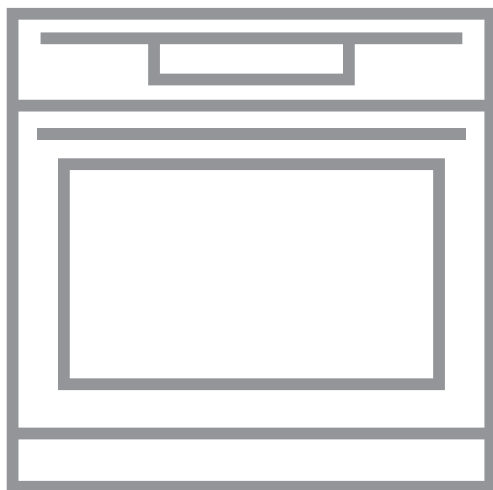


► BPB331020M
BPS331020M

NL Gebruiksaanwijzing
Oven

USER MANUAL



AEG

INHOUDSOPGAVE

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE.....	2
2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN.....	4
3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT.....	8
4. BEDIENINGSPANEEL.....	9
5. VOOR HET EERSTE GEBRUIK.....	9
6. DAGELIJKS GEBRUIK.....	10
7. KLOKFUNCTIES.....	11
8. GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES.....	14
9. EXTRA FUNCTIES.....	15
10. AANWIJZINGEN EN TIPS.....	16
11. ONDERHOUD EN REINIGING.....	30
12. PROBLEEMOPLOSSING.....	34
13. ENERGIEZUINIGHEID.....	35

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

ℹ 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.

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 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.

2.3 Gebruik



WAARSCHUWING!

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

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik.
- De specificatie van dit apparaat niet wijzigen.
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd zijn.
- Laat het apparaat tijdens het gebruik niet onbeheerd achter.
- Schakel het apparaat telkens na gebruik uit.
- Wees voorzichtig met het openen van de deur van het apparaat als het apparaat aan staat. Er kan hete lucht ontsnappen.
- Bedien het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.
- Oefen geen kracht uit op een geopende deur.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt als werkblad of aanrecht.
- Open de deur van het apparaat voorzichtig. Als u alcoholische toevoegingen gebruikt, kan er alcohol-luchtmengsel ontstaan.
- Houd vonken of open vlammen uit de buurt van het apparaat bij het openen van de deur.
- Plaats geen ontvlambare producten of items die vochtig zijn door ontvlambare producten in, bij of op het apparaat.



WAARSCHUWING!

Risico op schade aan het apparaat.

- Om schade of verkleuring van het email te voorkomen:

- zet geen kookgerei of andere voorwerpen direct op de bodem van het apparaat.
- leg geen aluminiumfolie op de bodem van de ruimte in het apparaat.
- plaats geen water direct in het hete apparaat.
- haal vochthoudende schotels en eten uit het apparaat als u klaar bent met koken.
- wees voorzichtig bij het verwijderen of bevestigen van accessoires.

- Verkleuring van het email of roestvrij staal is niet van invloed op de werking van het apparaat.
- Gebruik een diepe pan voor vochtige taarten. Fruitsappen kunnen permanente vlekken maken.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd om mee te koken. Het mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden, zoals het verwarmen van een kamer.
- Alle bereidingen moeten worden uitgevoerd met gesloten 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 verwijderd. 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 geventileerde ruimte.
- Kleine huisdieren kunnen ook zeer gevoelig zijn voor de plaatselijke temperatuurwijzigingen in de nabijheid van alle pyrolytische ovens wanneer de pyrolytische reiniging in werking is.
- Anti-aanbaklagen in potten en pannen, schalen, keukengerei, enz. kunnen worden beschadigd door de hoge temperatuur van het pyrolytische reinigingsproces van alle pyrolytische ovens en kunnen mogelijk ook kleine hoeveelheden schadelijke gassen veroorzaken.
- Rookgassen die vrijkomen uit alle pyrolytische ovens / kookresten zoals beschreven, zijn niet schadelijk voor mensen, inclusief kinderen of personen met medische aandoeningen.

2.6 Binnenverlichting



WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken.

- 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



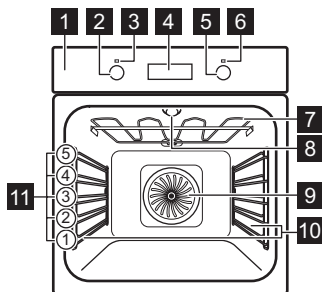
WAARSCHUWING!

