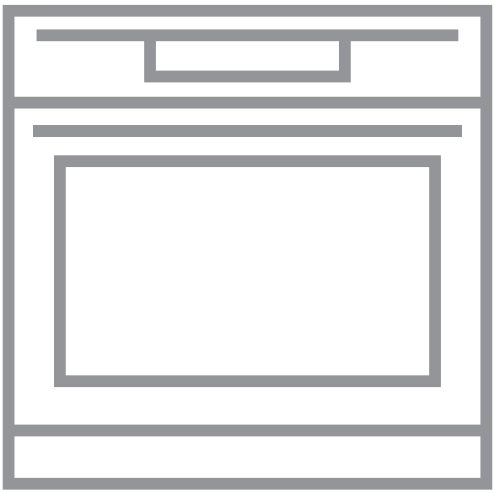
BCK456220M

NL **Gebruiksaanwijzing**
Oven

USER MANUAL



AEG

INHOUDSOPGAVE

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE..... 2
2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN..... 4
3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT..... 7
4. BEDIENINGSPANEEL..... 8
5. VOOR HET EERSTE GEBRUIK..... 9
6. DAGELIJKS GEBRUIK..... 9
7. KLOKFUNCTIES..... 12
8. GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES..... 13
9. EXTRA FUNCTIES..... 16
10. AANWIJZINGEN EN TIPS..... 16
11. ONDERHOUD EN REINIGING..... 33
12. PROBLEEMOPLOSSING..... 37
13. ENERGIEZUINIGHEID..... 38

VOOR PERFECTE RESULTATEN

Bedankt dat u voor dit AEG-product heeft gekozen. Dit apparaat is ontworpen om vele jaren uitstekend te presteren, met innovatieve technologieën die het leven gemakkelijker helpen maken – functies die gewone apparaten wellicht niet hebben. Neem een paar minuten de tijd om het door te lezen zodat u er optimaal van kunt profiteren.
Ga naar onze website voor:



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



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



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

KLANTENSERVICE

Gebruik altijd originele onderdelen.
Als u contact opneemt met de klantenservice zorg dat u de volgende gegevens bij de hand hebt: Model, productnummer, serienummer.
De informatie staat op het typeplaatje.

⚠ Waarschuwing / Belangrijke veiligheidsinformatie

ⓘ Algemene informatie en tips

Milieu-informatie

Wijzigingen voorbehouden.

1. ⚠ VEILIGHEIDSINFORMATIE

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

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

1.1 De veiligheid van kinderen en kwetsbare personen

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruiken van het apparaat en indien zij de eventuele gevaren begrijpen. Kinderen jonger dan 8 jaar oud en personen met zware en complexe beperkingen dienen altijd uit de buurt van het apparaat te worden gehouden, tenzij ze voortdurend onder toezicht staan.
- Laat kinderen niet spelen met het apparaat.
- Houd alle verpakkingen uit de buurt van kinderen en verwijder ze op gepaste wijze.
- WAARSCHUWING: Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat als het in werking is of afkoelt. Makkelijk toegankelijke onderdelen worden heet tijdens gebruik.
- Als het apparaat is voorzien van een kinderslot, dient dit te worden geactiveerd.
- Kinderen mogen zonder toezicht geen reinigings- en onderhoudswerkzaamheden aan het apparaat uitvoeren.

1.2 Algemene veiligheid

- Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat en de kabel vervangen.
- WAARSCHUWING: Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens gebruik. U dient te voorkomen de verwarmingselementen aan te raken.

- Gebruik altijd ovenhandschoenen om accessoires of kookgerei te plaatsen of verwijderen.
- Voordat u welke onderhoudshandeling dan ook verricht, dient u de stekker van het apparaat uit het stopcontact te trekken.
- WAARSCHUWING: Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om elektrische schokken te voorkomen.
- Gebruik het apparaat niet voordat u het in de ingebouwde structuur installeert.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen deur schoon te maken, deze kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak, waardoor het glas zou kunnen breken.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet de fabrikant, een erkende serviceverlener of een gekwalificeerd persoon deze vervangen teneinde gevaarlijke situaties te voorkomen.
- 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 alleen de vleesthermometer (kerntemperatuursensor) die voor dit apparaat wordt aangeraden.

2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

2.1 Installatie

WAARSCHUWING!
Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies die zijn meegeleverd met het apparaat.
- Pas altijd op bij verplaatsing van het apparaat, want het is zwaar. Gebruik altijd veiligheidshandschoenen en gesloten schoeisel.
- Trek het apparaat nooit aan de handgreep van zijn plaats.
- Installeer het apparaat op een veilige en geschikte plaats die aan alle installatie-eisen voldoet.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.

- Controleer voordat u het apparaat monteert of de ovendeur onbelemmerd opent.
- Het apparaat is uitgerust met een elektrisch koelsysteem. Het heeft elektrische stroom nodig.
- De stevigheid van de inbouwkast moet voldoen aan de DIN 68930-norm.

