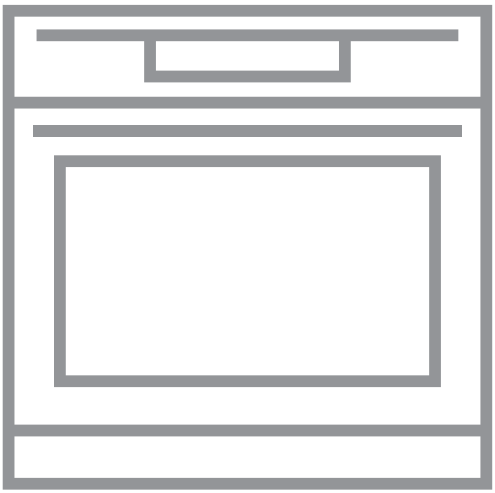
BCK742220M

NL **Gebruiksaanwijzing**
Oven

USER MANUAL



AEG

INHOUDSOPGAVE

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE....3
2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN....4
3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT....7
4. BEDIENINGSPANEEL....8
5. VOORDAT U HET APPARAAT VOOR DE EERSTE KEER GEBRUIKT....10
6. DAGELIJKS GEBRUIK....10
7. KLOKFUNCTIES....14
8. AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S....15
9. GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES....16
10. EXTRA FUNCTIES....18
11. AANWIJZINGEN EN TIPS....20
12. ONDERHOUD EN REINIGING....36
13. PROBLEEMOPLOSSING....40
14. ENERGIEZUINIGHEID....41

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 te 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.
- 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 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 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.

2.6 Verwijdering

WAARSCHUWING!
Gevaar voor letsel of verstikking.

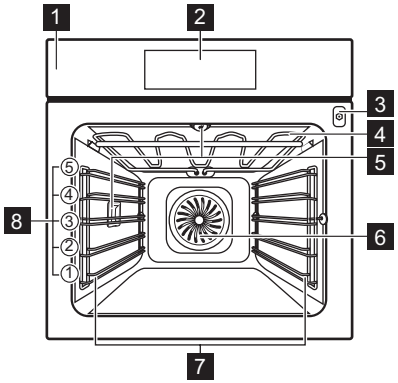
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Snijd het netsnoer vlak bij het apparaat af en gooi het weg.
- Verwijder de deurvergrendeling om te voorkomen dat kinderen of huisdieren binnen in het apparaat vast komen te zitten.

2.7 Servicedienst

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

3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

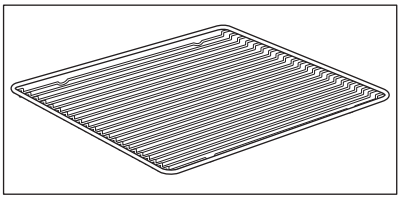
3.1 Algemeen overzicht



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

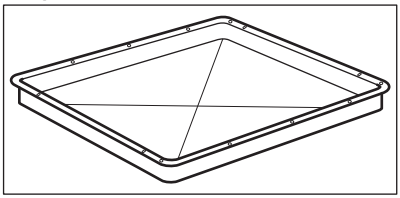
3.2 Accessoires

Bakrooster



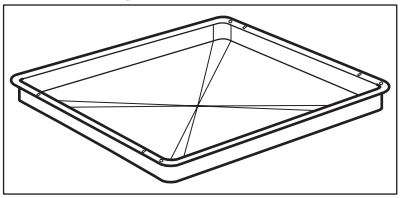
Voor kookgerei, bak- en braadvormen.

Bakplaat



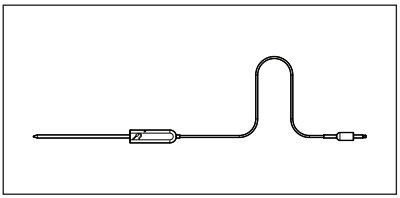
Voor gebak en koekjes.

Grill-/braadpan



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

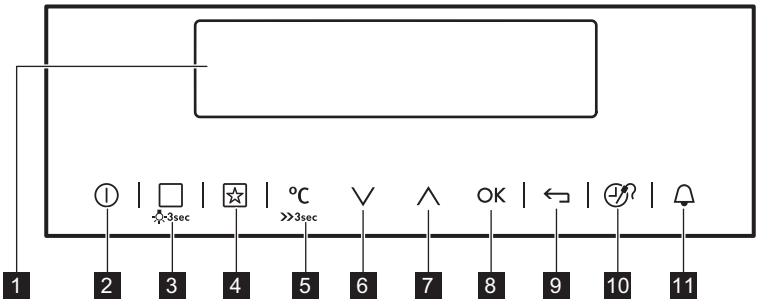
Voedselsensor



Om de temperatuur binnenin het voedsel te meten.

4. BEDIENINGSPANEEL

4.1 Elektronische tijdschakelklok

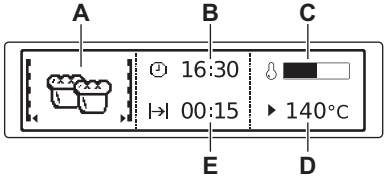


Gebruik de tiptoetsen om het apparaat te bedienen.

	Tiptoets	Functie	Opmerking
1	-	Display	Toont de huidige instellingen van het apparaat.
2	⏻	AAN/UIT	Apparaat in- en uitschakelen.
3	□ 3sec	Verwarmingsfuncties of Kook- En Bakassistent	Druk op de tiptoets om het menu te kiezen: Kook- En Bakassistent of Verwarmingsfuncties. Druk 3 seconden op de tiptoets om de verlichting aan of uit te zetten. De licht kan ook gebruikt worden als het apparaat is uitgeschakeld.
4	☆	Favoriet	Voor opslag van en toegang tot uw favoriete programma's.
5	°C >> 3sec	Temperatuurkeuze	Om de temperatuur in te stellen of om de huidige temperatuur in het apparaat te tonen. Druk 3 seconden op de tiptoets om de machine aan of uit te zetten: Snel opwarmen.
6	∨	Toets omlaag	Omlaag gaan in het menu.
7	∧	Toets omhoog	Omhoog gaan in het menu.
8	OK	OK	De selectie of instelling bevestigen.
9	⮌	Toets op de achterkant	Om één niveau terug te gaan in het menu. Druk 3 seconden op het veld om het hoofdmenu weer te geven.

