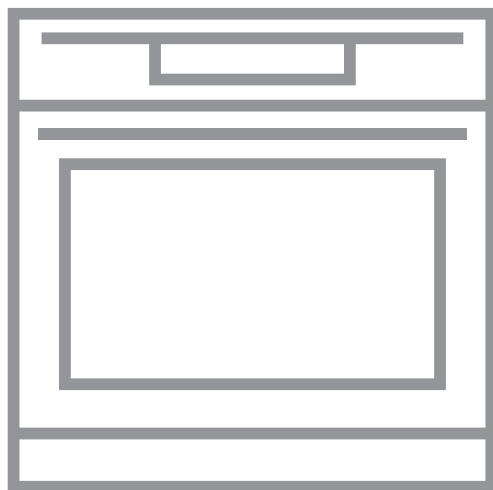


USER MANUAL



INHOUDSOPGAVE

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE.....	2
2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN.....	4
3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT.....	8
4. HET APPARAAT GEBRUIKEN.....	9
5. VOOR HET EERSTE GEBRUIK.....	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.....	38
12. PROBLEEMOPLOSSING.....	43
13. ENERGIEZUINIGHEID.....	44

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



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.

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. 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 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)	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 voedingskabel. 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.

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 roestrijg 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.
- 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.
- 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.

2.5 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

2.6 Binnenverlichting



WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken.

- Met betrekking tot de lamp(en) in dit product en reservelampen die afzonderlijk worden verkocht: Deze lampen zijn bedoeld om bestand te zijn tegen extreme fysieke omstandigheden in huishoudelijke apparaten, zoals temperatuur, trillingen, vochtigheid, of zijn bedoeld

om informatie te geven over de operationele status van het apparaat. Ze zijn niet bedoeld voor gebruik in andere toepassingen en zijn niet geschikt voor verlichting in huishoudelijke ruimten.

- 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 Afvalverwerking

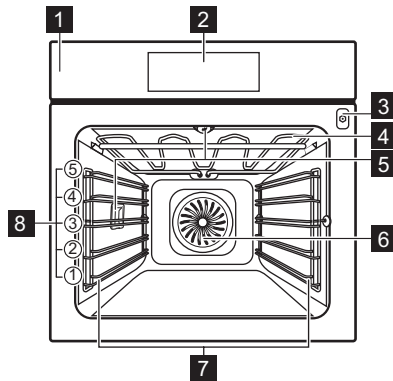


WAARSCHUWING!
Gevaar voor letsel of verstikking.

- 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

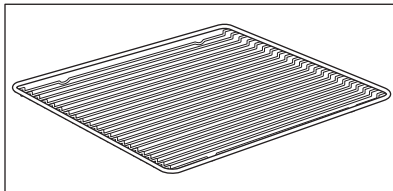
3.1 Algemeen overzicht



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

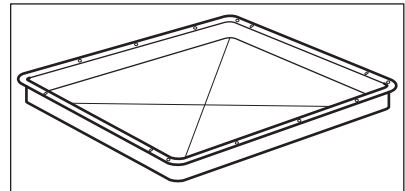
3.2 Accessoires

Bakrooster



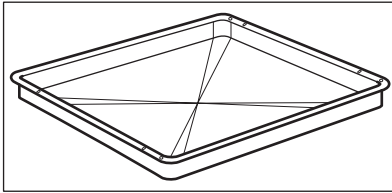
Voor kookgerei, bak- en braadvormen.

Bakplaat



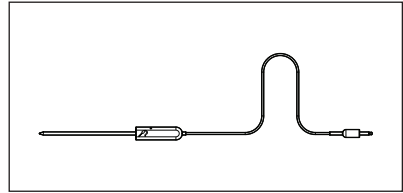
Voor gebak en koekjes.