Minimumhoogte kast (Minimumhoogte kast onder werkblad)	578 (600) mm
Kastbreedte	560 mm
Kastdiepte	550 (550) mm
Hoogte van de voorkant van het apparaat	594 mm
Hoogte van de achterkant van het apparaat	576 mm
Breedte van de voorkant van het apparaat	595 mm
Breedte van de achterkant van het apparaat	559 mm
Diepte van het apparaat	567 mm
Ingebouwde diepte van het apparaat	546 mm
Diepte met open deur	1027 mm
Minimumgrootte ventilatieopening. Opening geplaatst aan de onderkant van de achterzijde	560 x 20 mm
Lengte netvoedingskabel. Kabel wordt in de rechterhoek van de achterzijde geplaatst	1500 mm
Bevestigingsschroeven	4 x 25 mm

2.2 Elektrische aansluiting

WAARSCHUWING!
Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten door een gediplomeerd elektromonteur worden gemaakt.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.
- Zorg ervoor dat de parameters op het vermogensplaatje overeenkomen met elektrische vermogen van de netstroom.
- Gebruik altijd een juist geïnstalleerd schokbestendig stopcontact.
- Gebruik geen adapters met meerdere stekkers en verlengkabels.
- Zorg dat u de netstekker en het netsnoer niet beschadigt. Indien de voedingskabel moet worden vervangen, dan moet dit gebeuren door onze Klantenservice.
- Laat de stroomkabel niet in aanraking komen met de deur van het apparaat of de niche onder het apparaat, met name niet als deze werkt of als de deur heet is.
- De schokbescherming van delen onder stroom en geïsoleerde delen moet op zo'n manier worden bevestigd dat het niet zonder gereedschap kan worden verplaatst.
- Steek de stekker pas in het stopcontact als de installatie is voltooid. Zorg ervoor dat het netsnoer na installatie bereikbaar is.
- Als het stopcontact los zit, mag u de stekker niet in het stopcontact steken.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
- Gebruik enkel correcte isolatievoorzieningen: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
- De elektrische installatie moet een isolatieapparaat bevatten waardoor het apparaat volledig van het lichtnet afgesloten kan worden. Het isolatieapparaat moet een

contactopening hebben met een minimale breedte van 3 mm.
- Dit apparaat wordt geleverd met stekker en netsnoer.

2.3 Gebruik

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

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

WAARSCHUWING!
Risico op schade aan het apparaat.

- Om schade of verkleuring van het email te voorkomen:
  – zet geen kookgerei of andere voorwerpen direct op de bodem van het apparaat.
  – leg geen aluminiumfolie op de bodem van de ruimte in het apparaat.
  – plaats geen water direct in het hete apparaat.
  – haal vochthoudende schotels en eten uit het apparaat als u klaar bent met koken.
  – wees voorzichtig bij het verwijderen of bevestigen van accessoires.
- Verkleuring van het email of roestvrij staal is niet van invloed op de werking van het apparaat.
- Gebruik een diepe pan voor vochtige taarten. Fruitsappen kunnen permanente vlekken maken.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd om mee te koken. Het mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden, zoals het verwarmen van een kamer.
- Alle bereidingen moeten worden uitgevoerd met gesloten ovendeur.
- Als het apparaat achter een meubelpaneel gemonteerd is (bijv. een deur), zorg er dan voor dat de deur nooit gesloten is als het apparaat in werking is. Warmte en vocht kunnen achter een gesloten meubelpaneel ophopen en schade aan het apparaat, de behuizing of de vloer veroorzaken. Sluit het meubelpaneel niet tot het apparaat 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.
- Maak het apparaat schoon met een vochtige zachte doek. Gebruik alleen neutrale schoonmaakmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.
- Volg als u een ovenspray gebruikt de aanwijzingen op de verpakking.
- Reinig niet het katalytische email met schoonmaakmiddelen.

2.5 Binnenverlichting

WAARSCHUWING!
Gevaar voor elektrische schokken.

- Het type gloeilampje of halogeenlampje dat voor dit apparaat wordt gebruikt, is alleen geschikt voor huishoudelijke apparaten. Gebruik het niet voor de verlichting in huis.
- 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 Service

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

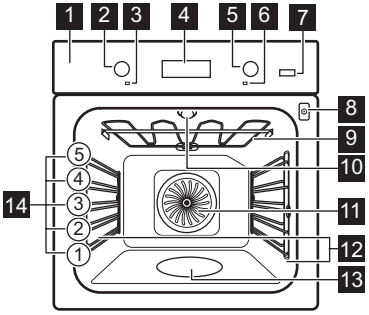
2.7 Afvalverwerking

WAARSCHUWING!
Gevaar voor letsel of verstikking.

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

3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

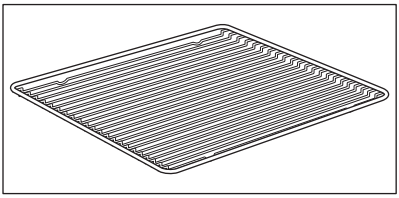
3.1 Algemeen overzicht



1 Bedieningspaneel
2 Knop voor verwarmingsfuncties
3 Stroomlampje/symbool
4 Scherm
5 Bedieningsknop (voor de temperatuur)
6 Temperatuurindicator/symbool
7 Plus Steam
8 Opening voor de voedselsensor
9 Verwarmingselement
10 Lamp
11 Ventilator
12 Verwijderbare inschuifrail
13 Uitholling reliëf
14 Roosterhoogtes

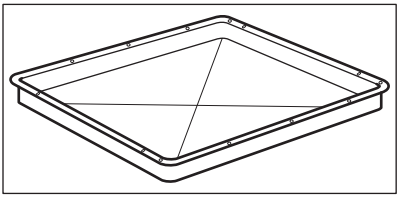
3.2 Accessoires

Bakrooster



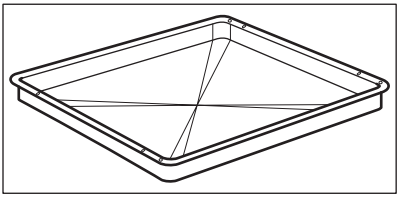
Voor kookgerei, bak- en braadvormen.

