

▶ BPE642020M
BPK642020M

NL Gebruiksaanwijzing
Oven

USER MANUAL



AEG

INHOUDSOPGAVE

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE.....	3
2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN.....	5
3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT.....	8
4. BEDIENINGSPANEEL.....	9
5. VOORDAT U HET APPARAAT VOOR DE EERSTE KEER GEBRUIKT.....	11
6. DAGELIJKS GEBRUIK.....	11
7. KLOKFUNCTIES.....	13
8. AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S.....	15
9. GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES.....	17
10. EXTRA FUNCTIES.....	20
11. AANWIJZINGEN EN TIPS.....	22
12. ONDERHOUD EN REINIGING.....	37
13. PROBLEEMOPLOSSING.....	40
14. ENERGIEZUINIGHEID.....	43

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.
- Kinderen tussen de 3 en 8 jaar oud en personen met zware en complexe beperkingen dienen altijd uit de buurt te worden gehouden, mits ze voortdurend onder toezicht staan.
- Houd kinderen jonger dan 3 jaar uit de buurt of onder permanent toezicht.
- Laat kinderen niet spelen met het apparaat.
- 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 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 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.
- 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.
- Gebruik uitsluitend de vleesthermometer (kerntemperatuursensor) die aanbevolen is voor dit apparaat.

2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

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 zijkanten 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 voor 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.

- 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.

- Het type gloeilampje of halogeenlampje dat voor dit apparaat wordt gebruikt, is alleen geschikt voor 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 Servicedienst

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

2.8 Verwijdering



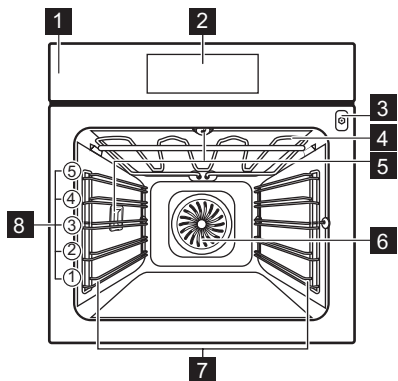
WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel of verstikking.

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

3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

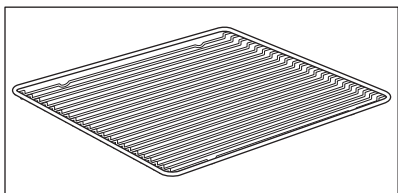
3.1 Algemeen overzicht



- 1 Bedieningspaneel
- 2 Display
- 3 Opening voor kerntemperatuursensor
- 4 Verwarmingselement
- 5 Lampje
- 6 Ventilator
- 7 Verwijderbare inschuifrail
- 8 Roosterhoogtes

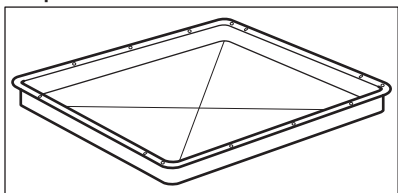
3.2 Accessoires

Bakrooster



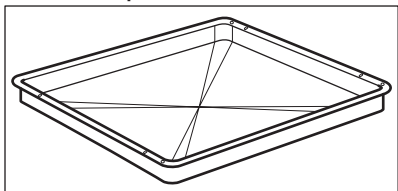
Voor kookgerei, bak- en braadvormen.

Bakplaat



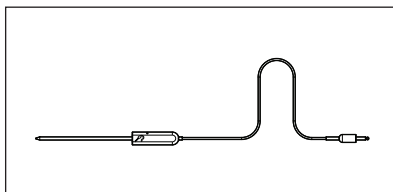
Voor gebak en koekjes.

Grill-/braadpan



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

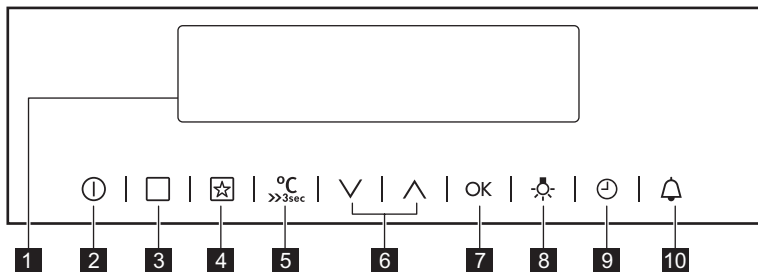
Voedselsensor



Om de temperatuur binnenin het voedsel te meten.





4. BEDIENINGSPANEEL

4.1 Elektronische tijdschakelklok

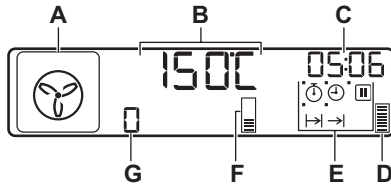


Gebruik de tiptoetsen om de oven te bedienen.

Tiptoets	-functie	Beschrijving
1	- DISPLAY	Toont de huidige instellingen van de oven.
2	AAN/UIT	De oven in- en uitschakelen.
3	OPTIES	Om een verwarmingsfunctie of een automatisch programma in te stellen.
4	MIJN FAVORIETE PROGRAMMA	Het opslaan van uw favoriete programma's. Gebruik deze functie om uw favoriete programma rechtstreeks te openen, ook als de oven is uitgeschakeld.
5	TEMPERATUUR / SNEL OPWARMEN	De temperatuur in de oven of de temperatuur van de vleesthermometer instellen en controleren (indien aanwezig). Als u de knop drie seconden ingedrukt houdt, wordt de functie Snel opwarmen in- en uitgeschakeld. Rechtstreekse toegang tot de temperatuurinstelling van de eerste ovenfunctie wanneer de oven is uitgeschakeld.
6	OMHOOG, OMLAAG	Omhoog of omlaag gaan in het menu.
7	OK	De selectie of instelling bevestigen.
8	OVENVERLICHTING	De ovenverlichting in- en uitschakelen.









Tiptoets	-functie	Beschrijving
	 KLOK	De klokfuncties instellen.
	 KOOKWEKKER	De Kookwekker instellen.

4.2 Display




- A. Ovenfunctiesymbool
- B. Display van temperatuur/tijd
- C. Weergave Klok/restwarmte/kookwekker
- D. Restwarmte-indicatie
- E. Indicatielampjes voor de klokfuncties
- F. Opwarmindicatie/Snel opwarmen-indicatie
- G. Nummer van een ovenfunctie/het programma

Andere indicaties op het display:

Symbool	Naam	Beschrijving
	Funcities	U kunt een ovenfunctie kiezen.
	Automatisch programma	U kunt een automatisch programma kiezen.
	Mijn favoriete programma	Het programma Favoriet is in werking.
kgr / gr	kg / g	Een automatisch programma met gewichtinvoer is in werking.
h / min	u / min	Een klokfunctie is in werking.
°C →	Temperatuur / Snel opwarmen	De functie werkt.
°C	Huishoudelijk	De actuele temperatuur wordt aangegeven.
	Huishoudelijk	U kunt deze temperatuur wijzigen.
	Vleesthermometer	De vleesthermometer bevindt zich in de aansluiting voor de vleesthermometer.
	Deurslot	De functie deurvergrendeling is in werking.
	Binnenverlichting	U hebt het licht uitgeschakeld.
	Kookwekker	De kookwekker staat aan.