	Tiptoets	Functie	Opmerking
10		Tijd en overige functies	Verschillende functies instellen. Als een verwarmfunctie in werking is, drukt u op de tiptoets om de timer of de functies in te stellen: Toetsblokkering, Favoriet, Heat+Hold, Set + Go. U kunt ook de instellingen van de vleesthermometer wijzigen.
11		Kookwekker	Om de volgende functie in te stellen: Kookwekker.

4.2 Display



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

Andere indicaties op het display:

Symbool		Functie
	Kookwekker	De functie werkt.
	Instellen dagtijd	Het display geeft de huidige tijd aan.
|→|	Duur	Het display geeft de benodigde kooktijd weer.
→|	Eindtijd	Het display geeft aan wanneer de kooktijd voorbij is.
	Huishoudelijk	Het display toont de temperatuur.
	Tijdsindicatie	Er wordt weergegeven hoe lang een verwarmingsfunctie in werking is. Druk tegelijkertijd op ∨ en ∧ om de tijd te resetten.
	Berekening	Het apparaat berekent de bereidingsduur.
	Controlelampje bij voorverwarmen	Het display geeft de temperatuur in het apparaat aan.
	Indicatielampje Snelverhitting	De functie is actief. Het verkort de opwarmtijd.
	Automatisch Wegen	Het display geeft weer dat het automatische weegsysteem actief is of dat het gewicht kan worden gewijzigd.

Symbool		Functie
	Heat+Hold	De functie is actief.

5. VOORDAT U HET APPARAAT VOOR DE EERSTE KEER GEBRUIKT

WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

5.1 Eerste reiniging

Verwijder all accessoires en verwijderbare inschuifrails uit de oven.

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.

5.2 Eerste aansluiting

Wanneer u het apparaat op het stopcontact aansluit of na een stroomstoring moet u de taal, het contrast, de helderheid en de tijd instellen.

1. Druk op ∧ of ∨ om de waarde in te stellen.
2. Druk op OK om te bevestigen.

6. DAGELIJKS GEBRUIK

WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

6.1 Door de menu's navigeren

1. Schakel het apparaat in.
2. Druk op ∨ of ∧ om de menu-optie te selecteren.
3. Druk op OK om naar het submenu te gaan of de instelling te accepteren.

U kunt te allen tijde terugkeren naar het hoofdmenu met ↩.

6.2 Een overzicht van de menu's

Hoofdmenu

Sym-bool	Menu-item	Applicatie
	Verwarmingsfuncties	Bestaat uit een lijst met verwarmingsfuncties.
	Kook- En Bakassistent	Bestaat uit een lijst met automatische programma's.
	Favoriet	Bestaat uit een lijst met favoriete bereidingsprogramma's die door de gebruiker zijn gemaakt.
	Katalyse	Katalytische reiniging.

Symbool	Menu-item	Applicatie
	Basis Instellingen	Wordt gebruikt voor het instellen van de apparaatconfiguratie.
	Speciaal	Bestaat uit een lijst met extra verwarmingsfuncties.

Submenu voor: Basis Instellingen

Symbool	Submenu	Beschrijving
	Instellen dagtijd	Stel de dagtijd in.
	Tijdisindicatie	Als het apparaat AAN staat, geeft het display de huidige tijd weer wanneer u het apparaat uitschakelt.
°C»	Snel opwarmen	Indien AAN verkort de functie de opwarmtijd.
	Set + Go	Om een functie in te stellen en later te activeren door op een symbool op het bedieningspaneel te drukken.
	Heat+Hold	Houdt het bereide voedsel warm gedurende 30 minuten nadat de kookcyclus voltooid is.
	Verleng Tijd	Schakelt de functie Tijd verlengen in en uit.
	Contrast	Pas het contrast van het display in stappen aan.
	Helderheid	Pas de helderheid van het display in stappen aan.
	Taal	Stelt de taal voor het display in.
	Geluidsvolume	Pas het volume van de druktonen en signalen stapsgewijs aan.
	Toetsvolume	Schakelt de toon van de aanraakvelden aan en uit. Het geluid van de tiptoets AAN/UIT kan niet worden uitgeschakeld.
	Alarmtoon	Schakelt de alarmtoon in en uit.
DEMO	DEMO-modus	Activerings-/deactiveringscode: 2468
i	Service	Toont de softwareversie en -configuratie.
	Fabrieksinstelling	Zet alle instellingen terug op de fabrieksinstelling.

6.3 Verwarmingsfuncties

Verwarmingsfunctie		Applicatie
	Multi Hetelucht	Om op max. 3 rekstanden tegelijk te bakken en voedsel te drogen.Stel de temperatuur 20 - 40°C lager in dan voor de functie: Boven + onderwarmte.
	Pizza Hetelucht	Om gerechten op één niveau te bakken met intensief bruineren en een krokantere korst. Stel de temperatuur 20 - 40°C lager in dan voor de functie: Boven + onderwarmte.
	Boven + onderwarmte (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.
	Grill	Om plat voedsel te grillen en brood te roosteren.
	Circulatiegrill	Voor het bakken van taarten met een knapperige bodem en het inmaken van voedsel.
	Onderwarmte	Voor het bakken van taarten met een knapperige bodem en het inmaken van 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 multiheteluchtkooktabel om de gewenste kookresultaten te bereiken. Raadpleeg het hoofdstuk aanwijzingen en tips, multiheteluchtkooktabel voor meer informatie over de aanbevolen instellingen. Deze functie wordt gebruikt om de energie-efficiëntieklasse vast te stellen overeenkomstig EN 60350-1.