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

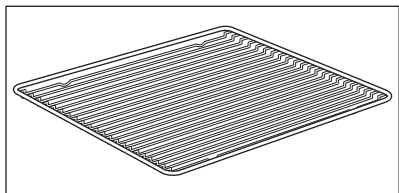
3.1 Algemeen overzicht



- 1** Bedieningspaneel
- 2** Knop voor verwarmingsfuncties
- 3** Stroomlampje/symbool
- 4** Scherm
- 5** Bedieningsknop (voor de temperatuur)
- 6** Temperatuurindicator/symbool
- 7** Verwarmingselement
- 8** Lamp
- 9** Ventilator
- 10** Verwijderbare inschuifrail
- 11** Roosterhoogtes

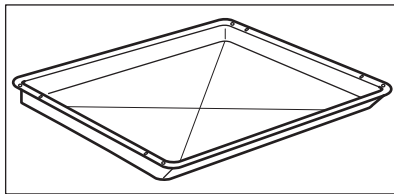
3.2 Accessoires

Bakrooster



Voor kookgerei, bak- en braadvormen.

Combipan



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

4. BEDIENINGSPANEEL

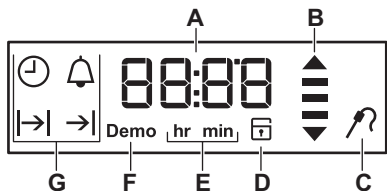
4.1 Verzonken knoppen

Om het apparaat te bedienen, moet u de bedieningsknop indrukken. De knop komt dan naar buiten.

4.2 Sensorveld / Knoppen

—	Om de tijd in te stellen.
	De klokfunctie instellen.
+	Om de tijd in te stellen.

4.3 Display



- A. Timer / Temperatuur
- B. Opwarmings- en restwarmte-indicator
- C. Voedselsensor (alleen geselecteerde modellen)
- D. Deurslot (alleen geselecteerde modellen)
- E. Uren/minuten
- F. Demomodus
- G. Klokfuncties

5. VOOR HET EERSTE GEBRUIK



WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken
Veiligheid.

Stel de tijd in voordat u de oven gebruikt.

5.1 Eerste reiniging

		
Stap 1	Stap 2	Stap 3
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 voorverwarming



Warm de lege oven voor het eerste gebruik voor.

Stap 1 Verwijder alle accessoires en verwijderbare inschuifrails uit de oven.

Stap 2 Stel de maximale temperatuur in voor de functie: .
Laat de oven één uur werken.

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 Instellen: Verwarmingsfunctie

Stap 1	Draai aan de knop voor de verwarmingsfuncties om een verwarmingsfunctie te selecteren.
Stap 2	Draai aan de regelknop om de temperatuur te selecteren.
Stap 3	Draai wanneer het bereiden stopt aan de knoppen naar de uit-stand om de oven uit te schakelen.

6.2 Indicatielampje bij voorverwarmen

Wanneer de ovenfunctie actief is, verschijnen de balkjes in het display één voor één wanneer de temperatuur in de oven stijgt en verdwijnen ze wanneer de temperatuur daalt.

6.3 Verwarmingsfuncties

Verwarmings- functie	Toepassing
0 Uit-stand	De oven is uitgeschakeld.
 Binnenverlichting	Om de lamp in te schakelen.
 Hetelucht	Bakken op maximaal drie rekstanden tegelijkertijd en voedsel drogen. Stel de temperatuur 20 °C tot 40 °C lager in dan voor Boven- /onderwarmte.
 Pizza-functie	Voor het bakken van pizza. Voor intensieve bruining en een knapperige bodem.
 Boven- /onderwarmte	Voor het bakken en braden op één rekstand.

Verwarmings- functie	Toepassing
 Onderwarmte	Voor het bakken van taarten met een knappe- rige bodem en het inma- ken van voedsel.
 Ontdooien	Om voedsel te ontdooien (groenten en fruit). De ontdooitijd hangt af van de hoeveelheid en dikte van het voedsel.
 Warmelucht (vochtig)	Deze functie is ontwor- pen om tijdens de berei- ding energie te besparen. Bij het gebruik van deze functie kan de tempera- tuur in de ruimte verschil- len van de ingestelde temperatuur. De rest- warmte wordt gebruikt. Het verwarmingsvermogen kan worden vermin- derd. Raadpleeg voor meer informatie het hoofdstuk "Dagelijks ge- bruik", opmerkingen op: Warmelucht (vochtig) .
 Grill	Voor het roosteren van dunne stukjes voedsel en voor het maken van toast.
 Turbo grill	Voor het braden van gro- tere stukken vlees of ge- vogelte met botten op één niveau. Voor gratine- ren en bruinen.