Braadpan



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

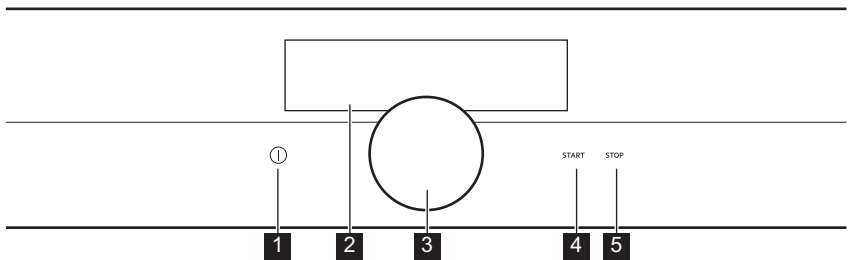
Voedselsensor



Om de temperatuur binnenin het voedsel te meten.


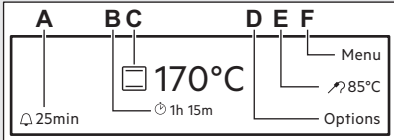
4. HET APPARAAT GEBRUIKEN

4.1 Bedieningspaneel



Functie	Opmerking
1 Aan/uit	Apparaat in- en uitschakelen.
2 Display	Toont de huidige instellingen van het apparaat.
3 Draaiknop	Om de instellingen te wijzigen en door het menu te navigeren. Druk op ① 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 Vorige 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

	<p>Na het inschakelen wordt op de display het hoofdscherm met de verwarmingsfunctie en de standaardtemperatuur weergegeven.</p>
	<p>De display met het maximale aantal ingestelde functies:</p> <ul style="list-style-type: none"> A. Herinnering B. Timer naar boven C. Verwarmingsfunctie en temperatuur D. Opties of dagtijd E. Duur of eindtijd van een functie of Voedselsensor F. Menu

5. VOOR HET EERSTE GEBRUIK



WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken
Veiligheid.


5.1 Eerste reiniging

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

5.2 Eerste verbinding

U dient de taal, de Helderheid display en de Dagtijd in te stellen.


5.3 Eerste voorverwarming


	<p>Warm de lege oven voor het eerste gebruik voor.</p>
<p>Stap 1</p>	<p>Verwijder alle accessoires en verwijderbare inschuifrails uit de oven.</p>
<p>Stap 2</p>	<p>Stel de maximale temperatuur in voor de functie: . Laat de oven één uur werken.</p>



Warm de lege oven voor het eerste gebruik voor.

Stap 3

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.

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: Speciaal

Verwarmingsfunctie	Toepassing
 Lage temperatuur garen	Voor het bereiden van mals en sappig braadvlees.
 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).

Verwarmingsfunctie	Toepassing
 Drogen	Om in plakjes gesneden fruit, groenten en champignons te drogen.
 Deeg laten rijzen	Om het deeg te laten rijzen voor het bakken.
 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 bijna professioneel resultaat qua kroktheid, kleur en bruine korst.

Verwarmingsfuncties: Standaard

Verwarmingsfunctie	Toepassing
 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.
 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: Boven- + onderwarmte.
 Boven- + onderwarmte	Voor het bakken en braden op één rekstand.
 Onderwarmte + grill + hetelucht	Om kant-en-klaar-gerechten (bijv. patat, aardappelpartjes of loempia's) krokant te maken.
 Grillen	Voor het roosteren van dunne stukjes voedsel en voor het maken van toast.
 Grill + hetelucht	Voor het braden van grotere stukken vlees of gevogelte met botten op één niveau. Voor gratineren en bruinen.

Verwarmingsfunctie	Toepassing
 <p>Onderwarmte</p>	Voor het bakken van taarten met een knapperige bodem en het inmaken van voedsel.
 <p>Warmelucht (vochtig)</p>	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).

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.