Bakplaat



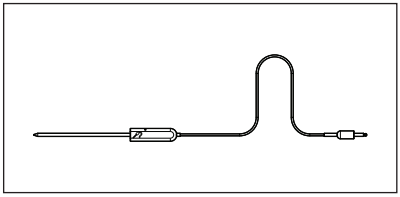
Voor gebak en koekjes.

Braadpan



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

Voedselsensor



Om de temperatuur binnenin het voedsel te meten.

4. BEDIENINGSPANEEL

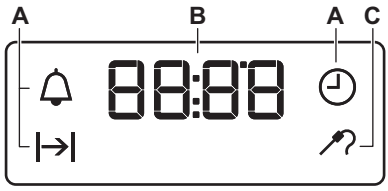
4.1 Verzonken knoppen

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

4.2 Sensorveld / Knoppen

—	De tijd instellen.
	De klokfunctie instellen.
+	De tijd instellen.
	Om de True Fan Cooking PLUS-functie in en uit te schakelen.

4.3 Display



A. Klokfuncties
B. Timer
C. Voedselsensorindicator

5. VOOR HET EERSTE GEBRUIK

WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

5.1 Voor het eerste gebruik

De oven kan een vreemde geur en rook afgeven tijdens het voorverwarmen. Zorg ervoor dat de kamer wordt verlucht.

Stap 1	Stap 2	Stap 3
De klok instellen	**De oven reinigen**	**De lege oven voorverwarmen.**
1. Druk op: . 2. +, − - druk om het uur in te stellen. Druk op: . 3. +, − - druk om de minuten in te stellen. Druk op: .	1. Verwijder alle accessoires en verwijderbare inschuifrails uit de oven. 2. Maak de oven en de accessoires schoon met een zachte doek, warm water en een mild reinigingsmiddel.	1. Stel de maximale temperatuur in voor de functie: . Tijd: 1 u. 2. Stel de maximale temperatuur in voor de functie: . Tijd: 15 min.
Schakel de oven uit en wacht tot deze afgekoeld is. Plaats de accessoires en de verwijderbare inschuifrails in de oven.		

6. DAGELIJKS GEBRUIK

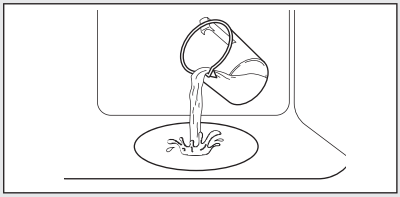
WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

6.1 Instellen: Verwarmingsfunctie

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

6.2 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 het hoofdstuk 'Nuttige aanwijzingen en tips'. De ovendeur niet openen tijdens het koken.
Stap 7	Draai aan 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 Verwarmingsfuncties

Ovenfunctie	Toepassing
0 Uit-stand	De oven is uitgeschakeld.
Binnenverlichting	Om de lamp in te schakelen.
Hetelucht	Bakken op maximaal drie rekstanden tegelijkertijd en voedsel drogen. Stel de temperatuur 20 °C tot 40 °C lager in dan voor Boven- /onderwarmte.
Pizza-functie	Voor het bakken van pizza. Voor intensieve bruining en een knapperige bodem.
Boven- /onderwarmte	Voor het bakken en braden op één rekstand.
Vochtig bakken	Deze functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen. Bij het gebruik van deze functie kan de temperatuur in de ruimte verschillen van de ingestelde temperatuur. De restwarmte wordt gebruikt. Het verwarmingsvermogen kan worden verminderd. Raadpleeg voor meer informatie het hoofdstuk "Dagelijks gebruik", opmerkingen op: Vochtig bakken.
Ontdooien	Om voedsel te ontdooien (groenten en fruit). De ontdooitijd hangt af van de hoeveelheid en dikte van het voedsel.
Hetelucht / Hete lucht PLUS	Bakken op maximaal drie rekstanden tegelijkertijd en voedsel drogen. Stel de temperatuur 20 °C tot 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.
Grill	Voor het roosteren van dunne stukjes voedsel en voor het maken van toast.
Turbo grill	Voor het braden van grotere stukken vlees of gevogelte met botten op één niveau. Voor gratineren en bruinen.

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

6.4 Toelichting van: Vochtig bakken

Deze functie wordt gebruikt om te voldoen aan de energie-efficiëntieklasse en ecodesign-vereisten overeenkomstig EU 65/2014 en EU 66/2014. Testen volgens EN 60350-1.

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

Zie het hoofdstuk 'Hints and tips', Vochtig bakken voor bereidingsinstructies. Zie voor algemene aanbevelingen voor energiebesparing het hoofdstuk 'Energie-efficiëntie', Energiebesparing.

7. KLOKFUNCTIES

7.1 Klokfuncties

Klokfunctie	Toepassing
Tijdstip van de dag	Met deze functie kunt u de dagtijd instellen, wijzigen of controleren.
Duur	Instellen hoe lang de oven in werking is.
Kookwekker	Om een afteltijd in te stellen. Deze functie heeft geen invloed op de werking van de oven. U kunt deze functie op elk gewenst moment instellen, ook als de oven uit staat.

7.2 Instellen: Klokfuncties

Wijzigen: Tijdstip van de dag	
- knippert als u de oven aansluit op het stopcontact, als er een stroomstoring is geweest of als de timer niet is ingesteld.	
Stap 1	+ - druk herhaaldelijk. - begint te knipperen.
Stap 2	+, — - druk hierop om de tijd in te stellen. Na ongeveer 5 seconden stopt het knipperen en geeft de klok de tijd weer.
- druk hier herhaaldelijk op om het tijdstip van de dag te wijzigen. - begint te knipperen.	