4.3 Voorverwarmindicatie

Als u de verwarmingsfunctie inschakelt, verschijnt . De balkjes geven aan dat de temperatuur in de oven toe- of afneemt.

Wanneer de oven de ingestelde temperatuur heeft bereikt, verdwijnen de balkjes van het display.

5. 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.

5.1 Eerste reiniging



Verwijder all accessoires en verwijderbare inschuifrails uit de oven.




6. DAGELIJKS GEBRUIK






WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

6.1 Verwarmingsfuncties

Ovenfunctie	Applicatie
 Hetelucht	Om op max. 3 rekstanden tegelijk te bakken en voedsel te drogen. Stel de temperatuur 20 - 40 °C lager in dan voor traditionele ovenbereiding.
 Pizza Hete-lucht	Om gerechten op één niveau te bakken met intensief bruineren en een krokantere korst. Stel de temperatuur 20 - 40 °C lager in dan voor traditionele bereiding.




Ovenfunctie	Applicatie
 Lage Temperatuur Garen	Voor het bereiden van mals en sappig braadvlees.
 Boven + onderwarmte (Boven-/Onderwarmte)	Voor het bakken en braden op een ovenniveau.
 Bevroren Gerechten	Om kant-en-klaar-gerechten zoals patat, aardappelpartjes of loempia's krokant te maken.
 Grillen	Om plat voedsel te grillen en brood te roosteren.

Ovenfunctie	Applicatie
 Circulatiegrill	Voor het braden van grotere stukken vlees of gevogelte met botten op één niveau. Ook om te gratineren en te bruinen.
 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.
 Hetelucht (vochtig)	Deze functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen. Raadpleeg voor meer informatie 'Hints en tips', hoofdstuk Bakken met vochtige hete lucht. De ovendeur dient tijdens de bereiding gesloten te zijn zodat de functie niet wordt onderbroken en om ervoor te zorgen dat de oven werkt op de hoogst mogelijke energie-efficiëntie. Bij het gebruik van deze functie kan de temperatuur in de ruimte verschillen van de ingestelde temperatuur. Door het gebruik van de restwarmte kan het opwarmvermogen worden vermindert. Raadpleeg voor algemene aanbevelingen over energiebesparing: 'Energie-efficiëntie' hoofdstuk Energiebesparing. Deze functie werd gebruikt om te voldoen aan de energie-efficiëntieklasse volgens EN 60350-1.

Ovenfunctie	Applicatie
 Brood bakken	Gebruik deze functie voor brood en broodjes met een heel goed bijna professioneel resultaat qua krokantheid, kleur en bruine korst.
 Warm houden	Om het voedsel warm te houden.
 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.

6.2 De verwarmingsfunctie instellen

- Schakel de oven in met . Het display geeft de ingestelde temperatuur, het symbool en het nummer van de verwarmingsfunctie weer.
 - Druk op  of  om een verwarmingsfunctie in te stellen.
 - Druk op **OK**. Anders start de oven na 5 seconden automatisch.
- Als u de oven activeert en geen verwarmingsfunctie of programma instelt, wordt de oven na 20 seconden automatisch uitgeschakeld.

6.3 Temperatuur wijzigen

Druk op  of  om de temperatuur in stappen te wijzigen: 5 °C. Als de oven een ingestelde temperatuur heeft bereikt, klinkt er een signaal en verdwijnt de opwarm aanduiding.

6.4 Temperatuur opvragen

U kunt de huidige temperatuur in de oven controleren als de functie of het programma in werking is.

1. Druk op . Het display geeft de temperatuur in de oven aan.
2. Druk op **OK** of het display toont weer na 5 seconden automatisch de ingestelde temperatuur.

6.5 Snel opwarmen

- Leg geen voedsel in de oven wanneer de functie Snel opwarmen is ingeschakeld.

De functie Snel opwarmen is maar op een aantal ovenfuncties beschikbaar. Als

de fouttoon in het instellingenmenu ingeschakeld staat, klinkt het signaal als de functie Snel opwarmen voor de ingestelde functie beschikbaar is. Raadpleeg het menu 'De instellingen gebruiken' in het hoofdstuk 'Overige functies'.

De functie Snel opwarmen verkort de opwarmtijd.

Om de functie Snel opwarmen in te schakelen drukt u op en houdt u deze langer dan 3 seconden vast.

Als de functie Snel opwarmen is ingeschakeld staat er op het display: knipperende horizontale balken en .

7. KLOKFUNCTIES

7.1 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 aanstaat.
DUUR	Instellen hoe lang de oven in werking is.
EINDE	Instellen als de oven uitstaat.
VERTRAGINGSTIJD	Om de functies BEREIDINGSDUUR en EINDE te combineren.
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 de oven uit staat.
00:00 TIMER MET OPTELFUNCTIE	Om de optelfunctie in te stellen; toont hoe lang de oven in werking is. Deze functie heeft geen invloed op de werking van de oven. Deze wordt onmiddellijk ingeschakeld wanneer de oven begint met opwarmen. De OP-TELTIMER is niet ingeschakeld als TIJDSDUUR en EINDE zijn ingesteld.

7.2 Dagtijd instellen en wijzigen

Wacht bij eerste aansluiting op de stroom totdat het display **h** en **12:00** weergeeft. "12" knippert.

1. Raak \wedge of \vee aan om het uur in te stellen.
2. Raak **OK** of \odot aan.
3. Raak \wedge of \vee aan om de minuten in te stellen.
4. Raak **OK** of \odot aan.

Op het display verschijnt de nieuwe tijd. Raak om de tijd van de dag te wijzigen

\odot keer op keer aan totdat \odot begint te knippen.

7.3 De BEREIDINGSDUUR instellen

1. Stel een verwarmingsfunctie en temperatuur in.
2. Blijf op \odot drukken totdat $\rightarrow|$ begint te knippen.
3. Raak \wedge of \vee aan om de minuten van de TIJDSDUUR in te stellen.
4. Druk op **OK**, anders start de TIJDSDUUR na vijf seconden automatisch.
5. Gebruik \wedge of \vee om de uren van de TIJDSDUUR in te stellen.
6. Druk op **OK**. Anders start de TIJDSDUUR na vijf seconden automatisch.

