tijd voor een klokfunctie instelt, begint het aftellen van de tijd na 5 seconden.

Duur, Eindtijd - voordat u de functies gebruikt, moet u een verwarmingsfunctie en temperatuur instellen. De oven wordt automatisch uitgeschakeld.

Duur, Eindtijd - u kunt de functies tegelijkertijd gebruiken als u wilt dat de

oven op een later tijdstip wordt geactiveerd of uitgezet.

## 7.2 De klokfuncties instellen

1. Stel een verwarmingsfunctie in.
2.  - druk hier herhaaldelijk op totdat het display de benodigde klokfunctie en het bijhorende symbool weergeeft.
3. ,  - druk hierop om de tijd in te stellen.
4. Druk op: OK.  
Wanneer de tijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal. De oven gaat uit. Op het display verschijnt een melding.
5. Druk op een symbool om het signaal uit te zetten.


## 7.3 Heat+Hold

Voorwaarden voor de functie:

- De ingestelde temperatuur is hoger dan 80 °C.
- De functie: Duur is ingesteld.

De functie: Heat+Hold houdt het voorbereide gerecht gedurende 30 minuten warm op 80 °C. Deze functie wordt ingeschakeld wanneer de bak- of braadprocedure is geëindigd.

U kunt in het menu de functie in- of uitschakelen: Basis instellingen.



1. Schakel de oven in.
2. Selecteer de verwarmingsfunctie.
3. Stel de temperatuur boven 80 °C in.
4. Druk herhaaldelijk op  totdat het display het volgende toont: Heat +Hold.
5. Druk op OK om te bevestigen. Wanneer de functie beëindigt, klinkt er een geluidssignaal.

## 7.4 Verleng tijd

De functie: Verleng tijd zorgt dat de verwarmingsfunctie door blijft gaan als de Duur is geëindigd.



Van toepassing op alle verwarmingsfuncties met Duur of Per gewicht. Niet van toepassing op verwarmingsfuncties met de voedselsensor.

1. Wanneer de bereidingstijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal. Druk op een willekeurig symbool. Op het display wordt het bericht weergegeven.
2. Druk op  om te activeren of op  om te annuleren.
3. Stel de lengte van de functie in.
4. Druk op OK.

# 8. AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

## 8.1 Online recepten

De recepten voor de automatische programma's vindt u op onze website. Om het receptenboek te vinden, controleert u het PNC-nummer op het typeplaatje op het voorste frame van de ovenholte.

## 8.2 Recepten met Receptenautomaat

Deze oven bevat een serie recepten die u kunt gebruiken. De recepten kunnen niet worden gewijzigd.

1. Oven inschakelen.
2. Selecteer het menu: Recepten. Druk op OK om te bevestigen.
3. Selecteer de categorie en het gerecht. Druk op OK om te bevestigen.
4. Een recept selecteren. Druk op OK om te bevestigen.

## 9. GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 9.1 Voedselsensor

De voedselsensor meet de temperatuur binnenin het voedsel. Wanneer het voedsel de ingestelde temperatuur heeft bereikt, wordt de oven uitgeschakeld.

Er zijn twee temperaturen om in te stellen:

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



### LET OP!

Gebruik alleen de meegeleverde voedselsensor en de originele vervangende onderdelen.

Voor de beste kookresultaten:

- Ingrediënten moeten op kamertemperatuur zijn.
- De voedingssensor mag niet worden gebruikt voor vloeibare gerechten.
- Tijdens het koken met de voedingssensor in het gerecht blijven en de stekker in de aansluiting.
- Maak gebruik van de aanbevolen vleesthermometerinstellingen voor voedsel. Zie het hoofdstuk 'Nuttige aanwijzingen en tips'.

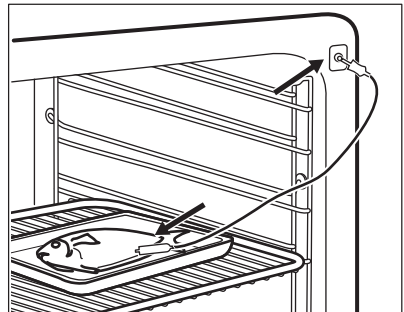
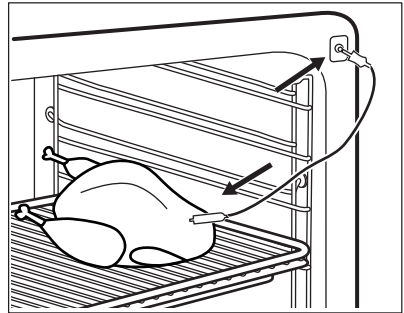


De oven berekent een geschatte bereidingsduur. Dit hangt af van de hoeveelheid voedsel, de ingestelde verwarmfunctie en de temperatuur.

### Voedselcategorieën: vlees, gevogelte en vis

1. Schakel het apparaat in.
2. Plaats de punt van de voedingssensor in het midden van het vlees of de vis, indien mogelijk in het dikste gedeelte. Zorg ervoor dat ten minste 3/4 van de voedingssensor in het gerecht zit.

3. Steek de stekker van de voedingssensor in de aansluiting aan de voorkant van het apparaat.



Het display geeft het symbool van de voedingssensor weer.