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

6.4 Speciaal

Verwarmingsfunctie		Applicatie
	Warmhouden	Om het voedsel warm te houden.

Verwarmingsfunctie		Applicatie
	Borden Warmen	Om borden voor het serveren op te warmen.
	Inmaken	Voor de inmaak van groenten zoals augurken.
	Drogen	Voor het drogen van gesneden fruit (zoals appels, pruimen, perziken) en groenten (zoals tomaten, courgette of champignons).
	Deeg Laten Rijzen	Voor het beheerst laten rijzen van deeg voordat het wordt gebakken.
	Lage Temperatuur Garen	Voor het bereiden van mals en sappig braadvlees.
	Brood	Om brood te bakken.
	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.

6.5 Een verwarmingsfunctie starten

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

6.6 Controlelampje bij voorverwarmen

Wanneer u een verwarmingsfunctie inschakelt, gaat het balkje op het display branden. Het balkje geeft aan dat de oventemperatuur toeneemt. Als de temperatuur bereikt is, zoemt de zoemer 3 maal en knippert de balk om vervolgens te verdwijnen.

6.7 Indicatielampje Snelverhitting

Deze functie verkort de opwarmtijd.

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

Als u de functie wilt activeren, houdt u °C 3 seconden ingedrukt. Het indicatielampje voorverwarmen wisselt.

6.8 Restwarmte

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

7. KLOKFUNCTIES

7.1 Tabel met klokfuncties

Klokfunctie		Toepassing
	Kookwekker	Om een afteltijd in te stellen (max. 2 uur en 30 minuten). Deze functie heeft geen invloed op de werking van het apparaat. Ook te gebruiken als het apparaat is uitgeschakeld. Gebruik om de functie in te schakelen. Druk op of om de minuten in te stellen en op OK om te starten.
|→|	Duur	Om de lengte van een bepaalde actie te bepalen (max. 23h 59 min.).
→|	Eindtijd	Voor het instellen van de uitschakeltijd van een verwarmingsfunctie (max. 23 uur en 59 min).

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

Als u de klokfuncties: Duur, Eindtijd, schakelt het apparaat de warmte-elementen na 90 % van de ingestelde tijd uit. Het apparaat gebruikt de restwarmte om het kookproces voor te zetten totdat de tijd is verstreken (3 - 20 minuten).

7.2 De klokfuncties instellen

Alvorens u de functies: Duur, Eindtijd, moet u een verwarmingsfunctie en temperatuur instellen. Het apparaat wordt automatisch uitgeschakeld.
U kunt de functies: Duur en Eindtijd tegelijkertijd gebruiken als u wilt dat het apparaat op een later tijdstip wordt geactiveerd of juist uitgezet.
De functies: Duur en Eindtijd werken niet als u de vleesthermometer gebruikt.

1. Stel de verwarmingsfunctie in.
2. Druk herhaaldelijk op totdat het display de benodigde klokfunctie en het bijhorende symbool weergeeft.
3. Druk op or om de gewenste tijd in te stellen.
4. Druk op OK om te bevestigen.

Wanneer de tijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal. Het apparaat wordt uitgeschakeld. Op het display verschijnt een melding.

5. Druk op een symbool om het signaal uit te zetten.

7.3 Heat+Hold

Voorwaarden voor de functie:

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

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

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

1. Schakel het apparaat in.
2. Selecteer de verwarmingsfunctie.
3. Stel de temperatuur boven 80 °C in.

4. Druk herhaaldelijk op tot het display toont: Heat+Hold.
5. Druk op OK om te bevestigen.

Wanneer de functie is voltooid, klinkt er een geluidssignaal.
De functie blijft aan staan als u de verwarmingsfuncties verandert.

7.4 Verleng Tijd

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

Van toepassing op alle verwarmingsfuncties met Duur of Automatisch Wegen.
Niet van toepassing op verwarmingsfuncties met de vleesthermometer.

1. Wanneer de bereidingstijd is voltooid, klinkt er een geluidssignaal. Druk op een willekeurig symbool.

Op het display wordt het bericht weergegeven.

2. Druk op om te activeren of om te annuleren.
3. Stel de lengte van de functie in.
4. Druk op OK.

8. AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S

WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

8.1 Online recepten

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.

8.2 Kook- En Bakassistent met Receptenautomaat

Dit apparaat bevat een serie recepten die u kunt gebruiken. De recepten kunnen niet worden gewijzigd.

1. Schakel het apparaat in.
2. Selecteer het menu: Kook- En Bakassistent. Druk op OK om te bevestigen.
3. Selecteer de categorie en het gerecht. Druk op OK om te bevestigen.
4. Een recept selecteren. Druk op OK om te bevestigen.

Bij gebruik van de functie: Handmatig, gebruikt het apparaat de automatische instellingen. U kunt ze veranderen, net als bij andere functies.

8.3 Kook- En Bakassistent met Automatisch Wegen

Deze functie berekent automatisch de braadtijd. Als u de functie wilt gebruiken, moet u het gewicht van het gerecht instellen.

1. Schakel het apparaat in.
2. Selecteer het menu: Kook- En Bakassistent. Druk op OK om te bevestigen.
3. Selecteer de categorie en het gerecht. Druk op OK om te bevestigen.

4. Selecteer de functie: Automatisch Wegen. Druk op OK om te bevestigen.
5. Tik op ∧ of ∨ om het gewicht van het gerecht in te stellen. Druk op OK om te bevestigen.