Wanneer de ingestelde tijdsduur eindigt, klinkt er gedurende 2 minuten een

geluidssignaal en knippen $\rightarrow|$ en de tijd in het display. De oven gaat uit.

7. Raak een tiptoets aan of open de deur om het signaal te stoppen.
8. Oven uitschakelen.

7.4 Het EINDE instellen

1. Selecteer een ovenfunctie en de temperatuur.
2. Raak \odot herhaaldelijk aan totdat $\rightarrow|$ in het display gaat knippen.
3. Gebruik \wedge of \vee om het EINDE in te stellen en **OK** of \odot om te

bevestigen. U stelt eerst de minuten en dan de uren in.

Wanneer de ingestelde tijd eindigt, weerklinkt er gedurende twee minuten een geluidssignaal en knippen $\rightarrow|$ en de tijd in het display. Het apparaat wordt automatisch uitgeschakeld.

4. Raak een tiptoets aan of open de ovendeur om het geluidssignaal te stoppen.
5. Schakel het apparaat uit.

7.5 De functie TIJDVERTRAGING instellen

1. Stel een ovenfunctie en de temperatuur in.
2. Raak \odot herhaaldelijk aan totdat $\rightarrow|$ in het display gaat knippen.
3. Raak \wedge of \vee aan om de minuten van de DUUR in te stellen.
4. Tik op **OK**.
5. Gebruik \wedge of \vee om de uren van de DUUR in te stellen.
6. Raak **OK** aan en het apparaat schakelt naar de instelling van de EINDE-functie.

Op het display knippert $\rightarrow|$.

7. Gebruik \wedge of \vee om het EINDE in te stellen en **OK** of \odot om te bevestigen. U stelt eerst de minuten en dan de uren in.

Het apparaat gaat later automatisch aan, werkt voor de ingestelde

BEREIDINGSDUUR en stop aan op de ingestelde EINDTIJD. Op de ingestelde tijd klinkt er gedurende twee minuten

een geluidssignaal en knippen $\rightarrow|$ en de tijd in het display. Het apparaat wordt automatisch uitgeschakeld.

8. Raak een tiptoets aan of open de ovendeur om het geluidssignaal te stoppen.
9. Schakel het apparaat uit.



Wanneer de tijdvertragingfunctie wordt ingeschakeld, geeft het display het statische symbool van de ovenfunctie $\rightarrow|$ weer, met een punt en $\rightarrow|$. De punt geeft aan welke klokfunctie zich op het display voor de klok-/restwarmte bevindt.

7.6 De KOOKWEKKER instellen

1. Tik op .
 en "00" knipperen in het display.
2. Gebruik om tussen de opties te kiezen. U moet eerst seconden en dan minuten en uren instellen.
3. Gebruik \wedge of \vee om de KOOKWEKKER in te stellen en bevestig met .

4. Raak **OK** aan. Anders start de KOOKWEKKER na vijf seconden automatisch.

Wanneer de ingestelde tijd eindigt, weerklinkt er gedurende twee minuten een geluidssignaal en knipperen "00:00" en in het display.

5. Raak een tiptoets aan of open de ovendeur om het geluidssignaal te stoppen.

7.7 TIMER MET OPTELFUNCTIE

1. Druk om de timer met optelfunctie te resetten steeds maar weer op: totdat het display tegelijkertijd .
2. Indrukken en vasthouden: \vee . Als het display "00:00" toont gaat de timer met optelfunctie weer opnieuw tellen.

8. AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S



WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

Er zijn 20 automatische programma's. Gebruik een automatisch programma of een recept als u geen kennis over of ervaring in het bereiden van een gerecht hebt. Het display toont de standaardkooktijd voor alle automatische programma's.

8.1 Automatische programma's

	Programmanaam
1	BIEFSTUK
2	GEROOSTERD VARKENSVLEES
3	GEROOSTERD KALFSVLEES
4	GEROOSTERD LAMSVLEES
5	GEROOSTERD WILD
6	HELE KIP

	Programmanaam
7	HELE VIS
8	PIZZA
9	QUICHE LORRAINE
10	CITROENCAKE
11	KWARKTAART
12	BROODJES
13	VOLKORENBROOD
14	DEEG LATEN RIJZEN
15	AARDAPPELGRATIN
16	LASAGNE
17	CANNELLONI
18	KANT-EN-KLARE TAART
19	AFBAKPIZZA

Programmanaam	
20	KANT-EN-KLARE AARDAPPEL-GERECHTEN


8.2 Online recepten




Op onze website vindt u de recepten voor de automatische programma's van dit apparaat. Om het juiste Receptenboek te vinden, controleer het productnummer op het classificatieplaatje op de voorzijde van het frame van de binnenkant van het apparaat.

8.3 Automatische programma's

1. Schakel het apparaat in.
2. Tik op .


Het display geeft , een symbool en nummer van het automatische programma weer.


3. Raak \wedge of \vee aan om het automatische programma te kiezen.
4. Tik op **OK** of wacht vijf seconden tot het apparaat automatisch start.
5. Wanneer de ingestelde tijd is verlopen, klinkt er gedurende twee minuten een geluidssignaal. Het symbool  knippert.
6. Raak een tiptoets aan of open de ovendeur om het geluidssignaal te stoppen.
7. Schakel het apparaat uit.

8.4 Automatische programma's met gewichtinvoer

Als u het gewicht van het vlees instelt, berekent het apparaat de braadtijd.

1. Schakel het apparaat in.
2. Tik op .
3. Raak \wedge of \vee aan om het gewichtprogramma's in te stellen.

Op het display verschijnt: de kooktijd, duursymbool, , een standaard gewicht, een maateenheid (kg, g).


4. Raak **OK** aan. Anders worden de instellingen na vijf seconden automatisch opgeslagen. Het apparaat wordt ingeschakeld.
5. U kunt het standaardgewicht wijzigen met \wedge of \vee . Tik op **OK**.
6. Wanneer de ingestelde tijd is verlopen, klinkt er gedurende twee minuten een geluidssignaal.  knippert.
7. Raak een tiptoets aan of open de ovendeur om het geluidssignaal te stoppen.
8. Schakel het apparaat uit.

8.5 Automatische programma's met vleesthermometer (geselecteerde modellen)

De kerntemperatuur van het gerecht is standaard en kan in programma's met de vleesthermometer niet worden veranderd. Het programma eindigt wanneer het apparaat de ingestelde kerntemperatuur heeft bereikt.