4. Druk binnen 5 seconden op  $\wedge$  of  $\vee$  om de voedselkerntemperatuur in te stellen.
5. Selecteer de verwarmfunctie en, indien nodig, de temperatuur.
6. Om de temperatuur van de voedselkerntemperatuur te wijzigen druk op  $\text{Ⓢ}$ .

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

7. Druk op een symbool om het signaal uit te zetten.
8. Haal de stekker van de voedingssensor uit het stopcontact en haal het gerecht uit het apparaat.

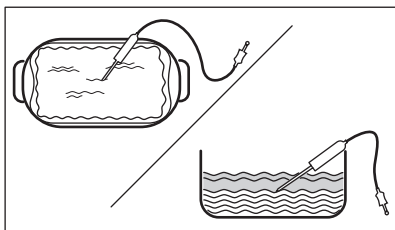


**WAARSCHUWING!**

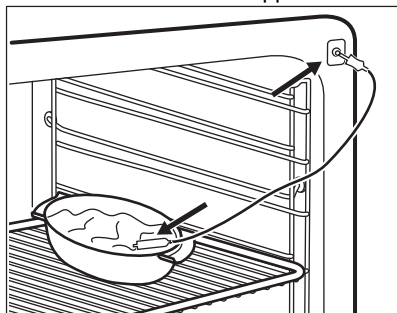
Er bestaat een risico op verbrandingsgevaar aangezien de voedingssensor heet wordt. Wees voorzichtig wanneer u de stekker eruit haalt en de voedingssensor uit het gerecht haalt.

**Voedselcategorie:  
ovenschtel**

1. Schakel het apparaat 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 voedingssensor 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 voedingssensor te ondersteunen. De punt van de voedingssensor mag de bodem van de ovenschaal niet aanraken.



4. Bedek de voedingssensor met de resterende ingrediënten.
5. Steek de stekker van de voedingssensor in de aansluiting aan de voorkant van het apparaat.



Het display geeft het symbool van de voedingssensor weer.

6. Druk binnen 5 seconden op  $\wedge$  of  $\vee$  om de voedselkerntemperatuur in te stellen.
  7. Selecteer de verwarmfunctie en, indien nodig, de temperatuur.
  8. Om de temperatuur van de voedselkerntemperatuur te wijzigen druk op  $\text{Ⓢ}$ .
- Wanneer het gerecht op de ingestelde temperatuur is, hoort u een geluidssignaal. Het apparaat wordt automatisch uitgeschakeld.
9. Druk op een symbool om het signaal uit te zetten.
  10. Haal de stekker van de voedingssensor uit het stopcontact en haal het gerecht uit het apparaat.



**WAARSCHUWING!**

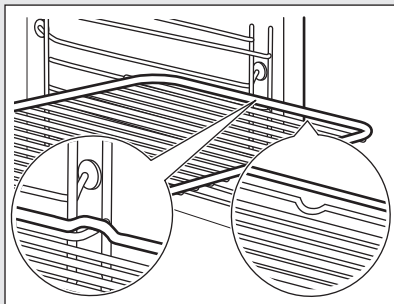
Er bestaat een risico op verbrandingsgevaar aangezien de voedingssensor heet wordt. Wees voorzichtig wanneer u de stekker eruit haalt en de voedingssensor uit het gerecht haalt.

**9.2 Accessoires plaatsen**

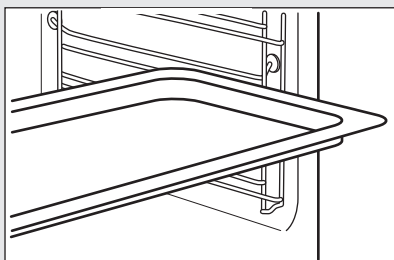
Een kleine inkeping bovenaan verhoogt de veiligheid. Deze inkepingen voorkomen bovendien omkanteling. De hoge rand rond het rooster voorkomt dat het kookgerei van het rooster afglijdt.

**Draadrooster:**

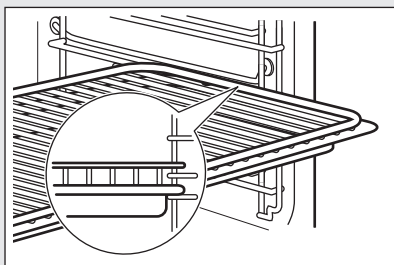
Plaats het rooster tussen de geleides-  
tangen van de inschuifrail.

**Bakplaat /Braadpan:**

Schuif de plaat tussen de geleidestangen van de inschuifrail.

**Draadrooster, Bakplaat /Braadpan:**

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




## 10. EXTRA FUNCTIES



### 10.1 Favoriet

U kunt uw favoriete instellingen als duur, temperatuur of verwarmingsfunctie opslaan. De instellingen zijn beschikbaar in het menu: Favoriet. U kunt 20 programma's opslaan.

#### Een programma opslaan

1. Oven inschakelen.
2. Stel een verwarmingsfunctie of een automatisch programma in.
3. Druk herhaaldelijk op  tot het display toont: OPSLAAN.
4. Druk op **OK** om te bevestigen.

Het display geeft de eerste vrije geheugenpositie weer.

5. Druk op **OK** om te bevestigen.
  6. Voer de naam van het programma in. De eerste letter knippert.
  7. Druk op  of  om de letter te wijzigen.
  8. Druk op **OK**.
- De volgende letter knippert.
9. Herhaal stap 7 indien nodig.
  10. Druk op **OK** en houdt de knop ingedrukt om op te slaan.