Het automatische programma start.

6. U kunt het gewicht te allen tijde wijzigen. Tik op ∧ of ∨ om de letter te wijzigen.
7. Wanneer de tijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal. Druk op een symbool om het geluidsignaal uit te zetten.

Bij sommige programma's moet het voedsel na 30 minuten worden gekeerd. Op het display verschijnt een herinnering.

9. GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES

WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

9.1 Voedingssensor

De voedingssensor meet de temperatuur in het voedsel. Wanneer het voedsel de ingestelde temperatuur heeft bereikt, wordt het apparaat uitgeschakeld.

Er worden twee temperaturen ingesteld:

- de oventemperatuur (minimum 120 °C),
- de voedselkerntemperatuur.

LET OP!
Gebruik alleen de meegeleverde voedingssensor en de originele vervangende onderdelen.

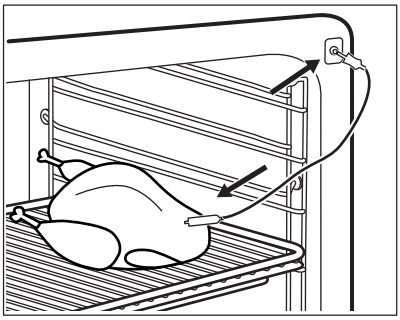
Instructies voor de beste resultaten:

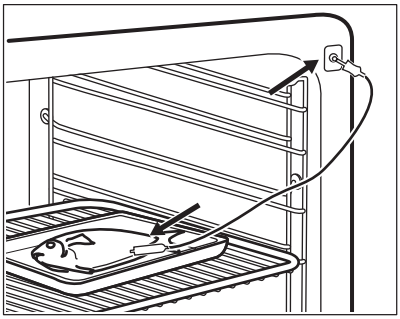
- Ingrediënten moeten op kamertemperatuur zijn.
- De voedingssensor mag niet worden gebruikt voor vloeibare gerechten.
- Tijdens het koken met de voedingssensor in het gerecht blijven en de stekker in de aansluiting.
- Gebruik de aanbevolen instellingen voor de vleesthermometer. Zie het hoofdstuk 'Nuttige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

Het apparaat berekent een geschatte eindtijd van de bereidingsduur. Dit is afhankelijk van de hoeveelheid eten, de ingestelde ovenfunctie en de temperatuur.

Voedselcategorieën: vlees, gevogelte en vis

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





Het display geeft het symbool van de voedingssensor weer.

4. Druk binnen 5 seconden op ∧ of ∨ om de voedselkerntemperatuur in te stellen.
5. Selecteer de verwarmfunctie en, indien nodig, de temperatuur.
6. Om de temperatuur van de voedselkerntemperatuur te wijzigen druk op .

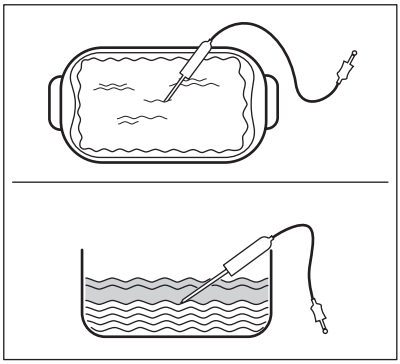
Als de ingestelde temperatuur voor het gerecht is bereikt, klinkt er een geluidssignaal. Het apparaat wordt automatisch uitgeschakeld.

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

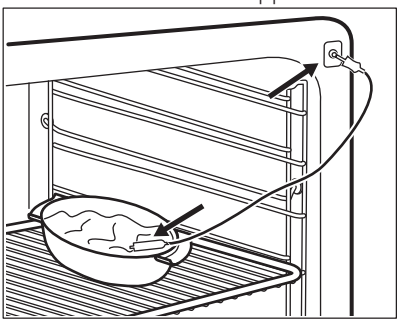
WAARSCHUWING!
Er bestaat een risico op verbrandingsgevaar aangezien de voedingssensor heet wordt. Wees voorzichtig wanneer u de stekker eruit haalt en de voedingssensor uit het gerecht haalt.

Voedselcategorie: ovenschotel

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



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



Het display geeft het symbool van de voedingssensor weer.

6. Druk binnen 5 seconden op ∧ of ∨ om de voedselkerntemperatuur in te stellen.

7. Selecteer de verwarmfunctie en, indien nodig, de temperatuur.
8. Om de temperatuur van de voedselkerntemperatuur te wijzigen druk op .

Wanneer het gerecht op de ingestelde temperatuur is, hoort u een geluidssignaal. Het apparaat wordt automatisch uitgeschakeld.

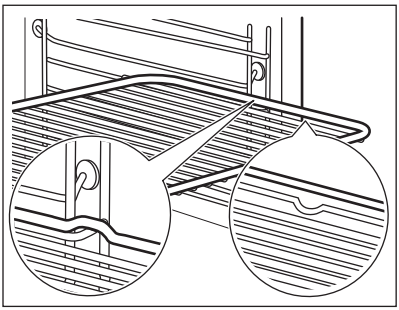
9. Druk op een symbool om het signaal uit te zetten.
10. Haal de stekker van de voedingssensor uit het stopcontact en haal het gerecht uit het apparaat.

