

USER MANUAL



INHOUDSOPGAVE

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE.....	2
2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN.....	4
3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT.....	8
4. VOORDAT U HET APPARAAT VOOR DE EERSTE KEER GEBRUIKT.....	8
5. DAGELIJKS GEBRUIK.....	9
6. KLOKFUNCTIES.....	12
7. GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES.....	13
8. EXTRA FUNCTIES.....	14
9. AANWIJZINGEN EN TIPS.....	15
10. ONDERHOUD EN REINIGING.....	30
11. PROBLEEMOPLOSSING.....	33
12. 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 met functies die gewone apparaten wellicht niet hebben. Neem een paar minuten de tijd om het door te lezen zodat u er optimaal van kunt profiteren.

Ga naar onze website voor:



Advies over gebruik, brochures, het oplossen van problemen en onderhoudsinformatie:

www.aeg.com/webselfservice



Registreer uw product voor een betere service:

www.registeraeg.com



Koop accessoires, verbruiksartikelen en originele reserveonderdelen voor uw apparaat:

www.aeg.com/shop

KLANTENSERVICE


Gebruik altijd originele onderdelen.

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

Deze informatie wordt vermeld op het typeplaatje.

 Waarschuwing / Belangrijke veiligheidsinformatie

 Algemene informatie en tips

 Milieu-informatie

Wijzigingen voorbehouden.

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE

Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voor installatie en gebruik van het apparaat. De fabrikant is

niet verantwoordelijk voor letsel of schade veroorzaakt door een verkeerde installatie of verkeerd gebruik. Bewaar de instructies altijd op een veilige en toegankelijke plaats voor toekomstig gebruik.

1.1 Veiligheid van kinderen en kwetsbare mensen

- 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.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Houd alle verpakking uit de buurt van kinderen en gooi het op passende wijze weg.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat als het in werking is of afkoelt. Het apparaat is heet.
- Als het apparaat is voorzien van een kinderbeveiliging, dan dient dit geactiveerd te worden.
- Reiniging en onderhoud van het apparaat mag niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht.
- Kinderen van 3 jaar en jonger moeten tijdens de werking van dit apparaat altijd uit de buurt worden gehouden.

1.2 Algemene veiligheid

- Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren en de kabel vervangen.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens gebruik. U dient op te passen dat u de verwarmingselementen niet aanraakt. Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt of onder permanent toezicht.
- Gebruik altijd ovenhandschoenen om accessoires of kookgerei te plaatsen of verwijderen.

- Voordat u welke onderhoudshandeling dan ook verricht, de stekker van het apparaat uit het stopcontact trekken.
- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om elektrische schokken te voorkomen.
- 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. VEILIGHEIDSVORSCHRIFTEN

2.1 Montage



WAARSCHUWING!

Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies op die zijn meegeleverd met het apparaat.
- Wees altijd voorzichtig bij het verplaatsen van het apparaat omdat het zwaar is. Gebruik altijd veiligheidshandschoenen en gesloten schoeisel.
- Trek het apparaat nooit aan de handgreep van zijn plaats.

- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Zorg ervoor dat het apparaat onder en naast veilige installaties wordt geïnstalleerd.
- De zijkanalen van het apparaat moeten naast apparaten of units staan van dezelfde hoogte.
- Het apparaat is uitgerust met een elektrisch koelsysteem. Het heeft elektrische stroom nodig.

2.2 Aansluiting op het elektriciteitsnet



WAARSCHUWING!

Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten door een gediplomeerd elektromonteur worden gemaakt.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.
- Zorg ervoor dat de parameters op het vermogensplaatje overeenkomen met elektrische vermogen van de netstroom.
- Gebruik altijd een juist geïnstalleerd schokbestendig stopcontact.
- Gebruik geen meerwegstekkers en verlengsnoeren.
- Zorg dat u de hoofdstekker en kabel niet beschadigt. Indien de voedingskabel moet worden vervangen, dan moet dit gebeuren door onze Klantenservice.
- Laat de stroomkabel niet in aanraking komen met de deur van het apparaat, met name niet als deze heet is.
- De schokbescherming van delen onder stroom en geïsoleerde delen moet op zo'n manier worden bevestigd dat het niet zonder gereedschap kan worden verplaatst.
- Steek de stekker pas in het stopcontact als de installatie is voltooid. Zorg ervoor dat het netsnoer na installatie bereikbaar is.
- Sluit de stroomstekker niet aan op een losse stroomaansluiting.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
- Gebruik alleen de juiste isolatie-apparaten: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
- De elektrische installatie moet een isolatieapparaat bevatten waardoor het apparaat volledig van het lichtnet afgesloten kan worden. Het isolatieapparaat moet een contactopening hebben met een minimale breedte van 3 mm.
- Dit apparaat voldoet aan de EU-richtlijnen.

2.3 Gebruik



WAARSCHUWING!

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

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik.
- De specificatie van het apparaat mag niet worden veranderd.
- 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 gerechten die vochtig zijn gemaakt met ontvlambare producten in, bij of op het apparaat.



WAARSCHUWING!

Risico op schade aan het apparaat.

- Om schade of verkleuring van het email te voorkomen:
 - 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 volledig afgekoeld is na gebruik.

2.4 Onderhoud en reiniging



WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel, brand en schade aan het apparaat.

- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u onderhoudshandelingen verricht.
- Zorg ervoor dat het apparaat is afgekoeld. Er bestaat een risico dat de glasplaten kunnen breken.
- Vervang direct de glazen deurpanelen als deze beschadigd zijn. Neem contact op met een erkend servicecentrum.
- Wees voorzichtig als u de deur van het apparaat verwijdert. De deur is zwaar!
- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.
- Reinig het apparaat met een vochtige zachte doek. Gebruik alleen neutrale reinigingsmiddelen. Gebruik geen

schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.

- Raadpleeg, als u een ovenspray gebruikt, eerst de aanwijzingen op de verpakking.
- Reinig niet het katalytisch email (indien van toepassing) met een schoonmaakmiddel.

2.5 Pyrolyserreiniging



WAARSCHUWING!

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

Start de pyrolysefunctie niet als de Plus Steam-knop is ingedrukt.

- 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 zuigelingen of personen met medische aandoeningen.

2.6 Binnenverlichting



WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken!

- De gloeilampen of halogeenlampen in dit apparaat zijn uitsluitend bedoeld voor gebruik in huishoudelijke apparaten. Gebruik deze niet voor andere doeleinden.
- Voordat u het lampje vervangt, dient u de stekker van het apparaat uit het stopcontact te halen.
- Gebruik alleen lampjes met dezelfde specificaties.

2.7 Verwijdering



WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel of verstikking.

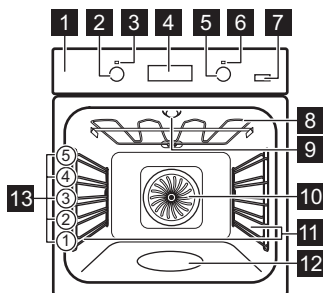
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Snijd het netsnoer vlak bij het apparaat af en gooi het weg.
- Verwijder de deurvergrendeling om te voorkomen dat kinderen of huisdieren binnen in het apparaat vast komen te zitten.