U kunt een geheugenpositie overschrijven. Wanneer het display de eerste vrije geheugenpositie aangeeft, druk op  $\nabla$  of  $\blacktriangle$  en druk op OK om een bestaand programma te overschrijven.

U kunt de naam van een programma wijzigen in het menu: Wijzig programma-naam.


## Het programma inschakelen

1. Oven inschakelen.
2. Selecteer het menu: Favoriet.
3. Druk op OK om te bevestigen.
4. Selecteer de naam van uw favoriete programma.
5. Druk op OK om te bevestigen.

U kunt op  $\star$  drukken om rechtstreeks naar het menu te gaan: Favoriet. Ook te gebruiken als de oven is uitgeschakeld.

## 10.2 Gebruik van het Kinderslot

Als het Kinderslot aanstaat, kan de oven niet per ongeluk worden geactiveerd.


 Als de pyrolysefunctie actief is, wordt de deur automatisch vergrendeld. Er verschijnt een melding op het display als u een willekeurig symbool indrukt.

1. Druk op  $\textcircled{1}$  om het display aan te zetten.
2. Druk tegelijkertijd op  $\textcircled{R}$  en  $\star$  totdat het display een bericht toont. Herhaal stap 2 om het kinderslot uit te schakelen.


## 10.3 Toetsenblokkering

Deze functie voorkomt dat een verwarmingsfunctie per ongeluk wordt ingeschakeld. U kunt deze alleen inschakelen als de oven in werking is.

1. Oven inschakelen.
2. Stel de verwarmingsfunctie of -instelling in.
3. Druk herhaaldelijk op  $\textcircled{R}$  tot het display toont: Toetsenblokkering.
4. Druk op OK om te bevestigen.

 Als de pyrolysefunctie werkt, is de deur vergrendeld en verschijnt het sleutelsymbool in het display.

Druk op  $\textcircled{R}$  om de functie uit te schakelen. Op het display verschijnt een melding. Druk herhaaldelijk op  $\textcircled{R}$  en vervolgens op OK om te bevestigen.

 Als u de oven uitzet, schakelt de functie ook uit.


## 10.4 Set + Go

Met deze functie kunt u een verwarmingsfunctie (of programma) instellen en later met een aanraking van een symbool gebruiken.

1. Oven inschakelen.
2. Stel de verwarmingsfunctie in.
3. Druk herhaaldelijk op  $\textcircled{R}$  tot het display toont: Duur.
4. Stel de tijd in.
5. Druk herhaaldelijk op  $\textcircled{R}$  tot het display toont: Set + Go.
6. Druk op OK om te bevestigen.



Druk op een symbool (behalve voor  $\textcircled{1}$ ) om de functie te starten: Set + Go. De ingestelde verwarmingsfunctie start.

Wanneer de verwarmingsfunctie is voltooid, klinkt er een signaal.

 • Toetsenblokkering is aan wanneer de verwarmingsfunctie actief is.  
• Het menu: Basis instellingen laat u de functie: Set + Go in- en uitschakelen.

## 10.5 Automatische uitschakeling



Om veiligheidsredenen schakelt de oven na bepaalde tijd 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

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

## 10.6 Helderheid van het display

Er zijn twee standen voor de helderheid van het display:

 <b>Helderheid overdag</b>	 <b>Helderheid 's nachts</b>
Dit is aan wanneer de oven is ingeschakeld.	
Het is aan gedurende 10 seconden wanneer u een tip-toets aanraakt tijdens de nachthelderheidsmodus.	Wanneer de oven is uitgeschakeld, bevindt het scherm
Het is aan wanneer de oven uitgeschakeld is en u de volgende functie instelt: Kookwekker. Wanneer de functie eindigt, keert het display terug naar helderheid voor 's nachts.	zich in de nachthelderheidsmodus tussen 22:00 en 06:00 uur.

## 10.7 Koelventilator

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

# 11. AANWIJZINGEN EN TIPS



Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

## 11.1 Kookadviezen



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

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.

### 11.2 Binnenzijde van de deur

**Aan de binnenkant van de deur vindt u het volgende:**

- de nummers van de inzetniveaus.
- informatie over de verwarmingsfuncties, aanbevolen rekstanden en temperaturen voor gerechten.

### 11.3 Nuttige tips voor speciale opwarmfuncties van de oven

#### Warm houden

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 het eerste ovenniveau. Verwissel ze halverwege de verwarmtijd van plaats.


#### 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 het eerste ovenniveau.

### 11.4 Lage vochtigheid




Gebruik de tweede rekstand tenzij anders aangegeven.

	 (°C)	 (min)
Afbakbroodjes	200	15 - 20
Afbakstokbroodjes, 40 - 50 g	200	15 - 20
Broodjes, 40 - 60 g	180 - 200	25 - 35
Bevroren afbakstokbroodjes, 40 - 50 g	200	25 - 35
Gehaktbrood, rauw, 0,5 kg	180	30 - 40
Pasta gebakken	170 - 190	40 - 50
Lasagne	170 - 180	45 - 55
Brood, 0,5 - 1 kg	180 - 190	45 - 60
Aardappelgratin	160 - 170	50 - 60
Kip, 1 kg	180 - 210	50 - 60
Varkenshaas, ge-rookt, 0,6 - 1 kg, 2 uur weken	160 - 180	60 - 70

	 (°C)	 (min)
Rosbief, 1 kg	180 - 200	60 - 90
Eend, 1,5 - 2 kg	180	70 - 90
Geroosterd kalfsvlees, 1 kg	180	80 - 90
Geroosterd varkensvlees, 1 kg	160 - 180	90 - 100
Gans, 3 kg, gebruik de eerste rekstand	170	130 - 170




## 11.5 Regenereren

Gebruik de tweede rekstand.