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

9.2 De accessoires plaatsen

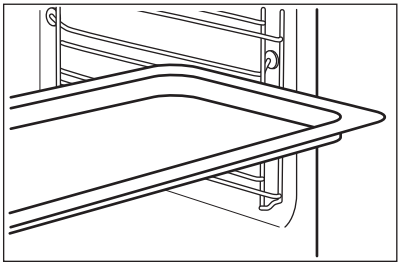
Bakrooster:

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



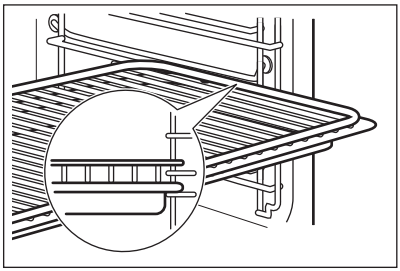
Bakplaat / Diepe pan:

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



Bakrooster en bakplaat / diepe pan samen:

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



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 Favoriet

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

Een programma opslaan

1. Schakel het apparaat in.
2. Stel een verwarmingsfunctie of een automatisch programma in.
3. Raak herhaaldelijk aan totdat het display het volgende weergeeft: OPSLAAN.

4. Druk op OK om te bevestigen.
Het display geeft de eerste vrije geheugenpositie weer.
5. Druk op OK om te bevestigen.
6. Voer de naam van het programma in.
De eerste letter knippert.
7. Tik op ∨ of ∧ om de letter te wijzigen.
8. Druk op OK.
De volgende letter knippert.
9. Herhaal stap 7 indien nodig.
10. Druk op OK en houdt de knop ingedrukt om op te slaan.

U kunt een geheugenpositie overschrijven. Wanneer het display de eerste vrije geheugenpositie aangeeft, tik op ∨ of ∧ en druk op OK om een bestaand programma te overschrijven.

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

Het programma inschakelen

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

Druk op ☆ en ga rechtstreeks naar het menu: Favoriet. Ook te gebruiken als het apparaat is uitgeschakeld.

10.2 Gebruik van het Kinderslot

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

1. Raak ⏻ aan om het display in te schakelen.
2. Druk tegelijkertijd op 🔑 en ☆ totdat het display een bericht weergeeft.

Om het Kinderslot te deactiveren, herhaal stap 2.

10.3 Toetsblokkering

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

1. Schakel het apparaat in.
2. Stel de verwarmingsfunctie of -instelling in.
3. Druk herhaaldelijk op 🔑 tot het display toont: Toetsblokkering.
4. Druk op OK om te bevestigen.

Druk om de functie uit te schakelen op 🔑. Op het display verschijnt een melding. Druk herhaaldelijk op 🔑 en vervolgens op OK om te bevestigen.

ⓘ Als u het apparaat uitschakelt, wordt de functie ook uitgeschakeld.

10.4 Set + Go

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

1. Schakel het apparaat in.
2. Stel de verwarmingsfunctie in.
3. Druk herhaaldelijk op 🔑 tot het display het volgende toont: Duur.
4. Stel de tijd in.
5. Druk herhaaldelijk op 🔑 tot het display het volgende toont: Set + Go.
6. Druk op OK om te bevestigen.

Druk op een symbool (behalve voor ⏻) om de functie te starten: Set + Go. De ingestelde verwarmingsfunctie start.

Wanneer de verwarmingsfunctie is voltooid, klinkt er een geluidssignaal.

- Toetsblokkering is aan wanneer de verwarmingsfunctie actief is.
- Het menu: Basis Instellingen stelt u in staat de volgende functie in en uit te schakelen: Set + Go.

10.5 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

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

10.6 Helderheid van het display

Er zijn twee standen voor de helderheid van het display:

- 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 symbool aanraakt (behalve AAN/UIT), keert het display gedurende 10 seconden terug naar helderheid voor overdag.
  - als het apparaat uit staat en u de volgende functie hebt ingesteld: Kookwekker. Wanneer de functie eindigt, keert het display terug naar helderheid voor 's nachts.

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.

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 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 verwarmingsfuncties, aanbevolen rekstanden en temperaturen voor karakteristieke gerechten.

11.2 Nuttige tips voor speciale opwarmfuncties van de oven

Warmhouden

Gebruik deze functie om voedsel warm te houden.

De temperatuur wordt automatisch ingesteld op 80°C.

Borden Warmen

Voor het verwarmen van borden en schalen.

Verdeel de borden en schalen gelijkmatig over het ovenrek. Verplaats de stapels halverwege de verwarmingstijd (boven- en onderkant omwisselen).

De automatische temperatuur is 70 °C.

Aanbevolen rekstand: 3.

Deeg Laten Rijzen

U kunt deze automatische functie gebruiken voor elk gistdeeg. Het zorgt voor de juiste atmosfeer om het te laten rijzen. Plaats het deeg in een kom die groot genoeg is voor het gerezen deeg en bedek de kom met een natte keukenhanddoek of plastic folie Plaats een bakrooster op niveau één en schuif de schaal erin. Sluit de deur en stel de functie in op deeg rijzen. Deeg Laten Rijzen. Stel de benodigde tijd in.

11.3 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.

11.4 Baktips

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

Bakresultaat	Mogelijke oorzaak	Oplossing
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.

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 / vruchtencake	Multi Hetelucht	140 - 160	70 - 90	1
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
Taartbodem - zandtaartdeeg	Multi Hetelucht	170 - 180[1)]	10 - 25	2
Taartbodem - zacht cakedeeg	Multi Hetelucht	150 - 170	20 - 25	2
Apple pie / Appeltaart (2 vormen Ø 20 cm, diagonaal geplaatst)	Multi Hetelucht	160	60 - 90	2

Gerecht	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Apple pie / Appeltaart (2 vormen Ø 20 cm, diagonaal geplaatst)	Boven + onderwarmte	180	70 - 90	1
Kwarktaart	Boven + onderwarmte	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

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

Gerecht	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Small cakes / Kleine cakes (20 stuks/bakplaat)	Boven + onderwarmte	170[1)]	20 - 30	3

1) Oven voorverwarmen.

11.6 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.