2.8 Servicedienst

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

3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

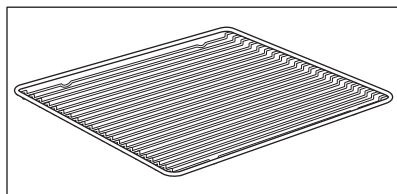
3.1 Algemeen overzicht



- 1 Bedieningspaneel
- 2 Knop voor de ovenfuncties
- 3 Stroomlampje/symbool
- 4 Elektronische tijdschakelklok
- 5 Knop voor de temperatuur
- 6 Temperatuurindicator / symbool
- 7 Knop voor extra stoom
- 8 Verwarmingselement
- 9 Lampje
- 10 Ventilator
- 11 Verwijderbare inschuifrail
- 12 Verheven gedeelte ovenruimte
- 13 Roosterhoogtes

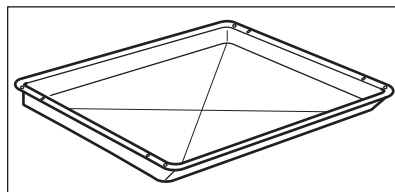
3.2 Accessoires

Bakrooster



Voor kookgerei, bak- en braadvormen.

Combi schaal



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

4. VOORDAT U HET APPARAAT VOOR DE EERSTE KEER GEBRUIKT



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken
Veiligheid.



Raadpleeg voor het instellen
van de dagtijd het hoofdstuk
"Klokfuncties".



Zie het hoofdstuk
'Onderhoud en reiniging'.

Reinig de oven en accessoires voor het
eerste gebruik.

Zet de accessoires en verwijderbare
inschuifrails terug in de beginstand.

4.1 Eerste reiniging

Verwijder all accessoires en
verwijderbare inschuifrails uit de oven.

5. DAGELIJKS GEBRUIK



WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken
Veiligheid.

5.1 Verzonken knoppen

Om het apparaat te bedienen, moet u op de bedieningsknop drukken. De bedieningsknop komt naar voren.

5.2 Het apparaat aan- en uitzetten















Het hangt van het model of uw apparaat knopsymbolen, indicatielampjes of lampjes heeft:

- Het lampje gaat aan als het apparaat in werking is.
- Het symbool geeft aan of de knop de kookzones, de ovenfuncties of de temperatuur bedient.
- Het indicatielampje gaat aan wanneer de oven opwarmt.

1. Zet de functieknop van de oven op een ovenfunctie.
2. Draai de temperatuurknop om een temperatuur te kiezen.
3. Draai om het apparaat uit te schakelen, de knop voor de ovenfuncties en de knop voor de temperatuur naar de uit-stand.

5.3 Ovenfuncties

Ovenfunctie	Applicatie
 Uit-stand	Het apparaat staat uit.
 Binnenverlichting	Het lampje activeren zonder een bereidingsfunctie.
 Multi Hetelucht	Om op drie ovenniveaus te bakken of om voedsel te drogen. Stel de temperatuur 20 - 40°C lager in dan voor Boven-/onderwarmte.
 Multi hetelucht PLUS	Om tijdens de bereiding vocht toe te voegen. Om tijdens het bakken de juiste kleur en knapperigheid te krijgen. Om bij het opwarmen meer sappigheid te geven.
 Pizza Hetelucht	Om gerechten op één niveau te bakken met intensief bruinen en een krokantere korst. Stel de temperatuur 20 - 40°C lager in dan voor boven-/onderwarmte.

Ovenfunctie	Applicatie	
	Boven + onderwarmte (Boven-/Onderwarmte)	Voor het bakken en braden op een ovenniveau.
	Onderwarmte	Voor het bakken van taarten met een knapperige bodem en het inmaken van voedsel.
	Ontdooien	Deze functie kan gebruikt worden om bevroren voedsel te ontdooien zoals groente en fruit. De ontdooitijd hangt af van de hoeveelheid en dikte van het voedsel.
	Multi Hetelucht (Vochtig)	Voor het bakken van taarten, gebak, brood. Om tijdens de bereiding energie te besparen. Deze functie moet worden gebruikt in overeenstemming met de multi-heteluchtcooktafel om de gewenste kookresultaten te bereiken. Raadpleeg het hoofdstuk aanwijzingen en tips, multiheteluchtcooktafel voor meer informatie over de aanbevolen instellingen. Deze functie wordt gebruikt om de energie-efficiëntieklasse vast te stellen overeenkomstig EN 60350-1.
	Grill	Om plat voedsel te grillen en brood te roosteren.
	Circulatiegrill	Voor het braden van grotere stukken vlees of gevogelte met botten op één niveau. Ook om te gratineren en te bruinen.
	Pyrolyse	Automatische pyrolytische reiniging van de oven. Hierdoor worden vuilresten in de oven verbrand.



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

5.4 Activeren van de multi-hetelucht PLUS-functie

Deze functie zorgt voor een betere vochtigheidsgraad tijdens de bereiding.



WAARSCHUWING!

Gevaar voor brandwonden en schade aan het apparaat.

Vrijgekomen vocht kan brandwonden veroorzaken:



- De deur van het apparaat niet openen wanneer de multi hetelucht PLUS-


functie aan staat, behalve tijdens voorverwarmen.

- De deur van het apparaat voorzichtig openen nadat de Multi-hetelucht PLUS-functie stopt.



Zie het hoofdstuk 'Nuttige aanwijzingen en tips'.

1. Open de ovendeur.
2. Vul de uitsparing in de ovenruimte met kraanwater. De maximumcapaciteit van de uitsparing in de ovenruimte is 250 ml. Vul uitsluitend de uitsparing van de ovenruimte met water als de oven koud is.
3. Zet het voedsel in het apparaat en sluit de ovendeur.
4. Instellen van de functie Multi-hetelucht PLUS:  

5. Druk op toets Plus stoom .
De toets Plus stoom werkt uitsluitend met de functie multi-hetelucht PLUS. Het indicatielampje gaat branden.
6. Draai de temperatuurknop om een temperatuur te kiezen.



LET OP!

Vul de uitsparing in de ovenruimte niet met water bij tijdens de bereiding of als de oven heet is.

7. Druk om het apparaat uit te schakelen op de knop Plus stoom



en draai de knop voor de ovenfuncties en de knop voor de temperatuur naar de uit-stand. Het indicatielampje van de knop Plus stoom gaat uit.

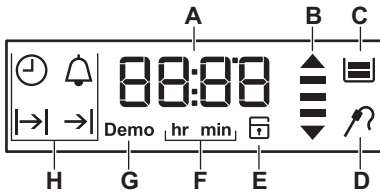
8. Verwijder het water uit de uitsparing van de ovenruimte.



WAARSCHUWING!



Zorg dat het apparaat is afgekoeld voordat u het resterende water uit de uitsparing van de ovenruimte verwijdert.

5.5 Display



- A. Timer
- B. Opwarmen en restwarmte-indicatie
- C. Waterreservoir (alleen geselecteerde modellen)
- D. Vleesthermometer (alleen geselecteerde modellen)
- E. Deurslot (alleen geselecteerde modellen)
- F. Uren/minuten
- G. Demomodus (alleen geselecteerde modellen)
- H. Klokfuncties

5.6 Toetsen

Knop	Functie	Beschrijving
—	MIN	Om de tijd in te stellen.
	KLOK	De klokfunctie instellen.
+	PLUS	Om de tijd in te stellen.
	Plus stoom	Het activeren van de functie Multi-hetelucht PLUS.