Instellen: Duur	
Stap 1	Stel een ovenfunctie en de temperatuur in.
Stap 2	- druk herhaaldelijk. - begint te knipperen.
Stap 3	+, — - druk hierop om de duur in te stellen. Op het display verschijnt: . - knippert wanneer de ingestelde tijd is verstreken. Er weerklinkt een geluidssignaal en de oven schakelt uit.
Stap 4	Druk op een willekeurige toets om het signaal uit te zetten.
Stap 5	Draai de knoppen naar de uitstand.

Instellen: Kookwekker	
Stap 1	- druk herhaaldelijk. - begint te knipperen.

Instellen: Kookwekker	
Stap 2	+ , — - druk hierop om de tijd in te stellen. De functie wordt automatisch na 5 seconden gestart. Wanneer de ingestelde tijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal.
Stap 3	Druk op een willekeurige toets om het signaal uit te zetten.
Stap 4	Draai de knoppen naar de uitstand.

Annuleren: Klokfuncties	
Stap 1	- druk herhaaldelijk totdat het klokfunctiesymbool begint te knipperen.
Stap 2	Indrukken en vasthouden: —. De klokfunctie schakelt na enkele seconden uit.

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:

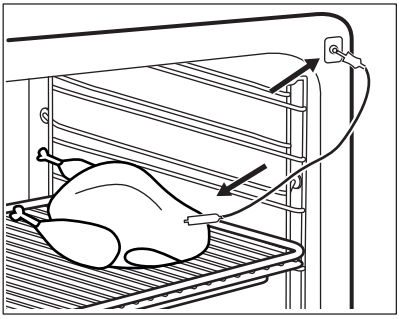
- De oventemperatuur: minimaal 120 °C,
- de kerntemperatuur van het voedsel.

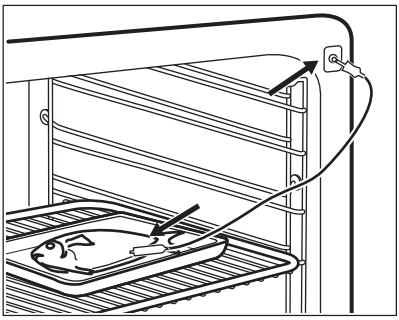
Voor de beste kookresultaten:

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

Voedselcategorieën: vlees, gevogelte en vis

1. 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.
2. Steek de stekker van de vleesthermometer in de aansluiting aan de voorkant van het apparaat.





Het indicatielampje voor de vleesthermometer knippert.

3. Druk op de toets + of — om de kerntemperatuur in te stellen. U kunt

de temperatuur instellen van 30 °C tot 99 °C.
4. Stel de ovenfunctie en temperatuur in.

Wanneer het gerecht de ingestelde kerntemperatuur heeft bereikt, hoort u een geluidssignaal gedurende twee minuten. Druk op een willekeurige toets om het signaal uit te zetten.
5. Schakel het apparaat uit.
6. Verwijder de stekker van de vleesthermometer uit het stopcontact. Haal het gerecht uit het apparaat.

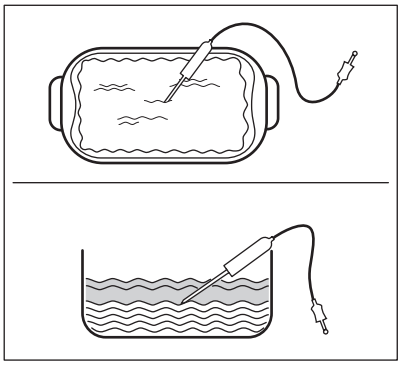
Herhaal indien het gerecht niet gaar genoeg is de stappen hierboven en stel een hogere kerntemperatuur in.

U kunt de temperatuur tijdens de bereiding altijd wijzigen. Raak ⏲ aan om de ingestelde kerntemperatuur te wijzigen.

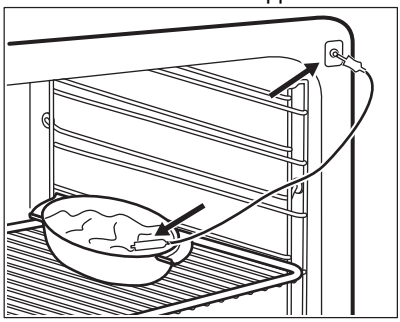
WAARSCHUWING!
Wees voorzichtig bij het verwijderen van de punt en de stekker van de kerntemperatuursensor. De vleesthermometer is heet. Er bestaat verbrandingsgevaar.

Voedselcategorie: ovenschotel

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



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



Het indicatielampje voor de vleesthermometer knippert.

5. Druk op de toets + of − om de kerntemperatuur in te stellen. U kunt de temperatuur instellen van 30 °C tot 99 °C.
6. Stel de ovenfunctie en -temperatuur in.

Wanneer het gerecht de ingestelde kerntemperatuur heeft bereikt, hoort u een geluidssignaal gedurende twee minuten. Druk op een willekeurige toets om het signaal uit te zetten.
7. Schakel het apparaat uit.
8. Verwijder de stekker van de vleesthermometer uit het stopcontact. Haal het gerecht uit het apparaat.

Herhaal indien het gerecht niet gaar genoeg is de stappen hierboven en stel een hogere kerntemperatuur in.

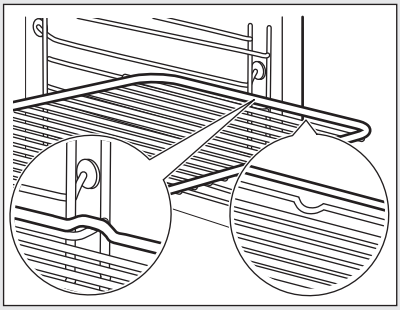
U kunt de temperatuur tijdens de bereiding altijd wijzigen. Raak ⏲ aan om de ingestelde kerntemperatuur te wijzigen.