Verwarmings- functie	Toepassing
 Pyrolyse	Voor inschakeling van pyrolytische reiniging van de oven.



De lamp kan tijdens
bepaalde ovenfuncties
automatisch uitgaan bij een
temperatuur die lager is dan
60° C.

6.4 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.

7. KLOKFUNCTIES

7.1 Tabel met klokfuncties

Klokfunctie	Toepassing
 Tijdstip van de dag	Om het tijdstip van de dag weer te geven en te wijzi- gen. U kunt het tijdstip van de dag op elk gewenst mo- ment wijzigen, ook als de oven uit staat.

Klokfunctie	Toepassing
 Duur	De duur van het koken instellen. Uitsluitend gebruiken als er een verwarmingsfunctie is ingesteld.
 Eindtijd	Om de uitschakeltijd van de oven in te stellen. Uitsluitend gebruiken als er een verwarmingsfunctie is ingesteld.
 Vertragingstijd	Combinatie van functies: Duur, Eindtijd.
 Kookwekker	Om een afteltijd in te stellen. Deze functie heeft geen invloed op de werking van de oven. Kookwekker - kan op elk gewenst moment worden ingesteld, ook als de oven uit staat.
00:00 Timer met optelfunctie	Als u geen andere klokfunctie instelt, controleert de functie automatisch hoelang de oven werkt. Het tellen begint onmiddellijk wanneer de oven begint te verwarmen. Timer met optelfunctie kan niet worden gebruikt met de functies: Duur, Eindtijd.

7.2 Instellen: Tijdstip van de dag

Wacht bij eerste aansluiting op de stroom totdat het display het volgende weergeeft: **hr, 12:00. 12** - knippert.

Stap 1	 - druk om het uur in te stellen.
Stap 2	 - druk hierop om te bevestigen. Op het display wordt het ingestelde uur weergegeven, alsook: min. 00 - knippert.
Stap 3	 - druk om de minuten in te stellen.
Stap 4	 - druk hierop om te bevestigen. Op het display verschijnt de ingestelde tijd.
 - druk hier herhaaldelijk op om het tijdstip van de dag te wijzigen.  - knippert op het display.	

7.3 Functie instellen: Duur

Stap 1	Stel een verwarmingsfunctie in.
---------------	---------------------------------

Stap 2	 - druk herhaaldelijk.  - begint te knipperen.
Stap 3	 ,  - druk om de minuten in te stellen.  - druk hierop om te bevestigen.
Stap 4	 ,  - druk om de uren in te stellen.  - druk hierop om te bevestigen. Wanneer de ingestelde tijdsduur eindigt, klinkt er gedurende 2 min een geluidssignaal. De tijdstelling knippert op het display. De oven wordt automatisch uitgeschakeld.
Stap 5	Druk op een willekeurige toets om het signaal uit te zetten.
Stap 6	Draai de knoppen naar de uitstand.

7.4 Functie instellen: Eindtijd

Stap 1	Stel een verwarmingsfunctie in.
Stap 2	 - druk herhaaldelijk.  - begint te knipperen.
Stap 3	 ,  - druk om het uur in te stellen.  - druk om te bevestigen.
Stap 4	 ,  - druk om de minuten in te stellen.  - druk om te bevestigen. Op de ingestelde eindtijd klinkt er gedurende 2 min een geluidssignaal. De tijdstelling knippert op het display. De oven wordt automatisch uitgeschakeld.
Stap 5	Druk op een willekeurige toets om het signaal uit te zetten.
Stap 6	Draai de knoppen naar de uitstand.

7.5 Functie instellen: Vertragingstijd

Stap 1	Stel een verwarmingsfunctie in.
Stap 2	 - druk herhaaldelijk.  - begint te knipperen.
Stap 3	 ,  - druk om de minuten in te stellen voor de functie: Duur.  - druk hierop om te bevestigen.
Stap 4	 ,  - druk om het uur in te stellen voor de functie: Duur.  - druk hierop om te bevestigen.  - begint te knipperen.
Stap 5	 ,  - druk om het uur in te stellen voor de functie: Eindtijd.  - druk hierop om te bevestigen.
Stap 6	 ,  - druk om de minuten in te stellen voor de functie: Eindtijd.  - druk hierop om te bevestigen.