5.7 Controlelampje bij voorverwarmen

Als u een ovenfunctie inschakelt, gaan de balkjes op het display  een voor een

branden. De balkjes geven aan dat de oventemperatuur toeneemt of afneemt.


6. KLOKFUNCTIES

6.1 Tabel met klokfuncties


Klokfunctie		Applicatie
	DAGTIJD	Met deze functie kunt u de dagtijd weergeven of veranderen. U kunt de dagtijd alleen wijzigen als de oven uitstaat.
	DUUR	Instellen hoe lang de oven in werking is. Gebruik dit alleen wanneer de ovenfunctie is ingesteld.
	EINDE	Instellen als de oven uitstaat. Gebruik dit alleen wanneer de ovenfunctie is ingesteld.
	VERTRAGINGSTIJD	Combinatie van de functies BEREIDINGSDUUR en EINDE.
	KOOKWEKKER	Gebruik de kookwekker voor het instellen van een afteltijd. Deze functie heeft geen invloed op de werking van de oven. U kunt de KOOKWEKKER op elk gewenst moment instellen, ook als het apparaat uit staat.
00:00	TIMER MET OPTELFUNCTIE	Als u geen andere klokfunctie instelt, zal de timer met optelfunctie automatisch bijhouden hoe lang de oven werkt. Deze wordt onmiddellijk ingeschakeld wanneer de oven begint met opwarmen. De timer met optelfunctie kan niet gebruikt worden met de functies: BEREIDINGSDUUR, EINDE.

6.2 Instellen en wijzigen van de tijd

Wacht na de eerste aansluiting op het stopcontact totdat het display **hr** en "12:00" weergeeft. "12" knippert.

1. Druk op **+** of **-** om de uren in te stellen.
2. Druk op  om te bevestigen en om naar het instellen van de minuten te gaan.





Het display toont **min** en het ingestelde uur. "00" knippert.

3. Druk op **+** of **-** om de huidige minuten in te stellen.
4. Druk op  om te bevestigen of de ingestelde dagtijd zal na vijf seconden automatisch worden opgeslagen.

Op het display verschijnt de nieuwe tijd.







Druk om de dagtijd te wijzigen herhaaldelijk op  tot het indicatielampje voor de dagtijd  knippert op het display.

6.3 De DUUR instellen





1. Ovenfunctie instellen.
2. Blijf op  drukken totdat  begint te knipperen.
3. Druk op **+** of **-** om de minuten en uren voor de BEREIDINGSDUUR in te stellen.
4. Druk op  om te bevestigen. Wanneer de tijd is verlopen, weerklinkt er gedurende twee minuten een geluidssignaal.  en tijdstelling knippert in het display. Het apparaat wordt automatisch uitgeschakeld.
5. Druk op een willekeurige toets om het geluidssignaal uit te zetten.

6. Draai de knop voor de ovenfuncties naar de uit-stand.

6.4 Het EINDE instellen

1. Ovenfunctie instellen.
2. Blijf op  drukken totdat  begint te knipperen.
3. Druk op  of  om de minuten en uren voor de EINDTIJD in te stellen.
4. Druk op  om te bevestigen. Op de ingestelde tijd, weerklinkt er gedurende twee minuten een geluidssignaal.  en tijdstelling knippert in het display. Het apparaat wordt automatisch uitgeschakeld.
5. Druk op een willekeurige toets om het geluidssignaal uit te zetten.
6. Draai de knop voor de ovenfuncties naar de uit-stand.

6.5 De functie TIJDVERTRAGING instellen






1. Ovenfunctie instellen.
2. Blijf op  drukken totdat  begint te knipperen.
3. Druk op  of  om de minuten en uren voor de BEREIDINGSDUUR in te stellen.
4. Druk op  om te bevestigen. Op het display knippert .
5. Druk op  of  om de minuten en uren voor de EINDTIJD in te stellen.
6. Druk op  om te bevestigen. Het apparaat gaat later automatisch aan, werkt voor de ingestelde BEREIDINGSDUUR en stop aan op de ingestelde EINDTIJD. Op de ingestelde tijd, weerklinkt er gedurende twee

minuten een geluidssignaal.  en tijdstelling knippert in het display. Het apparaat wordt uitgeschakeld.



7. Druk op een willekeurige toets om het geluidssignaal uit te zetten.
8. Draai de knop voor de ovenfuncties naar de uit-stand.

6.6 De KOOKWEKKER instellen

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

1. Druk steeds opnieuw op  tot  op het display verschijnt en "00" knippert.
2. Druk op  of  om de seconden in te stellen en daarna de minuten. Als de ingestelde tijd langer is dan 60 minuten knippert **hr** op het display.
3. Stel de uren in.
4. De KOOKWEKKER start automatisch na vijf seconden. Na 90% van de ingestelde tijd klinkt er een geluidssignaal.
5. Wanneer de ingestelde tijd is verlopen, klinkt er gedurende 2 minuten een geluidssignaal. "00:00" en  knipperen op het display. Druk op een willekeurige toets om het signaal uit te zetten.

6.7 TIMER MET OPTELFUNCTIE

Houd om de timer met optelfunctie te resetten  en  ingedrukt. De timer gaat weer optellen.

7. GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES

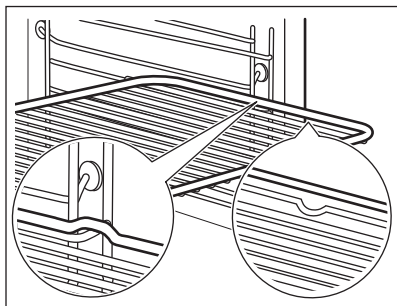


WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

Plaats het rooster tussen de geleidestangen van de roostersteun en zorg ervoor dat de pootjes omlaag staan.

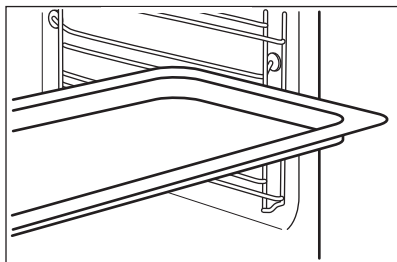
7.1 De accessoires plaatsen

Bakrooster:



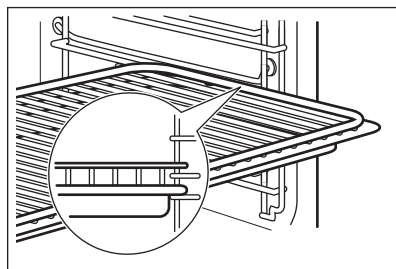
Diepe pan:

Schuif de diepe pan tussen de geleidestangen van de roostersteun.



Bakrooster en diepe pan samen:

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



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

8. EXTRA FUNCTIES

8.1 Gebruik van het kinderslot

Als het kinderslot is ingeschakeld, kan de oven niet per ongeluk worden aangezet.

1. Zorg dat de knop voor de ovenfuncties in de uit-stand staat.
2. Druk tegelijkertijd op  en  gedurende 2 seconden.

Er klinkt een geluidsignaal. SAFE en  verschijnen op het display.