	 (°C)	 (min)
Eénpansgerechten	120 - 130	15 - 20

## 11.7 Baktips

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

	 (°C)	 (min)
Pasta	120 - 130	15 - 20
Rijst	120 - 130	15 - 20
Dumplings	120 - 130	15 - 20

## 11.6 Bakken

Gebruik voor de eerste baksessie de lagere temperatuur.







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 weer afgekoeld zijn, verdwijnt de vervorming.







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

## 11.8 Bakken op één niveau






 <b>BAKKEN IN BAKVORMEN</b>				
		 (°C)	 (min)	
Tulband / Brioche	Hetelucht	150 - 160	50 - 70	1
Zandgebak / Fruitgebak	Hetelucht	140 - 160	70 - 90	1
Taartbodem - zandtaartdeeg, verwarm de oven voor	Hetelucht	150 - 160	20 - 30	2
Taartbodem - zacht cakedeeg	Hetelucht	150 - 170	20 - 25	2
Kwarktaart	Boven- /onderwarmte	170 - 190	60 - 90	1

 <b>CAKE / GEBAK / BROOD OP BAKPLATEN</b>				
 <b>Verwarm de lege oven voor, tenzij anders aangegeven.</b>				
		 (°C)	 (min)	
Plaatbrood / Broodkrans, voorverwarming is niet nodig	Boven- /onderwarmte	170 - 190	30 - 40	3

 <b>CAKE / GEBAK / BROOD OP BAKPLATEN</b>				
 <b>Verwarm de lege oven voor, tenzij anders aangegeven.</b>				
		 (°C)	 (min)	
Christstollen	Boven- /onder- warmte	160 - 180	50 - 70	2
Roggebrood:	Boven- /onder- warmte	eerst: 230 dan: 160 - 180	20 30 - 60	1
Roomsoezen / Eclairs	Boven- /onder- warmte	190 - 210	20 - 35	3
Koninginnenbrood (opgerolde cake met jam),	Boven- /onder- warmte	180 - 200	10 - 20	3
Kruimeltaart, droog, voorverwar- ming is niet nodig	Hetelucht	150 - 160	20 - 40	3
Beboterde aman- deltaart / Suiker- koek	Boven- /onder- warmte	190 - 210	20 - 30	3
Vruchtentaart, voorverwarming is niet nodig	Boven- /onder- warmte	180	35 - 55	3
Plaatkoek met deli- cate garnering (bij- voorbeeld kwark, room, puddingvul- ling)	Boven- /onder- warmte	160 - 180	40 - 60	3

 <b>KOEKJES EN BISCUITS</b>				
 <b>Gebruik de derde rekstand.</b>				
		 (°C)	 (min)	
Zanddeeg / Schuim- taartmengsel	Hetelucht	150 - 160	15 - 25	
Schuimgebakjes	Hetelucht	80 - 100	120 - 150	
Makarons	Hetelucht	100 - 120	30 - 50	
Gistdeegkoekjes	Hetelucht	150 - 160	20 - 40	
Koekjes van blader- deeg, verwarm de oven voor	Hetelucht	170 - 180	20 - 30	
Broodjes, verwarm de oven voor	Boven- /onderwarmte	190 - 210	10 - 25	




## 11.9 Ovenschotels en gegratineerde gerechten

 <b>Gebruik de eerste rekstand.</b>				
		 (°C)	 (min)	
Pasta gebakken	Boven- /onderwarmte	180 - 200	45 - 60	
Lasagne	Boven- /onderwarmte	180 - 200	25 - 40	
Groentegratin, verwarm de oven voor	Turbo grill	170 - 190	15 - 35	
Stokbroden met ge- smolten kaas	Hetelucht	160 - 170	15 - 30	
Melkrijst	Boven- /onderwarmte	180 - 200	40 - 60	
Visschotels	Boven- /onderwarmte	180 - 200	30 - 60	
Gevulde groente	Hetelucht	160 - 170	30 - 60	





### 11.10 Bakken op meerdere niveaus

Gebruik de functie: Hetelucht.

Gebruik voor 2 bakplaten de eerste en de vierde rekstand.

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

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

 <b>KOEKJES EN BISCUITS</b>		
	 (°C)	 (min)
Broodjes	180	20 - 30

### 11.11 Tips voor braden

Gebruik hittebestendig kookgerei.

Geroosterd mager vlees bedekt (u kunt aluminiumfolie gebruiken).

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

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







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

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







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







### 11.12 Braden







Gebruik de eerste rekstand.







