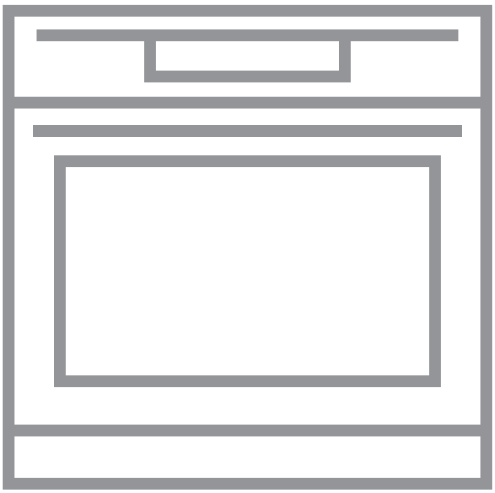
BD541P
BPK556220M
BPK55622YM

NL **Gebruiksaanwijzing**
Oven

USER MANUAL



AEG

VOOR PERFECTE RESULTATEN

Bedankt dat je voor dit AEG-product hebt gekozen. We hebben het gecreëerd om jarenlang onberispelijke prestaties te leveren, met innovatieve technologieën die het leven eenvoudiger maken – functies die je wellicht niet op gewone apparaten aantreft. Neem een paar minuten de tijd om het beste uit het apparaat te halen.

Ga naar onze website voor:



Advies over gebruik, brochures, het oplossen van problemen, service- en reparatie-informatie:
www.aeg.com/support



Registreer je product voor een betere service:
www.registeraeg.com



Koop accessoires, verbruiksartikelen en originele reserveonderdelen voor je apparaat:
www.aeg.com/shop

KLANTENSERVICE EN SERVICE

Gebruik altijd originele onderdelen.
Als u contact opneemt met onze erkende servicedienst, zorg er dan voor dat u de volgende gegevens tot uw beschikking hebt: Model, PNC, serienummer.
De informatie vindt u op het typeplaatje.

⚠ Waarschuwingen en veiligheidsinformatie

ⓘ Algemene informatie en tips

Milieu-informatie

Wijzigingen voorbehouden.

INHOUDSOPGAVE

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE....2
2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN....5
3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT....8
4. BEDIENINGSPANEEL....9
5. VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK....9
6. DAGELIJKS GEBRUIK....10
7. KLOKFUNCTIES....12
8. GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES....15
9. EXTRA FUNCTIES....17
10. AANWIJZINGEN EN TIPS....18
11. ONDERHOUD EN REINIGING....34
12. PROBLEEMOPLOSSING....38
13. ENERGIEZUINIGHEID....40
14. MILIEUBESCHERMING....41

1. ⚠ VEILIGHEIDSINFORMATIE

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

verantwoordelijk voor verwondingen of schade die voortvloeit uit de onjuiste installatie of het onjuiste gebruik. Bewaar de instructies altijd op een veilige, toegankelijke plek voor toekomstig gebruik.

1.1 De veiligheid van kinderen en kwetsbare personen

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met een beperkt lichamelijk, zintuiglijk of verstandelijk vermogen 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 gevaren begrijpen. Kinderen jonger dan 8 jaar en personen met zware en complexe beperkingen dienen altijd uit de buurt van het apparaat te worden gehouden, tenzij ze voortdurend onder toezicht staan.
- Houd toezicht op kinderen om te voorkomen dat zij met het apparaat gaan spelen..
- Houd alle verpakking uit de buurt van kinderen en gooi het op passende wijze weg.
- WAARSCHUWING: Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat tijdens het gebruik en bij het afkoelen.
- 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

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd om mee te koken.
- Dit apparaat is bedoeld voor binnenshuis huishoudelijk gebruik.
- Dit apparaat kan worden gebruikt in kantoren, hotelkamers, bed & breakfast-kamers, boerderijgasthuizen en andere

soortgelijke accommodaties waar dergelijk gebruik de (gemiddelde) huishoudelijke gebruiksniveaus niet overschrijdt.
- Alleen een erkende installatietechnicus mag dit apparaat installeren en de kabel vervangen.
- Gebruik het apparaat niet voordat u het in de ingebouwde constructie installeert.
- Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u welke soort onderhoud dan ook gaat uitvoeren.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet de fabrikant, een erkend servicecentrum of een gekwalificeerde persoon deze vervangen teneinde gevaarlijke situaties met elektriciteit te voorkomen.
- WAARSCHUWING: Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om elektrische schokken te voorkomen.
- WAARSCHUWING: Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. Zorg ervoor dat je de verwarmingselementen of het oppervlak van de apparaatruimte niet aanraakt.
- Gebruik altijd ovenhandschoenen om accessoires of ovenschalen te verwijderen of erin te plaatsen.
- Gebruik alleen de voedselsensor (kerntemperatuursensor) die voor dit apparaat wordt aangeraden.
- Om de inschuifrailen te verwijderen trek eerst de voorkant van de inschuifrail en dan de achterkant uit de zijwanden. Plaats de inschuifrails in omgekeerde volgorde.
- 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.
- Haal, vóór pyrolytische reiniging, alle accessoires en overmatige afzettingen/morsingen uit de ovenruimte van het apparaat.

2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

2.1 Installeren

⚠ WAARSCHUWING!

Alleen een erkende installatietechnicus mag dit apparaat installeren.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies die zijn meegeleverd met het apparaat.
- Pas altijd op bij verplaatsing van het apparaat, want het is zwaar. Gebruik altijd veiligheidshandschoenen en gesloten schoeisel.
- Trek het apparaat nooit aan de handgreep van zijn plaats.
- Installeer het apparaat op een veilige en geschikte plaats die aan alle installatie-eisen voldoet.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Controleer, voordat je het apparaat monteert, of de ovendeur onbelemmerd opent.
- Het apparaat is uitgerust met een elektrisch koelsysteem. Het moet worden gebruikt met de elektrische voeding.
- De inbouwunit moet voldoen aan de stabiliteitsvereisten van DIN 68930.

Minimumhoogte kast (Minimumhoogte kast onder werkblad)	600 (600) mm
Kastbreedte	550 mm
Kastdiepte	605 (580) mm
Hoogte van de voorkant van het apparaat	594 mm
Hoogte van de achterkant van het apparaat	576 mm
Breedte van de voorkant van het apparaat	549 mm
Breedte van de achterkant van het apparaat	548 mm
Diepte van het apparaat	567 mm
Ingebouwde diepte van het apparaat	546 mm
Diepte met open deur	1017 mm
Minimumgrootte ventilatie-opening. Opening geplaatst aan de onderkant van de achterzijde	550 x 20 mm
Lengte netvoedingskabel. Kabel wordt in de rechterhoek van de achterzijde geplaatst	1500 mm
Bevestigingsschroeven	4 x 12 mm

2.2 Elektrische aansluiting

⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten door een gediplomeerd elektromonteur worden gemaakt.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.
- Zorg ervoor dat de parameters op het vermogensplaatje overeenkomen met elektrische vermogen van de netstroom.
- Gebruik altijd een juist geïnstalleerd schokbestendig stopcontact.
- Gebruik geen adapters met meerdere stekkers en verlengkabels.
- Zorg dat u de netstekker en het netsnoer niet beschadigt. Indien de voedingskabel moet worden vervangen, dan moet dit gebeuren door onze Klantenservice.
- Laat de stroomkabel niet in aanraking komen met de deur van het apparaat of de niche onder het apparaat, met name niet als deze werkt of als de deur heet is.
- De schokbescherming van delen onder stroom en geïsoleerde delen moet op zo'n manier worden bevestigd dat het niet zonder gereedschap kan worden verplaatst.
- Steek de stekker pas in het stopcontact als de installatie is voltooid. Zorg ervoor dat het netsnoer na installatie bereikbaar is.
- Als het stopcontact los zit, mag u de stekker niet in het stopcontact steken.

- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
- Gebruik enkel correcte isolatievoorzieningen: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
- De elektrische installatie moet een isolatieapparaat bevatten waardoor het apparaat volledig van het lichtnet afgesloten kan worden. Het isolatieapparaat moet een contactopening hebben met een minimale breedte van 3 mm.
- Sluit de deur van het apparaat volledig voordat u de stekker in het stopcontact steekt.
- Dit apparaat wordt geleverd met een stekker en een netsnoer.

2.3 Gebruik

⚠ WAARSCHUWING!