- i** De symbolen verschijnen ook op het display als de pyrolysefunctie in werking is.

Herhaal stap 2 om het kinderslot uit te schakelen.

8.2 Gebruik van de Functievergrendeling

U kunt de functievergrendeling alleen inschakelen als het apparaat in werking is.

Als de functievergrendeling is ingeschakeld, kunnen de instellingen voor de temperatuur en tijd van een werkende oven niet per ongeluk worden gewijzigd.

1. Selecteer een ovenfunctie en stel het in volgens uw voorkeur.
2. Houd  en  gedurende ten minste 2 seconden samen ingedrukt.

Er klinkt een geluidsignaal. Loc en verschijnt gedurende 5 seconden op het display.

- i** Loc verschijnt op het display als u de aan de temperatuurknop draait of op een willekeurige knop drukt en de functievergrendeling is ingeschakeld.


Als u aan de knop voor de ovenfuncties draait, gaat de oven uit.

Als u het apparaat uitschakelt terwijl de functievergrendeling aan is, schakelt de functievergrendeling automatisch over naar het kinderslot. Raadpleeg 'Het kinderslot gebruiken'.

 Als de Pyrolysefunctie werkt, is de deur vergrendeld en gaat  aan op het display.

Herhaal stap 2 om de functievergrendeling uit te schakelen.

8.3 Restwarmte-indicatie


Als u de oven uitschakelt, toont het display de restwarmte-indicator  bij een oventemperatuur van boven de 40 °C. Draai de temperatuurknop naar links of rechts om de oventemperatuur te controleren.

8.4 Automatische uitschakeling

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

Temperatuur (°C)	Uitschakeltijd (u)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - maximum	1.5

Druk na een automatische uitschakeling op een willekeurige knop om het toestel opnieuw te activeren.

 De automatische uitschakeling werkt niet met de functies: licht, duur, einde.

8.5 Koelventilator

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

9. AANWIJZINGEN EN TIPS

 **WAARSCHUWING!**
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

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

9.1 Binnenzijde van de deur

Bij bepaalde modellen vindt u het volgende aan de binnenkant van de deur:

- de nummers van de inzetniveaus.
- informatie over de ovenfuncties, aanbevolen niveaus en temperaturen voor karakteristieke gerechten.

9.2 Multi hetelucht PLUS

 Vul vóór het voorverwarmen en uitsluitend in een koude oven de uitsparing van de ovenruimte met water.

Raadpleeg "Het activeren van de functie multi hetelucht PLUS"

Broodproducten

Gerecht	Water in de uitholling in de ovenruimte (ml)	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte	Opmerkingen
Brood	150	180	35 - 40	2	Gebruik bakplaat. ¹⁾
Broodjes	150	200	20 - 25	2	Gebruik bakplaat. ¹⁾
Zelfgemaakte pizza	150	230	10 - 20	2	Gebruik bakplaat. ¹⁾
Focaccia	150	200 - 210	10 - 20	2	Gebruik bakplaat. ¹⁾
Koekjes, scones, croissants	150	150 - 180	10 - 20	2	Gebruik bakplaat. ¹⁾
Pruimentartaart, appeltaart, kaneelbroodjes	150	160 - 180	30 - 60	2	Gebruik cakevorm. ¹⁾

¹⁾ Verwarm 5 minuten voor bereiding voor in een lege oven.

Bereiden in bevroren toestand

Gerecht	Water in de uitholling in de ovenruimte (ml)	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Pizza, bevroren	200	200 - 210	10 - 20	2 ¹⁾
Bevroren lasagne	200	180 - 200	35 - 50	2 ¹⁾
Bevroren croissant	200	170 - 180	15 - 25	2 ¹⁾

¹⁾ Verwarm de lege oven vóór de bereiding 10 minuten voor.

Voedselherstel

Gerecht	Water in de uitholling in de ovenruimte (ml)	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Brood	100	110	15 - 25	2
Broodjes	100	110	10 - 20	2

Gerecht	Water in de uitholling in de ovenruimte (ml)	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Zelfgemaakte pizza	100	110	15 - 25	2
Focaccia	100	110	15 - 25	2
Groenten	100	110	15 - 25	2
Rijst	100	110	15 - 25	2
Pastaschotel	100	110	15 - 25	2
Vlees	100	110	15 - 25	2

Roosteren

Gerecht	Water in de uitholling in de ovenruimte (ml)	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte	Opmerkingen
Geroosterd varkensvlees	200	180	65 - 80	2	Glazen bakschotel
Biefstuk	200	200	50 - 60	2	Glazen bakschotel
Kip	200	210	60 - 80	2	Glazen bakschotel

9.3 Bakken

- Uw oven kan anders bakken of roosteren dan de oven die u tot nu toe gebruikt heeft. Pas uw normale instellingen zoals temperatuur, gaartijd en ovenniveau aan de tabelwaarden aan.
- Gebruik de eerste keer de laagste temperatuur.
- Als u voor een speciaal recept de instelling niet kunt vinden, zoek dan naar een soortgelijk recept.
- 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 in het begin van het bakproces niet overal even bruin. Verander in dit geval de temperatuurinstelling niet. De verschillen verminderen tijdens het bakproces.
- Tijdens het bakken kunnen bakplaten in de oven vervormen. Wanneer de bakplaten afkoelen, verdwijnt de vervorming.

9.4 Baktips

Bakresultaat	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De onderkant van de cake is niet voldoende gebruikt.	De rekstand is incorrect.	Plaats de cake op een lagere rekstand.

Bakresultaat	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De cake zakt in en wordt klef, klonterig, streperig.	De oventemperatuur is te hoog.	De volgende keer dat u een cake bakt, stelt u de baktemperatuur lager in.
De cake zakt in en wordt klef, klonterig, streperig.	Te korte baktijd.	Baktijd verlengen. U kunt de baktijd niet verlagen door een hogere temperatuur in te stellen.
De cake zakt in en wordt klef, klonterig, streperig.	Er zit te veel vloeistof in het mengsel.	Minder vocht gebruiken. Let op de kneedtijden, vooral bij het gebruik van keukenmachines.
De cake is te droog.	De oventemperatuur is te laag.	De volgende keer dat u een cake bakt, stelt u de baktemperatuur hoger in.
De cake is te droog.	Te lange baktijd.	De volgende keer dat u een cake bakt, gebruikt u een kortere baktijd.
De cake wordt ongelijkmatig bruin.	De oventemperatuur is te hoog en de baktijd te kort.	De baktemperatuur lager instellen en de baktijd verlengen.
De cake wordt ongelijkmatig bruin.	Het deeg is niet gelijkmatig verdeeld.	Verdeel het deeg gelijkmatig over de bakplaat.
De cake wordt niet gaar binnen de aangegeven baktijd.	De oventemperatuur is te laag.	De volgende keer dat u een cake bakt, stelt u de baktemperatuur een beetje hoger in.

9.5 Bakken op één niveau:

Bakken in een bakblik

Gerecht	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Tulband / brioche	Multi Hetelucht	150 - 160	50 - 70	1
Moskovisch gebak / vruchten-cake	Multi Hetelucht	140 - 160	70 - 90	1
Taartbodem - zandtaartdeeg	Multi Hetelucht	170 - 180 ¹⁾	10 - 25	2
Taartbodem - zacht cakedeeg	Multi Hetelucht	150 - 170	20 - 25	2

Gerecht	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Kwarktaart	Boven-/Onder-warmte	170 - 190	60 - 90	1

1) Oven voorverwarmen.