Het display geeft weer: de ingestelde temperatuur, $\rightarrow$, $\rightarrow$.

De oven gaat later automatisch aan, werkt voor de ingestelde tijdsduur en stopt op de ingestelde eindtijd.

Op de ingestelde eindtijd klinkt er gedurende 2 min een geluidssignaal. De tijdinstelling knippert op het display. De oven gaat uit.

Stap 7 Druk op een willekeurige toets om het signaal uit te zetten.

Stap 8 Draai de knoppen naar de uitstand.

7.6 Functie instellen: Kookwekker

De kookwekker kan zowel worden ingesteld bij een ingeschakelde of uitgeschakelde oven.

Stap 1  - druk herhaaldelijk. , **00** - knippert.

Stap 2 $+$, $-$ - druk om de seconden in te stellen en daarna de minuten. Als de ingestelde tijd langer is dan 60 min, knippert **hr**.

Stap 3 Stel de uren in.
Kookwekker - start automatisch na 5 seconden.
Na 90% van de ingestelde tijd klinkt er een geluidssignaal.

Stap 4 Wanneer de ingestelde tijdsduur eindigt, klinkt er gedurende 2 min een geluidssignaal **00:00**,  - knippert. Druk op een willekeurige toets om het signaal uit te zetten.

7.7 Functie instellen: Timer met optelfunctie

$+$, $-$ - houd ingedrukt om de afteltimer te resetten. De timer begint weer te tellen.

8. GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

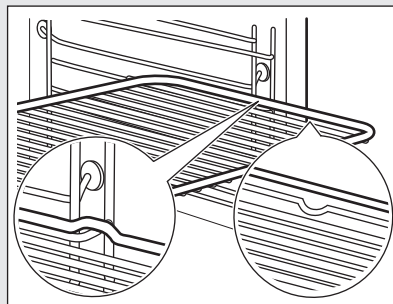
voorkomen bovendien omkanteling. De hoge rand rond het rooster voorkomt dat het kookgerei van het rooster afglijdt.

8.1 Accessoires plaatsen

Een kleine inkeping bovenaan verhoogt de veiligheid. Deze inkepingen

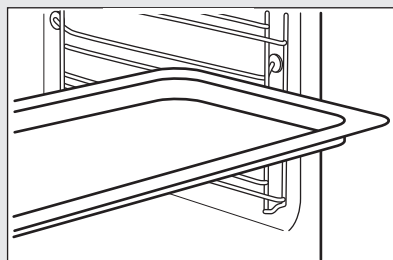
Bakrooster:

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



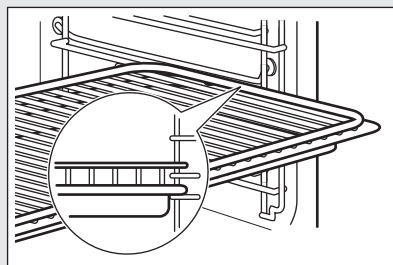
Braadpan:

Schuif de plaat tussen de geleidest-
angen van de inschuifrail.



Bakrooster, Braadpan:

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



9. EXTRA FUNCTIES

9.1 Ga als volgt te werk voor gebruik: Kinderslot

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

Stap 1 Zorg ervoor dat de knop voor
de verwarmingsfuncties in de
uit-stand staat.

Stap 2 ⏸, + - houd tegelijkertijd 2
seconden ingedrukt.

Het signaal klinkt. SAFE , - worden
weergegeven op het display. De deur blijft
vergrendeld.

Herhaal stap 2 om het Kinderslot uit te
schakelen.

9.2 Restwarmte-indicatie

Als u de oven uitschakelt, toont het
display de restwarmte-indicator bij
een oventemperatuur van boven de
40 °C.

9.3 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

Na een automatische uitschakeling draait u de knop naar de uit-stand.

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

9.4 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 rek-stand 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 ovenfuncties, aanbevolen niveaus en temperaturen voor gerechten.

10.3 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.

10.4 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 oven-temperatuur iets lager in.
	De oventemperatuur is te hoog en de baktijd te kort.	Stel volgende keer een langere baktijd en een lagere oventempe-ratuur in.
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 ongelijk-matig gebakken.	De oventemperatuur is te hoog en de baktijd te kort.	Stel volgende keer een langere baktijd en een lagere oventempe-ratuur in.
	Het cakebeslag is niet ge-lijkmatig 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.