WAARSCHUWING!
Wees voorzichtig bij het verwijderen van de punt en de stekker van de kerntemperatuursensor. De vleesthermometer is heet. Er bestaat verbrandingsgevaar.

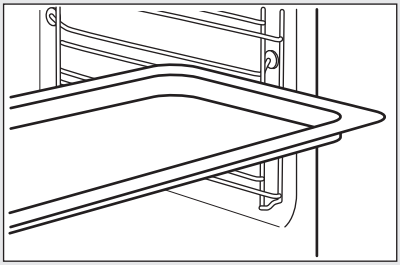
8.2 Accessoires plaatsen

Een kleine inkeping bovenaan verhoogt de veiligheid. Deze inkepingen voorkomen bovendien omkanteling. De hoge rand rond het rooster voorkomt dat het kookgerei van het rooster afglijdt.

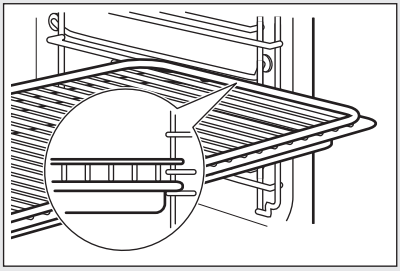
Bakrooster:
Plaats het rooster tussen de geleidestangen van de inschuifrail.



Bakplaat /Braadpan:
Schuif de plaat tussen de geleidestangen van de inschuifrail.



Bakrooster, Bakplaat /Braadpan:
Plaats de plaat tussen de geleiders van de inschuifrails en het bakrooster op de geleiders erboven.



9. EXTRA FUNCTIES

9.1 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.

10. AANWIJZINGEN EN TIPS

WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

10.1 Kookadviezen

De temperatuur en kooktijden in de tabellen zijn slechts als richtlijn bedoeld. Deze zijn afhankelijk van de recepten en de kwaliteit en de hoeveelheid van de gebruikte ingrediënten.
Uw oven kan anders bakken of roosteren dan de oven die u tot nu toe gebruikt heeft. De onderstaande tabellen tonen aanbevolen instellingen voor temperatuur, kooktijd en 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 een bakplaat.

CAKE/GEBAK/BROOD	(ml)	(°C)	(min)
Koekjes / Scones / Croissants	100	150 - 180	10 - 20
Focaccia	100	200 - 210	10 - 20
Pizza	100	230	10 - 20
Broodjes	100	200	20 - 25
Brood	100	180	35 - 40
Pruimentaart / Appeltaart / Kaneelbroodjes, gebakken in een taartvorm	100 - 150	160 - 180	30 - 60

Gebruik 150 ml water, tenzij anders aangegeven.

BEVROREN KANT-EN-KLAAR-MAALTIJDEN	(°C)	(min)
Pizza	200 - 210	10 - 20
Croissants	170 - 180	15 - 25
Lasagne, gebruik 200 ml	180 - 200	35 - 50

Gebruik 100 ml water.

Stel de temperatuur in op 110 °C.

VOEDSELHER-STEL	(min)
Broodjes	10 - 20
Brood	15 - 25
Focaccia	15 - 25
Vlees	15 - 25
Pasta	15 - 25
Pizza	15 - 25
Rijst	15 - 25

VOEDSELHER-STEL	(min)
Groenten	15 - 25

Gebruik 200 ml water.

Gebruik een glazen ovenschaal.

BRA-DEN	(°C)	(min)
Rosbief	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.

Bakresultaat	Mogelijke oorzaak	Oplossing
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

 BAKKEN IN BAKVORMEN		 (°C)	 (min)	
Taartbodem - zandtaartdeeg, verwarm de 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 / Fruitgebak	Hetelucht	140 - 160	70 - 90	1
Kwarktaart	Boven- /onderwarmte	170 - 190	60 - 90	1

Gebruik de derde rekstand.

Gebruik de functie: Hetelucht.

Gebruik een bakplaat.

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

Verwarm de lege oven voor.

Gebruik de functie: Boven- /onderwarmte.

Gebruik een bakplaat.

CAKE/ GEBAK/BROOD	(°C)	(min)	
Koninginnenbrood (opgerolde cake met jam)	180 - 200	10 - 20	3
Roggebrood:	eerst: 230	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
Vruchtentaart (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
Christstollen	160 - 180	50 - 70	2

Gebruik de derde rekstand.

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

10.7 Ovenschotels en gegratineerde gerechten

Gebruik de eerste rekstand.

		(°C)	(min)
Stokbroden bedekt met gesmolten kaas	Hetelucht	160 - 170	15 - 30
Groentegratin, verwarm de oven voor	Turbo grill	160 - 170	15 - 30
Lasagne	Boven- /onderwarmte	180 - 200	25 - 40
Visschotels	Boven- /onderwarmte	180 - 200	30 - 60
Gevulde groente	Hetelucht	160 - 170	30 - 60
Zoete ovenschotels	Boven- /onderwarmte	180 - 200	40 - 60
Pasta gebakken	Boven- /onderwarmte	180 - 200	45 - 60

10.8 Bakken op meerdere niveaus

Gebruik de bakplaten.

Gebruik de functie: Hetelucht.

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

KOEKJES/ CAKEJES/ GEBAK/ BROODJES	(°C)	(min)	2 posities	3 posities
Broodjes	180	20 - 30	1 / 4	-
Zandkoekjes	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Koekjes gemaakt van sponsdeeg	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Koekjes van bladerdeeg, verwarm de oven voor	170 - 180	30 - 50	1 / 4	-
Koekjes gemaakt van gistdeeg	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Makarons	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Koekjes gemaakt van eiwit / Schuimgebakjes	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-

10.9 Tips voor braden

Gebruik hittebestendig kookgerei.