1. Schakel het apparaat in.
2. Tik herhaaldelijk op tot het display  weergeeft.
3. Gebruik van de vleesthermometer. Raadpleeg "Vleesthermometer".
4. Raak \wedge of \vee aan om het programma voor de vleesthermometer in te stellen.

Op het display verschijnt de kooktijd,  en \wedge .

5. Raak **OK** aan. Anders worden de instellingen na vijf seconden automatisch opgeslagen. Wanneer de ingestelde tijd is verlopen, klinkt er gedurende twee minuten een geluidssignaal.  knippert.
6. Raak een tiptoets aan, of open de deur om het geluidssignaal te stoppen.
7. Schakel het apparaat uit.

9. GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES



WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken
Veiligheid.

9.1 Vleesthermometer

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

Er worden twee temperaturen ingesteld:

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



LET OP!
Gebruik alleen de sensor van de vleesthermometer die is meegeleverd and de originele reserveonderdelen.

Aanwijzingen voor de beste resultaten:

- Ingrediënten moeten op kamertemperatuur zijn.
- De sensor voor de vleesthermometer kan niet worden gebruikt voor vloeibare gerechten.
- Tijdens de bereiding moet de sensor van de vleesthermometer in het gerecht stoken blijven en de stekker in de houder.
- Maak gebruik van de aanbevolen vleesthermometerinstellingen voor voedsel. Zie het hoofdstuk 'Nuttige aanwijzingen en tips'.




De oven berekent de geschatte bereidingstijd, maar dit kan veranderen.

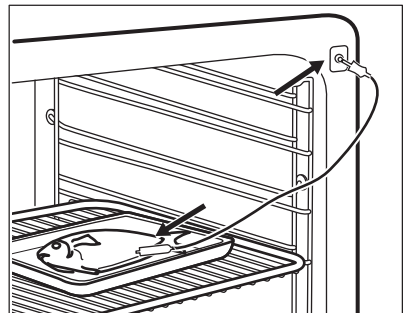
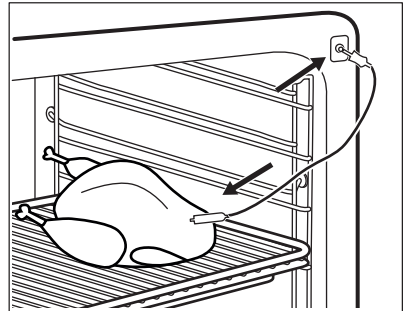



Wanneer u de vleesthermometer in het stopcontact van het apparaat steekt, annuleert u de instellingen voor de klokfuncties.



Voedselcategorieën: vlees, gevogelte en vis

1. Schakel het apparaat in.

2. Plaats de punt van de vleesthermometer (met  op het handvat) in het midden van het vlees of de vis, indien mogelijk in het dikste gedeelte. Zorg ervoor dat ten minste 3/4 van de vleesthermometer in het gerecht zit.
3. Steek de stekker van de vleesthermometer in de aansluiting aan de voorkant van het apparaat.




Het display toont  knipperend evenals de standaard ingestelde kerntemperatuur. De temperatuur staat op 60 °C tijdens het eerste gebruik, en op de laatste ingestelde waarde tijdens elk volgende gebruik.

4. Raak  of  aan om de kerntemperatuur in te stellen.
5. Raak **OK** aan. Anders worden de instellingen na 5 seconden automatisch opgeslagen.



U kunt de kerntemperatuur alleen instellen wanneer het symbool  knippert. Als  op het display voor de kerntemperatuur wordt weergegeven, gebruikt u $^{\circ}\text{C}$ en  of  om een nieuwe waarde in te stellen.

6. Stel de ovenfunctie en -temperatuur in.


Het display toont de huidige kerntemperatuur en het verwarmingssymbool .



Wanneer u een gerecht met de kerntemperatuursensor bereidt, kunt u de in het display voor de temperatuur/tijd weergegeven temperatuur veranderen. Als u de kerntemperatuursensor in het stopcontact hebt aangesloten en een ovenfunctie en temperatuur hebt ingesteld, wordt de huidige kerntemperatuur op het display weergegeven.

Raak $^{\circ}\text{C}$ herhaaldelijk aan om drie andere temperaturen te bekijken:

- de ingestelde kerntemperatuur
- de huidige oventemperatuur
- de huidige kerntemperatuur

Als het gerecht de ingestelde kerntemperatuur bereikt, wordt er gedurende 2 minuten een geluidssignaal gegeven en de waarde van de kerntemperatuur en  knippert. Het apparaat wordt uitgeschakeld.

7. Raak een sensorveld aan om het geluidssignaal uit te schakelen.
8. Haal de stekker van de kerntemperatuursensor uit het stopcontact en haal het gerecht uit het apparaat.

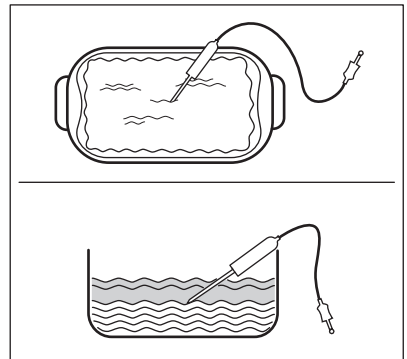


WAARSCHUWING!

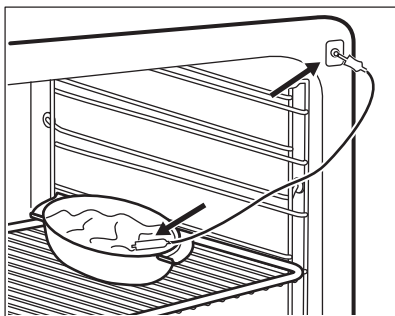
Er bestaat een risico op verbrandingsgevaar aangezien de vleesthermometer heet wordt. Wees voorzichtig wanneer u de stekker eruit haalt en de vleesthermometer uit het gerecht haalt.

Voedselcategorie: stoofschotel

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



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



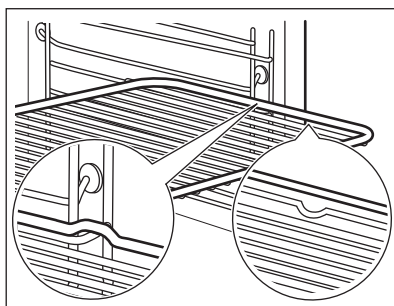
WAARSCHUWING!

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

9.2 De accessoires plaatsen

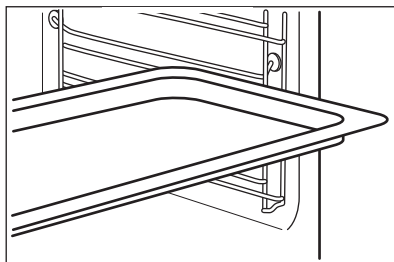
Bakrooster:

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



Bakplaat/ Diepe pan:

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



Bakrooster en bakplaat /diepe plaatsamen:

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

Het display toont knipperend evenals de standaard ingestelde kerntemperatuur. De temperatuur staat op 60 °C tijdens het eerste gebruik, en op de laatste ingestelde waarde tijdens elk volgende gebruik.