10.5 Bakken op 1 rekniveau

  BAKKEN IN BAKVORMEN		 (°C)	 (min)	
Taartbodem - zandtaartdeeg, verwarm de oven voor	Hetelucht	170 - 180	10 - 25	2
Taartbodem - zacht cake-deeg	Hetelucht	150 - 170	20 - 25	2
Tulband / Brìo-che	Hetelucht	150 - 160	50 - 70	1
Zandgebak / Fruitgebak	Hetelucht	140 - 160	70 - 90	1

 BAKKEN IN BAKVORMEN		 (°C)	 (min)	
Kwarktaart	Boven- /onderwarmte	170 - 190	60 - 90	1

Gebruik de derde rekstand.

Gebruik de functie: Hetelucht.

Gebruik een bakplaat.

 CAKE/GEBAK/BROOD	 (°C)	 (min)
Kruimeltaart, droog	150 - 160	20 - 40
Vruchtentaart (gemaakt van gistdeeg/ zacht cakedeeg), gebruik een diepe pan	150	35 - 55
Vruchtencake van zanddeeg	160 - 170	40 - 80

Verwarm de lege oven voor.

Gebruik de functie: Boven- /onderwarmte.

Gebruik een bakplaat.

 CAKE/GEBAK/BROOD	 (°C)	 (min)	
Koninginnenbrood (opgerolde cake met jam)	180 - 200	10 - 20	3
Roggebrood:	eerst: 230 dan: 160 - 180	20 30 - 60	1
Beboterde amandel- taart / Suikerkoek	190 - 210	20 - 30	3
Roomsoezen / Eclairs	190 - 210	20 - 35	3
Plaatbrood / Brood- krans	170 - 190	30 - 40	3
Vruchtentaart (ge- maakt van gistdeeg/ zacht cakedeeg), ge- bruik een diepe pan	170	35 - 55	3

 CAKE/ GEBAK/BROOD	 (°C)	 (min)	
Plaatkoek met delicate garnering (bijvoorbeeld kwark, room, puddingvulling)	160 - 180	40 - 80	3
Christstollen	160 - 180	50 - 70	2

Gebruik de derde rekstand.

 KOEKJES EN BISCUITS		 (°C)	 (min)
Zandkoekjes	Hetelucht	150 - 160	10 - 20
Broodjes, verwarm de oven voor	Hetelucht	160	10 - 25
Koekjes gemaakt van sponsdeeg	Hetelucht	150 - 160	15 - 20
Koekjes van bladerdeeg, verwarm de oven voor	Hetelucht	170 - 180	20 - 30
Koekjes gemaakt van gistdeeg	Hetelucht	150 - 160	20 - 40
Makarons	Hetelucht	100 - 120	30 - 50
Eiwitgebak/schuimgebak / Schuimgebakjes	Hetelucht	80 - 100	120 - 150
Broodjes, verwarm de oven voor	Boven- /onderwarmte	190 - 210	10 - 25

10.6 Ovenschotels en gegratineerde gerechten

Gebruik de eerste rekstand.

		 (°C)	 (min)
Stokbroden bedekt met gesmolten kaas	Hetelucht	160 - 170	15 - 30
Groentegratin, verwarm de oven voor	Turbo grill	160 - 170	15 - 30

		 (°C)	 (min)
Lasagne	Boven- /onderwarmte	180 - 200	25 - 40
Visschotels	Boven- /onderwarmte	180 - 200	30 - 60
Gevulde groente	Hetelucht	160 - 170	30 - 60
Zoete ovenschotels	Boven- /onderwarmte	180 - 200	40 - 60
Pasta gebakken	Boven- /onderwarmte	180 - 200	45 - 60

10.7 Bakken op meerdere niveaus

Gebruik de bakplaten.

Gebruik de functie: Hetelucht.

 CAKE/ GEBAK	 (°C)	 (min)	 2 posities
Roomsoezen / Eclairs, verwarm de oven voor	160 - 180	25 - 45	1 / 4
Kruimeltaart	150 - 160	30 - 45	1 / 4

 KOEKJES/ CAKEJES/ GEBAK/ BROODJES	 (°C)	 (min)	 2 posities	 3 posities
Broodjes	180	20 - 30	1 / 4	-
Zandkoekjes	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Koekjes ge- maakt van sponsdeeg	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Koekjes van bla- derdeeg, ver- warm de oven voor	170 - 180	30 - 50	1 / 4	-
Koekjes ge- maakt van gist- deeg	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-

 KOEKJES/ CAKEJES/ GEBAK/ BROODJES	 (°C)	 (min)	 2 posities	3 posities
Makarons	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Koekjes ge- maakt van ei- wit / Schuimge- bakjes	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-

10.8 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.