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

- De specificatie van dit apparaat niet wijzigen.
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd worden.
- Laat het apparaat tijdens de werking niet onbeheerd achter.
- Schakel het apparaat na elk gebruik uit.
- Wees voorzichtig met het openen van de deur van het apparaat wanneer het apparaat in werking is. Er kan hete lucht vrijkomen.
- Gebruik het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.
- Oefen geen druk uit op de open deur.
- Gebruik het apparaat niet als werkblad of als opslagoppervlak.
- Open de deur van het apparaat voorzichtig. Het gebruik van ingrediënten met alcohol kan een mengsel van alcohol en lucht veroorzaken.
- Laat geen vonken of open vlammen in contact met het apparaat komen wanneer u de deur opent.
- Plaats geen ontvlambare producten of artikelen die vochtig zijn 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:
  - plaats ovenschalen of andere voorwerpen niet rechtstreeks 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.
  - bewaar geen vochtige gerechten en voedsel in het apparaat nadat 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. Vruchtensappen veroorzaken vlekken die permanent kunnen zijn.
- Kook altijd met de deur van het apparaat gesloten.
- Als het apparaat achter een meubelpaneel gemonteerd is (bijv. een deur), zorg er dan voor dat de deur nooit gesloten is als het apparaat in werking is. Warmte en vocht kunnen achter een gesloten meubelpaneel ophopen en schade aan het apparaat, de behuizing of de vloer veroorzaken. Sluit het meubelpaneel niet tot het apparaat compleet is afgekoeld na gebruik.

2.4 Onderhoud en reiniging

⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel, vuur of schade aan het apparaat.

- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat je 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 schoonmaakmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.
- Volg als u een ovenspray gebruikt de aanwijzingen op de verpakking.

2.5 Pyrolytische reiniging

⚠ WAARSCHUWING!

Risico op letsel / Brand / Chemische uitstoot (dampen) in pyrolitische modus. Start de pyrolysefunctie niet als de Plus Steam-knop is ingedrukt.

- Voor het uitvoeren van de pyrolytische reiniging en de eerste voorverwarming dient u het volgende uit de ovenruimte te verwijderen:
  - overtollig voedselresten, olie- of vetresten/afzettingen.
  - alle verwijderbare voorwerpen (inclusief planken, zijrails, enz., die bij het apparaat zijn geleverd), met name alle antiaanbakpotten, pannen, dienbladen, keukengerei, enz.
- 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 zeer heet en er komt hete lucht vrij uit de voorste koelopeningen.
- Pyrolytische reiniging gebeurt op hoge temperaturen waarbij dampen kunnen vrijkomen van kookresten en constructiematerialen. Om die reden adviseren wij consumenten:
  - zorg voor goede ventilatie tijdens en na de pyrolytische reiniging.
  - zorg voor goede ventilatie tijdens en na de eerste voorverwarming.
- Tijdens en na de pyrolytische reiniging mag u geen water op de ovendeur morsen of aanbrengen om beschadiging van de glasplaten te voorkomen.
- Rookgassen die vrijkomen uit alle pyrolytische ovens / kookresten zoals beschreven, zijn niet schadelijk voor mensen, inclusief kinderen of personen met medische aandoeningen.
- Houd huisdieren uit de buurt van het apparaat tijdens en na de pyrolytische reiniging en de initiële voorverwarming. Kleine huisdieren (vooral vogels en reptielen) kunnen zeer gevoelig zijn voor temperatuurveranderingen en uitgestoten dampen.
- Antiaanbaklagen in potten, pannen, bakplaten, bakgerei, enz. kunnen worden beschadigd door de hoge temperatuur van de pyrolytische reiniging van alle pyrolytische ovens. Ook kunnen ze een bron zijn voor schadelijke dampen op laag niveau.

2.6 Binnenverlichting

⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken.

- Met betrekking tot de lamp(en) in dit product en reservelampen die afzonderlijk worden verkocht: Deze lampen zijn bedoeld om bestand te zijn tegen extreme fysieke omstandigheden in huishoudelijke apparaten, zoals temperatuur, trillingen, vochtigheid, of zijn bedoeld om informatie te geven over de operationele status van het apparaat. Ze zijn niet bedoeld voor gebruik in andere toepassingen en zijn niet geschikt voor verlichting in huishoudelijke ruimten.
- Dit product bevat een lichtbron van energie-efficiëntieklasse G.
- Gebruik alleen lampjes met dezelfde specificaties.

2.7 Service

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

2.8 Verwijdering

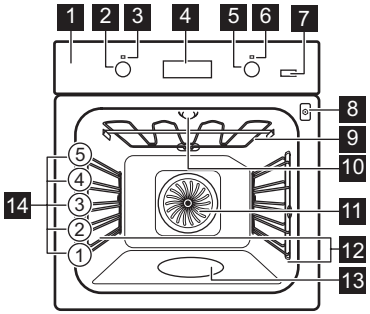
⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel of verstikking.

- Neem contact op met uw plaatselijke overheid voor informatie over het afvoeren van het apparaat.
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Snijd het netsnoer vlak bij het apparaat af en gooi het weg.
- Verwijder de deurvergrendeling om te voorkomen dat kinderen of huisdieren binnen in het apparaat vast komen te zitten.

3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

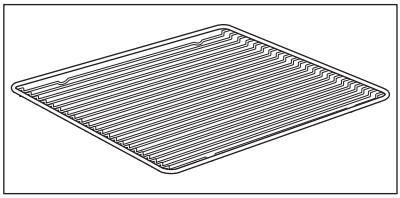
3.1 Algemeen overzicht



1. Bedieningspaneel
2. Knop voor verwarmingsfuncties
3. Aan-uitlampje/symbool
4. Display
5. Bedieningsknop (voor de temperatuur)
6. Temperatuurindicator/symbool
7. Plus Stoom
8. Opening voor de voedselsensor
9. Verwarmingselement
10. Lamp
11. Ventilator
12. Inschuifrails, verwijderbaar
13. Uitholling reliëf
14. Inzetniveaus

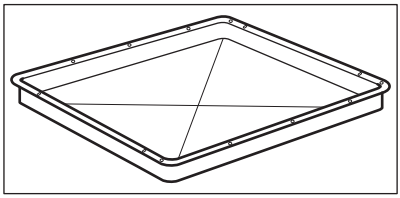
3.2 Accessoires

Bakrooster



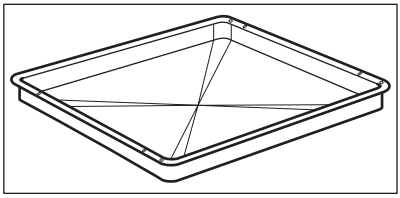
Voor kookgerei, bak- en braadvormen.

Bakplaat



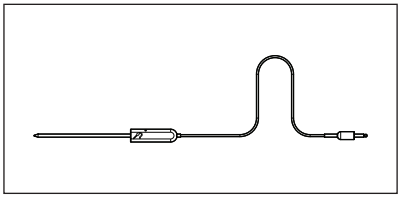
Voor gebak en koekjes.

Grill-/braadpan



Om te bakken en braden of als een pan om vet in op te vangen.

Voedselsensor



Om de temperatuur binnenin het voedsel te meten.

4. BEDIENINGSPANEEL

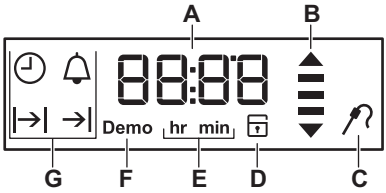
4.1 Verzonken knoppen

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

4.2 Sensorveld / Knoppen

3sec	De KOOKWEKKER instellen. Houd deze langer dan 3 seconden vast om de ovenlamp aan of uit te zetten.
	De klokfunctie instellen.
°C	De oventemperatuur of de temperatuur van de vleesthermometer (indien van toepassing). Uitsluitend als een verwarmingsfunctie in werking is.
	Het activeren van de functie Multi-hetelucht PLUS.

4.3 Weergave



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

5. VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK

⚠ **WAARSCHUWING!**
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

Stel de tijd in voordat je de oven gebruikt.

5.1 Eerste reiniging

		
Stap 1	**Stap 2**	**Stap 3**
Haal alle accessoires en verwijderbare inschuifrails uit het apparaat.	Reinig het apparaat en de accessoires uitsluitend met een microvezeldoek, warm water en een mild reinigingsmiddel.	Plaats de accessoires en de verwijderbare inschuifrails in de oven.

5.2 Eerste voorverwarming

Warm de lege oven voor het eerste gebruik voor.

Stap 1	Haal alle accessoires en verwijderbare inschuifrails uit de oven.
Stap 2	Stel de maximale temperatuur in voor de functie: . Laat de oven 1u werken.
Stap 3	Stel de maximale temperatuur in voor de functie: . Laat de oven 15min werken.

ⓘ De oven kan een vreemde geur en rook afgeven tijdens het voorverwarmen. Zorg ervoor dat de kamer goed is geventileerd.