6.2 Menu

Menu-item	Toepassing
Kookassistentie	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
Kort	Pyrolysereiniging. 1 h voor een lage vuilgraad.
Normaal	Pyrolysereiniging. 1 h 30 min voor een gewone vuilgraad.
Intensief	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 via het menu basisinstellingen. Eenmaal geactiveerd, verschijnt het kinderslot in de display als u de oven aanzet. Om de oven te gebruiken, kiest u de codeletters met de draaiknop in de volgende volgorde: A B C. Als het kinderslot ingeschakeld is en de oven uitgeschakeld is, is de ovendeur vergrendeld.
Snel opwarmen	Verlaagt de opwarmtijd als standaard. Let op dat dit slechts beschikbaar is bij een aantal van de verwarmingsfuncties.
Heat + Hold	Houdt het bereide voedsel gedurende 30 minuten warm nadat de bereiding voltooid is. Druk op de draaiknop om deze functie eerder uit te schakelen. Als deze functie actief is, verschijnt het bericht "Warm houden begonnen" op de display. Let op dat dit slechts beschikbaar is bij een aantal verwarmingsfuncties en wanneer de duur is ingesteld.
Tijd verlenging	Om een vooraf bepaalde bereidingstijd te verlengen. Let op dat dit slechts beschikbaar is bij een aantal van de verwarmingsfuncties.
Instelling	Voor het instellen van de ovenconfiguratie.
Service	Toont de softwareversie en -configuratie.

Submenu voor: Instelling

Submenu	Beschrijving
Taal	Stelt de taal van de oven in.
Dagtijd	Stelt de huidige tijd en datum in.
Toetsvolume	Schakelt het geluid van de aanraakvelden in en uit. Het is niet mogelijk om het geluid te dempen van: ①, STOP .
Alarmsignalen	Schakelt de alarmsignalen in en uit.
Geluidsvolume	Stelt het volume van de belangrijkste geluiden en signalen in.
Helderheid display	Stelt de helderheid van de display in.

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: Kookassistentie

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:

- Saignant of Minder
- Medium
- Bien cuit of Meer

Voedselcategorie: Vlees en vis

Vlees	
Rundvlees	Entrecote
	Braadstuk
	Gehaktbrood
	Scandinavisch rundvlees
Varkensvlees	Ossenhaas
	Fris
	Gerookt
	Braadstuk
	Ham
	Knokkel
	Ribstuk

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

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

Vis	
Hele vis	klein
	Medium
	groot

Vis
Visschotels
Vissticks

Voedselcategorie: Bij- /ovengerechten

Gerecht	
Bijgerechten	Frietjes
	Kroketjes
	Aardappelschijfjes
	Rösties
Ovengerechten	Lasagne
	Aardappelgratin
	Pasta gebakken
	Groentegratin
	Stoofpotje, hartig
	Stoofpotje, groenten

Voedselcategorie: Hartige schotels

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

Gerecht		
Brood	Fris	Stokbrood
		Ciabatta
		Witbrood
		Bruin brood
		Roggebrood
		Volkorenbrood
	Bevroren	Ongedeseemd brood
		Vlechtbrood
		Stokbrood
		Brood
	Voorgebakken	
Broodjes	Fris	
	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	
	Koningin-nenbrood (opgerolde cake met jam)	
	Koninginne-brood, zoet	
Plaatkoek		

Gerecht	
Klein gebak	Cakejes
	Roomsoe-zen
	Eclairs
	Makarons
	Muffins
	Deegreepjes voor op vlaaien/taar-ten
	Klein blader-deeggebak
	Zandkoekjes
Stoofpotje, zoet	

6.3 Opties

Opties	Beschrijving
Timerinstellingen	Bevat een lijst met klokfuncties.
Snel opwarmen	Verkort de opwarmtijd. Deze is alleen beschikbaar voor een aantal ovenfuncties.
Set + Go	Om een functie in te stellen en later te activeren door op een symbool op het bedieningspaneel te drukken.






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	Toepassing
 Timer naar boven	Controleert hoelang de functie werkt. Timer naar boven - deze kunt u in- en uitschakelen.
 Duur	De duur van een programma instellen. De maximale tijd 23 u. 59 min.
 Eindtijd	De uitschakeltijd voor een verwarmingsfunctie instellen (max. 23 u. 59 min.). Het is niet beschikbaar voor: Voedselsensor.
 Herinnering	Om een aftelling in te stellen. De maximale tijd 23 u. 59 min. U kunt de functie gebruiken als de oven uit staat.  - selecteer en stel de tijd in. Wanneer de tijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal. Druk op de draaiknop om het signaal te onderbreken.

8. GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

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.



LET OP!

Gebruik alleen het meegeleverde accessoire en de originele vervangende onderdelen.

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'.