Gebak / brood op bakplaat

Gerecht	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Vlechtbrood / broodkrans	Boven-/Onder-warmte	170 - 190	30 - 40	3
Kerststol	Boven-/Onder-warmte	160 - 180 ¹⁾	50 - 70	2
Brood (roggebrood): 1. Eerste deel van het bak-proces. 2. Tweede deel van het bak-proces.	Boven-/Onder-warmte	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Roomsoezen / Eclairs	Boven-/Onder-warmte	190 - 210 ¹⁾	20 - 35	3
Biscuitrol	Boven-/Onder-warmte	180 - 200 ¹⁾	10 - 20	3
Kruimeltaart (droog)	Multi Hetelucht	150 - 160	20 - 40	3
Boter-/Suikerkoek	Boven-/Onder-warmte	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Vruchtentaart (bereid met gistdeeg/roerdeeg) ²⁾	Multi Hetelucht	150	35 - 55	3
Vruchtentaart (bereid met gistdeeg/roerdeeg) ²⁾	Boven-/Onder-warmte	170	35 - 55	3
Vruchtentaart met kruimel-deeg	Multi Hetelucht	160 - 170	40 - 80	3
Plaatkoek met kwetsbare garnering (bijvoorbeeld kwark, room, puddingvulling)	Boven-/Onder-warmte	160 - 180 ¹⁾	40 - 80	3

1) Oven voorverwarmen.

2) Gebruik de braadpan.

Koekjes

Gerecht	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Zandkoekjes	Multi Hetelucht	150 - 160	10 - 20	3
Koekjes gemaakt van sponsdeeg	Multi Hetelucht	150 - 160	15 - 20	3
Eiwitgebak / schuimgebak	Multi Hetelucht	80 - 100	120 - 150	3
Bitterkoekjes	Multi Hetelucht	100 - 120	30 - 50	3
Koekjes gemaakt van gistdeeg	Multi Hetelucht	150 - 160	20 - 40	3
Klein bladerdeeggebak	Multi Hetelucht	170 - 180 ¹⁾	20 - 30	3
Broodjes	Multi Hetelucht	160 ¹⁾	10 - 25	3
Broodjes	Boven-/Onderwarmte	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	3

¹⁾ Oven voorverwarmen.

9.6 Ovenschotels en gegratineerde gerechten

Gerecht	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Pastaschotel	Boven-/onderwarmte	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	Boven-/onderwarmte	180 - 200	25 - 40	1
Groentegratin ¹⁾	Circulatiegrill	160 - 170	15 - 30	1
Stokbroden bedekt met gesmolten kaas	Multi hetelucht	160 - 170	15 - 30	1
Zoete ovenschotels	Boven-/onderwarmte	180 - 200	40 - 60	1
Visschotels	Boven-/onderwarmte	180 - 200	30 - 60	1
Gevulde groente	Multi hetelucht	160 - 170	30 - 60	1

¹⁾ Oven voorverwarmen.

9.7 Multi Hetelucht (Vochtig)

i Volg voor de beste resultaten de bereidingstijden op die hieronder in de tabel staan.

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Pastagratin	200 - 220	45 - 55	3
Aardappelgratin	180 - 200	70 - 85	3
Moussaka	170 - 190	70 - 95	3
Lasagne	180 - 200	75 - 90	3
Cannelloni	180 - 200	70 - 85	3
Broodpudding	190 - 200	55 - 70	3
Rijstpudding	170 - 190	45 - 60	3
Appeltaart, gemaakt van roerdeeg (rond bakblik)	160 - 170	70 - 80	3
Witbrood	190 - 200	55 - 70	3

9.8 Bakken op meerdere niveaus

Gebruik de functie Multi-hetelucht.

Gebak / brood op bakplaat

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte	
			2 standen	3 standen
Roomsoezen / Eclairs	160 - 180 ¹⁾	25 - 45	1 / 4	-
Kruimeltaart	150 - 160	30 - 45	1 / 4	-

¹⁾ Oven voorverwarmen.

Koekjes/small cakes/cakejes/gebak/broodjes

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte	
			2 standen	3 standen
Zandkoekjes	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Koekjes gemaakt van sponsdeeg	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte	
			2 standen	3 standen
Eiwitgebak, schuimgebak	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-
Bitterkoekjes	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Koekjes gemaakt van gist-deeg	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Klein bladerdeeggebak	170 - 180 ¹⁾	30 - 50	1 / 4	-
Broodjes	180	20 - 30	1 / 4	-

1) Oven voorverwarmen.

9.9 Multi hetelucht + onderwarmte

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Pizza (dunne korst)	200 - 230 ¹⁾²⁾	15 - 20	2
Pizza (met veel garnering)	180 - 200	20 - 30	2
Taarten	180 - 200	40 - 55	1
Spinazietaart	160 - 180	45 - 60	1
Quiche Lorraine	170 - 190	45 - 55	1
Zwitserse flan	170 - 190	45 - 55	1
Kwarktaart	140 - 160	60 - 90	1
Appeltaart, gedekt	150 - 170	50 - 60	1
Groentetaart	160 - 180	50 - 60	1
Ongedesemd brood	230 - 250 ¹⁾	10 - 20	2
Bladerdeegtaart	160 - 180 ¹⁾	45 - 55	2
Flammekuchen (pizza-achtig gerecht uit de Elzas)	230 - 250 ¹⁾	12 - 20	2
Piroggen (Russische variant op calzone)	180 - 200 ¹⁾	15 - 25	2

1) Oven voorverwarmen.

2) Gebruik de braadpan.

9.10 Roosteren

- Gebruik voor het roosteren hittebestendige ovenschalen. Zie de instructies van de fabrikant van de ovenschalen.
- Grote braadstukken kunt u direct in de diepe braadpan roosteren (indien aanwezig) of op een rooster boven de braadpan.
- Schenk wat vloeistof in de braadpan om te voorkomen dat de vleessappen of het vet op het oppervlak inbranden.
- Alle soorten vlees die een korst moeten krijgen, kunt u in de braadschaal zonder deksel braden.
- Indien nodig het braadstuk na 1/2 - 2/3 van de gaartijd keren.
- Om het vlees sappiger te houden:
 - braad mager vlees in een braadpan met deksel of gebruik een braadzak.
 - rooster vlees en vis in stukken die minimaal 1 kg wegen.
 - besprenkel grote braadstukken en gevogelte diverse keren tijdens het braden met het eigen vleessap.

9.11 Roostertabel

Rundvlees

Gerecht	Gewicht	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Stoofvlees	1 – 1,5 kg	Boven-/onderwarmte	230	120 - 150	1
Rosbief of ossehaas: rood	per cm dikte	Circulatiegrill	190 - 200 ¹⁾	5 - 6	1
Rosbief of ossehaas: medium	per cm dikte	Circulatiegrill	180 - 190 ¹⁾	6 - 8	1
Rosbief of ossehaas: gaar	per cm dikte	Circulatiegrill	170 - 180 ¹⁾	8 - 10	1

¹⁾ Oven voorverwarmen.