10.9 Braden

Gebruik de eerste rekstand.

 RUNDVLEES				
			 (°C)	 (min)
Stoofvlees	1 - 1,5 kg	Boven- /onder- warmte	230	120 - 150
Rosbief of ossen- haas, rood, ver- warm de oven voor	per cm dikte	Turbo grill	190 - 200	5 - 6
Rosbief of ossen- haas, medium, ver- warm de oven voor	per cm dikte	Turbo grill	180 - 190	6 - 8
Rosbief of ossen- haas, gaar, ver- warm de oven voor	per cm dikte	Turbo grill	170 - 180	8 - 10



VARKENSVLEES



Gebruik de functie: Turbo grill.



(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: Turbo grill.



(kg)



(°C)



(min)

Geroosterd kalfs-vlees	1	160 - 180	90 - 120
Kalfsschenkel	1,5 - 2	160 - 180	120 - 150



LAMSVLEES



Gebruik de functie: Turbo grill.



(kg)



(°C)



(min)

Lamsbout / Gerookst lamsvlees	1 - 1,5	150 - 170	100 - 120
Lamsrugfilet	1 - 1,5	160 - 180	40 - 60

**WILD****Gebruik de functie: Boven- /onderwarmte.****(kg)****(°C)****(min)**Rug / Hazenpoot,
verwarm de oven
voor

tot 1

230

30 - 40

Hert rugfilet

1,5 - 2

210 - 220

35 - 40

Reebout, hertenbout

1,5 - 2

180 - 200

60 - 90

**GEVOGELTE****Gebruik de functie: Turbo grill.****(kg)****(°C)****(min)**

Gevogelte, porties

0,2 - 0,25 elk

200 - 220

30 - 50

Halve kip

0,4 - 0,5 elk

190 - 210

35 - 50

Kip, haantje

1 - 1,5

190 - 210

50 - 70

Eend

1,5 - 2

180 - 200

80 - 100

Gans

3,5 - 5

160 - 180

120 - 180

Kalkoen

2,5 - 3,5

160 - 180

120 - 150

Kalkoen

4 - 6

140 - 160

150 - 240

**VIS (GESTOOMD)****Gebruik de functie: Boven- /onderwarmte.****(kg)****(°C)****(min)**

Hele vis

1 - 1,5

210 - 220

40 - 60

10.10 Knapperig bakken met: Pizza-functie

 PIZZA		
 Gebruik de eerste rekstand.		
	 (°C)	 (min)
Taarten	180 - 200	40 - 55
Spinazie-taart	160 - 180	45 - 60
Quiche Lorraine / Zwitserse flan	170 - 190	45 - 55
Kwarktaart	140 - 160	60 - 90
Groentetaart	160 - 180	50 - 60

 PIZZA		
 Warm de lege oven voor het koken voor.		
 Gebruik de tweede rekstand.		
	 (°C)	 (min)
Pizza, dunne korst, gebruik een diepe pan	200 - 230	15 - 20

 PIZZA		
 Warm de lege oven voor het koken voor.		
 Gebruik de tweede rekstand.		
	 (°C)	 (min)
Pizza, dikke korst	180 - 200	20 - 30
Ongedeseemd brood	230 - 250	10 - 20
Bladerdeeg-taart	160 - 180	45 - 55
Flammkuchen	230 - 250	12 - 20
Pierogi	180 - 200	15 - 25

10.11 Grill

Warm de lege oven voor het koken voor.

Alleen dunne stukken vlees of vis grillen.

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

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

10.12 Bevroren gerechten

 ONTDOOIEN			
 Gebruik de functie: 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 / Kroketjes	220 - 230	20 - 35	3
Rösties	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne / Cannelloni, vers	170 - 190	35 - 45	2



ONTDOOIEN



Gebruik de functie: Hetelucht.

	 (°C)	 (min)	
Lasagne / Cannelloni, bevroren	160 - 180	40 - 60	2
Gebakken kaas	170 - 190	20 - 30	3
Vleugels van kippen	190 - 210	20 - 30	2

10.13 Ontdooien

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

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

Plaats voor grote porties voedsel een omgedraaid bord op de bodem van de

ovenruimte. Leg het voedsel op een diepe schaal en zet deze bovenop het bord in de oven. Verwijder indien nodig de bakplaatsteunen.