 <b>RUNDVLEES</b>				
			 (°C)	 (min)
Stoofvlees	1 - 1,5 kg	Boven- /onder-warmte	230	120 - 150
Rosbief of ossenhaas, rood, verwarm de oven voor	1 cm dik	Turbo grill	190 - 200	5 - 6









 <b>RUNDVLEES</b>				
			 (°C)	 (min)
Rosbief of ossen- haas, medium, ver- warm de oven voor	1 cm dik	Turbo grill	180 - 190	6 - 8
Rosbief of ossen- haas, gaar, ver- warm de oven voor	1 cm dik	Turbo grill	170 - 180	8 - 10

 <b>VARKENSVLEES</b>				
 <b>Gebruik de functie: Turbo grill.</b>				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Schouder / Nek / Ham- lap	1 - 1,5	150 - 170	90 - 120	
Karbonade / Spare ribs	1 - 1,5	170 - 190	30 - 60	
Gehaktbrood	0,75 - 1	160 - 170	50 - 60	
Varkensschenkel, voor- gekookt	0,75 - 1	150 - 170	90 - 120	







 <b>KALFSVLEES</b>				
 <b>Gebruik de functie: Turbo grill.</b>				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Geroosterd kalfs- vlees	1	160 - 180	90 - 120	
Kalfsschenkel	1,5 - 2	160 - 180	120 - 150	







 <b>LAMSVLEES</b>				
 <b>Gebruik de functie: Turbo grill.</b>				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Lamsbout / Gerookst lamsvlees	1 - 1,5	150 - 170	100 - 120	
Lamsrugfilet	1 - 1,5	160 - 180	40 - 60	







  

 <b>WILD</b>				
	 (kg)		 (°C)	 (min)
Rug / Hazenpoot, verwarm de oven voor	1	Turbo grill	180 - 200	35 - 55
Hert rugfilet	1,5 - 2	Boven- /onderwarmte	180 - 200	60 - 90
Reebout, hertenbout	1,5 - 2	Boven- /onderwarmte	180 - 200	60 - 90

 <b>GEVOGELTE</b>				
 <b>Gebruik de functie: Turbo grill.</b>				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Gevogelte, porties	0,2 - 0,25	200 - 220	30 - 50	
Halve kip	0,4 - 0,5	190 - 210	40 - 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	





 <b>GEVOGELTE</b>			
 <b>Gebruik de functie: Turbo grill.</b>			
	 <b>(kg)</b>	 <b>(°C)</b>	 <b>(min)</b>
Kalkoen	2,5 - 3,5	160 - 180	120 - 150
Kalkoen	4 - 6	140 - 160	150 - 240

 <b>VIS</b>				
	 <b>(kg)</b>		 <b>(°C)</b>	 <b>(min)</b>
Hele vis	1 - 1,5	Turbo grill	180 - 200	30 - 50






### 11.13 Brood bakken







Gebruik de tweede rekstand.

Voorverwarmen wordt niet aanbevolen.

 <b>BROOD</b>		
	 <b>(°C)</b>	 <b>(min)</b>
Witbrood	170 - 190	40 - 60
Stokbrood	200 - 220	35 - 45
Brioche	180 - 200	40 - 60
Ciabatta	200 - 220	35 - 45
Roggebrood	170 - 190	50 - 70
Volkoren brood	170 - 190	50 - 70
Volkorenbrood	170 - 190	40 - 60
Broodjes	190 - 210	20 - 35

## 11.14 Knapperig bakken met Pizza-functie

 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, gebruik de braadpan	210 - 230	15 - 25
Pizza, dikke korst	180 - 200	20 - 30
Ongedesemd brood	210 - 230	10 - 20
Bladerdeegtaart	160 - 180	45 - 55
Flammkuchen	210 - 230	15 - 25
Pierogi	180 - 200	15 - 25
Groentetaart	160 - 180	50 - 60

## 11.15 Grill





Verwarm de lege oven voor voordat u gaat koken.

Alleen dunne stukken vlees of vis grillen.

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

 GRILLEN	 (°C)	 (min) 1e kant	 (min) 2e kant	
Runderfilet	230	20-30	20-30	3
Varkenshaas	210-230	30-40	30-40	2
Lamsrugfilet	210-230	25-35	20-25	3

### 11.16 Bevroren gerechten






	 (°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	190 - 210	15 - 25	3
Frietjes, dik	190 - 210	20 - 30	3
Aardappelschijfjes / Krokettjes	190 - 210	20 - 40	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	180 - 200	40 - 50	2

### 11.17 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	-

## 11.18 Inmaken

Gebruik de functie Onderwarmte.

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 potten mogen elkaar niet aanraken.

Doe ongeveer 1/2 liter water in de bakplaat om voldoende vocht in de oven te geven.

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 sudderden begint	
Aardbeien / Bosbes- sen / Frambozen / rij- pe kruisbessen	35 - 45		
	STEEN- VRUCHTEN	 (min) Kooktijd tot het sudde- ren begint	 (min) Door blij- ven 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

### 11.19 Dehydrateren




Bedek de bakplaten met vetbestendig papier of bakpapier.

Voor een beter resultaat, stop de oven halverwege de droogtijd, open de deur en laat het een nacht afkoelen om het drogen af te ronden.



Gebruik de derde rekstand voor 1 bakplaat.



### 11.20 Voedselsensor



Gebruik de eerste en de vierde rekstand voor 2 bakplaten.