Geroosterd mager vlees bedekt (u kunt aluminiumfolie gebruiken).

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

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

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

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

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

10.10 Braden

Gebruik de eerste rekstand.

RUNDVLEES

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

VARKENSVLEES

Gebruik de functie: Turbo grill.

	(kg)	(°C)	(min)
Schouder / Nek / Hamlap	1 - 1,5	160 - 180	90 - 120
Karbonade / Spare ribs	1 - 1,5	170 - 180	60 - 90
Gehaktbrood	0,75 - 1	160 - 170	50 - 60
Varkensschenkel, voorgekookt	0,75 - 1	150 - 170	90 - 120

KALFSVLEES

Gebruik de functie: Turbo grill.

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

LAMSVLEES

Gebruik de functie: Turbo grill.

	(kg)	(°C)	(min)
Lamsbout / 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 oven voor	tot 1	230	30 - 40
Hert rugfilet	1,5 - 2	210 - 220	35 - 40
Reebout, hertenbout	1,5 - 2	180 - 200	60 - 90

GEVOGELTE

Gebruik de functie: Turbo grill.

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

VIS (GESTOOMD)

Gebruik de functie: Boven- /onderwarmte.

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

10.11 Knapperig bakken met:Pizza-functie

PIZZA

Gebruik de eerste rekstand.

	(°C)	(min)
Taarten	180 - 200	40 - 55
Spinazie-taart	160 - 180	45 - 60

PIZZA

Gebruik de eerste rekstand.

	(°C)	(min)
Quiche Lorraine / Zwitserse flan	170 - 190	45 - 55
Kwarktaart	140 - 160	60 - 90

PIZZA

Gebruik de eerste rekstand.

	(°C)	(min)
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

PIZZA

Warm de lege oven voor het koken voor.

Gebruik de tweede rekstand.

	(°C)	(min)
Ongedesemd brood	230 - 250	10 - 20
Bladerdeegtaart	160 - 180	45 - 55
Flammkuchen	230 - 250	12 - 20
Pierogi	180 - 200	15 - 25

10.12 Grill

Warm de lege oven voor het koken voor.

Alleen dunne stukken vlees of vis grillen.

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

GRILLEN

Gebruik de functie: Grill

	(°C)	(min) 1e kant	(min) 2e kant	
Rosbief	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Runderfilet	230	20 - 30	20 - 30	3
Varkenshaas	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2

GRILLEN

Gebruik de functie: Grill

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

10.13 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
Aardappelschijfjes / Kroketjes	220 - 230	20 - 35	3
Rösties	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne / Cannelloni, vers	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne / Cannelloni, bevroren	160 - 180	40 - 60	2
Gebakken kaas	170 - 190	20 - 30	3
Vleugels van kippen	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.
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.
Taart	1,4	60	60	-

10.15 Dehydrateren - Hetelucht

Gebruik hiervoor een met boterhampapier of bakpapier belegde plaat.

Stop de oven voor een beter resultaat halverwege de droogtijd, open de deur en laat het één nacht afkoelen om het drogen te voltooien.

Gebruik voor 1 bakplaat de derde rekstand.

Gebruik voor 2 bakplaten de eerste en de vierde rekstand.

GROENTEN	(°C)	(u)
Bonen	60 - 70	6 - 8
Paprika's	60 - 70	5 - 6
Soepgroenten	60 - 70	5 - 6
Champignons	50 - 60	6 - 8
Kruiden	40 - 50	2 - 3

Stel de temperatuur in op 60 - 70 °C.

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

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

10.16 Voedselsensor

RUNDVLEES	Kerntemperatuur (°C) van voedsel		
	Saignant	Medium	Bien cuit
Rosbief	45	60	70
Entrecote	45	60	70

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

VARKENSVLEES	Kerntemperatuur (°C) van voedsel		
	Minder	Medium	Meer
Ham / Braadstuk	80	84	88
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

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

WILD	Kerntemperatuur (°C) van voedsel		
	Minder	Medium	Meer
Hazenrugfilet / Hert rugfilet	65	70	75
Hazenpoot / Haas, heel / Hertenbout	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

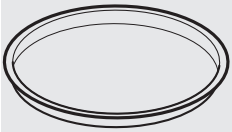
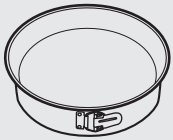
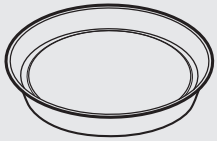
OVENSCHOTELS - VOORGEKOOKTE GROENTEN	Kerntemperatuur (°C) van voedsel		
	Minder	Medium	Meer
Ovenschotel courgette / Ovenschotel broccoli / Ovenschotel venkel	85	88	91

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

10.17 Vochtig bakken - aanbevolen accessoires

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

 Pizza pan	 Ovenschotel	 Ovenschaaltjes	 Blik voor flanbodem
Donker, niet-reflecterend Diameter van 28 cm	Donker, niet-reflecterend Diameter van 26 cm	Keramiek 8 cm diameter, 5 cm hoog	Donker, niet-reflecterend Diameter van 28 cm

10.18 Vochtig bakken

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

	(°C)	(min)	
Broodsticks, 0,5 kg in totaal	190 - 200	50 - 60	3
Sint-jakobsschelpen gebakken in hun schelp	180 - 200	30 - 40	4

	(°C)	(min)	
Hele vis in zout, 0,3 - 0,5 kg	190 - 200	45 - 50	4
Hele vis in bakpapier, 0,3 - 0,5 kg	190 - 200	50 - 60	3
Amaretti (20; 0,5 kg in totaal)	170 - 180	40 - 50	3
Appelkruimel	190 - 200	50 - 60	4
Chocolade muffins (20; 0,5 kg in totaal)	160 - 170	35 - 45	3

10.19 Aanwijzingen voor testinstituten

Testen in overeenstemming met: EN 60350, IEC 60350.