6. Raak of aan om de kerntemperatuur in te stellen.
7. Raak **OK** aan. Anders worden de instellingen na 5 seconden automatisch opgeslagen.

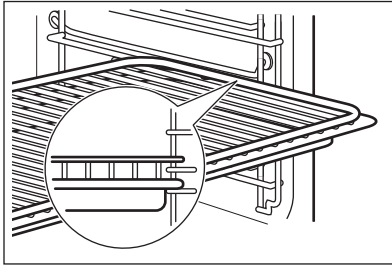


U kunt de kerntemperatuur alleen instellen wanneer het symbool knippert. Als op het display voor de kerntemperatuur wordt weergegeven, gebruikt u en of om een nieuwe waarde in te stellen.

8. Stel de ovenfunctie en -temperatuur in.

Het display toont de huidige kerntemperatuur en het verwarmingssymbool . Als het gerecht de ingestelde kerntemperatuur bereikt, wordt er gedurende 2 minuten een geluidssignaal gegeven en de waarde van de kerntemperatuur en knippert. Het apparaat wordt uitgeschakeld.

9. Raak een sensorveld aan om het geluidssignaal uit te schakelen.
10. Haal de stekker van de kerntemperatuursensor uit het stopcontact en haal het gerecht uit het apparaat.





- 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.


10. EXTRA FUNCTIES

10.1 Gebruik van de functie Mijn favoriet programma

Gebruik deze functie voor het opslaan van uw favoriete temperatuur- en tijdstellingen van een ovenfunctie of programma.

1. Stel de temperatuur en tijd voor een ovenfunctie of programma in.
 2. Raak  gedurende langer dan drie seconden aan. Er klinkt een geluidssignaal.
 3. Schakel het apparaat uit.
- **Voor het inschakelen van de functie** raakt u  aan. Het apparaat start het programma Favoriet.

i Wanneer de functie in werking is, kunt u de tijd en temperatuur veranderen.

- **Voor het uitschakelen van de functie** raakt u  aan. Het apparaat beëindigt het programma Favoriet.

10.2 Gebruik van het kinderslot

Het kinderslot voorkomt dat de oven per ongeluk in werking wordt gesteld.



i Als de pyrolysefunctie actief is, wordt de deur vergrendeld. Als u een sensorveld aanraakt, verschijnt er een bericht in het display.

1. Deze functie kan ook in worden geschakeld als de oven uitstaat. Stel geen verwar, functie in.
2. Druk op  en houd 3 seconden ingedrukt.
3. Houd  en  gedurende ten minste 2 seconden samen ingedrukt. Er klinkt een geluidssignaal. Op het display verschijnt SAFE. De deur wordt vergrendeld. Herhaal stap 3 om het kinderslot uit te schakelen.

10.3 Gebruik van de Functievergrendeling

U kunt de functie alleen inschakelen als de oven in werking is.

Toetsblokkering voorkomt dat een ovenfunctie per ongeluk wordt ingeschakeld.

1. Zet de oven aan om de functie in te schakelen.
2. Schakel een ovenfunctie of -instelling in.
3. Houd  en  gedurende ten minste 2 seconden samen ingedrukt. Er klinkt een signaal. Er verschijnt 'vergrendelt' op het display. Herhaal stap 3 om de functievergrendeling uit te schakelen.

i Als de pyrolysefunctie actief is, wordt de deur vergrendeld. Un message s'affiche lorsque vous appuyez sur une touche sensitive.



U kunt de oven uitschakelen als de functievergrendeling aan is. Als u de oven uitzet, schakelt de functievergrendeling uit.

10.4 Gebruik van het instelmenu

Het instellingenmenu laat u toe om functies in het hoofdmenu te activeren en deactiveren. Het display toont SET en het nummer van de instelling.

	Beschrijving	In te stellen waarde
1	RESTWARMTE-INDICATIE	AAN/UIT
2	REINIGINGSHERINNERING	AAN/UIT
3	TOETSVOLUME ¹⁾	KLIKKEN / PIEPEN / UIT
4	FOOTTOON	AAN/UIT
5	DEMO MODUS	Activeringscode: 2468
6	ONDERHOUDSMENU	-
7	INSTELLINGEN RESETTEN	JA / NEE

¹⁾ Het geluid van de tiptoets AAN / UIT kan niet worden uitgeschakeld.

- Druk op en houd 3 seconden ingedrukt. Het display geeft SET1 weer en "1" knippert.
- Druk op of om de instelling te doen.
- Druk op .
- Druk op of om de waarde van de instelling te wijzigen.
- Druk op . Druk om het Instelmenu te verlaten op of houd ingedrukt.

10.5 Automatische uitschakeling

Om veiligheidsredenen wordt het apparaat na een tijdje automatisch uitgeschakeld als een ovenfunctie werkt en u geen instellingen wijzigt.

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

Temperatuur (°C)	Uitschakeltijd (u)
250 - maximum	1.5

Na een automatische uitschakeling, raakt u een tiptoets aan om het apparaat weer in werking te stellen.



De automatische uitschakeling werkt niet met de functies: vleesthermometer, licht, langzaam garen, duur, einde, tijduitstel.

10.6 Helderheid van het display

Er zijn twee standen voor de helderheid van het display:

- Helderheid 's nachts - wanneer het apparaat uit staat, is de helderheid van het display tussen 22:00 en 06:00 lager.
- Helderheid overdag:
 - als het apparaat aan staat.
 - als u tijdens helderheid 's nachts een tiptoets aanraakt (behalve AAN/UIT), keert het display

gedurende 10 seconden terug naar helderheid voor overdag.

- als het apparaat uit staat en u de kookwekker hebt ingesteld. Wanneer de kookwekker eindigt, keert het display terug naar helderheid voor 's nachts.

11. 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.

11.1 Kookadviezen

Uw oven kan anders bakken of roosteren dan de oven die u tot nu toe gebruikt heeft. In de onderstaande tabel vindt u de standaardinstellingen voor temperatuur, kooktijd en roosterniveau.

Als u voor een speciaal recept de instelling niet kunt vinden, zoek dan naar een soortgelijk recept.

11.2 Binnenzijde van de deur

Aan de binnenkant van de deur vindt u het volgende:

11.4 Baktips

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

10.7 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.

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

11.3 Bakken

- Gebruik de eerste keer de laagste 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 afkoelen, verdwijnt de vervorming.