6. DAGELIJKS GEBRUIK

⚠ **WAARSCHUWING!**

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

6.1 Instellen: Verwarmingsfunctie

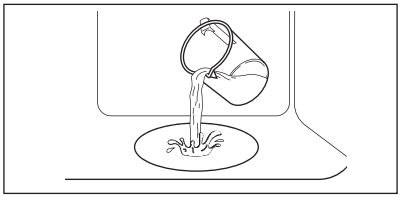
Stap 1	Draai aan de knop van de verwarmingsfuncties om een verwarmingsfunctie te selecteren.
Stap 2	Draai aan de regelknop om de temperatuur .
Stap 3	Draai wanneer het bereiden stopt aan de knoppen naar de uit-stand om de oven uit te schakelen.

6.2 De functie instellen: Hete lucht PLUS

⚠ **WAARSCHUWING!**

Gevaar voor brandwonden en schade aan het apparaat.

Stap 1	Zorg ervoor dat de oven is afgekoeld.

Stap 2	Vul de uitsparing in de ovenruimte met kraanwater. ⓘ De maximumcapaciteit van de uitsparing in de ovenruimte is 250 ml. Vul de uitsparing in de ovenruimte niet bij tijdens de bereiding of als de oven heet is.	
Stap 3	Stel de functie in: . Druk op: . Het indicatielampje gaat branden. Het werkt alleen met de functie: Hete lucht PLUS.	
Stap 4	Draai aan de regelknop voor de temperatuur om de temperatuur in te stellen.	
Stap 5	Verwarm de lege oven 10 minuten voor om vochtigheid te creëren.	
Stap 6	Plaats het voedsel in de oven. Zie 'Nuttige aanwijzingen en tips'. De ovendeur niet openen tijdens het koken.	
Stap 7	Draai de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand om de oven uit te schakelen. - druk hierop om de oven uit te schakelen. Het controlelampje gaat uit.	
Stap 8	Nadat de functie eindigt, dient u de deur voorzichtig te openen. Vrijgekomen vocht kan brandwonden veroorzaken.	
Stap 9	Zorg ervoor dat de oven is afgekoeld. Verwijder het resterende water uit de uitsparing in de oven.	

6.3 Snel opwarmen

De functie Snel opwarmen verkort de opwarmtijd.

ⓘ

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

1. Draai de knop voor de ovenfuncties om de functie Snel opwarmen in te stellen.
2. Draai de knop voor de temperatuur om de temperatuur in te stellen.

Wanneer de oven op de ingestelde temperatuur is, hoort u een geluidssignaal.

3. Ovenfunctie instellen.

6.4 Indicatielampje bij voorverwarmen

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

6.5 Verwarmingsfuncties

Verwarmingsfunctie	Toepassing
0 Uit-positie	De oven staat uit.
 Snel opwarmen	Om de opwarmtijd te verkorten.
 Hetelucht / Hete lucht PLUS	Om op max. 3 rekstanden tegelijk te bakken en voedsel te drogen. Stel de temperatuur 20 - 40 °C lager in dan voor Boven + onderwarmte. Om tijdens de bereiding vocht toe te voegen. Om tijdens het bakken de juiste kleur en knapperigheid te krijgen. Om bij het opwarmen meer sappigheid te geven.

Verwarmings-functie	Toepassing
 Pizza-functie	Voor het bakken van pizza. Voor intensieve bruining en een krokante bodem.
 Boven + onderwarmte	Voor het bakken en roosteren op één ovenniveau.
 Onderwarmte	Voor het bakken van taarten met een krokante bodem en het bewaren van voedsel.
 Ontdooien	Om voedsel te ontdooien (groenten en fruit). De ontdooitijd is afhankelijk van de hoeveelheid ingevroren voedsel en de grootte daarvan.
 Warmelucht (vochtig)	Deze functie is ontworpen om energie te besparen tijdens het koken. Als u deze functie gebruikt, kan de temperatuur in het apparaat afwijken van de ingestelde temperatuur. De restwarmte wordt gebruikt. Het verwarmingsvermogen kan worden verlaagd. Raadpleeg voor meer informatie het hoofdstuk 'Dagelijks gebruik', Opmerkingen bij: Warmelucht (vochtig) .
 Grillen	Om dunne stukken voedsel te grillen en brood te roosteren.
 Circulatiegrill	Voor het braden van grote stukken vlees of gevogelte met bot op één niveau. Voor gratineren en bruinen.

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



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

6.6 Opmerkingen over:Warmelucht (vochtig)

Deze functie werd gebruikt om te voldoen aan de eisen van de energie-efficiëntieklasse en het ecologisch ontwerp (volgens EU 65/2014 en EU 66/2014). Tests volgens: IEC/EN 60350-1.

De ovendeur dient tijdens de bereiding gesloten te zijn zodat de functie niet wordt onderbroken en de oven werkt op de hoogst mogelijke energie-efficiëntie.

Bij gebruik van deze functie gaat de verlichting na 30 seconden automatisch uit.

Voor de bereidingsinstructies raadpleegt u het hoofdstuk "Aanwijzingen en tips",Warmelucht (vochtig) .Voor algemene aanbevelingen voor energiebesparing raadpleegt u het hoofdstuk "Energie-efficiëntie", Energiebesparing.

7. KLOKFUNCTIES

7.1 Tabel met klokfuncties

Klokfunctie	Toepassing
 Dagtijd	Om het tijdstip van de dag weer te geven en te wijzigen. U kunt het tijdstip van de dag op elk gewenst moment wijzigen, ook als de oven uit staat.

Klokfunctie	Toepassing
|→| Duur	De duur van het koken instellen. Uitsluitend gebruiken als er een verwarmingsfunctie is ingesteld.
→| Eindtijd	Om de uitschakeltijd van de oven in te stellen. Uitsluitend gebruiken als er een verwarmingsfunctie is ingesteld.
|→| →| Uitsteltijd	Combinatie van functies: Duur, Eindtijd.
Kookwekker	Om een afteltijd in te stellen. Deze functie heeft geen invloed op de werking van de oven. Kookwekker - kan op elk gewenst moment worden ingesteld, ook als de oven uit staat.

7.2 Instellen: Dagtijd

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

Stap 1	Draai de knop voor de temperatuur om het uur in te stellen.
Stap 2	- druk hierop om te bevestigen. Op het display wordt het ingestelde uur weergegeven, alsook: **min**. **00** - knippert.
Stap 3	Draai de knop voor de temperatuur om de minuten in te stellen.
Stap 4	- druk hierop om te bevestigen. Op het display verschijnt de ingestelde tijd.

- druk hier herhaaldelijk op om het tijdstip van de dag te wijzigen. knippert op het display.

7.3 Functie instellen: Duur

Stap 1	Stel een verwarmingsfunctie in.
Stap 2	- druk hier herhaaldelijk op. |→| - begint te knipperen.
Stap 3	Draai de regelknop om de minuten in te stellen. - druk hierop om te bevestigen.
Stap 4	Draai de knop voor de temperatuur om het uur in te stellen. - druk hierop om te bevestigen. Wanneer de ingestelde tijdsduur eindigt, klinkt er gedurende 2 min een geluidssignaal. De tijdinstelling knippert op het display. De oven wordt automatisch uitgeschakeld.
Stap 5	Druk op een willekeurige toets om het geluidssignaal te stoppen.
Stap 6	Draai de knoppen naar de uitstand.

7.4 Functie instellen: Eindtijd

Stap 1	Stel een verwarmingsfunctie in.
Stap 2	⏲ - druk hier herhaaldelijk op. →| - begint te knipperen.
Stap 3	Draai de knop voor de temperatuur om het uur in te stellen. ⏲ - druk hierop om te bevestigen.
Stap 4	Draai de knop voor de temperatuur om de minuten in te stellen. ⏲ - druk hierop om te bevestigen. Op de ingestelde eindtijd klinkt er gedurende 2 min een geluidssignaal. De tijdinstelling knippert op het display. De oven wordt automatisch uitgeschakeld.
Stap 5	Druk op een willekeurige toets om het signaal te stoppen.
Stap 6	Draai de knoppen naar de uitstand.

7.5 Functie instellen: Uitsteltijd

Stap 1	Stel een verwarmingsfunctie in.
Stap 2	⏲ - druk hier herhaaldelijk op. |→| - begint te knipperen.
Stap 3	Draai de knop voor de temperatuur om de minuten in te stellen voor de functie: Duur. Druk op: ⏲.
Stap 4	Draai de knop voor de temperatuur om het uur in te stellen voor de functie: Duur. Druk op: ⏲. Op het display verschijnt: →|.
Stap 5	Draai de knop voor de temperatuur om het uur in te stellen voor de functie: Eindtijd. Druk op: ⏲.
Stap 6	Draai de knop voor de temperatuur om de minuten in te stellen voor de functie: Eindtijd. Druk op: ⏲.