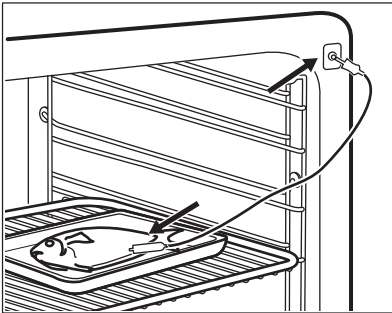
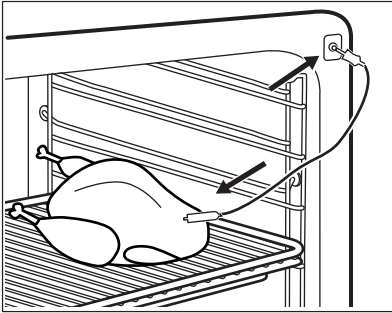
Het apparaat berekent een geschatte bereidingseindtijd. Dit hangt af van de voedselkwaliteit, de ingestelde ovenfunctie en de temperatuur.

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.

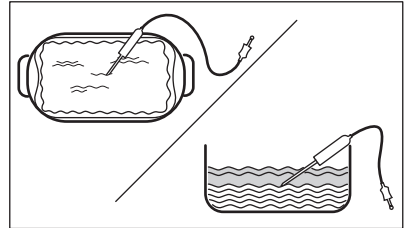


WAARSCHUWING!

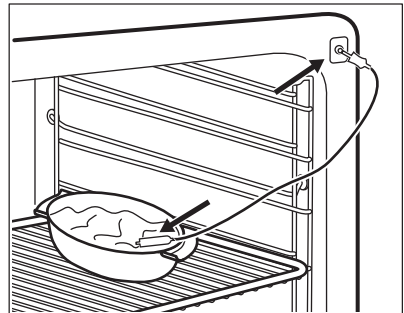
Er bestaat een risico op verbrandingsgevaar aangezien de Voedselsensor heet wordt. Wees voorzichtig wanneer u de stekker eruit haalt en de voedingssensor uit het gerecht haalt.

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 voedingssensor uit het gerecht haalt.

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

8.2 Accessoires plaatsen

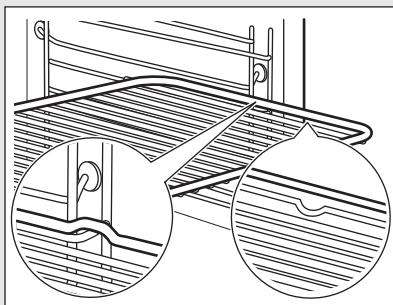
Een kleine inkeping bovenaan verhoogt de veiligheid. Deze inkepingen voorkomen bovendien omkanteling. De hoge rand rond het rooster voorkomt dat het kookgerei van het rooster afglijdt.

Kerntemperatuur wijzigen

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

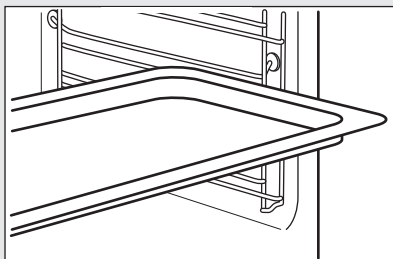
Bakrooster:

Plaats het rooster tussen de geleidestangen van de inschuifrail.

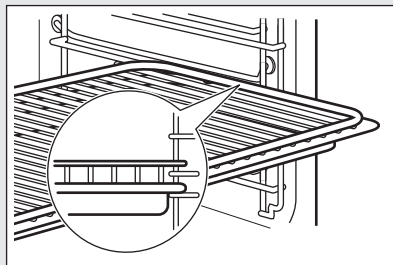


Bakplaat /Diepe schaal:

Schuif de plaat tussen de geleidestangen van de inschuifrail.





Bakrooster, Bakplaat /Diepe schaal:
Plaats de plaat tussen de geleiders van de inschuifrails en het bakrooster op de geleiders erboven.





9. EXTRA FUNCTIES

9.1 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


 (°C)	 (u)
250 - maximum	3

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. Als u de oven uitschakelt, kan de koelventilator blijven werken totdat de oven is afgekoeld.