Varkensvlees

Gerecht	Gewicht (kg)	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Schouderstuk / nekstuk / hamlap	1 - 1.5	Circulatiegrill	160 - 180	90 - 120	1
Kotelet / ribbetje	1 - 1.5	Circulatiegrill	170 - 180	60 - 90	1
Gehaktbrood	0.75 - 1	Circulatiegrill	160 - 170	50 - 60	1
Varkensschonkel (voorgekookt)	0.75 - 1	Circulatiegrill	150 - 170	90 - 120	1

Kalfsvlees

Gerecht	Gewicht (kg)	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Geroosterd kalfsvlees	1	Circulatiegrill	160 - 180	90 - 120	1
Kalfsschenkel	1.5 - 2	Circulatiegrill	160 - 180	120 - 150	1

Lamsvlees

Gerecht	Gewicht (kg)	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Lamsbout / geroosterd lamsvlees	1 - 1.5	Circulatiegrill	150 - 170	100 - 120	1
Lamsrug, medium	1 - 1.5	Circulatiegrill	160 - 180	40 - 60	1

Wild

Gerecht	Gewicht (kg)	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Hazenrug / hazenbout	tot 1	Boven-/onderwarmte	230 ¹⁾	30 - 40	1
Rug	1.5 - 2	Boven-/onderwarmte	210 - 220	35 - 40	1
Reebout, hertenbout	1.5 - 2	Boven-/onderwarmte	180 - 200	60 - 90	1

1) Oven voorverwarmen.

Gevogelte

Gerecht	Gewicht (kg)	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Stukken gevogelte	0,2 - 0,25 elk	Circulatiegrill	200 - 220	30 - 50	1
Halve kip	0,4 - 0,5 elk	Circulatiegrill	190 - 210	35 - 50	1
Kip, haantje	1 - 1.5	Circulatiegrill	190 - 210	50 - 70	1
Eend	1.5 - 2	Circulatiegrill	180 - 200	80 - 100	1
Gans	3.5 - 5	Circulatiegrill	160 - 180	120 - 180	1
Kalkoen	2.5 - 3.5	Circulatiegrill	160 - 180	120 - 150	1
Kalkoen	4 - 6	Circulatiegrill	140 - 160	150 - 240	1

Vis (gestoomd)

Gerecht	Gewicht (kg)	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Hele vis	1 - 1.5	Boven-/onderwarmte	210 - 220	40 - 60	1

9.12 Grill

- Grill altijd met de maximale temperatuurinstelling.
- Rooster in de rekstand plaatsen zoals aanbevolen in grilltabel.
- Altijd de pan voor het opvangen van vet op de eerste rekstand plaatsen.
- Alleen platte stukken vlees of vis grillen.

- Lege oven met grillfuncties altijd 5 minuten voorverwarmen.



LET OP!

Tijdens het grillen moet de ovendeur altijd gesloten zijn.

Grill

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)		Roosterhoogte
		1e kant	2e kant	
Rosbief	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Runderfilet	230	20 - 30	20 - 30	3
Varkensrug	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Kalfsrug	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Lamsrug	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Hele vis, 500 - 1000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

9.13 Onderwarmte + grill + hete lucht

Gebruik de functie Multi hetelucht.

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Pizza, bevroren	200 - 220	15 - 25	2
American pizza, bevroren	190 - 210	20 - 25	2
Pizza, gekoeld	210 - 230	13 - 25	2
Pizza snacks, bevroren	180 - 200	15 - 30	2
Patat, dun	200 - 220	20 - 30	3
Patat, dik	200 - 220	25 - 35	3

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Aardappelpartjes/-kroketjes	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
Oven gegratineerde kaas	170 - 190	20 - 30	3
Kippenvleugels	190 - 210	20 - 30	2

9.14 Ontdooien

- Haal het gerecht uit de verpakking en plaats het op een bord.
 - Gebruik het eerste roosterniveau vanaf de bodem.
 - Bedek het bord niet met een kom of ander bord, aangezien het ontdooien hierdoor langer kan duren.
- Plaats voor grote porties voedsel een omgedraaid bord op de bodem van de ovenruimte. Leg het voedsel op een diep bord of schaal en zet deze bovenop het bord in de oven. Verwijder indien nodig de bakplaatsteunen.

Gerecht	Gewicht (kg)	Ontdooitijd (min.)	Nadooitijd (min)	Opmerkingen
Kip	1	100 - 140	20 - 30	Kip op een omgedraaid schotelteje 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.
Gebak	1.4	60	60	-

9.15 Inmaken - Onderwarmte

- Gebruik alleen weckpotten van dezelfde afmetingen.
- Gebruik geen weckpotten met een draai- of bajonetsluiting en metalen bakken.
- Gebruik het eerste rooster van de bodem van deze functie.
- Zet niet meer dan zes weckflessen van 1 liter op het bakrooster.
- Vul de glazen potten gelijkmatig en sluit ze af met een klem.
- De weckpotten mogen elkaar niet raken.
- Vul ca. 1/2 liter water op de bakplaat, zodat er voldoende vocht in de oven ontstaat.
- Als de vloeistof in de weckpotten begint te borrelen (na ca. 35 - 60 minuten bij weckpotten van 1 liter), stop de oven of verlaag de temperatuur tot 100 °C (raadpleeg de tabel).

Zachte vruchten

Gerecht	Temperatuur (°C)	Inmaken/wecken tot het pieren begint (min)	Door blijven koken op 100 °C (min.)
Aardbeien / bosbessen / frambozen / rijpe kruisbessen	160 - 170	35 - 45	-

Steenvruchten

Gerecht	Temperatuur (°C)	Inmaken/wecken tot het pieren begint (min)	Door blijven koken op 100 °C (min.)
Peren / kweeperen / pruimen	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Groenten

Gerecht	Temperatuur (°C)	Inmaken/wecken tot het pieren begint (min)	Door blijven koken op 100 °C (min.)
Wortelen ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Komkommers	160 - 170	50 - 60	-
Gemengde augurken	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Koolrabi / erwten / asperges	160 - 170	50 - 60	15 - 20

¹⁾ Na uitschakeling in de oven laten staan.

9.16 Drogen - Multi hetelucht

- Gebruik hiervoor een met boterhampapier of bakpapier belegde plaat.
- Stop de oven voor een beter resultaat halverwege de droogtijd, open de deur en laat het één nacht afkoelen om het drogen te voltooien.

Groenten

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (u)	Roosterhoogte	
			1 stand	2 standen
Bonen	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Paprika's	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Groente in het zuur	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Paddenstoelen	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Kruiden	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

Fruit

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (u)	Roosterhoogte	
			1 stand	2 standen
Pruimen	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Abrikozen	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Schijfjes appel	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Peren	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

9.17 Aanwijzingen voor testinstituten

Testen volgens EN 60350-1:2013 en IEC 60350-1:2011.