Het display geeft weer: de ingestelde temperatuur, \|→\|, →\|.
De oven gaat later automatisch aan, werkt voor de ingestelde tijdsduur en stopt op de ingestelde eindtijd.
Op de ingestelde eindtijd klinkt er gedurende 2 min een geluidssignaal. De tijdinstelling knippert op het display.
De oven gaat uit.

Stap 7	Druk op een willekeurige toets om het signaal te stoppen.
Stap 8	Draai de knoppen naar de uitstand.

7.6 Functie instellen: Kookwekker

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

Stap 1	3sec - druk herhaaldelijk. , **00** - knippert.
Stap 2	Draai aan de knop voor de temperatuur om de seconden en daarna de minuten in te stellen. Als de ingestelde tijd langer is dan 60 min, knippert **hr**.
Stap 3	Stel de uren in. Kookwekker - start automatisch na 5 seconden. Na 90% van de ingestelde tijd klinkt er een geluidssignaal.
Stap 4	Wanneer de ingestelde tijdsduur eindigt, klinkt er gedurende 2 min een geluidssignaal **00:00**, - knippert. Druk op een willekeurige toets om het signaal uit te zetten.

8. GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES

⚠ **WAARSCHUWING!**

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

8.1 Voedselsensor

Voedselsensor - meet de temperatuur binnenin het voedsel. Wanneer het voedsel de ingestelde temperatuur heeft bereikt, wordt de oven uitgeschakeld.

Stel 2 temperaturen in:

- De oventemperatuur: minimaal 120 °C,
- de kerntemperatuur van het voedsel.

Voor de beste kookresultaten:

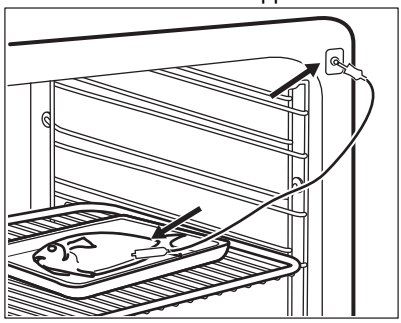
- Ingrediënten moeten op kamertemperatuur zijn.
- Voedselsensor - niet gebruiken bij vloeibare gerechten.
- Voedselsensor - tijdens het koken moet het in de schaal blijven.

Telkens u het accessoire in het contact steekt, moet u de kerntemperatuurtijd opnieuw instellen. U kunt de duur en de eindtijd niet instellen.

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

Voedselcategorieën: vlees, gevogelte en vis

1. Stel de ovenfunctie en temperatuur in.
2. Plaats de punt van de vleesthermometer in het midden van het vlees of de vis, indien mogelijk in het dikste gedeelde. 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 het symbool van de kerntemperatuursensor.
Wanneer je de kerntemperatuursensor voor de eerste keer gebruikt, is de standaard kerntemperatuur 60 °C.

Als knippert, kun je de knop voor de temperatuur gebruiken om de standaard kerntemperatuur te wijzigen. Het display toont het symbool en de standaard temperatuur van de kerntemperatuursensor.

4. Druk op om de nieuwe kerntemperatuur op te slaan, of wacht 10 seconden totdat de instelling automatisch wordt opgeslagen.

De nieuwe standaard kerntemperatuur wordt weergegeven tijdens het volgende gebruik van de kerntemperatuursensor.
Wanneer het gerecht de ingestelde kerntemperatuur heeft bereikt, gaan de

kerntemperatuur en knipperen. Er klinkt gedurende twee minuten een geluidssignaal.

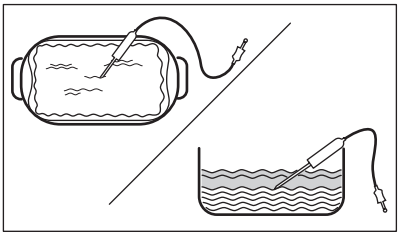
5. Druk op een willekeurige toets of open de ovendeur om het geluid te stoppen.
6. Haal de stekker van de vleesthermometer uit het stopcontact en haal het gerecht uit het apparaat.

⚠ WAARSCHUWING!

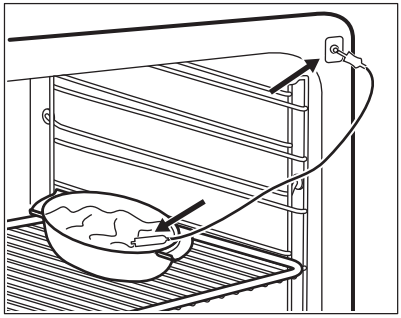
Er bestaat een risico op verbrandingsgevaar aangezien de vleesthermometer heet wordt. Wees voorzichtig wanneer u de stekker eruit haalt en de vleesthermometer uit het gerecht haalt.

Categorie levensmiddelen: stoofschotel

1. Stel de ovenfunctie en temperatuur in.
2. Plaats de helft van de ingrediënten in de ovenschaal.
3. Plaats de punt van de vleesthermometer precies in het midden van de stoofschotel.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.



Het display geeft het symbool van de vleesthermometer weer.

6. Druk op om de nieuwe kerntemperatuur op te slaan, of wacht 10 seconden tot de instelling automatisch wordt opgeslagen.

De nieuwe standaard kerntemperatuur wordt weergegeven tijdens het volgende gebruik van de vleesthermometer.
Wanneer het gerecht de ingestelde kerntemperatuur heeft bereikt, gaan de kerntemperatuur en knipperen. Er klinkt gedurende twee minuten een geluidssignaal.

7. Druk op een willekeurige toets of open de ovendeur om het geluid te stoppen.
8. Haal de stekker van de vleesthermometer 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.

De temperatuur wijzigen tijdens het koken

U kunt de temperatuur tijdens de bereiding altijd wijzigen:

1. Druk op °C:
   - eenmaal - het display toont de ingestelde kerntemperatuur die elke 10 seconden wisselt naar de actuele kerntemperatuur.

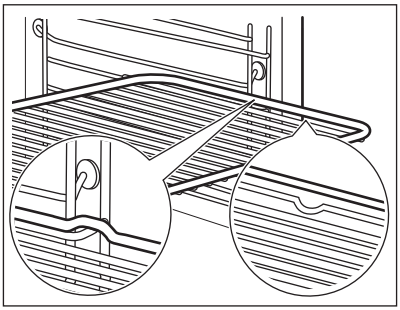
- tweemaal - het display toont de actuele oventemperatuur die elke 10 seconden wisselt naar de ingestelde oventemperatuur.
- driemaal - het display toont de ingestelde oventemperatuur.

2. Draai de knop voor de temperatuur om de temperatuur in te stellen.

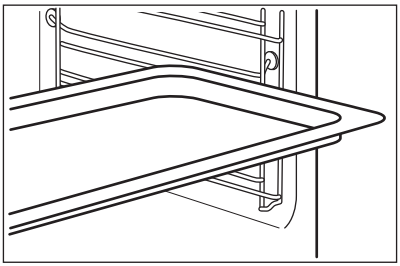
8.2 Accessoires plaatsen

Een kleine inkeping bovenaan verhoogt de veiligheid. De inkepingen zijn ook anti-kantelmechanismen. De hoge rand rond het rooster voorkomt dat het kookgerei van het rooster afglijdt.

Bakrooster:
Plaats het rooster tussen de geleidestangen van de roostersteun.



Bakplaat / Diepe schaal:
Schuif de plaat tussen de geleidestangen van de inschuifrail.



9. EXTRA FUNCTIES

9.1 Gebruik: Kinderslot

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

Stap 1	Zorg ervoor dat de knop voor de verwarmingsfuncties in de uit-stand staat.
Stap 2	, °C - druk en houd tegelijkertijd 2 seconden ingedrukt.
Het signaal klinkt. SAFE , - worden weergegeven op het display. De deur wordt vergrendeld.	
Herhaal stap 2 om het Kinderslot uit te schakelen.	

9.2 Hoe te gebruiken: functievergrendeling

U kunt de functie alleen inschakelen als de oven in werking is. Wanneer de functie is ingeschakeld, kunnen de temperatuur- en tijdinstellingen niet per ongeluk worden gewijzigd.

Stap 1	Stel een ovenfunctie in.
Stap 2	, °C - houd tegelijkertijd 2 seconden ingedrukt. Het signaal klinkt. **Loc** verschijnt 5 seconden op het display.

Herhaal stap 2 om de Functievergrendeling uit te schakelen.

Loc verschijnt op het display wanneer u de regelknop draait of op een willekeurige knop drukt wanneer de Functievergrendeling is ingeschakeld. Wanneer u aan de knop voor de ovenfuncties draait, stopt de oven.

Wanneer u de oven uitschakelt terwijl de Functievergrendeling is ingeschakeld, schakelt de Functievergrendeling automatisch over naar de Kinderslot. Raadpleeg 'Aanvullende functies', hoofdstuk 'Kinderslot gebruiken'.