 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



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



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

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



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



 <b>SCHAPENVLEES/LAMS- VLEES</b>	 <b>Kerntemperatuur (°C) van voedsel</b>		
	<b>Minder</b>	<b>Medium</b>	<b>Meer</b>
Schapenbout	80	85	88
Rugfilet schapenvlees	75	80	85
Geroosterd lamsvlees / Lamsbout	65	70	75



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



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



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

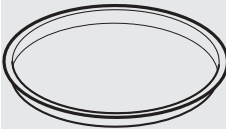
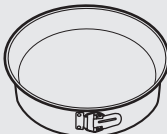

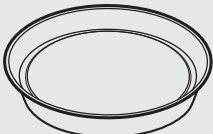
 <b>OVENSCHOTELS - VOOR-GEKOOKTE GROENTEN</b>	 <b>Kerntemperatuur (°C) van voedsel</b>		
	Minder	Medium	Meer
Ovenschotel courgette / Ovenschotel broccoli / Ovenschotel venkel	85	88	91

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

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

### 11.21 Warmelucht (vochtig) - aanbevolen accessoires




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

			
<b>Pizza pan</b>	<b>Ovenschotel</b>	<b>Ovenschaaltjes</b>	<b>Blik voor flanbodern</b>
Donker, niet-reflecterend Diameter van 28 cm	Donker, niet-reflecterend Diameter van 26 cm	Keramiek 8 cm diameter, 5 cm hoog	Donker, niet-reflecterend Diameter van 28 cm

## 11.22 Warmelucht (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

## 11.23 Aanwijzingen voor testinstituten

Testen in overeenstemming met: EN 60350, IEC 60350.


 <b>BAKKEN OP MEERDERE NIVEAUS. Koekjes</b>				
		 (°C)	 (min)	
Zandtaartdeeg / Deegreepjes voor op vlaaien/taarten		140	25 - 45	1 / 4
Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat, verwarm de oven voor		150	23 - 40	1 / 4
Biscuittaart zonder vet		160	35 - 50	1 / 4


 <b>GRILLEN</b>			
 <b>Verwarm de lege oven 5 minuten voor.</b>			
 <b>Grill met de maximale temperatuurinstelling.</b>			
		 (min)	
Geroosterd brood	Grill	1 - 3	5
Biefstuk, halverwege de bereidingstijd omdraaien	Grill	24 - 30	4


## 12. ONDERHOUD EN REINIGING

 **WAARSCHUWING!**  
Raadpleeg de hoofdstukken  
Veiligheid.

### 12.1 Opmerkingen over schoonmaken

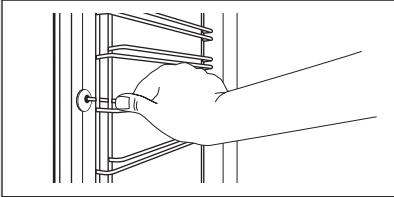
	Maak de voorkant van de oven schoon met een zachte doek, warm water en een mild reinigingsmiddel.
	Gebruik een reinigungsoplossing om metalen oppervlakken te reinigen.
<b>Reinigingsmiddelen</b>	Reinig vlekken met een mild reinigingsmiddel.

	Reinig de uitsparing telkens na gebruik. Vetophoping of andere resten kunnen brand veroorzaken.
	Bewaar het voedsel niet langer dan 20 minuten in de oven. Droog de uitsparing na elk gebruik met een zachte doek.
<b>Dagelijks gebruik</b>	

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

## 12.2 Hoe te verwijderen: Inschuifrails/

Verwijder de inschuifrails om de oven te reinigen.

<b>Stap 1</b>	Schakel de oven uit en wacht tot deze afgekoeld is.	
<b>Stap 2</b>	Trek de inschuifrails voorzichtig naar boven toe uit de voorste ophanging.	
<b>Stap 3</b>	Trek de inschuifrail bij de voorkant uit de zijwand.	
<b>Stap 4</b>	Trek de inschuifrails uit de achterste ophanging.	
Installeer de inschuifrails in de omgekeerde volgorde.		

## 12.3 Gebruik: Pyrolytische reiniging

Reinig de oven met pyrolytische reiniging.



### WAARSCHUWING!

Er bestaat gevaar voor brandwonden.



### LET OP!

Als er andere apparaten in dezelfde kast zijn geïnstalleerd, gebruik deze dan niet tijdens deze functie. Dit kan de oven beschadigen.

### Vóór de pyrolytische reiniging:

Schakel de oven uit en wacht totdat deze is afgekoeld.	Verwijder alle accessoires uit de oven.	Reinig de onderkant van de oven en de glazen deur aan de binnenkant met warm water, een zachte doek en een mild reinigingsmiddel.
--	---	---

Vul de watertank niet tijdens het reinigen. Dat herstart de reinigingscyclus.

<b>Stap 1</b>	Schakel de oven in.
<b>Stap 2</b>	Selecteer: Menu / Reinigen / Reinigen. Druk op: OK.
<b>Stap 3</b>	Zet de bakplaat op de eerste stand om het water uit het waterreservoir op te vangen. OK - druk hierop om het ledigen van het waterreservoir te starten.
<b>Stap 4</b>	Veeg na het ledigen van het reservoir de ovenruimte en de glazen deur aan de binnenkant af met een zachte doek. op: OK.
<b>Stap 5</b>	∧, ∨ - druk hierop om de reinigingsmodus te selecteren. Druk op: OK.

Optie	Reinigingsmodus	Duur
Kort	Licht reinigen	1 h
Normaal	Normaal reinigen	1 h 30 min
Intensief	Grondig reinigen	3 h

**i** Als het reinigen begint, wordt de deur van de oven vergrendeld en is de lamp uit. Schakel de oven uit om het reinigen te stoppen voordat dit is voltooid. De oven blijft op slot totdat deze koud is.