Gebruik het eerste ovenniveau.

	 (kg)	 (min) Ontdooitijd	 (min) Verdere ont- dooitijd	
Kip	1	100 - 140	20 - 30	Halverwege de bereidingstijd om- draaien.
Vlees	1	100 - 140	20 - 30	Halverwege de bereidingstijd om- draaien.
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	-

10.14 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

10.15 Dehydrateren - 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

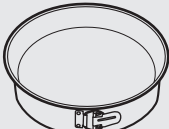
Stel de temperatuur in op 60 - 70 °C.

 FRUIT	 (u)
Pruimen	8 - 10
Abrikozen	8 - 10

 FRUIT	 (u)
Schijfjes appel	6 - 8
Peren	6 - 9

10.16 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	Ovenschaaltjes	Blik voor flanbodern
Donker, niet-reflecterend Diameter van 28 cm	Donker, niet-reflecterend Diameter van 26 cm	Keramik 8 cm diameter, 5 cm hoog	Donker, niet-reflecterend Diameter van 28 cm

10.17 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

10.18 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- /onderwarmte	160	35 - 50	2
Appeltaart, 2 blikken Ø20 cm	Hetelucht	160	60 - 90	2
Appeltaart, 2 blikken Ø20 cm	Boven- /onderwarmte	180	70 - 90	1

 BAKKEN OP ÉÉN NIVEAU. Koekjes				
 Gebruik de derde rekstand.				
		 (°C)	 (min)	
Zandtaartdeeg / Deegreepjes voor op vlaaien/taarten	Hetelucht	140	25 - 40	
Zandtaartdeeg / Deegreepjes 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	

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

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

11. ONDERHOUD EN REINIGING



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken
Veiligheid.

11.1 Opmerkingen over schoonmaken



Reinigings- middelen

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.

Reinig vlekken met een mild reinigungsmiddel.



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.

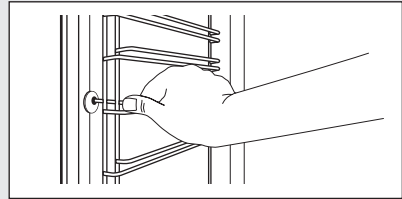
Reinig de antiaanbakaccessoires niet met agressieve reinigingsmiddelen of scherpe voorwerpen.

11.2 Hoe te verwijderen: Inschuifrails/

Verwijder de inschuifrails om de oven te reinigen.

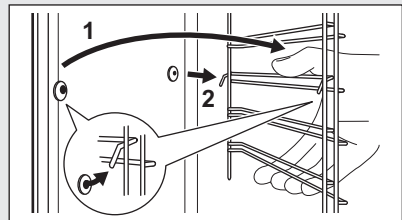
Stap 1 Schakel de oven uit en wacht tot deze afgekoeld is.

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 Stel de functie in:  → - knippert.		
Stap 2  - druk hierop om de reinigingsmodus in te stellen.		
Optie	Reinigingsmodus	Duur
P1	Licht reinigen	1 uur 30 min
P2	Normaal reinigen	3 uur
Stap 3  - druk hierop om het reinigen te starten.		
Stap 4 Draai na de reiniging de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand.		
 Tijdens het reinigen is de ovenlamp uit. De ovendeur blijft vergrendeld. De deur gaat open zodra de oven koud is.		
Wanneer de oven de ingestelde temperatuur heeft bereikt, wordt de deur vergrendeld. Tot de ontgrendeling van de deur toont het display de balkjes van de warmte-indicator,  .		

11.4 Reinigingsherinnering

De oven herinnert u eraan wanneer u de oven moet reinigen met: pyrolytische reiniging.

PYR Knippert in het display gedurende 10 seconden na elke in- en uitschakeling van de oven.

 - druk hier tegelijkertijd op om de herinnering uit te schakelen.

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.



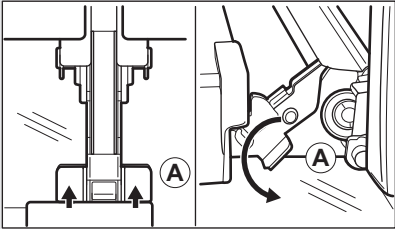
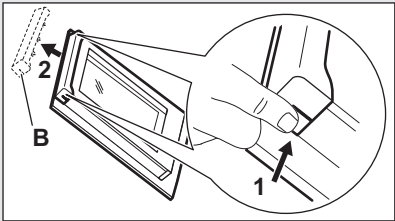
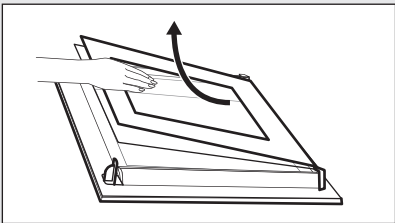
WAARSCHUWING!