10. AANWIJZINGEN EN TIPS

 Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

10.1 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 restand 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.
- informatie over de verwarmingsfuncties, aanbevolen rekstanden en temperaturen voor gerechten.

10.3 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.

Deeg laten rijzen

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 het eerste ovenniveau.

10.4 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.








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.
	De oventemperatuur is te hoog en de baktijd te kort.	Stel volgende keer een langere baktijd en een lagere oventemperatuur in.

Bakresultaat	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De cake is te droog.	De oventemperatuur is te laag.	Stel de volgende keer de oven-temperatuur 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.	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 oven-temperatuur iets hoger in.






10.6 Bakken op één niveau

 BAKKEN IN BAKVORMEN				
		 (°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	170 - 180	10 - 25	2
Taartbodem - zacht cakedeeg	Hetelucht	150 - 170	20 - 25	2
Kwarktaart	Boven- + onderwarmte	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	Boven- + onderwarmte	170 - 190	30 - 40	3
Christstollen	Boven- + onderwarmte	160 - 180	50 - 70	2
Roggebrood:	Boven- + onderwarmte	eerst: 230 dan: 160 - 180	20 30 - 60	1
Roomsoezen / Eclairs	Boven- + onderwarmte	190 - 210	20 - 35	3
Koninginnenbrood (opgerolde cake met jam),	Boven- + onderwarmte	180 - 200	10 - 20	3
Kruimeltaart, droog, voorverwarming is niet nodig	Hetelucht	150 - 160	20 - 40	3
Beboterde amandeltaart / Suikerkoek	Boven- + onderwarmte	190 - 210	20 - 30	3
Vruchtentaart, voorverwarming is niet nodig	Boven- + onderwarmte	180	35 - 55	3
Plaatkoek met delicate garnering (bijvoorbeeld kwark, room, puddingvulling)	Boven- + onderwarmte	160 - 180	40 - 60	3

 KOEKJES EN BISCUITS			
 Gebruik de derde rekstand.			
		 (°C)	 (min)
Zanddeeg / Schuim- taartmengsel	Hetelucht	150 - 160	10 - 20
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




10.7 Ovenschotels en gegratineerde gerechten

 Gebruik de eerste rekstand.			
		 (°C)	 (min)
Pasta gebakken	Boven- + onderwarmte	180 - 200	45 - 60
Lasagne	Boven- + onderwarmte	180 - 200	25 - 40
Groentegratin, verwarm de oven voor	Grill + hetelucht	160 - 170	15 - 30
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





10.8 Bakken op meerdere niveaus

Gebruik de functie: Hetelucht.

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
Makarons	100 - 120	40 - 80
Gistdeegkoekjes	160 - 170	30 - 60
Koekjes van bladerdeeg, verwarm de oven voor	170 - 180	30 - 50

 KOEKJES EN BISCUITS		
	 (°C)	 (min)
Broodjes	180	20 - 30

10.9 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.







10.10 Braden







Gebruik de eerste rekstand.







 RUNDVLEES				
			 (°C)	 (min)
Stoofvlees	1 - 1,5 kg	Boven- + onderwarmte	230	120 - 150
Rosbief of ossenhaas, rood, verwarm de oven voor	1 cm dik	Grill + hetelucht	190 - 200	5 - 6







 RUNDVLEES				
			 (°C)	 (min)
Rosbief of ossen- haas, medium, ver- warm de oven voor	1 cm dik	Grill + hetelucht	180 - 190	6 - 8
Rosbief of ossen- haas, gaar, ver- warm de oven voor	1 cm dik	Grill + hetelucht	170 - 180	8 - 10







 VARKENSVLEES				
 Gebruik de functie: Grill + hetelucht.				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Schouder / Nek / Ham- lap	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, voor- gekookt	0,75 - 1	150 - 170	90 - 120	







 KALFSVLEES				
 Gebruik de functie: Grill + hetelucht.				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Geroosterd kalfs- vlees	1	160 - 180	90 - 120	
Kalfsschenkel	1,5 - 2	160 - 180	120 - 150	

 LAMSVLEES				
 Gebruik de functie: Grill + hetelucht.				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Lamsbout / Gerookst 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	Boven- + onderwarmte	230	30 - 40
Hert rugfilet	1,5 - 2	Boven- + onderwarmte	210 - 220	35 - 40
Reebout, hertenbout	1,5 - 2	Boven- + onderwarmte	180 - 200	60 - 90

 GEVOGELTE				
 Gebruik de functie: Grill + hetelucht.				
	 (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	





 GEVOGELTE			
 Gebruik de functie: Grill + hetelucht.			
	 (kg)	 (°C)	 (min)
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	Boven- + onder- warmte	210 - 220	40 - 60






10.11 Brood bakken





Gebruik de tweede rekstand.