9.3 Restwarmte-indicatie

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

9.4 Automatische uitschakeling

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

(°C)	(u)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - maximaal	3

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

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

9.5 Koelventilator

Als het apparaat in werking is, wordt de koelventilator automatisch ingeschakeld om de oppervlakken van het apparaat koel te houden. Als je het apparaat uitschakelt, kan de koelventilator blijven werken totdat het apparaat is afgekoeld.

10. AANWIJZINGEN EN TIPS

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

10.1 Kookadviezen

De temperatuur en kooktijden in de tabellen zijn slechts als richtlijn bedoeld. Ze zijn afhankelijk van het recept, de kwaliteit en de kwantiteit van de gebruikte ingrediënten.
Je apparaat kan anders bakken of roosteren dan het apparaat dat je tot nu toe gebruikt hebt. De onderstaande hints tonen aanbevolen instellingen voor temperatuur, kooktijd en rekstand voor specifieke soorten voedsel.
Als u voor een speciaal recept de instelling niet kunt vinden, zoek dan naar een soortgelijk recept.

10.2 Binnenzijde van de deur

Aan de binnenkant van de deur vindt u het volgende:

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

10.3 Hete lucht PLUS

Gebruik de tweede rekstand.

Gebruik 150 ml water.

Gebruik een bakplaat.

CAKE/GEBAK/BROOD	(°C)	(min)
Koekjes / Scones / Croissants	150 - 180	10 - 20
Focaccia	200 - 210	10 - 20
Pizza	230	10 - 20
Brood/Broodjes	200	20 - 25
Brood	180	35 - 40
Pruimencake / Appeltaart / Kaneelbroodjes, gebakken in een taartvorm	160 - 180	30 - 60

Gebruik 200 ml water.

BEVROREN KANT-EN-KLAARMAALTIJDEN	(°C)	(min)
Pizza	200 - 210	10 - 20
Croissants	170 - 180	15 - 25
Lasagne	180 - 200	35 - 50

Gebruik 100 ml water.

Stel de temperatuur in op 110 °C.

VOEDSELHERSTEL	(min)
Brood/Broodjes	10 - 20
Brood	15 - 25
Focaccia	15 - 25
Vlees	15 - 25
Pasta	15 - 25
Pizza	15 - 25
Rijst	15 - 25
Groenten	15 - 25

Gebruik 200 ml water.

Gebruik een glazen ovenschaal.

BRADEN	(°C)	(min)
Biefstuk	200	50 - 60
Kip	210	60 - 80
Geroosterd varkensvlees	180	65 - 80

10.4 Bakken

Gebruik voor de eerste baksessie de lagere temperatuur.

Bij het bereiden van cake op meerdere niveaus kan de baktijd ca. 10 - 15 minuten langer zijn.

Als de cake niet overal even hoog is, wordt de cake niet overal even bruin. Als de cake niet overal even bruin wordt, hoeft u de temperatuurinstelling niet te wijzigen. De verschillen verminderen tijdens het bakken.

Tijdens het bakken kunnen bakplaten in de oven vervormen. Wanneer de bakplaten weer afgekoeld zijn, verdwijnt de vervorming.

10.5 Baktips

Bakresultaat	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De onderkant van de cake is niet voldoende gebakken.	De rekstand is incorrect.	Plaats de cake op een lagere rekstand.
De cake zakt in en wordt klef, of streperig.	De oventemperatuur is te hoog.	Stel de volgende keer de oventemperatuur iets lager in.
	De oventemperatuur is te hoog en de baktijd te kort.	Stel volgende keer een langere baktijd en een lagere oventemperatuur in.
De cake is te droog.	De oventemperatuur is te laag.	Stel de volgende keer de oventemperatuur hoger in.
	Te lange baktijd.	Stel volgende keer een kortere baktijd in.
De cake wordt ongelijkmatig gebakken.	De oventemperatuur is te hoog en de baktijd te kort.	Stel volgende keer een langere baktijd en een lagere oventemperatuur in.
	Het cakebeslag is niet gelijkmatig verdeeld.	Verspreid de volgende keer het cakebeslag gelijkmatig over de bakplaat.
De cake wordt niet gaar binnen de in het recept aangegeven baktijd.	De oventemperatuur is te laag.	Stel de volgende keer de oventemperatuur iets hoger in.

10.6 Bakken op 1 rekniveau

BAK-KEN IN BAK-VORMEN		(°C)	(min)	
Taartbodem - pasteitjes, verwarm de lege oven voor	Hetelucht	170 - 180	10 - 25	2
Taartbodem - zacht cakedeeg	Hetelucht	150 - 170	20 - 25	2
Tulband / Brioche	Hetelucht	150 - 160	50 - 70	1
Zandgebak / Vruchtencakes	Hetelucht	140 - 160	70 - 90	1
Cheesecake	Boven + onderwarmte	170 - 190	60 - 90	1

Gebruik de derde rekstand.

Gebruik de functie: Hetelucht.

Gebruik een bakplaat.

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

Verwarm de lege oven voor.

Gebruik de functie: Boven + onderwarmte.

Gebruik een bakplaat.

CAKE/ GEBAK/BROOD	(°C)	(min)	
Biscuitrol	180 - 200	10 - 20	3
Roggebrood:	eerst: 230	20	1
	dan: 160 - 180	30 - 60	
Beboterde amandeltaart / Suikerkoek	190 - 210	20 - 30	3
Roomsoezen / Eclairs	190 - 210	20 - 35	3
Plaatbrood / Broodkrans	170 - 190	30 - 40	3

CAKE/ GEBAK/BROOD	(°C)	(min)	
Vruchtenvlaaien (gemaakt van gistdeeg/zacht cakedeeg), gebruik een diepe pan	170	35 - 55	3
Plaatkoek met delicate garnering (bijvoorbeeld kwark, room, puddingvulling)	160 - 180	40 - 80	3
Kerststollen	160 - 180	50 - 70	2

Gebruik de derde rekstand.

KOEKJES EN BISCUITS		(°C)	(min)
Zandkoekjes	Hetelucht	150 - 160	10 - 20
Broodjes, verwarm de lege oven voor	Hetelucht	160	10 - 25
Koekjes gemaakt van spons-deeg	Hetelucht	150 - 160	15 - 20
Bladerdeeggebakjes, verwarm de lege oven voor	Hetelucht	170 - 180	20 - 30
Koekjes gemaakt van gistdeeg	Hetelucht	150 - 160	20 - 40
Bitterkoekjes	Hetelucht	100 - 120	30 - 50
Eiwitgebakjes/schuimgebakjes / Schuimgebakjes	Hetelucht	80 - 100	120 - 150
Broodjes, verwarm de lege oven voor	Boven + onderwarmte	190 - 210	10 - 25

10.7 Ovenschotels en gegratineerde gerechten

Gebruik de eerste rekstand.

		(°C)	(min)
Stokbrood bedekt met smeltkaas	Hetelucht	160 - 170	15 - 30
Groentegratin, verwarm de lege oven voor	Circulatiegrill	160 - 170	15 - 30
Lasagne	Boven + onderwarmte	180 - 200	25 - 40

		(°C)	(min)
Visschotels	Boven + onderwarmte	180 - 200	30 - 60
Gevulde groenten	Hetelucht	160 - 170	30 - 60
Zoete baksels	Boven + onderwarmte	180 - 200	40 - 60
Pasta gebakken	Boven + onderwarmte	180 - 200	45 - 60

10.8 Bakken op meerdere niveaus

Gebruik de functie: Hetelucht.

Gebruik de bakplaten.

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

KOEK-JES/CAKEJES/ GEBAK/BROOD-JES	(°C)	(min)	2 posities	3 posities
Broodjes	180	20 - 30	1 / 4	-
Zandkoekjes	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Koekjes gemaakt van sponsdeeg	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Bladerdeeggebak-jes, verwarm de lege oven voor	170 - 180	30 - 50	1 / 4	-
Koekjes gemaakt van gistdeeg	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Bitterkoekjes	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Koekjes gemaakt van eiwit / Schuim-gebakjes	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-

10.9 Tips voor braden

Gebruik hittebestendig kookgerei.

Geroosterd mager vlees bedekt (u kunt aluminiumfolie gebruiken).

Rooster grote stukken vlees direct op de bakplaat.

Doe wat water in de bakplaat om te voorkomen dat druipend vet verbrandt.

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

Rooster vlees en vis in grote stukken (1 kg of meer).

Als niveau 1 wordt aanbevolen, plaatst u het voedsel direct op de bakplaat

Bedruip vleesstukken meerdere malen met hun eigen sap tijdens het roosteren.

10.10 Braden

Gebruik de eerste rekstand.