11.7 Multi Hetelucht (Vochtig)

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Pastagratin	200 - 220	45 - 55	3
Aardappelgratin	180 - 200	70 - 85	3
Moussaka	170 - 190	70 - 95	3
Lasagna	180 - 200	75 - 90	3
Cannelloni	180 - 200	70 - 85	3
Broodpudding	190 - 200	55 - 70	3
Rijstpudding	170 - 190	45 - 60	3

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

Cakes / Gebak / brood op bakplaat

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte	
			2 standen	3 standen
Roomsoezen/ tompoezen	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
Short bread / Zandtaartdeeg/ Deegreepjes	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Koekjes gemaakt van roerdeeg	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Eiwitgebak, schuimgebak	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-
Bitterkoekjes	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Koekjes gemaakt van gistdeeg	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Klein bladerdeeggebak	170 - 180[1)]	30 - 50	1 / 4	-
Broodjes	180	20 - 30	1 / 4	-

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte	
			2 standen	3 standen
Small cakes / Kleine cakes (20 stuks/bakplaat)	150[1)]	23 - 40	1 / 4	-

1) Oven voorverwarmen.

11.9 Pizza Hetelucht

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
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.

11.10 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.

11.11 Tabel braadstukken

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: doorgebakken	per cm dikte	Circulatiegrill	170 - 180[1)]	8 - 10	1

1) Oven voorverwarmen.

Varkensvlees

Gerecht	Gewicht	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Schouderstuk / nekstuk / hamlap	1 – 1,5 kg	Circulatiegrill	160 - 180	90 - 120	1
Kotelet / ribbetje	1 – 1,5 kg	Circulatiegrill	170 - 180	60 - 90	1
Gehaktbrood	750 g - 1 kg	Circulatiegrill	160 - 170	50 - 60	1
Varkensschenkel (voorgekookt)	750 g - 1 kg	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	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Hazenrug / hazenbout	tot 1 kg	Boven + onderwarmte	230[1)]	30 - 40	1
Rug	1,5 – 2 kg	Boven + onderwarmte	210 - 220	35 - 40	1
Reebout, hertenbout	1,5 – 2 kg	Boven + onderwarmte	180 - 200	60 - 90	1

1) Oven voorverwarmen.

Gevogelte

Gerecht	Gewicht	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Stukken gevogelte	200 – 250 g elk	Circulatiegrill	200 - 220	30 - 50	1
Halve kip	400 – 500 g elk	Circulatiegrill	190 - 210	35 - 50	1
Kip, haantje	1 – 1,5 kg	Circulatiegrill	190 - 210	50 - 70	1
eend	1,5 – 2 kg	Circulatiegrill	180 - 200	80 - 100	1
gans	3,5 – 5 kg	Circulatiegrill	160 - 180	120 - 180	1
kalkoen	2,5 – 3,5 kg	Circulatiegrill	160 - 180	120 - 150	1
kalkoen	4 – 6 kg	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

11.12 Grill

- Grill altijd met de maximale temperatuurinstelling.
- Rooster in de rekstand plaatsen zoals aanbevolen in grilltabel.
- Altijd op de eerste rekstand de pan plaatsen voor het opvangen van vet.

- 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

Grill Intens

Gerecht	Tijd (min)		Roosterhoogte
	1e kant	2e kant	
Burgers / Burgers	8 - 10	6 - 8	4
Varkensfilet	10 - 12	6 - 10	4
Worstjes	10 - 12	6 - 8	4
Runderfilet / kalfs-biefstukken	7 - 10	6 - 8	4
Toast / Geroosterd brood	1 - 3	1 - 3	5
Brood met iets erop	6 - 8	-	4

11.13 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

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
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
Pastaschotel, bevroren	160 - 180	40 - 60	2
Oven gegratineerde kaas	170 - 190	20 - 30	3
Kippenvleugels	190 - 210	20 - 30	2

Bevroren kant-en-klaarmaaltijden

Gerecht	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Pizza, bevroren	Boven + onderwarmte	volgens aanwijzingen van de fabrikant	volgens aanwijzingen van de fabrikant	3
Patat[1] (300 - 600 g)	Boven + onderwarmte of Circulatiegrill	200 - 220	volgens aanwijzingen van de fabrikant	3
Baguettes	Boven + onderwarmte	volgens aanwijzingen van de fabrikant	volgens aanwijzingen van de fabrikant	3
Vruchtentaarten	Boven + onderwarmte	volgens aanwijzingen van de fabrikant	volgens aanwijzingen van de fabrikant	3

[1] Patat tijdens bakken 2 tot 3 keer omkeren.

11.14 Lage Temperatuur Garen

Gebruik deze functie voor malse, magere stukken vlees en vis met kerntemperaturen van minder dan 65 °C. Deze functie is niet geschikt voor suddervlees of een vet varkensbraadstuk. U kunt de vleesthermometer gebruiken om te garanderen dat het vlees de correcte 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 samen met de hete 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 doelkerntemperatuur in.

Gerecht	Gewicht (kg)	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Biefstuk	1 - 1.5	120	120 - 150	1
Runderbiefstuk	1 - 1.5	120	90 - 150	3
Geroosterd kalfsvlees	1 - 1.5	120	120 - 150	1
Steaks	0.2 - 0.3	120	20 - 40	3

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.

Gerecht	Gewicht	Ontdooitijd (min.)	Nadooitijd (min)	Opmerkingen
Kip	1 kg	100 - 140	20 - 30	Kip op een omgedraaid schoteltje in een groot bord leggen. Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
Vlees	1 kg	100 - 140	20 - 30	Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
Vlees	500 g	90 - 120	20 - 30	Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
Forel	150 g	25 - 35	10 - 15	-
Aardbeien	300 g	30 - 40	10 - 20	-
Boter	250 g	30 - 40	10 - 15	-
Room	2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Klop de nog licht bevroren slagroom.
Gebak	1,4 kg	60	60	-

11.16 Inmaken

- 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 wekflessen 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 parelen 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 parelen 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 parelen 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

- 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
Paddestoelen	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

11.18 Brood

Voorverwarmen wordt niet aanbevolen.