Bakken op één niveau. Bakken in een bakblik

Gerecht	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Fatless sponge cake / Vetvrije cake, zacht	Multi Hetelucht	140 - 150	35 - 50	2
Fatless sponge cake / Vetvrije cake, zacht	Boven-/Onderwarmte	160	35 - 50	2
Apple pie / Appeltaart (2 vormen Ø 20 cm, diagonaal geplaatst)	Multi Hetelucht	160	60 - 90	2
Apple pie / Appeltaart (2 vormen Ø 20 cm, diagonaal geplaatst)	Boven-/Onderwarmte	180	70 - 90	1

Bakken op één niveau. Koekjes

Gerecht	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Short bread / Zandtaartdeeg / Gebakreepjes	Multi Hetelucht	140	25 - 40	3
Short bread / Zandtaartdeeg / Gebakreepjes	Boven-/Onderwarmte	160 ¹⁾	20 - 30	3
Small cakes / Kleine cakes (20 stuks/ bakplaat)	Multi Hetelucht	150 ¹⁾	20 - 35	3
Small cakes / Kleine cakes (20 stuks/ bakplaat)	Boven-/Onderwarmte	170 ¹⁾	20 - 30	3

¹⁾ Oven voorverwarmen.

Bakken op meerdere niveaus. Koekjes/small cakes/cakejes/gebak/broodjes

Gerecht	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte	
				2 standen	3 standen
Short bread / Zandtaartdeeg / Gebakreepjes	Multi Hetelucht.	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Small cakes / Kleine cakes (20 stuks/ bakplaat)	Multi Hetelucht.	150 ¹⁾	23 - 40	1 / 4	-

¹⁾ Oven voorverwarmen.

Grill

Gerecht	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Toast / Geroosterd brood	Grill	Maximaal	1 - 3 ¹⁾	5
Beef Steak/Biefstuk	Grill	Maximaal	24 - 30 ¹⁾²⁾	4

¹⁾ Verwarm de oven 5 minuten voor.

²⁾ Halverwege omdraaien.

10. ONDERHOUD EN REINIGING



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

10.1 Opmerkingen over schoonmaken

- Maak de voorkant van de oven schoon met een zachte doek, warm water en een mild reinigingsmiddel.
- Gebruik voor metalen oppervlakken een specifiek reinigingsmiddel.
- Reinig de binnenkant van de oven na elk gebruik. Vetophoping of andere voedingsresten kunnen brand veroorzaken. Het gevaar is groter voor de grillpan.
- Verwijder hardnekkig vuil met een speciale ovenreiniger.
- Reinig alle accessoires na elk gebruik en laat ze drogen. Gebruik een zachte doek met een warm sopje en een reinigingsmiddel.
- Toebehoren met antiaanbaklaag mogen niet worden schoongemaakt met een agressief reinigingsmiddel, voorwerpen met scherpe randen of een afwasautomaat. Dit kan de antiaanbaklaag beschadigen.

10.2 Reinigen van de uitsparing in de binnenkant van de oven

De reinigingsprocedure verwijdert kalkresten van de bodemuitsparing na het bereidingsproces met stoom.



We raden aan de reinigingsprocedure minstens iedere 5 à 10 multi-hetelucht PLUS-cycli uit te voeren.

1. Doe 250 ml witte azijn in de uitsparing onderin de oven. Gebruik maximaal 6% azijn zonder kruiden.
2. Laat de azijn de kalkresten gedurende 30 minuten op kamertemperatuur oplossen.
3. Reinig de uitsparing met warm water en een zachte doek.

10.3 Verwijderbare inschuifrails

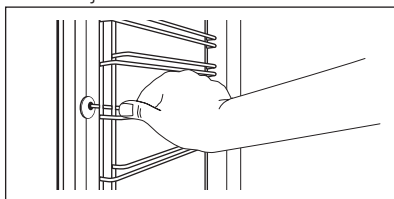
Als u de binnenkant van de oven wilt reinigen, verwijdert u de inschuifrails.



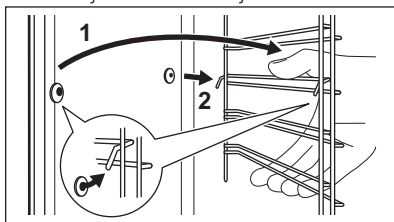
LET OP!

Wees voorzichtig bij het verwijderen van de inschuifrails.

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



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



Installeer de verwijderde accessoires in de omgekeerde volgorde.

10.4 Pyrolyse



LET OP!

Start de pyrolysefunctie niet als de Plus Steam-knop is ingedrukt.



LET OP!

Verwijder alle accessoires en verwijderbare inschuifrails.



Start de pyrolytische reiniging niet als u de ovendeur niet volledig heeft gesloten. Bij sommige modellen geeft de display "C3" weer als deze fout zich voordoet.



WAARSCHUWING!
De oven wordt zeer heet. Er bestaat verbrandingsgevaar.



LET OP!
Als er in hetzelfde kastje andere apparaten zijn geïnstalleerd, gebruik deze dan niet tegelijkertijd met de pyrolytische functie. Dit kan schade aan het apparaat veroorzaken.

1. Veeg de ruimte schoon met een natte, zachte doek.
2. Reinig de binnenkant van de deur met heet water, zodat de resten niet inbranden door de hete lucht.
3. Stel de pyrolytische functie in. Raadpleeg 'Dagelijks gebruik' in het hoofdstuk 'Ovenfuncties'.
4. Als knippert, drukt u op of om de pyrolyseduur in te stellen:

Optie	Beschrijving
P1	Lichte reiniging. Duur: 1 uur 30 min.
P2	Normale reiniging. Duur: 3 uur.

Na 2 seconden begint de pyrolyse. U kunt de EINDE-functie gebruiken om de start van de reiniging uit te stellen. Tijdens de pyrolytische reiniging is het ovenlampje uit.

5. U kunt de standaardlengte van de pyrolyse (**P1** of **P2**) wijzigen door op te drukken om in te stellen. Druk vervolgens op of op of .
6. Als de oven de ingestelde temperatuur heeft bereikt, wordt de deur vergrendeld. Het display toont en de balkjes van de warmteaanduiding tot de deur wordt vergrendeld.
7. Na afloop van de pyrolytische reiniging geeft het display de tijd van de dag aan. De ovendeur blijft vergrendeld.

8. Zodra de oven is afgekoeld, klinkt een geluidssignaal en wordt de ovendeur ontgrendeld.

10.5 Reinigingsherinnering

Om u te herinneren aan de pyrolytische reiniging, knippert PYR in het display gedurende 10 seconden na elke in- en uitschakeling van de oven.



De reinigingsherinnering gaat uit:

- na het einde van de functie pyrolytische reiniging.
- als u gelijktijdig op en drukt terwijl op het display PYR knippert.

10.6 De deur verwijderen en installeren

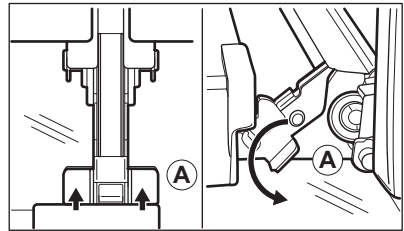
U kunt de ovendeur en het interne glazen paneel verwijderen om het schoon te maken. Het aantal glasplaten verschilt per model.



WAARSCHUWING!

Wees voorzichtig als u de deur van het apparaat verwijdert. De deur is zwaar.

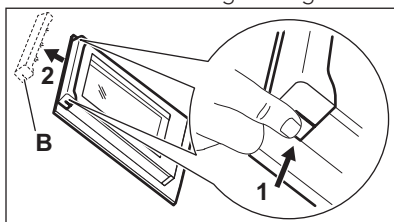
1. Open de deur helemaal.
2. Duw de klemhendels (A) volledig op de twee scharnieren.