Voorverwarmen wordt niet aanbevolen.

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

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





Gebruik de vierde rekstand.

Grill met de maximale temperatuurinstelling.

 INTENS GRILLEN	 (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 Onderwarmte + grill + hetelucht

	 (°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
Aardappelschijfjes / Krokettjes	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






	 (°C)	 (min)	
Vleugels van kippen	190 - 210	20 - 30	2

10.15 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	-

10.16 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 sudderen begint
Aardbeien / Bosbessen / Frambozen / rijpe kruisbessen	35 - 45

 STEEN-VRUCHTEN	 (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




10.17 Drogen - Hetelucht

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.



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



10.18 Voedselsensor



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


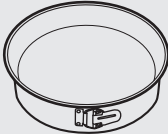

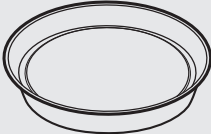
 OVENSCHOTELS - VOOR-GEKOOKTE GROENTEN	 Kerntemperatuur (°C) van voedsel		
	Minder	Medium	Meer
Ovenschotel courgette / Ovenschotel broccoli / Ovenschotel venkel	85	88	91

 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

10.19 Warmelucht (vochtig) - aanbevolen accessoires




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

			
Pizza pan	Ovenschotel	Ovenschaal- tjes	Blik voor flanbodern
Donker, niet-reflecterend Diameter van 28 cm	Donker, niet-reflecterend Diameter van 26 cm	Keramiëk 8 cm diameter, 5 cm hoog	Donker, niet-reflecterend Diameter van 28 cm

10.20 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

10.21 Aanwijzingen voor testinstituten

Testen in overeenstemming met: EN 60350, IEC 60350.

 BAKKEN OP ÉÉN NIVEAU. Bakken in een bakblik				
		 (°C)	 (min)	
Biscuittaart zonder vet	Hetelucht	140 - 150	35 - 50	2
Biscuittaart zonder vet	Boven- + onder- warmte	160	35 - 50	2
Appeltaart, 2 blikken Ø20 cm	Hetelucht	160	60 - 90	2
Appeltaart, 2 blikken Ø20 cm	Boven- + onder- warmte	180	70 - 90	1

 BAKKEN OP ÉÉN NIVEAU. Koekjes				
 Gebruik de derde rekstand.				
		 (°C)	 (min)	
Zandtaartdeeg / Dee- greepjes voor op vlaaien/ taarten	Hetelucht	140	25 - 40	
Zandtaartdeeg / Dee- greepjes voor op vlaaien/ taarten, verwarm de oven voor	Boven- + onderwarmte	160	20 - 30	
Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat, verwarm de oven voor	Hetelucht	150	20 - 35	
Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat, verwarm de oven voor	Boven- + onderwarmte	170	20 - 30	

11.1 Opmerkingen over schoonmaken



Reinigingsmiddelen

Maak de voorkant van de oven schoon met een zachte doek, warm water en een mild reinigingsmiddel.

Gebruik een reinigingsoplossing om metalen oppervlakken te reinigen.

Reinig vlekken met een mild reinigingsmiddel.



Dagelijks gebruik

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.



Accessoires

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.

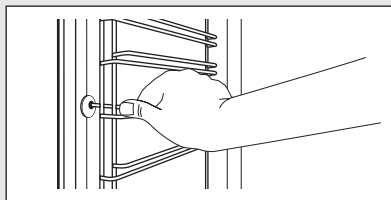
Reinig de antiaanbakaccessoires niet met agressieve reinigingsmiddelen of scherpe voorwerpen.

11.2 Hoe te verwijderen: Inschuifrails/

Verwijder de inschuifrails om de oven te reinigen.