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Witbrood	180 - 200	40 - 60	2
Baguette	200 - 220	35 - 45	2
Brioche	180 - 200	40 - 60	2
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	2
Roggebrood	190 - 210	50 - 70	2
Bruin brood	180 - 200	50 - 70	2
Volkoren brood	170 - 190	60 - 90	2

11.19 Voedselsensor-tabel

Rundvlees	Kerntemperatuur (°C) van voedsel		
	Rauw	Gemiddeld	Gaar
Biefstuk	45	60	70
Ossenhaas	45	60	70

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

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

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

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

Game	Kerntemperatuur (°C) van voedsel		
	Minder	Gemiddeld	Meer
Hazenrug Rug	65	70	75
Hazenpoot, hazenbout Gehele haas, Ree- /hertenrug	70	75	80

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

Gevogelte	Kerntemperatuur (°C) van voedsel		
	Minder	Gemiddeld	Meer
Eend (filet)	60	65	70

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

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

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

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

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.
- 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

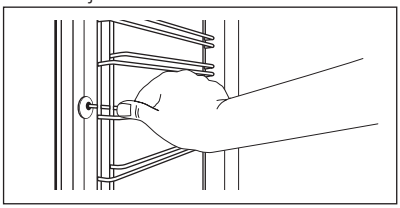
met een agressief reinigingsmiddel, voorwerpen met scherpe randen of een afwasautomaat. Dit kan de antiaanbaklaag beschadigen.
- Droog de oven als de ovenruimte nat is na gebruik.

12.2 Verwijderbare inschuifrails

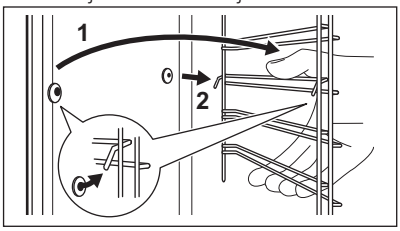
Als u de binnenkant van de oven wilt reinigen, verwijdert u de inschuifrails.

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 Katalyse

Verwijder alle accessoires en verwijderbare inschuifrails.

De wanden en de ventilatorkap met een katalytische coating zijn zelf-reinigend. Ze absorberen op de wand opgehoopt vet tijdens de werking van de oven.

De katalytische reinigingsprocedure kan niet worden gestart:

- Als u de geleiders of de telescopische geleiders (indien aanwezig) niet verwijdert.
- U heeft de ovendeur niet helemaal gesloten.

1. Uitvoeren van functie:Katalyse.
2. Druk op OK om te bevestigen.

Op het display wordt de tijd en de duur van het reinigingsproces weergegeven. U kunt de duurtijd niet wijzigen, maar u kunt de start van het reinigingsproces uitstellen met de functie: Eindtijd.
Als de oven de katalytische temperatuur heeft bereikt, wordt de deur vergrendeld.
Aan het einde van de reiniging klinkt er een geluidssignaal. De oven stopt.

3. Druk op een sensorveld om de ovendeur te openen en het signaal stop te zetten.
4. Reinig de bodem van de oven met een zachte en vochtige spons.

Verkleuring van het katalytische oppervlak heeft geen invloed op de katalytische eigenschappen.

LET OP!
Probeer niet om het katalytisch oppervlak te reinigen met ovenspray, schuurmiddel, zeep of andere schoonmaakmiddelen. Hierdoor raakt het katalytisch oppervlak beschadigd.

Tijdens het katalytisch reinigen is het ovenlampje aan.

12.4 Katalytische ventilatorkap

LET OP!
Probeer niet om het katalytisch oppervlak te reinigen met ovenspray, schuurmiddel, zeep of andere schoonmaakmiddelen. Hierdoor raakt het katalytisch oppervlak beschadigd.

Verwijder voor het activeren van de katalytische reiniging eerst alle accessoires uit de oven.

De ventilatorkap met een katalytische coating is zelf-reinigend. Het absorbeert op de wand opgehoopt vet tijdens de werking van het apparaat.

Om deze zelfreinigende procedure te ondersteunen moet u de lege oven regelmatig verwarmen.

1. Reinig de de bodem van de oven met water en afwasmiddel en droog het af.
2. Stel de functie in.
3. Stel de oventemperatuur in op 250°C en laat de oven 1 uur werken.
4. Wanneer de oven is afgekoeld, maak het schoon met een zachte en natte spons.

Verkleuring van het katalytische oppervlak heeft geen invloed op de katalytische eigenschappen.

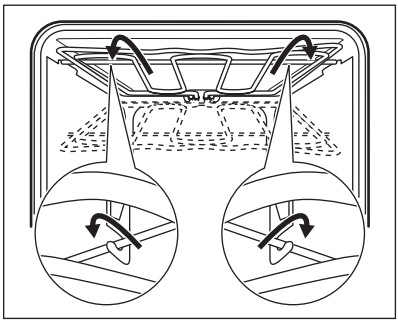
12.5 Plafond van de oven

WAARSCHUWING!
Schakel het apparaat uit voordat u het verwarmingselement verwijdert. Zorg ervoor dat het apparaat is afgekoeld. Er bestaat verbrandingsgevaar.

De inschuifrail verwijderen.

Het verwarmingselement kan worden neergeklapt om het plafond van de oven gemakkelijker te reinigen.

1. Houd het verwarmingselement aan de voorzijde met beide handen vast.
2. Trek het naar voren tegen de veerdruk en uit de twee houders.



Het verwarmingselement klapt omlaag.