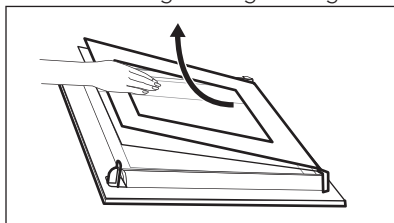
3. Sluit de ovendeur in de eerste openingsstand (in een hoek van ongeveer 70°).
4. Pak de deur aan de zijkanten met beide handen vast en trek deze onder een opwaartse hoek weg van het apparaat.
5. Plaats de ovendeur met de buitenkant omlaag op een zachte en

egale ondergrond. Dit voorkomt krassen.

6. Deurafdekking (B) aan de bovenkant van de deur aan beide kanten vastpakken en naar binnen drukken om de klemsluiting te ontgrendelen.



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



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

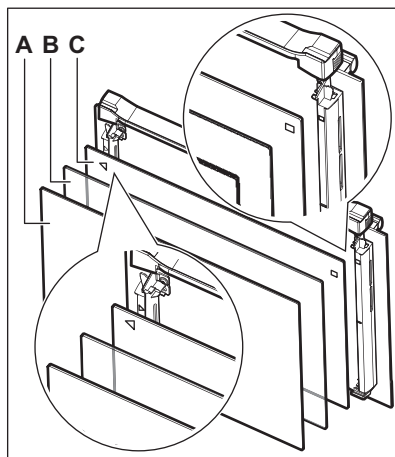


WAARSCHUWING!

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

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

vierkantsymbool met het vierkant. Plaats hierna de twee andere glasplaten.



10.7 Het lampje vervangen

Leg een doek op de bodem van de binnenkant van het apparaat. Dit voorkomt schade aan het afdekglas en de ovenruimte.



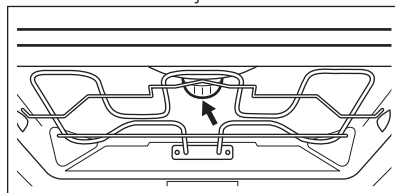
WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrocutie!
Maak de zekering los voordat u de lamp vervangt. De lamp en het afdekglas kunnen heet zijn.

1. Schakel het apparaat uit.
2. Verwijder de zekeringen in de zekeringenkast, of schakel de stroomonderbreker uit.

Het bovenste lampje

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



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

11. PROBLEEMOPLOSSING



WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken
Veiligheid.

11.1 Problemen oplossen

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 zekering is doorgeslagen.	Controleer of de zekering de oorzaak van de storing is. Als de zekeringen keer op keer doorslaan, neemt u contact op met een erkende installateur.
Het lampje brandt niet.	Het lampje is stuk.	Vervang het lampje.
De bereiding van de gerechten duurt te lang of de gerechten worden te snel gaar.	De temperatuur is te laag of te hoog.	Pas indien nodig de temperatuur aan. Volg het advies in de handleiding op.
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.
Op het display verschijnt 'C3'.	De reinigingsfunctie werkt niet. De deur is niet volledig gesloten of het deurslot is defect.	Sluit de deur volledig.

Probleem	Mogelijke oorzaak	oplossing
Op het display verschijnt 'F102'.	<ul style="list-style-type: none"> • U heeft de deur niet helemaal gesloten. • De deurvergrendeling is stuk. 	<ul style="list-style-type: none"> • Sluit de deur volledig. • 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 'F102' opnieuw wordt weergegeven.
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.
U krijgt geen goede kookresultaten met gebruik van de functie multi hetelucht PLUS.	U heeft de functie multi hetelucht PLUS niet geactiveerd.	Raadpleeg 'Het activeren van de functie multi hetelucht PLUS'.
U krijgt geen goede kookresultaten met gebruik van de functie multi hetelucht PLUS.	U heeft de functie multi hetelucht PLUS niet correct geactiveerd met de Plus stoom-knop.	Raadpleeg 'Het activeren van de functie multi hetelucht PLUS'.
U krijgt geen goede kookresultaten met gebruik van de functie multi hetelucht PLUS.	U heeft de uitholling van de ovenruimte niet met water gevuld.	Raadpleeg 'Het activeren van de functie multi hetelucht PLUS'.
U wilt de Multi-hetelucht-functie inschakelen, maar het indicatielampje van de Plus Steam-knop staat aan.	De functie Multi-hetelucht PLUS is in werking.	Druk op de Plus Steam-knop  om de functie Multi-hetelucht PLUS uit te zetten.
U wilt de schoonmaakfunctie activeren, maar het display toont "C4".	De toets Plus stoom is ingedrukt.	Druk nogmaals op toets Plus stoom.
Het water in de uitholling van de ovenruimte kookt niet.	De temperatuur is te laag.	Stel de temperatuur minstens in op 110 °C. Zie het hoofdstuk 'Nuttige aanwijzingen en tips'.

Probleem	Mogelijke oorzaak	oplossing
Het water komt uit de uitholling in de ovenruimte.	Er zit te veel water in de uitholling van de ovenruimte.	Zet de oven uit en zorg dat het apparaat koud is. Vee het water weg met een spons of een doek. Voeg de juiste hoeveelheid water toe aan de uitholling van de ovenruimte. Raadpleeg de specifieke procedure.

11.2 Onderhoudgegevens

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

De contactgegevens van het servicecentrum staan op het typeplaatje.

Het typeplaatje bevindt zich voor aan de binnenkant van het apparaat. Verwijder het typeplaatje niet uit de ovenruimte.

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

12. ENERGIEZUINIGHEID

12.1 Productkaart en informatie volgens EU 65-66/2014

Naam leverancier	AEG
Modelidentificatie	BPB351020M
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	35.5 kg

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

12.2 Energiebesparing



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

Algemene tips

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

Gebruik metalen schalen om meer energie te besparen.

Indien mogelijk de oven niet voorverwarmen voordat u er voedsel in plaatst.

Verlaag bij een bereidingsduur langer dan 30 minuten de oventemperatuur met minimaal 3 - 10 minuten, afhankelijk van de bereidingsduur voordat de kooktijd verstrijkt. De restwarmte in de oven zorgt ervoor dat het gerecht wordt voltooid.

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

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.

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.

Hetelucht (vochtig)

Functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen. Het functioneert op zodanige wijze dat de temperatuur in de ovenruimte tijdens een kookcyclus kan verschillen van de temperatuur die staat aangegeven op het display. Kooktijden kunnen verschillend zijn van de kooktijden in andere programma's.

Wanneer u Multi hetelucht (vochtig) gebruikt, wordt de lamp automatisch na 30 seconden uitgeschakeld.

13. MILIEUBESCHERMING

Recycle de materialen met het symbool . Gooi de verpakking in een geschikte verzamelcontainer om het te recyclen. Help om het milieu en de volksgezondheid te beschermen en recycle het afval van elektrische en elektronische apparaten. Gooi apparaten

gemarkeerd met het symbool  niet weg met het huishoudelijk afval. Breng het product naar het milieustation bij u in de buurt of neem contact op met de gemeente.

www.aeg.com/shop



867 335709-A-27/2017



AEG