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.
	Te korte baktijd.	Baktijd verlengen. U kunt de baktijd niet verlagen door een hogere temperatuur in te stellen.
	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.
	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.
	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.

11.5 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
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-/Onderwarmte	170 - 190	30 - 40	3
Kerststol	Boven-/Onderwarmte	160 - 180 ¹⁾	50 - 70	2
Brood (roggebrood): 1. Eerste deel van het bakproces. 2. Tweede deel van het bakproces.	Boven-/Onderwarmte	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Roomsoezen / Eclairs	Boven-/Onderwarmte	190 - 210 ¹⁾	20 - 35	3
Biscuitrol	Boven-/Onderwarmte	180 - 200 ¹⁾	10 - 20	3
Kruimeltaart (droog)	Multi Hetelucht	150 - 160	20 - 40	3
Boter-/Suikerkoek	Boven-/Onderwarmte	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-/Onderwarmte	170	35 - 55	3
Vruchtentaart met kruimeldeeg	Multi Hetelucht	160 - 170	40 - 80	3
Plaatkoek met kwetsbare garnering (bijvoorbeeld kwark, room, puddingvulling)	Boven-/Onderwarmte	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

Gerecht	-functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Bitterkoekjes	Multi Hetelucht	100 - 120	30 - 50	3
Koekjes gemaakt van gist-deeg	Multi Hetelucht	150 - 160	20 - 40	3
Klein blader-deeggebak	Multi Hetelucht	170 - 180 ¹⁾	20 - 30	3
Broodjes	Multi Hetelucht	160 ¹⁾	10 - 25	3
Broodjes	Boven-/Onder-warmte	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	3

¹⁾ Oven voorverwarmen.

11.6 Ovenshotels en gegratineerde gerechten

Gerecht	-functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Pastaschotel	Boven-/onder-warmte	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	Boven-/onder-warmte	180 - 200	25 - 40	1
Groentegratin ¹⁾	Circulatiegrill	160 - 170	15 - 30	1
Stokbroden bedekt met gesmolten kaas	Hetelucht	160 - 170	15 - 30	1
Zoete ovenshotels	Boven-/onder-warmte	180 - 200	40 - 60	1
Visschotels	Boven-/onder-warmte	180 - 200	30 - 60	1
Gevulde groente	Hetelucht	160 - 170	30 - 60	1

¹⁾ Oven voorverwarmen.

11.7 Hetelucht (vochtig)



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

11.8 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	-
Eiwitgebak, schuimgebak	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-
Bitterkoekjes	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte	
			2 standen	3 standen
Koekjes gemaakt van gist-deeg	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Klein blader-deeggebak	170 - 180 ¹⁾	30 - 50	1 / 4	-
Broodjes	180	20 - 30	1 / 4	-

¹⁾ Oven voorverwarmen.

11.9 Lage Temperatuur Garen

Gebruik deze functie voor malse, magere stukken vlees en vis met kerntemperaturen van minder dan 65 °C. Deze functie is niet van toepassing op recepten als gestoofd of geroosterd vet varkensvlees. U kunt de vleesthermometer gebruiken om ervoor te zorgen dat het vlees de juiste kerntemperatuur heeft (zie de tabel voor de vleesthermometer).

In de eerste 10 minuten kunt u een oventemperatuur instellen tussen 80°C en 150°C. De standaard is 90°C. Nadat de temperatuur is ingesteld, blijft de oven werken bij 80°C. Gebruik de automatische lage temperatuur garen niet voor gevogelte.



Altijd zonder deksel garen als u gebruik maakt van de functie.

1. Braad het vlees aan in een pan op de kookplaat op een zeer hoge stand gedurende 1 - 2 minuten aan elke kant.
2. Plaats het vlees in een diepe braadpan in de oven op het bakrooster.
3. Steek de vleesthermometer in het vlees.
4. Selecteer de functie Lage temperatuur garen en stel de juiste eindkerntemperatuur in.

Gerecht	Gewicht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Biefstuk	1000 – 1.500 g	120	120 - 150	1
Runderbiefstuk	1000 – 1.500 g	120	90 - 150	3
Geroosterd kalfsvlees	1000 – 1.500 g	120	120 - 150	1
Steaks	200 – 300 g	120	20 - 40	3

11.10 Pizza Hetelucht

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Pizza (dunne korst)	200 - 230 ¹⁾²⁾	15 - 20	2

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
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 (piza-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.

11.11 Braden

Gebruik hittebestendig kookgerei.

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

Giet wat water op de bakplaat om het inbranden van vrijkomende vleessappen of vet te voorkomen.

Vlees met een korst kan in de braadslede zonder deksel worden gebraden.

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

Om het vlees sappiger te houden:

- Braad mager vlees in een braadpan met deksel of gebruik een braadzak.
- Rooster vlees en vis in grote stukken (1 kg of meer).
- Besprenkel grote braadstukken en gevogelte diverse keren tijdens het braden met het eigen vleessap.

11.12 Tabel braadstukken

Rundvlees

Gerecht	Gewicht	-functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Stoofvlees	1 – 1,5 kg	Boven-/ Onderwarmte	230	120 - 150	1

Gerecht	Gewicht	-functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
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	Hoeveelheid (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
Varkensschenkel (voorgekookt)	0.75 - 1	Circulatiegrill	150 - 170	90 - 120	1

Kalfsvlees

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

Wild

Gerecht	Hoeveelheid (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	Hoeveelheid (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	Hoeveelheid (kg)	-functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Hele vis	1 - 1.5	Boven-/Onderwarmte	210 - 220	40 - 60	1

11.13 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	
Biefstuk	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 - 1.000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

11.14 Bevroren Gerechten

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
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

11.15 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	Hoeveelheid (kg)	Ontdooitijd (min.)	Nadooitijd (min)	Opmerkingen
Kip	1	100 - 140	20 - 30	Kip op een omgedraaid schotelkje in een groot bord leggen. Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
Vlees	1	100 - 140	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	-

11.16 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 pelen 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 pelen 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 pelen 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.