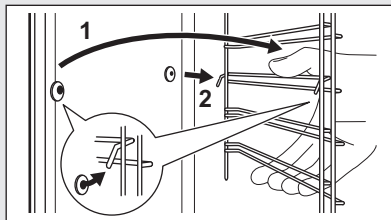
Stap 1 Schakel de oven uit en wacht tot deze afgekoeld is.

Stap 2 Trek de inschuifrail bij de voorkant uit de zijwand.



Stap 3 Trek de inschuifrail bij de achterkant uit de zijwand en verwijder deze.

Stap 4 Installeer de inschuifrails in de omgekeerde volgorde.



11.3 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 en de verwijderbare inschuifrails.	Reinig de onderkant van de oven en de glazen deur aan de binnenkant met warm water, een zachte doek en een mild reinigingsmiddel.

Stap 1	Stap 2	Stap 3
Schakel de oven in.	Selecteer: Menu / Reinigen.	Draai de knop om de reinigingsmodus te selecteren. Druk op de knop om te bevestigen.

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

 de reiniging begint, is de ovendeur vergrendeld en is de lamp uit. De koelventilator werkt op een hogere snelheid.

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.

11.4 Reinigingsherinnering

Wanneer de herinnering verschijnt, is reiniging noodzakelijk.

Gebruik de functie: Pyrolyse.

11.5 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.

<p>Stap 1 Open de deur volledig.</p>	
<p>Stap 2 Hef en druk de klemhendels (A) op de twee deurscharnieren.</p>	
<p>Stap 3 Sluit de ovendeur in de eerste openingsstand (in een hoek van ongeveer 70°). Houd de deur aan beide kanten vast en trek deze onder een opwaartse hoek weg van de oven. Plaats de ovendeur met de buitenkant omlaag op een zachte doek op een stabiele ondergrond.</p>	
<p>Stap 4 Pak de deurafdekking (B) aan de bovenkant van de deur aan beide kanten vast en druk deze naar binnen om de klemsluiting te ontgrendelen.</p>	
<p>Stap 5 Trek de deurlijst naar voren om hem te verwijderen.</p>	
<p>Stap 6 Houd de glasplaten aan hun bovenkant vast en trek deze een voor een omhoog uit de geleider.</p>	
<p>Stap 7 Reinig de glasplaat met een sopje. Droog de glasplaat voorzichtig af. Reinig de glasplaten niet in de vaatwasser.</p>	
<p>Stap 8 Voer na het reinigen de bovenstaande stappen in de omgekeerde volgorde uit.</p>	
<p>Stap 9 Plaats de kleinste glasplaat eerst, daarna de grotere glasplaat en de deur.</p>	

11.6 Hoe te vervangen: Lamp



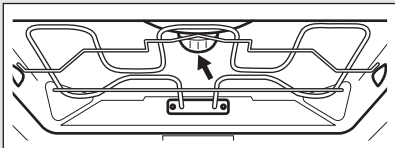
WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken.
Het lampje kan heet zijn.

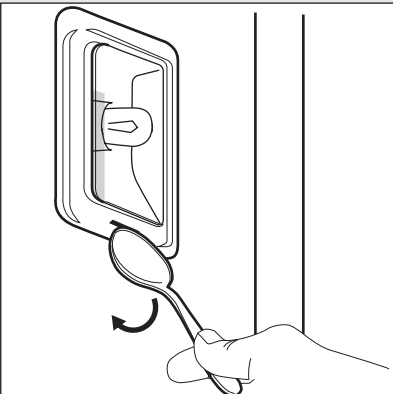
Voordat u de lamp vervangt:

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

Bovenlamp

Stap 1	Draai de glazen afdekking om die te verwijderen.	
Stap 2	Reinig het glazen deksel.	
Stap 3	Vervang de lamp door een geschikte hittebestendige lamp van 300 °C.	
Stap 4	Installeer het glazen deksel.	

Zijlamp

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

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 voedselthermometer is niet goed in de aansluiting gestoken.	Steek de stekker van de voedselthermometer zo ver mogelijk in het stopcontact.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
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 ruimten	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 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.

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



867336291-F-372020



AEG