RUNDVLEES

			(°C)	(min)
Braadpan	1 - 1,5 kg	Boven + onder-warmte	230	120 - 150
Biefstuk of filet, rauw, verwarm de lege oven voor	per cm dikte	Circulatiegrill	190 - 200	5 - 6
Biefstuk of filet, medium, verwarm de lege oven voor	per cm dikte	Circulatiegrill	180 - 190	6 - 8
Biefstuk of filet, gaar, verwarm de lege oven voor	per cm dikte	Circulatiegrill	170 - 180	8 - 10

VARKENSVLEES

Gebruik de functie: Circulatiegrill.

	(kg)	(°C)	(min)
Schouder / Nek / Hamlap	1 - 1,5	160 - 180	90 - 120
Chops / Spare rib	1 - 1,5	170 - 180	60 - 90
Vleesbrood	0,75 - 1	160 - 170	50 - 60
Varkensvlees, gare schenkel	0,75 - 1	150 - 170	90 - 120

KALFSVLEES

Gebruik de functie: Circulatiegrill.

	(kg)	(°C)	(min)
Geroosterd kalfsvlees	1	160 - 180	90 - 120
Kalfsschenkel	1,5 - 2	160 - 180	120 - 150

LAMSVLEES

Gebruik de functie: Circulatiegrill.

	(kg)	(°C)	(min)
Lamspoot / Geroosterd lamsvlees	1 - 1,5	150 - 170	100 - 120
Lamsrugfilet	1 - 1,5	160 - 180	40 - 60

WILD

Gebruik de functie: Boven + onderwarmte.

	(kg)	(°C)	(min)
Rug / Hazenpoot, verwarm de lege oven voor	tot 1	230	30 - 40
Hertenrugfilet	1,5 - 2	210 - 220	35 - 40
Reebout, hertenbout	1,5 - 2	180 - 200	60 - 90

GEVOGELTE

Gebruik de functie: Circulatiegrill.

	(kg)	(°C)	(min)
Gevogelte, porties	0,2 - 0,25 elk	200 - 220	30 - 50
Halve kip	0,4 - 0,5 elk	190 - 210	35 - 50
Kip, poulard	1 - 1,5	190 - 210	50 - 70
Eend	1,5 - 2	180 - 200	80 - 100
Gans	3,5 - 5	160 - 180	120 - 180
Kalkoen	2,5 - 3,5	160 - 180	120 - 150
Kalkoen	4 - 6	140 - 160	150 - 240

VIS (GESTOOMD)

Gebruik de functie: Boven + onderwarmte.

	(kg)	(°C)	(min)
Hele vis	1 - 1,5	210 - 220	40 - 60

10.11 Knapperig bakken met:Pizza-functie

PIZZA

Gebruik de eerste rekstand.

	(°C)	(min)
Taarten	180 - 200	40 - 55
Spinazievlaai	160 - 180	45 - 60
Quiche Lorraine / Zwitserse vlaai	170 - 190	45 - 55

PIZZA

Gebruik de eerste rekstand.

	(°C)	(min)
Cheesecake	140 - 160	60 - 90
Groentetaart	160 - 180	50 - 60

PIZZA

Warm de lege oven voor het koken voor.

Gebruik de tweede rekstand.

	(°C)	(min)
Pizza, dunne korst, gebruik een diepe pan	200 - 230	15 - 20
Pizza, dikke korst	180 - 200	20 - 30
Ongedesemd brood	230 - 250	10 - 20
Vlaai bladerdeeggebak	160 - 180	45 - 55

PIZZA

Warm de lege oven voor het koken voor.

Gebruik de tweede rekstand.

	(°C)	(min)
Flammkuchen	230 - 250	12 - 20
Pierogi	180 - 200	15 - 25

10.12 Grillen

Warm de lege oven voor het koken voor.

Alleen dunne stukken vlees of vis grillen.

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

GRILLEN

Gebruik de functie: Grillen

	(°C)	(min) 1e kant	(min) 2e kant	
Biefstuk	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Runderfilet	230	20 - 30	20 - 30	3
Varkenshaas	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Kalfslende	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Lamsrugfilet	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Hele vis, 0,5 kg - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

10.13 Bevroren gerechten

ONTDOOIEN

Gebruik de functie: Hetelucht.

	(°C)	(min)	
Pizza, bevroren	200 - 220	15 - 25	2
American pizza, bevroren	190 - 210	20 - 25	2
Pizza, gekoeld	210 - 230	13 - 25	2
Pizzasnacks, bevroren	180 - 200	15 - 30	2
Frietjes, dun	200 - 220	20 - 30	3
Frietjes, dik	200 - 220	25 - 35	3
Aardappelpartjes / Aardappelkroketjes	220 - 230	20 - 35	3
Rösties	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne / Cannelloni, vers	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne / Cannelloni, bevroren	160 - 180	40 - 60	2
Gebakken kaas	170 - 190	20 - 30	3
Kippenvleugels	190 - 210	20 - 30	2

10.14 Ontdooien

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

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

Plaats voor grote porties voedsel een omgedraaid bord op de bodem van de ovenruimte. Leg het voedsel op een diepe schaal en zet deze bovenop het bord in de oven. Verwijder indien nodig de bakplaatsteunen.

Gebruik het eerste ovenniveau.

	(kg)	(min) Ontdooitijd	(min) Verdere ontdooitijd	
Kip	1	100 - 140	20 - 30	Halverwege de bereidingstijd omdraaien.

	(kg)	(min) Ontdooitijd	(min) Verdere ontdooitijd	
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	-

10.15 Inmaken

Gebruik de functie Onderwarmte.

Gebruik alleen weckpotten van dezelfde afmetingen.

Gebruik geen weckpotten met een draai- of bajonetsluiting en metalen bakken.

Gebruik de eerste rekstand.

Zet niet meer dan zes weckflessen van 1 liter op het bakrooster.

Vul de glazen potten gelijkmatig en sluit ze af met een klem.

De potten mogen elkaar niet aanraken.

Doe ongeveer 1/2 liter water in de bakplaat om voldoende vocht in de oven te geven.

Als de vloeistof in de weckpotten begint te borrelen (na ca. 35 - 60 minuten bij weckpotten van 1 liter), stop de oven of verlaag de temperatuur tot 100 °C (raadpleeg de tabel).

Stel de temperatuur in op 160 - 170 °C.

ZACHTE VRUCHTEN	(min) Kooktijd tot het sudderen begint
Aardbeien / Bosbessen / Frambozen / Rijpe kruisbessen	35 - 45

STEENVRUCHTEN	(min) Kooktijd tot het sudderen begint	(min) Door blijven koken op 100 °C
Perziken / Kweeperen / Pruimen	35 - 45	10 - 15

GROENTEN	(min) Kooktijd tot het sudderen begint	(min) Door blijven koken op 100 °C
Wortels	50 - 60	5 - 10
Komkommers	50 - 60	-
Gemengde augurken	50 - 60	5 - 10
Kohlrabi / Erwten / Asperge	50 - 60	15 - 20

10.16 Drogen - Hetelucht

Bedek de bakplaten met vetbestendig papier of bakpapier.

Voor een beter resultaat, stop de oven halverwege de droogtijd, open de deur en laat het een nacht afkoelen om het drogen af te ronden.

Gebruik de derde rekstand voor 1 bakplaat.

Gebruik de eerste en de vierde rekstand voor 2 bakplaten.

GROENTEN	(°C)	(u)
Bonen	60 - 70	6 - 8
Paprika's	60 - 70	5 - 6
Groenten voor soep	60 - 70	5 - 6
Paddenstoelen	50 - 60	6 - 8
Kruiden	40 - 50	2 - 3

Stel de temperatuur in op 60 - 70 °C.