3. Reinig het plafond van de oven.
4. Installeer het verwarmingselement in omgekeerde volgorde.

Installeer het verwarmingselement correct boven de steun aan de binnenwand van het apparaat.

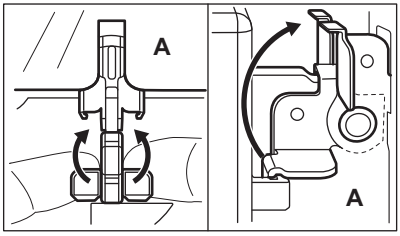
5. Installeer de geleiders.

12.6 De deur verwijderen en installeren

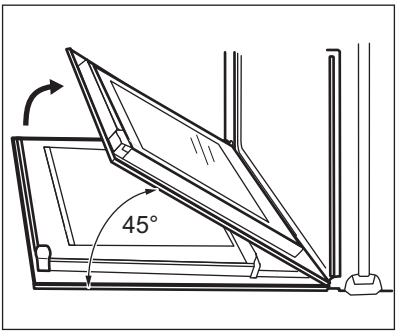
U kunt de ovendeur en het interne glazen paneel verwijderen om het schoon te maken. Het aantal glasplaten verschilt per model.

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

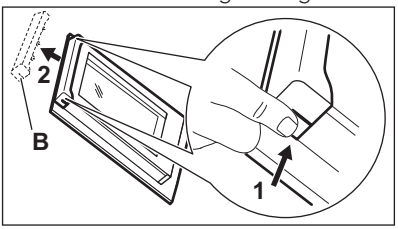
1. Open de deur helemaal.
2. Duw de klemhendels (A) volledig op de twee scharnieren.



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

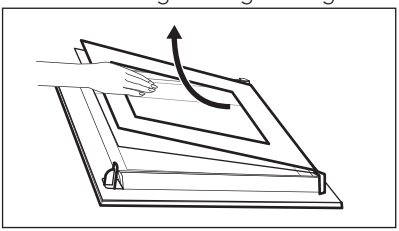


4. Pak de deur aan de zijkanten met beide handen vast en trek deze onder een opwaartse hoek weg van het apparaat.
5. Plaats de ovendeur met de buitenkant omlaag op een zachte en egale ondergrond. Dit voorkomt krassen.
6. Deurafdekking (B) aan de bovenkant van de deur aan beide kanten vastpakken en naar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



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.

12.7 Het lampje vervangen

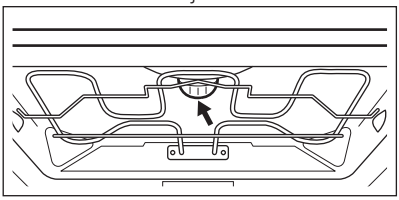
Leg een doek op de bodem van de binnenkant van het apparaat. Dit voorkomt schade aan het afdekglas en de ovenruimte.

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

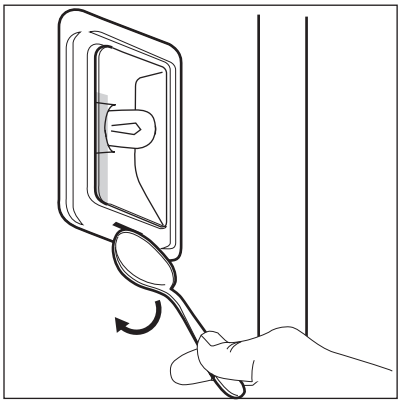
1. Draai het afdekglas van de lamp naar rechts en verwijder het.



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

Het zijlampje

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.



3. Reinig het afdekglas.
4. Vervang de lamp door een geschikte 300 °C hittebestendige lamp.
5. Plaats het afdekglas terug.
6. De linker inschuifrails 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 'Het kinderslot gebruiken'.
De oven wordt niet warm.	De deur is niet goed gesloten.	Sluit de deur volledig.
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.

Probleem	Mogelijke oorzaak	oplossing
Het lampje brandt niet.	Het lampje is stuk.	Vervang het lampje.
Op het display verschijnt F111.	De stekker van de vleesthermometer is niet goed in de aansluiting gestoken.	Steek de stekker van de vleesthermometer zo ver mogelijk in het stopcontact.
Het display toont een foutcode die niet in deze tabel staat.	Er is een elektrische fout.	• Schakel de oven uit via de huiszekering of de veiligheidsschakelaar in de zekeringkast en schakel deze weer in. • Neem contact op met de klantenservice wanneer de foutcode opnieuw wordt weergegeven.
Stoom en condens slaan neer op de gerechten en in de ovenruimte.	Het gerecht heeft te lang in de oven gestaan.	Laat gerechten na het bereiden niet langer dan 15 - 20 minuten in de oven staan.
Het apparaat staat aan maar wordt niet warm. De ventilator werkt niet. Op het display verschijnt **"Demo"**.	De demofunctie is ingeschakeld.	Raadpleeg het hoofdstuk 'Dagelijks gebruik' in 'Basisinstellingen'.

13.2 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.)	.....

14. ENERGIEZUINIGHEID

14.1 Productkaart en informatie volgens EU 65-66/2014

Naam leverancier	AEG
Modelidentificatie	BCK742220M
Energie-efficiëntie Index	81.2

Energie-efficiëntieklasse	A+
Energieverbruik bij een standaardbelasting, stand boven + onderwarmte	1.09 kWh/cyclus
Energieverbruik bij een standaardbelasting, stand hetelucht	0.69 kWh/cyclus
Aantal ruimten	1
Warmtebron	Elektriciteit
Volume	71 l
Soort oven	Inbouwoven
Massa	36.0 kg

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 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.

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. 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. U kunt de verlichting weer inschakelen maar deze handeling vermindert de verwachte energiebesparingen.

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



867335373-B-272017

CE

AEG