#### Na afloop van het reinigen:

Schakel de oven uit en wacht totdat deze is afgekoeld.	Maak de ruimte schoon met een zachte doek.	Verwijder het residu van de bodem van de ruimte.
--	--	--

## 12.4 Reinigingsherinnering

Wanneer de herinnering verschijnt, is reiniging noodzakelijk.

Gebruik de functie: Pyrolyse.

U kunt de herinnering in- en uitschakelen in het menu: Basis instellingen .

## 12.5 Gebruik: Ontkalken

#### Voordat u begint:

Schakel de oven uit en wacht tot deze is afgekoeld.	Verwijder alle accessoires.	Controleer of het waterreservoir leeg is.
---	-----------------------------	---

**Duur van het eerste deel:** ongeveer 100 min

**Stap 1** Plaats de braadpan op de eerste rekstand.

**Stap 2** Giet 250 ml antikalkmiddel in het waterreservoir.

**Stap 3** Vul het resterende gedeelte van het waterreservoir tot het maximumniveau met water tot het geluidssignaal klinkt of het display het bericht toont.

**Stap 4** Selecteer: Menu / Reinigen.

**Stap 5** Schakel de functie in en volg de instructies op het display. Het eerste deel van het ontkalken begint.

**Stap 6** Nadat het eerste deel voorbij is, maakt u de braadpan leeg en plaatst u deze terug op de eerste rekstand.

**Duur van het tweede deel:** ongeveer 35 min

<b>Stap 7</b>	Vul het resterende gedeelte van het waterreservoir tot het maximumniveau met water tot het geluidssignaal klinkt of het display het bericht toont.
---------------	--

<b>Stap 8</b>	Wanneer de functie is afgelopen, verwijdert u de braadpan.
---------------	--

<b>i</b>	Wanneer deze functie werkt, is de lamp uit.
----------	---

#### Wanneer het ontkalken eindigt:

Schakel de oven uit.	Wanneer de oven koud is, droogt u de ovenruimte met een zachte doek.	Laat de oven deur open en wacht tot de ovenruimte droog is.
----------------------	--	---

<b>i</b>	Als er na het ontkalken nog wat kalksteenresten in de oven achterblijven, wordt op het display gevraagd om de procedure te herhalen.
----------	--

## 12.6 Ontkalkmelder

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

Type	Omschrijving
Zachte herinnering	Raadt u aan om de oven te ontkalken.
Harde herinnering	Verplicht u om de oven te ontkalken. Als u de oven niet ontkalkt wanneer de harde herinnering is ingeschakeld, zijn de stoomfuncties uitgeschakeld.

<b>i</b>	Deze herinneringen worden telkens geactiveerd wanneer u de oven uitschakelt.
----------	--

## 12.7 Gebruik: Spoelen

#### Voordat u begint:

Schakel de oven uit en wacht tot deze is afgekoeld.	Verwijder alle accessoires.
---	-----------------------------

<b>Stap 1</b>	Plaats de braadpan op de eerste rekstand.
---------------	---

<b>Stap 2</b>	Vul het waterreservoir tot het maximumniveau met water tot het geluidssignaal klinkt of het display het bericht toont.
---------------	--

<b>Stap 3</b>	Selecteer: Menu / Reinigen / Spoelen. Duur: ongeveer 30 min
---------------	--


<b>Stap 4</b>	Schakel de functie in en volg de instructies op het display.
---------------	--

<b>Stap 5</b>	Wanneer de functie is afgelopen, verwijdert u de braadpan.
---------------	--

<b>i</b>	Wanneer deze functie werkt, is de lamp uit.
----------	---

## 12.8 Gebruik: Reservoir ledigen

Gebruik het met de stoomverwarmingsfunctie om het resterende water uit het waterreservoir te verwijderen.

Voordat u begint:	
Schakel de oven uit en wacht tot deze is afgekoeld.	Verwijder alle accessoires.
<b>Stap 1</b>	Plaats de braadpan op de eerste rekstand.
<b>Stap 2</b>	Selecteer: Menu / Reinigen / Reservoir ledigen. Duur: 6 min
<b>Stap 3</b>	Schakel de functie in en volg de instructies op het display.
<b>Stap 4</b>	Wanneer de functie is afgelopen, verwijdert u de braadpan.
 Wanneer deze functie werkt, is de lamp uit.	

## 12.9 Verwijderen en installeren: Deur

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



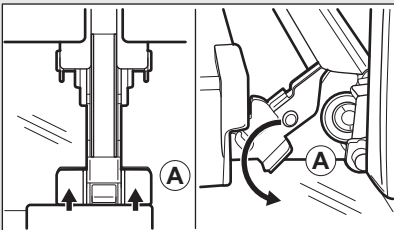
### LET OP!

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



### WAARSCHUWING!

De deur is zwaar.

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

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

## 12.10 Hoe te vervangen: Lamp



### WAARSCHUWING!

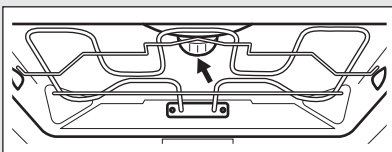
Gevaar voor elektrische schokken.  
Het lampje kan heet zijn.