BAKKEN OP ÉÉN NIVEAU. Bakken in een bakblik

		(°C)	(min)	
Biscuittaart zonder vet	Hetelucht	140 - 150	35 - 50	2
Biscuittaart zonder vet	Boven- /onderwarmte	160	35 - 50	2
Appeltaart, 2 blikken Ø20 cm	Hetelucht	160	60 - 90	2
Appeltaart, 2 blikken Ø20 cm	Boven- /onderwarmte	180	70 - 90	1

BAKKEN OP ÉÉN NIVEAU. Koekjes

Gebruik de derde rekstand.

		(°C)	(min)
Zandtaartdeeg / Deegreepjes voor op vlaaien/ taarten	Hetelucht	140	25 - 40

BAKKEN OP ÉÉN NIVEAU. Koekjes

Gebruik de derde rekstand.

		(°C)	(min)
Zandtaartdeeg / Deegreepjes voor op vlaaien/ taarten, verwarm de oven voor	Boven- /onderwarmte	160	20 - 30
Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat, verwarm de oven voor	Hetelucht	150	20 - 35
Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat, verwarm de oven voor	Boven- /onderwarmte	170	20 - 30

BAKKEN OP MEERDERE NIVEAUS. Koekjes

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

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

11. ONDERHOUD EN REINIGING

WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

11.1 Opmerkingen over schoonmaken

Reinigingsmiddelen	Maak de voorkant van de oven schoon met een zachte doek, warm water en een mild reinigingsmiddel.
	Gebruik een reinigingsoplossing om metalen oppervlakken te reinigen.
	Reinig vlekken met een mild reinigingsmiddel. Breng dat middel niet aan op de katalytische oppervlakken.
Dagelijks gebruik	Reinig de uitsparing telkens na gebruik. Vetophoping of andere resten kunnen brand veroorzaken.
	Bewaar het voedsel niet langer dan 20 minuten in de oven. Droog de uitsparing na elk gebruik met een zachte doek.
Accessoires	Reinig alle accessoires na elk gebruik en laat ze drogen. Gebruik een zachte doek met warm water en een mild reinigingsmiddel. De accessoires niet in de afwasmachine reinigen.
	Reinig de antiaanbakaccessoires niet met agressieve reinigingsmiddelen of scherpe voorwerpen.

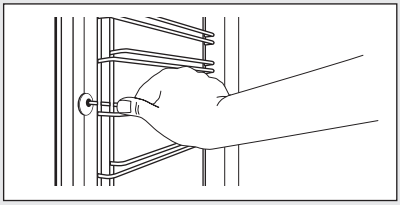
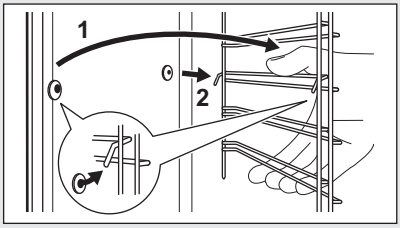
11.2 Hoe schoon te maken: Uitsparing van de ovenruimte

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.	Maak de uitsparing schoon met lauw 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 tot deze afgekoeld is.	
Stap 2	Trek de inschuifrail bij de voorkant uit de zijwand.	
Stap 3	Trek de inschuifrail bij de achterkant uit de zijwand en verwijder deze.	
Stap 4	Installeer de inschuifrails in de omgekeerde volgorde.	

11.4 Ga als volgt te werk voor gebruik: Katalytische ventilatorkap

De ventilatorkap is gecoat met een katalytische email. Die absorbeert op de wand opgehoopt vet tijdens de werking van de oven. Om deze zelfreinigende procedure te ondersteunen moet u de lege oven regelmatig verwarmen.

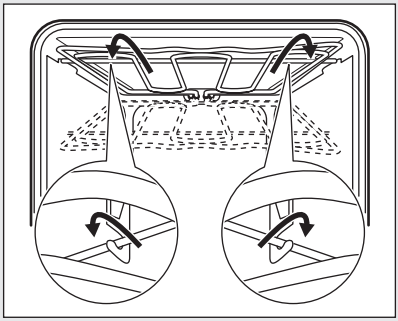
Verkleuring van de katalytische coating heeft geen invloed op de reiniging.

Reinig de oven met katalytische reiniging	
Stap 1	Schakel de oven uit en wacht tot deze afgekoeld is.
Stap 2	Verwijder alle accessoires en verwijderbare inschuifrails.
Stap 3	Reinig de ovenruimte met water en afwasmiddel en droog het af.
Stap 4	Stel de functie in: ⊟.
Stap 5	Stel de temperatuur in: 250 °C. Duur: 1 uur
Stap 6	Wanneer de oven koud is, reinigt u de ovenruimte met een natte zachte doek.

11.5 Hoe te verwijderen: Grill

WAARSCHUWING!
Gevaar voor brandwonden.