11.17 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

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

11.18 Voedselsensor tabel

Rundvlees	Kerntemperatuur (°C) van voedsel		
	Rood	Medium	Gaar
Biefstuk	45	60	70
Ossenhaas	45	60	70

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

Varkensvlees	Kerntemperatuur (°C) van voedsel		
	Minder	Medium	Meer
Ham, Braadstuk	80	84	88
Schenkel (rug), Gerookte varkensrug, Gerookte varkensrug, gepocheerd	75	78	82

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

Schapenvlees / lamsvlees	Kerntemperatuur (°C) van voedsel		
	Minder	Medium	Meer
Schapenbout	80	85	88
Schapenrug	75	80	85
Lamsbout, Geroosterd lamsvlees	65	70	75

Wild	Kerntemperatuur (°C) van voedsel		
	Minder	Medium	Meer
Hazenrug Reerug, hertenrug	65	70	75
Hazenpoot, hazenbout Gehele haas, Ree- /hertenrug	70	75	80

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

Vis (zalm, forel, snoekbaars)	Kerntemperatuur (°C) van voedsel		
	Minder	Medium	Meer
Vis (hele/grote/gestoomde), Vis (hele/grote/geroosterde)	60	64	68

Ovenschotels - Voorgekookte groenten	Kerntemperatuur (°C) van voedsel		
	Minder	Medium	Meer
Ovenschotel courgette, Ovenschotel broccoli, Ovenschotel venkel	85	88	91

Ovenschotel - Hartig	Kerntemperatuur (°C) van voedsel		
	Minder	Medium	Meer
Cannelloni, Lasagne, Pastaschotel	85	88	91

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

11.19 Aanwijzingen voor testinstituten

Tests 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
Biscuittaart zonder vet	Hetelucht	140 - 150	35 - 50	2
Biscuittaart zonder vet	Boven-/Onderwarmte	160	35 - 50	2
Appeltaart (2 vormen Ø 20 cm, diagonaal geplaatst)	Hetelucht	160	60 - 90	2
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
Zandtaartdeeg / Gebakreepjes	Hetelucht	140	25 - 40	3
Zandtaartdeeg / Gebakreepjes	Boven-/Onderwarmte	160 ¹⁾	20 - 30	3
Kleine cakes (20 stuks/bakplaat)	Hetelucht	150 ¹⁾	20 - 35	3
Kleine cakes (20 stuks/bakplaat)	Boven-/Onderwarmte	170 ¹⁾	20 - 30	3

¹⁾ Oven voorverwarmen.

Bakken op meerdere niveaus. Koekjes

Gerecht	-functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte	
				2 standen	3 standen
Zandtaartdeeg/ deegreepjes	Hetelucht	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Kleine cakes (20 stuks/bakplaat)	Hetelucht	150 ¹⁾	23 - 40	1 / 4	-

¹⁾ Oven voorverwarmen.

Grillen
Verwarm de lege oven 5 minuten voor.

Gerecht	-functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Geroosterd brood	Grillen	Maximaal	1 - 3	5
Biefstuk	Grillen	Maximaal	24 - 30 ¹⁾	4

¹⁾ Halverwege de bereidingstijd omdraaien.

Grill Intens
Verwarm de lege oven 3 minuten voor.

Grill met de maximale temperatuurinstelling.

Gerecht	Tijd (min)		Roosterhoogte
	1e kant	2e kant	
Burgers	8 - 10	6 - 8	4
Geroosterd brood	1 - 3	1 - 3	4

12. ONDERHOUD EN REINIGING



WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken
Veiligheid.

12.1 Opmerkingen over schoonmaken

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

Gebruik 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.

Reinig alle accessoires na elk gebruik en laat ze drogen. Gebruik een zachte doek met een warm sopje en een reinigingsmiddel.

Verwijder hardnekkig vuil met een speciale ovenreiniger.

Toebehoren met antiaanbaklaag mogen niet worden schoongemaakt met een agressief reinigingsmiddel, voorwerpen met scherpe randen of een

afwasautomaat. Dit kan de antiaanbaklaag beschadigen.

Neem het vocht uit de ruimte na ieder gebruik af.

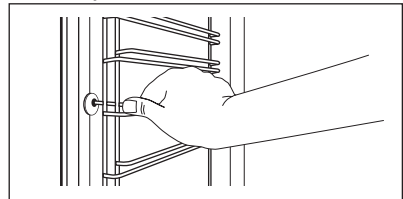
12.2 Verwijderbare inschuifrails

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

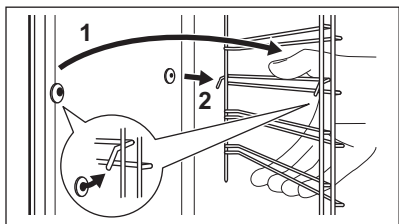


LET OP!
Wees voorzichtig bij het verwijderen van de inschuifrails.

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.

12.3 Pyrolyse



LET OP!

Verwijder alle accessoires en verwijderbare inschuifrails.




De pyrolyseprocedure kan niet worden gestart:

- U heeft de stekker van de vleesthermometer niet uit de aansluiting gehaald. In sommige modellen geeft de display "C2" weer als deze fout zich voordoet.
- U heeft de ovendeur niet helemaal gesloten. In sommige modellen geeft de display "C3" weer als deze fout zich voordoet.





LET OP!

Als er andere apparaten in hetzelfde kastje zijn geïnstalleerd, gebruik ze dan niet tegelijk met de pyrolytische functie. Dit kan de oven beschadigen.

De deur wordt vergrendeld tijdens de pyrolytische reiniging. Het symbool  en de balkjes van de verwarmingsindicatie lichten op totdat de deur weer is ontgrendeld. De deur wordt ontgrendeld wanneer de temperatuur in de oven onder de veiligheidsvoorwaarde ligt en de pyrolytische reiniging is voltooid.

Het lampje brandt niet tijdens de pyrolytische reiniging.

1. Verwijder de ergste etensresten met de hand.

2. Reinig de binnenkant van de deur met warm water om te voorkomen dat resten inbranden door hete lucht.
3. Oven inschakelen.
4. Stel de pyrolytische functie in. Raadpleeg de "Ovenfuncties".
5. Druk op **OK**.
6. Druk op  of  om de duur in te stellen van de reinigingsprocedure:

Optie	Beschrijving
1	1 h voor een lage vuilgraad
2	1 h 30 min voor een gewone vuilgraad
3	3 h voor een hoge vuilgraad

U kunt de eindfunctie gebruiken om het starten van de reinigingsprocedure uit te stellen.

7. Druk op **OK** om te bevestigen.

12.4 Reinigingsherinnering

Het symbool voor de reinigingsherinnering knippert gedurende 10 seconden op het display  telkens als u het toestel hebt uitgeschakeld om u eraan te herinneren dat pyrolytische reiniging is vereist.



De reinigingsherinnering gaat uit:

- na het einde van de functie pyrolytische reiniging.
- als u het uitschakelt in de basisinstellingen. Raadpleeg het menu "De instellingen gebruiken".

12.5 De deur verwijderen en installeren

U kunt de ovendeur en het interne glazen paneel verwijderen om het

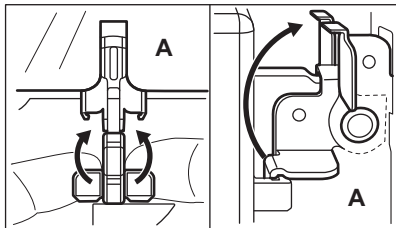
schoon te maken. Het aantal glasplaten verschilt per model.



