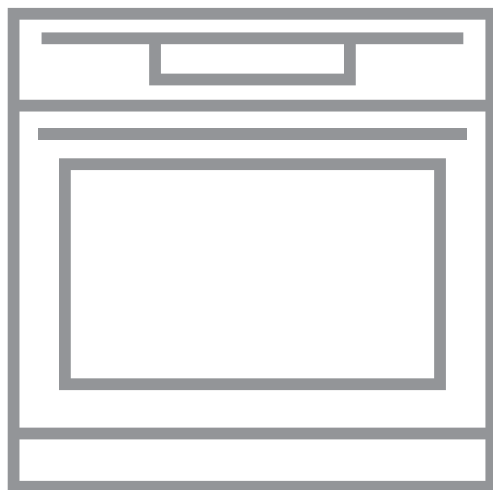


► BPS542020M

NL Gebruiksaanwijzing
Oven

Downloaded from www.vandenborre.be

USER MANUAL



AEG

INHOUDSOPGAVE

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE.....	2
2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN.....	4
3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT.....	7
4. VOOR HET EERSTE GEBRUIK.....	8
5. DAGELIJKS GEBRUIK.....	9
6. KLOKFUNCTIES.....	9
7. GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES.....	13
8. EXTRA FUNCTIES.....	16
9. AANWIJZINGEN EN TIPS.....	17
10. ONDERHOUD EN REINIGING.....	31
11. PROBLEEMOPLOSSING.....	34
12. ENERGIEZUINIGHEID.....	37

VOOR PERFECTE RESULTATEN

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

Ga naar onze website voor:



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

www.aeg.com/webselfservice



Registreer uw product voor een betere service:

www.registeraeg.com



Koop accessoires, verbruiksartikelen en originele reserveonderdelen voor uw apparaat:

www.aeg.com/shop

KLANTENSERVICE


Gebruik altijd originele onderdelen.

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

Deze informatie wordt vermeld op het typeplaatje.

 Waarschuwing / Belangrijke veiligheidsinformatie

 Algemene informatie en tips

 Milieu-informatie

Wijzigingen voorbehouden.

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE

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

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

1.1 Veiligheid van kinderen en kwetsbare mensen

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruiken van het apparaat en indien zij de eventuele gevaren begrijpen.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Houd alle verpakking uit de buurt van kinderen en gooi het op passende wijze weg.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat als het in werking is of afkoelt. Het apparaat is heet.
- Als het apparaat is voorzien van een kinderbeveiliging, dan dient dit geactiveerd te worden.
- Reiniging en onderhoud van het apparaat mag niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht.
- Kinderen van 3 jaar en jonger moeten tijdens de werking van dit apparaat altijd uit de buurt worden gehouden.

1.2 Algemene veiligheid

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

- Zet de stroomtoevoer uit alvorens onderhoud te plegen.
- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om elektrische schokken te voorkomen.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen deur schoon te maken, deze kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak, waardoor het glas zou kunnen breken.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet de fabrikant, een erkende serviceverlener of een gekwalificeerd persoon deze vervangen teneinde gevaarlijke situaties te voorkomen.
- Overtollige voedselresten moeten verwijderd worden alvorens de pyrolytische reiniging te starten. Verwijder alle onderdelen van de oven.
- Om de inschuifrails te verwijderen trekt u eerst de voorkant van de inschuifrail en dan de achterkant uit de zijwanden. Installeer de inschuifrails in de omgekeerde volgorde.
- Gebruik uitsluitend de vleesthermometer die aanbevolen is voor dit apparaat.

2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

2.1 Montage



WAARSCHUWING!

Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies op die zijn meegeleverd met het apparaat.
- 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.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Zorg ervoor dat het apparaat onder en naast veilige installaties wordt geïnstalleerd.
- De zijkanten van het apparaat moeten naast apparaten of units staan van dezelfde hoogte.
- Het apparaat is uitgerust met een elektrisch koelsysteem. Het heeft elektrische stroom nodig.

2.2 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.
- Controleer of de elektrische informatie op het typeplaatje overeenkomt met de stroomvoorziening. Zo niet, neem dan contact op met een elektromonteur.
- Gebruik altijd een correct geïnstalleerd, schokbestendig stopcontact.
- Gebruik geen meerwegstekkers en verlengsnoeren.
- Zorg dat u de hoofdstekker en kabel niet beschadigt. Indien de voedingskabel moet worden vervangen, dan moet dit gebeuren door onze Klantenservice.
- Laat de stroomkabel niet in aanraking komen met de deur van het apparaat, met name niet als deze heet is.
- De schokbescherming van delen onder stroom en geïsoleerde delen moet op zo'n manier worden bevestigd dat het niet zonder gereedschap kan worden verplaatst.
- Steek de stekker pas in het stopcontact als de installatie is voltooid. Zorg ervoor dat het netsnoer na installatie bereikbaar is.
- Sluit de stroomstekker niet aan op een losse stroomaansluiting.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
- Gebruik alleen de juiste isolatie-apparaten: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
- De elektrische installatie moet een isolatieapparaat bevatten waardoor het apparaat volledig van het lichtnet afgesloten kan worden. Het isolatieapparaat moet een

contactopening hebben met een minimale breedte van 3 mm.