FRUIT	(u)
Pruimen	8 - 10
Abrikozen	8 - 10
Appelplakjes	6 - 8
Peren	6 - 9

10.17 Voedselsensor

RUNDVLEES	Kerntemperatuur (°C) van voedsel		
	Saignant	Medium	Bien cuit
Biefstuk	45	60	70
Ossenhaas	45	60	70

RUNDVLEES	Kerntemperatuur (°C) van voedsel		
	Minder	Medium	Meer
Vleesbrood	80	83	86

VARKENSVLEES	Kerntemperatuur (°C) van voedsel		
	Minder	Medium	Meer
Ham / Braadstuk	80	84	88
Rugkotelet / Varkenshaas, gerookt / Varkenshaas, gepocheerd	75	78	82

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

SCHAPENVLEES/LAMSVLEES	Kerntemperatuur (°C) van voedsel		
	Minder	Medium	Meer
Schapenbout	80	85	88
Rugfilet schapenvlees	75	80	85
Geroosterd lamsvlees / Lamspoot	65	70	75

WILD	Kerntemperatuur (°C) van voedsel		
	Minder	Medium	Meer
Hazenrugfilet / Hertenrugfilet	65	70	75
Hazenpoot / Haas, heel / Hertenpoot	70	75	80

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

VIS (ZALM, FOREL, SNOEKBAARS)	Kerntemperatuur (°C) van voedsel		
	Minder	Medium	Meer
Vis, hele/grote/gestoomde / Vis, hele/grote/geroosterde	60	64	68

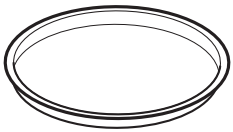
OVENSCHOTELS - VOORGEKOOKTE GROENTEN	Kerntemperatuur (°C) van voedsel		
	Minder	Medium	Meer
Ovenschotel courgette / Ovenschotel broccoli / Ovenschotel venkel	85	88	91

OVENSCHOTELS - HARTIG	Kerntemperatuur (°C) van voedsel		
	Minder	Medium	Meer
Cannelloni / Lasagne / Pasta gebakken	85	88	91

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

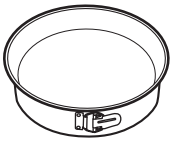
10.18 Warmelucht (vochtig) – aanbevolen accessoires

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



Pizza pan

Donker, niet-reflecterend
Diameter van 28 cm



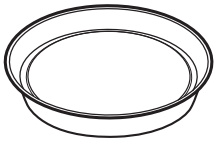
Ovenschaal

Donker, niet-reflecterend
Diameter van 26 cm



Ovenvormpjes

Keramiek
8 cm diameter, 5 cm hoog



Blik voor flanbodem

Donker, niet-reflecterend
Diameter van 28 cm

10.19 Warmelucht (vochtig)

Volg voor de beste resultaten de volgende aanwijzingen op die hieronder in de tabel staan.

Gebruik de derde rekstand.

	(°C)	(min)
Pastagratin	200 - 220	45 - 55
Aardappelgratin	180 - 200	70 - 85
Moussaka	170 - 190	70 - 95
Lasagne	180 - 200	75 - 90
Cannelloni	180 - 200	70 - 85
Broodpudding	190 - 200	55 - 70
Rijstpudding	170 - 190	45 - 60
Appeltaart, gemaakt van zacht cakedeeg (ronde taartvorm)	160 - 170	70 - 80
Witbrood	190 - 200	55 - 70

10.20 Informatie voor testinstituten

Testen in overeenstemming met: EN 60350, IEC 60350.

Bakken op één niveau - bakken in bakblikken

		°C	min	
Zachte cake zonder vet	Hetelucht	160	45 - 60	2
Zachte cake zonder vet	Boven + onderwarmte	160	45 - 60	2
Appeltaart, 2 blikken Ø20 cm	Hetelucht	160	55 - 65	2
Appeltaart, 2 blikken Ø20 cm	Boven + onderwarmte	180	55 - 65	1
Zandtaartdeeg	Hetelucht	140	25 - 35	2
Zandtaartdeeg	Boven + onderwarmte	140	25 - 35	2

Bakken op één niveau - koekjes
Gebruik de derde rekstand.

		°C	min
Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat, verwarm de lege oven voor	Hetelucht	150	20 - 30
Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat, verwarm de lege oven voor	Boven + onderwarmte	170	20 - 30

Bakken op meerdere niveaus - koekjes

		°C	min	
Zandtaartdeeg	Hetelucht	140	25 - 45	2 / 4
Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat, verwarm de lege oven voor	Hetelucht	150	25 - 35	1 / 4
Zachte cake zonder vet	Hetelucht	160	45 - 55	2 / 4
Appeltaart, 1 blik per rooster (Ø 20 cm)	Hetelucht	160	55 - 65	2 / 4

Grillen
Verwarm de lege oven 5 minuten voor.

Grill met de maximale temperatuurinstelling.

		min	
Toast	Grillen	1 - 2	5
Biefstuk, halverwege de bereidingstijd omdraaien	Grillen	24 - 30	4

11. ONDERHOUD EN REINIGING

⚠ WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

11.1 Opmerkingen over de reiniging

 **Reinigingsmiddelen**	Reinig de voorkant van het apparaat uitsluitend met een microvezeldoek met warm water en een mild reinigingsmiddel.
	Gebruik een reinigingsoplossing om metalen oppervlakken te reinigen.
	Reinig vlekken met een mild reinigingsmiddel.
 **Dagelijks gebruik**	Reinig de uitsparing telkens na gebruik. Vetophoping of andere resten kunnen brand veroorzaken.
	Bewaar het voedsel niet langer dan 20 minuten in het apparaat. Droog de ruimte na elk gebruik uitsluitend met een microvezeldoek.
 **Accessoires**	Reinig alle accessoires na elk gebruik en laat ze drogen. Gebruik alleen een zachte doek met warm water en een mild reinigingsmiddel. De accessoires niet in een afwasmachine reinigen.
	Reinig de antiaanbakaccessoires niet met agressieve reinigingsmiddelen of scherpe voorwerpen.

11.2 Hoe schoon te maken: Uitsparing in de ovenruimte

Reinig de uitsparing van de ovenruimte om kalksteenresten te verwijderen na het koken met stoom.

Stap 1	Stap 2	Stap 3

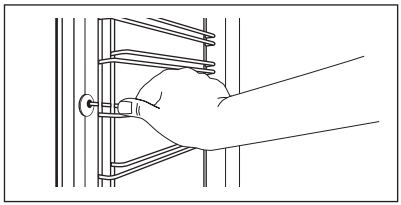
Giet 250 ml witte azijn in de uitsparing van de ovenruimte. Gebruik maximaal 6% azijn zonder toevoegingen.	Laat de azijn de kalksteenresten gedurende 30 minuten oplossen bij omgevingstemperatuur.	Reinig de ruimte met warm water en een zachte doek.

Voor de functie: Hete lucht PLUS reinig de oven elke 5-10 kookcycli.

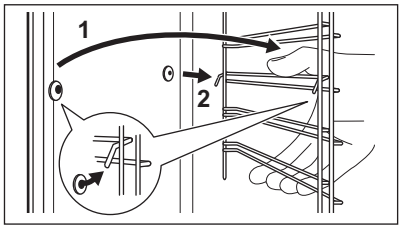
11.3 Hoe te verwijderen: Inschuifrails/

Verwijder de inschuifrails om de oven te reinigen.

Stap 1	Schakel de oven uit en wacht totdat deze is afgekoeld.
Stap 2	Trek de inschuifrail bij de voorkant uit de zijwand.



Stap 3	Trek de geleider bij de achterkant uit de zijwand en verwijder het.
Stap 4	Plaats de inschuifrails in omgekeerde volgorde.



11.4 Hoe gebruikt u: Pyrolyse

Maak de oven schoon met Pyrolyse.

⚠ **WAARSCHUWING!**

Er bestaat gevaar voor brandwonden.

⚠ **LET OP!**

Als er andere apparaten in dezelfde kast zijn geïnstalleerd, gebruik deze dan niet tijdens deze functie. Dit kan de oven beschadigen.

Vóór de Pyrolyse:		
Schakel de oven uit en wacht totdat deze is afgekoeld.	Verwijder alle accessoires uit de oven en de verwijderbare inschuifrails.	Reinig de onderkant van de oven en de glazen deur aan de binnenkant met warm water, een zachte doek en een mild reinigingsmiddel.

Stap 1	Stel de functie in: ▦, |→| - knippert.
Stap 2	Draai aan de regelknop (voor de temperatuur) om de reinigingsmodus in te stellen.

	Optie	Reinigingsmodus	Duur
	P1	Licht reinigen	1 uur 30 min
	P2	Normaal reinigen	3 uur
Stap 3	- druk hierop om het reinigen te starten.		
Stap 4	Draai na de reiniging de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand.		

Tijdens het reinigen is de ovenlamp uit. De ovendeur blijft vergrendeld. De deur gaat open zodra de oven koud is.

Wanneer de oven de ingestelde temperatuur heeft bereikt, wordt de deur vergrendeld. Tot de ontgrendeling van de deur toont het display de balkjes van de warmte-indicator, .

Na afloop van het reinigen:		
Schakel de oven uit en wacht totdat deze is afgekoeld.	Maak de ruimte schoon met een zachte doek.	Verwijder het residu van de bodem van de ruimte.

11.5 Schoonmaakherinnering

De oven herinnert je eraan wanneer je de oven moet reinigen met: Pyrolyse.

Pyrolyse - knippert in het display gedurende 10 seconden na elke in- en uitschakeling van de oven.

3sec, °C - druk hier tegelijkertijd op om de herinnering uit te schakelen.

⚠ WAARSCHUWING!

De deur is zwaar.

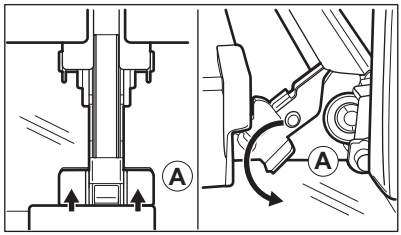
⚠ LET OP!