De deur is zwaar.



LET OP!

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

Stap 1	Open de deur volledig.	
Stap 2	Hef en druk de klemhendels (A) op de twee deurscharnieren.	
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.	
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.	
Stap 5	Trek de deurlijst naar voren om hem te verwijderen.	
Stap 6	Houd de glasplaten aan hun bovenkant vast en trek deze een voor een omhoog uit de geleider.	
Stap 7	Reinig de glasplaat met een sopje. Droog de glasplaat voorzichtig af. Reinig de glasplaten niet in de vaatwasser.	
Stap 8	Voer na het reinigen de bovenstaande stappen in de omgekeerde volgorde uit.	
Stap 9	Plaats de kleinste glasplaat eerst, daarna de grotere glasplaat en de deur.	

11.6 Hoe te vervangen: Lamp



WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken.

Het lampje kan heet zijn.

Voordat u de lamp vervangt:

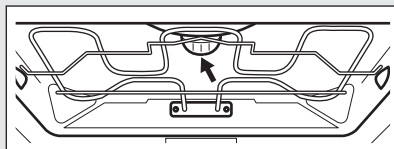
Stap 1	Stap 2	Stap 3
---------------	---------------	---------------

Voordat u de lamp vervangt:

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.**12. PROBLEEMOPLOSSING****WAARSCHUWING!**Raadpleeg de hoofdstukken
Veiligheid.**12.1 Wat te doen in de volgende gevallen...**

Neem in alle gevallen die niet in deze tabel zijn opgenomen contact op met een erkend servicecentrum.

**De oven gaat niet aan of warmt niet op**

Probleem	Controleer of de volgende zaken gelden...
U kunt de oven niet inschakelen of bedienen.	De oven is juist op een elektrische toevoer aangesloten.
De oven wordt niet warm.	De automatische uitschakeling is gedeactiveerd.
De oven wordt niet warm.	De ovendeur is gesloten.

**De oven gaat niet aan of warmt niet op**

De oven wordt niet warm.	De zekering is door- geslagen.
De oven wordt niet warm.	Het kinderslot staat uit.

**Onderdelen**

Probleem	Controleer of de volgende zaken gelden...
De lamp is uit.	Warmelucht (vochtig) - wordt ingeschakeld.
De lamp werkt niet.	De lamp is opgebrand.

 Foutcodes	
Op het display ver- schijnt...	Controleer of de volgende zaken gelden...
C3	De ovendeur is ge- sloten of het deur- slot is niet kapot.
F102	De ovendeur is ge- sloten.
F102	Het deurslot is niet kapot.
12:00	Er is een stroomsto- ring geweest. Stel de dagtijd in.
Als het display een foutcode weergeeft die niet in deze tabel staat, schakelt u de zekering van het huis uit en weer in om de oven opnieuw te starten. Als de foutcode opnieuw optreedt, neemt u contact op met een erkend servicecentrum.	

 Andere problemen	
Probleem	Controleer of de volgende zaken gelden...

 Andere problemen	
Het apparaat staat aan maar wordt niet warm. De ventilator werkt niet. Op het display verschijnt "Demo".	De Demomodus wordt gedeacti- veerd: 1. Schakel de oven uit. 2.  - houd ingedrukt. 3. Het eerste cijfer op het display en Demo knip- peren. 4.  - druk hierop om de code in te voe- ren: 2468. Druk op: . Het vol- gende cijfer knippert.

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	BPB331020M 944187818 BPS331020M 944187819	
Energie-efficiëntie-index	81.2	
Energie-efficiëntieklasse	A+	
Energieverbruik bij een standaardbelasting, stand boven + onderwarmte	1.09 kWh/cyclus	
Energieverbruik bij een standaardbelasting, stand hettelucht	0.69 kWh/cyclus	
Aantal ruimten	1	
Warmtebron	Elektriciteit	
Volume	71 l	
Soort oven	Inbouwoven	
Massa	BPB331020M	34.0 kg
	BPS331020M	34.0 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.

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.

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



867335556-C-382020



AEG