Stap 1	Zet de oven uit en wacht tot de oven afgekoeld is om deze schoon te maken. Verwijder de inschuifrails.
Stap 2	Pak de grillhoeken vast. Trek de grill naar voren tegen de veerdruk in en uit de twee houders. De grill klapt naar beneden.
Stap 3	Reinig het plafond van de oven met warm water, een zachte doek en een mild reinigingsmiddel. Laat de oven drogen.
Stap 4	Installeer de grill in de omgekeerde volgorde.
Stap 5	Installeer de inschuifrails.



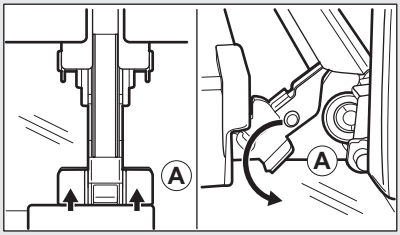
11.6 Hoe te verwijderen en installeren: Deur

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

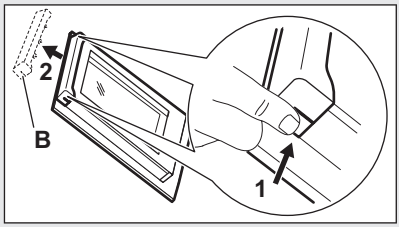
WAARSCHUWING!
De deur is zwaar.

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

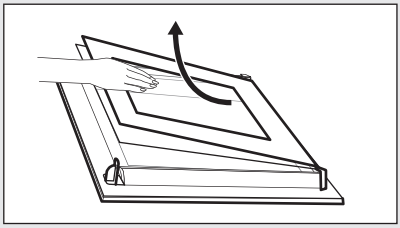
Stap 1	Open de deur volledig.
Stap 2	Duw de klemhendels (A) volledig op de twee scharnieren.



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 en egale ondergrond.
Stap 4	Deurafdekking (B) aan de bovenkant van de deur aan beide kanten vastpakken en naar binnen drukken om de klemsluiting te ontgrendelen.
Stap 5	Trek de deurlijst naar voren om hem te verwijderen.
Stap 6	Houd de glasplaten aan de bovenkant vast en trek deze een voor een omhoog uit de geleiding.



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 uit in de omgekeerde volgorde.



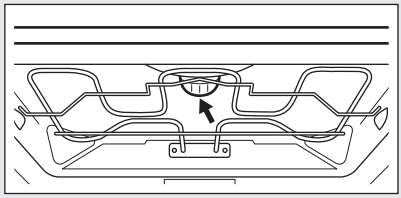
Stap 9	Plaats de kleinste glasplaat eerst, daarna de grotere glasplaten en de deur. Zorg ervoor dat de glasplaten op de juiste manier worden geplaatst, anders kan het oppervlak van de deur oververhit raken.

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 het glazen deksel.	
Stap 3	Vervang de lamp door een geschikte hittebestendige lamp van 300 °C.	
Stap 4	Installeer het glazen deksel.	

12. PROBLEEMOPLOSSING

WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

12.1 Wat te doen in de volgende gevallen...

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

Probleem	Controleer of de volgende zaken gelden...
De oven wordt niet warm.	De zekering is doorgeslagen.
De Voedselsensor werkt niet.	De stekker van de Voedselsensor is volledig in het stopcontact gestoken.
Op het display wordt "12.00" weergegeven.	Er is een stroomstoring geweest. Stel de dagtijd in.
Het water lekt uit de uitholling in de ovenruimte.	Er zit te veel water in de uitholling van de ovenruimte.
Onbevredigende kookprestaties van de functie: Hete lucht PLUS .	U heeft de uitholling van de ovenruimte met water gevuld.
De lamp werkt niet.	De lamp is opgebrand.

12.2 Onderhoudsgegevens

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

De contactgegevens van het servicecentrum staan op het typeplaatje. Het typeplaatje bevindt zich aan de voorkant van de binnenkant van de oven.

Verwijder het typeplaatje niet uit de ovenruimte.

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

13. ENERGIEZUINIGHEID

13.1 Productinformatie- en productinformatieblad*

Naam leverancier	AEG
Modelidentificatie	BCK456220M 944188399
Energie-efficiëntie-index	81.2
Energie-efficiëntieklasse	A+
Energieverbruik bij een standaardbelasting, stand boven + onderwarmte	0.99 kWh/cyclus
Energieverbruik bij een standaardbelasting, stand hetelucht	0.69 kWh/cyclus
Aantal holtes	1
Warmtebron	Elektriciteit
Volume	71 l
Soort oven	Inbouwoven
Massa	33.0 kg

* Voor de Europese Unie overeenkomstig EU-verordeningen 65/2014 en 66/2014.
Voor de Republiek Belarus overeenkomstig STB 2478-2017, aanhangsel G; STB 2477-2017, bijlagen A en B.
Voor Oekraïne overeenkomstig 568/32020.

De energie-efficiëntieklasse is niet van toepassing op Rusland.

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

13.2 Energiebesparing

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

Zorg ervoor dat de ovendeur gesloten is als u de oven in werking stelt. Open de ovendeur niet te vaak tijdens gebruik. Houd het deurrubber schoon en zorg ervoor dat het goed op zijn plaats vastzit.

Gebruik metalen kookgerei om meer energie te besparen.

Verwarm de oven indien mogelijk niet voor het koken voor.

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

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

Restwarmte
Wanneer de kookduur langer is dan 30 minuten, verlaag dan de oventemperatuur tot minimaal 3-10 minuten voor het einde van het koken.

De restwarmte in de oven zorgt ervoor dat het gerecht wordt voltooid.

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

Eten warm houden
Kies de laagst mogelijke temperatuurinstelling om de restwarmte te gebruiken en een maaltijd warm te houden.

Vochtig bakken
Functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen.

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



867361895-A-232020

CE

AEG