#### Voordat u de lamp vervangt:

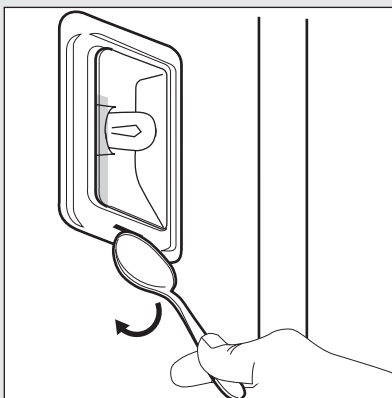
Stap 1	Stap 2	Stap 3
Schakel de oven uit. Wacht tot de oven afgekoeld is.	Trek de oven uit het stopcontact.	Plaats een doek op de bodem van de holte.



## Bovenlamp

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

## Zijlamp

<b>Stap 1</b>	Verwijder de linker inschuifrail om toegang te krijgen tot de lamp.	
<b>Stap 2</b>	Gebruik een smal, stomp voorwerp (bijv. een theelepel) om het glazen deksel te verwijderen.	
<b>Stap 3</b>	Reinig het glazen deksel.	
<b>Stap 4</b>	Vervang de lamp door een geschikte hittebestendige lamp van 300 °C.	
<b>Stap 5</b>	Installeer het glazen deksel.	
<b>Stap 6</b>	Installeer de linker inschuifrail.	

# 13. PROBLEEMOPLOSSING



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

## 13.1 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 staat uit.	Schakel de oven in.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
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.	Automatische uitschakeling is actief.	Raadpleeg 'Automatisch uitschakelen'.
De oven wordt niet warm.	Het kinderslot is geactiveerd.	Raadpleeg "Het kinderslot gebruiken".
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.
De voedselthermometer werkt niet.	De stekker van de voedselthermometer is niet goed in de aansluiting gestoken.	Steek de stekker van de voedselthermometer zo ver mogelijk in het stopcontact.
Op het display verschijnt F111.	De stekker van de voedselthermometer is niet goed in de aansluiting gestoken.	Steek de stekker van de voedselthermometer 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"> <li>• Zet de oven uit via de huiszekering of de veiligheidsschakelaar in de zekeringkast en schakel deze weer in.</li> <li>• Neem contact op met de klantenservice wanneer de foutcode opnieuw wordt weergegeven.</li> </ul>
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.
Het apparaat staat aan maar wordt niet warm. De ventilator werkt niet. Op het display verschijnt " <b>Demo</b> ".	De demofunctie is ingeschakeld.	Raadpleeg 'Dagelijks gebruik', hoofdstuk 'Basisinstellingen'.
De ontkalkprocedure wordt onderbroken voordat het is afgelopen.	Er is een stroomstoring geweest.	Herhaal de procedure.

<b>Probleem</b>	<b>Mogelijke oorzaak</b>	<b>Oplossing</b>
De ontkalkprocedure wordt onderbroken voordat het is afgelopen.	De functie is door de gebruiker gestopt.	Herhaal de procedure.
De grill-/bakplaat bevat na de ontkalkprocedure geen water.	U heeft de waterlade niet tot het maximale niveau gevuld.	Controleer of er ontkalkingsmiddel / water in de waterlade zit. Herhaal de procedure.
Er ligt vies water op de bodem van de ruimte na de ontkalkcyclus.	De grill-/bakplaat bevindt zich op het verkeerde ovenniveau.	Verwijder het restwater en het ontkalkingsmiddel van de bodem van de oven. Plaats de grill-/braadslede op het onderste ovenniveau.
De reinigingsfunctie wordt onderbroken voordat het is afgelopen.	Er is een stroomstoring geweest.	Herhaal de procedure.
De reinigingsfunctie wordt onderbroken voordat het is afgelopen.	De functie is door de gebruiker gestopt.	Herhaal de procedure.
Er is geen goed resultaat na de reinigingsprocedure.	U hebt de zijroosters niet verwijderd voor het starten van de reinigingsprocedure. Deze kunnen de warmte overbrengen op de wanden waardoor de prestaties afnemen.	Verwijder de zijroosters uit het apparaat en herhaal de functie.

### 13.2 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.

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

## 14. ENERGIEZUINIGHEID

### 14.1 Productinformatie- en productinformatieblad\*

Naam leverancier	AEG	
Modelidentificatie	BSE774220B 944187754 BSE774220M 944187735 BSK774220M 944187736, 944187835 BSK77422YM 944187737	
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 ruimten	1	
Warmtebron	Elektriciteit	
Volume	71 l	
Soort oven	Inbouwoven	
Massa	BSE774220B	38.0 kg
	BSE774220M	38.0 kg
	BSK774220M	38.0 kg
	BSK77422YM	38.0 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.

### 14.2 Energiebesparing



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

Zorg ervoor dat de ovendeur gesloten is als u de oven in werking stelt. Open de ovendeur niet te vaak tijdens gebruik.

Houd het deurrubber schoon en zorg ervoor dat het goed op zijn plaats vastzit.

Gebruik metalen kookgerei om meer energie te besparen.

Verwarm de oven indien mogelijk niet voor het koken voor.

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

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

#### Restwarmte

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.

#### Warmelucht (vochtig)

Functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen.

Wanneer u deze functie gebruikt, gaat de lamp na 30 seconden automatisch uit. U kunt de lamp weer inschakelen, maar deze actie vermindert de verwachte energiebesparing.

## 15. 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](http://www.aeg.com/shop)



867335170-F-362020



**AEG**