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

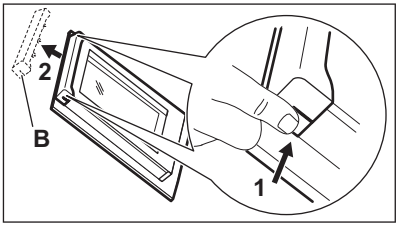
11.6 Verwijderen en installeren: Deur

U kunt de deur en de binnenste glasplaten verwijderen om ze te reinigen. U Het aantal glasplaten verschilt per model.

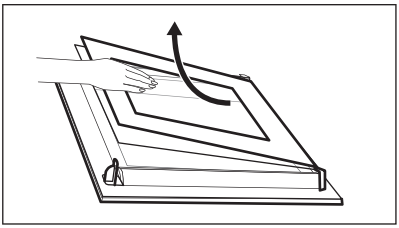
Stap 1	Open de deur volledig.
Stap 2	Hef en druk de klemhendels (A) op de twee deurscharnieren.



Stap 3	Sluit de ovendeur in de eerste openingsstand (in een hoek van ongeveer 70°). Houd de deur aan beide kanten vast en trek deze onder een opwaartse hoek weg van de oven. Plaats de ovendeur met de buitenkant omlaag op een zachte doek op een stabiele ondergrond.
Stap 4	Pak de deurafdekking (B) aan de bovenkant van de deur aan beide kanten vast en druk deze naar binnen om de klemsluiting te ontgrendelen.
Stap 5	Trek de deurlijst naar voren om hem te verwijderen.
Stap 6	Houd de glasplaten aan hun bovenkant vast en trek deze een voor een omhoog uit de geleider.



Stap 7	Reinig de glasplaat met een sopje. Droog de glasplaat voorzichtig af. Reinig de glasplaten niet in de vaatwasser.
Stap 8	Voer na het reinigen de bovenstaande stappen in de omgekeerde volgorde uit.



Stap 9	Plaats de kleinste glasplaat eerst, daarna de grotere glasplaat en de deur. Zorg ervoor dat de glasplaten op de juiste manier worden geplaatst, anders kan het oppervlak van de deur oververhit raken.

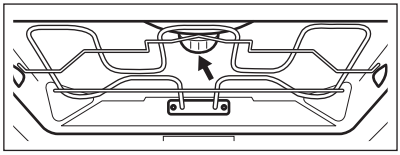
11.7 Hoe te vervangen: Lamp

⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken.
Het lampje kan heet zijn.

Voordat u de lamp vervangt:		
Stap 1	**Stap 2**	**Stap 3**
Schakel de oven uit. Wacht tot de oven afgekoeld is.	Trek de oven uit het stopcontact.	Plaats een doek op de bodem van de holte.

Bovenlamp

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

12. PROBLEEMOPLOSSING

⚠ **WAARSCHUWING!**

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

12.1 Wat te doen als...

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

De oven gaat niet aan of warmt niet op

Probleem	Controleer of de volgende zaken van toepassing zijn...
Je kunt de oven niet inschakelen of bedienen.	De oven is juist op een elektrische toevoer aangesloten.
De oven wordt niet warm.	De automatische uitschakeling is gedeactiveerd.
De oven wordt niet warm.	De ovendeur is gesloten.
De oven wordt niet warm.	De zekering is doorgeslagen.
De oven wordt niet warm.	Het kinderslot staat uit.

Onderdelen

Probleem	Controleer of de volgende zaken van toepassing zijn...
De lamp is uit.	Warmelucht (vochtig) - wordt ingeschakeld.
De verlichting werkt niet.	De lamp is opgebrand.
De Voedselsensor werkt niet.	De stekker van de Voedselsensor is volledig in het stopcontact gestoken.

Foutcodes

Op het display verschijnt…	Controleer of de volgende zaken van toepassing zijn...
C2	Je hebt de Voedselsensor stekker uit het stopcontact verwijderd.
C3	De ovendeur is gesloten of het deurslot is niet kapot.
C4	Het Plus Stoom is aan.
F102	De ovendeur is gesloten.
F102	Het deurslot is niet kapot.
12:00	Er is een stroomstoring opgetreden. Stel de dagtijd in.

Foutcodes

Als het display een foutcode weergeeft die niet in deze tabel staat, schakelt u de zekering van het huis uit en weer in om de oven opnieuw te starten. Als de foutcode opnieuw optreedt, neemt u contact op met een erkend servicecentrum.

Reinigen

Probleem	Controleer of de volgende zaken van toepassing zijn...
Het water lekt uit de uitholling in de ovenruimte.	Er zit te veel water in de uitholling van de ovenruimte.

Andere problemen

Probleem	Controleer of de volgende zaken van toepassing zijn...
Onbevredigende kookprestaties van de functie: Hete lucht PLUS .	U heeft de uitholling van de ovenruimte met water gevuld.
Het apparaat is geactiveerd en wordt niet warm. De ventilator werkt niet. Op het display verschijnt "Demo".	De Demo Modus wordt gedeactiveerd: 1. Schakel de oven uit. 2. 3sec, , °C - druk en houd tegelijkertijd ingedrukt. 3. Het eerste cijfer op het display en Demo knipperen. 4. Draai de knop voor de temperatuur om de code in te voeren: 2468. Druk op: . Het volgende cijfer knippert.

12.2 Service-informatie

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

De contactgegevens van de servicedienst staan op het typeplaatje. Het typeplaatje bevindt zich op het voorframe van de apparaatruimte. Verwijder het typeplaatje niet uit de apparaatruimte.

Wij raden je aan om de gegevens hier te noteren:	
Model (MOD.)	.....
Productnummer (PNC)	.....
Serienummer (S.N.)	.....

13. ENERGIEZUINIGHEID

13.1 Productinformatie en productinformatieblad volgens de EU-voorschriften voor ecologisch ontwerp en energie-etikettering

Naam leverancier	AEG	
Modelnummer	BD541P 944188131 BPK556220M 944188025, 944188162 BPK55622YM 944188164	
Energie-efficiëntie-index	81.2	
Energie-efficiëntieklasse	A+	
Energieverbruik met een standaard belading, conventionele modus	1.09 kWh/cyclus	
Energieverbruik met een standaard belasting, heteluchtmodus	0.69 kWh/cyclus	
Aantal holtes	1	
Warmtebron	Elektriciteit	
Volume	71 l	
Soort oven	Inbouwoven	
Massa	BD541P	37.0 kg
	BPK556220M	36.0 kg
	BPK55622YM	36.0 kg

IEC/EN 60350-1 - Huishoudelijke elektrische kooktoestellen - Deel 1: Fornuizen, ovens, stoomovens en grills - Methoden voor het meten van prestaties.

13.2 Energiebesparing

Dit apparaat heeft functies die u helpen energie te besparen tijdens het dagelijks koken.

Zorg ervoor dat de deur van het apparaat gesloten is als het apparaat in werking is. Open de deur van het apparaat niet te vaak tijdens het koken. Houd het deurrubber schoon en zorg ervoor dat het goed op zijn plaats vastzit.

Gebruik metalen kookgerei om meer energie te besparen.

Verwarm het apparaat niet voor alvorens te koken als dat niet hoeft.

Houd onderbrekingen tussen het bakken zo kort mogelijk als je een aantal gerechten tegelijkertijd bereidt.

Koken met hete lucht
Gebruik indien mogelijk de bereidingsfuncties met hete lucht om energie te besparen.

Restwarmte
Als een programma met Duur wordt geactiveerd en de bereidingstijd langer is dan 30 minuten, worden de verwarmingselementen bij sommige functies van het apparaat automatisch eerder uitgeschakeld.

De ventilator en lamp blijven werken. Wanneer je de oven uitschakelt, geeft het display de restwarmte aan. U kunt die warmte gebruiken om het eten warm te houden.

Wanneer de kookduur langer is dan 30 minuten, verlaag dan de oventemperatuur tot minimaal 3-10 minuten voor het einde van het koken. De restwarmte binnen in het apparaat zal blijven koken.

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

Eten warm houden
Kies de laagst mogelijke temperatuurinstelling om de restwarmte te gebruiken en een maaltijd warm te houden. Het indicatielampje van de restwarmte of temperatuur verschijnt op het display.

Warmelucht (vochtig)
Functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen.

Als je deze functie gebruikt, gaat de verlichting na 30 sec. automatisch uit.

14. MILIEUBESCHERMING

Recycleer de materialen met het symbool ♺. Gooi de verpakking in een geschikte afvalcontainer om het te recycleren. Bescherm het milieu en de volksgezondheid en recycleer op een correcte manier het afval van elektrische en elektronische apparaten.

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

www.aeg.com/shop





867343629-F-322023

CE

AEG