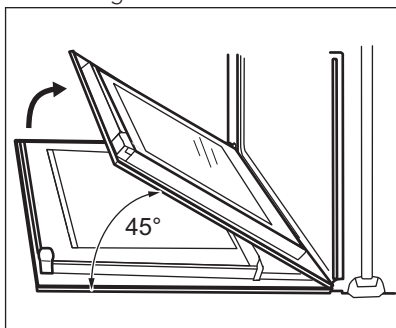
WAARSCHUWING!

De deur is zwaar.

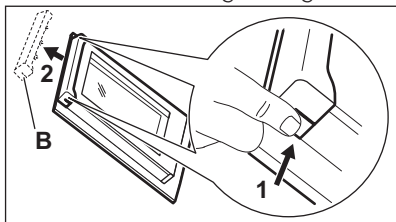
1. Open de deur helemaal.
2. Duw de klemhendels (A) volledig op de twee scharnieren.



3. Sluit de deur totdat deze in een hoek van ongeveer 45° staat.



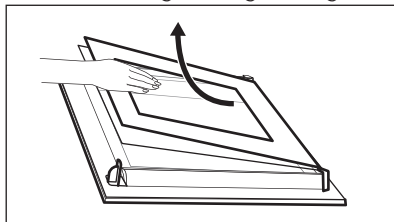
4. Pak de deur aan de zijkanten met beide handen vast en trek deze onder een opwaartse hoek weg van de oven.
5. Plaats de ovendeur met de buitenkant omlaag op een zachte en egale ondergrond.
6. Deurafdekking (B) aan de bovenkant van de deur aan beide kanten vastpakken en naar binnen drukken om de klemsluiting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



LET OP!

Bij heftige stoten, vooral tegen de zijkanten van de voorste glasplaat, kan het glas breken.

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.



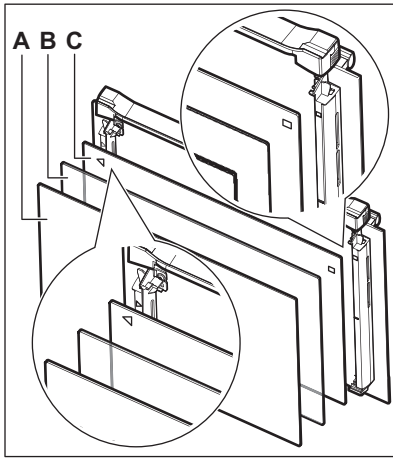
9. Reinig de glasplaat met een sopje. Droog de glasplaat voorzichtig af. Voer de bovenstaande stappen in omgekeerde volgorde uit als de reiniging voltooid is. Plaats de kleinste glasplaat eerst, daarna de grotere glasplaten en de deur.



WAARSCHUWING!

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

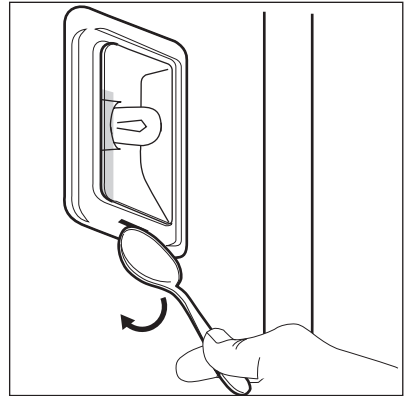
Zorg ervoor dat u de glasplaten (C, B en A) weer in de juiste volgorde terugplaatst. Plaats eerst glasplaat C, die een opdruk van een vierkant op de linkerkant en opdruk van een driehoek op de rechterkant heeft. U treft deze symbolen ook in reliëf aan op het deurframe. Het driehoeksymbool op het glas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



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

De zijverlichting

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



12.6 Het lampje vervangen



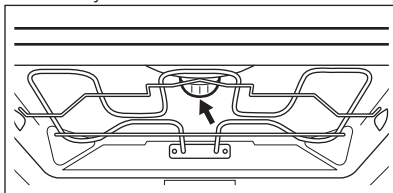
WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken.
Het lampje kan heet zijn.

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

Het bovenste lampje

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



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

13. PROBLEEMOPLOSSING



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken
Veiligheid.

13.1 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.	Het kinderslot is geactiveerd.	Raadpleeg 'Gebruik van het Kinderslot'.
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.
Als de oven uit staat, toont het display de tijd niet.	Het display is uitgeschakeld.	Raak  en  tegelijkertijd aan om het display opnieuw te activeren.
De vleesthermometer werkt niet.	De stekker van de vleesthermometer is niet goed in de aansluiting gestoken.	Steek de stekker van de vleesthermometer zo ver mogelijk in het stopcontact.
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 'C2'.	U wilt de pyrolyse- of ont-dooifunctie starten, maar u hebt de vleesthermometer niet uit de aansluiting gehaald.	Haal de stekker van de kerntemperatuursensor uit de aansluiting.

Probleem	Mogelijke oorzaak	oplossing
Op het display verschijnt 'C3'.	De reinigingsfunctie werkt niet. De deur is niet volledig gesloten of het deurslot is defect.	Sluit de deur volledig.
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.
Het apparaat staat aan maar wordt niet warm. De ventilator werkt niet. Op het display verschijnt " Demo ".	De demofunctie is ingeschakeld.	Raadpleeg het menu 'De instellingen gebruiken' in het hoofdstuk 'Overige functies'.

13.2 Onderhoudsgegevens

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

De contactgegevens van het servicecentrum staan op het typeplaatje.

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

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

14. ENERGIEZUINIGHEID

14.1 Productkaart en informatie volgens EU 65-66/2014

Naam leverancier	AEG	
Modelidentificatie	BPE642020M BPK642020M	
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	BPE642020M	36.0 kg
	BPK642020M	36.0 kg

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

14.2 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 de oven in werking stelt. De deur niet openen tijdens de bereiding met stoom. Houd het deurrubber schoon en zorg ervoor dat het goed op zijn plaats vastzit.

Gebruik metalen 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.

Koken met de verlichting uitgeschakeld

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

Hetelucht (vochtig)

Functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen.

Als u de Hetelucht (vochtig) gebruikt, gaat de verlichting na 30 seconden automatisch uit. U kunt de verlichting weer inschakelen, maar deze handeling vermindert de verwachte energiebesparingen.

Het display deactiveren

U kunt het display uitschakelen. Houd  en  tegelijkertijd ingedrukt. Herhaal deze stap om het display weer in te schakelen.

15. 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



867336424-C-492017



AEG