- Dit apparaat voldoet aan de EEG-richtlijnen.

2.3 Gebruik



WAARSCHUWING!

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

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



WAARSCHUWING!

Risico op schade aan het apparaat.

- Om schade of verkleuring van het email te voorkomen:
 - zet geen kookgerei of andere voorwerpen direct op de bodem van het apparaat.
 - leg geen aluminiumfolie op de bodem van 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 oven deur.
- Als het apparaat achter een gesloten 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 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 de erkende servicedienst.
- Wees voorzichtig als u de deur van het apparaat verwijderd. De deur is zwaar!
- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.
- Reinig het apparaat met een vochtige zachte doek. Gebruik alleen neutrale reinigingsmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.
- Raadpleeg als u een ovenspray gebruikt eerst de aanwijzingen op de verpakking.
- Reinig niet het katalytisch email (indien van toepassing) met een schoonmaakmiddel.

2.5 Pyrolyserreiniging



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

- Voordat u de pyrolytische zelfreinigingsfunctie of de functie Het eerste gebruik uitvoert, moet u eerst de volgende items uit de binnenkant oven verwijderen:
 - eventueel grote hoeveelheden etensresten, olie of gemorst vet / afzettingen.
 - eventueel verwijderbare objecten (inclusief plateaus, zijrails, etc., die met het product zijn meegeleverd), in het bijzonder potten en pannen met antiaanbaklaag, ovenroosters, kookgerei, etc.
- Lees zorgvuldig alle instructies voor pyrolytische reiniging.
- Houd kinderen uit de buurt van het apparaat als de pyrolytische reiniging in werking is. Het apparaat wordt erg heet en er komt hete lucht uit de ventilatieopeningen aan de voorkant.
- Pyrolytische reiniging wordt uitgevoerd onder hoge temperaturen waarbij er rook van kookresten en constructiematerialen kan komen. Daarom gelden de volgende aanbevelingen voor consumenten:
 - zorg voor goede ventilatie tijdens en na elke pyrolytische reiniging.
 - zorg tijdens en na het eerste gebruik bij maximumtemperatuur voor voldoende verluchting.
- In tegenstelling tot mensen, kunnen bepaalde vogels en reptielen zeer

gevoelig zijn voor mogelijke rookgassen die tijdens het reinigingsproces van alle pyrolytische ovens worden uitgestoten.

- Houd huisdieren (met name vogels) uit de buurt van het apparaat tijdens en na de pyrolytische reiniging en gebruik eerst een programma bij maximale temperatuur in een goed geventileerde ruimte.
- Kleine huisdieren kunnen ook zeer gevoelig zijn voor de plaatselijke temperatuurwijzigingen in de nabijheid van alle pyrolytische ovens wanneer de pyrolytische reiniging in werking is.
- Anti-aanbaklagen in potten en pannen, schalen, keukengerei, enz. kunnen worden beschadigd door de hoge temperatuur van het pyrolytische reinigingsproces van alle pyrolytische ovens en kunnen mogelijk ook kleine hoeveelheden schadelijke gassen veroorzaken.
- Rookgassen die vrijkomen uit alle pyrolytische ovens / kookresten zoals beschreven, zijn niet schadelijk voor mensen, inclusief zuigelingen of personen met medische aandoeningen.

2.6 Binnenverlichting

- De gloeilampen of halogeenlampen in dit apparaat zijn uitsluitend

bedoeld voor gebruik in huishoudelijke apparaten. Gebruik deze niet voor andere doeleinden.



WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken!

- Voordat u het lampje vervangt, dient u de stekker van het apparaat uit het stopcontact te halen.
- Gebruik alleen lampjes met dezelfde specificaties.

2.7 Verwijdering



WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel of verstikking.

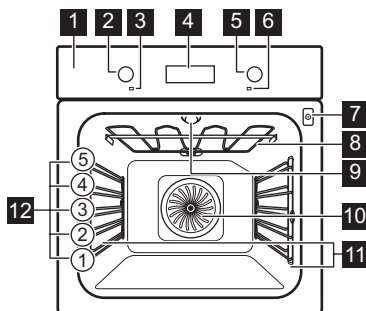
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Snijd het netsnoer vlak bij het apparaat af en gooi het weg.
- Verwijder de deurvergrendeling om te voorkomen dat kinderen of huisdieren binnen in het apparaat vast komen te zitten.

2.8 Servicedienst

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

3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

3.1 Algemeen overzicht

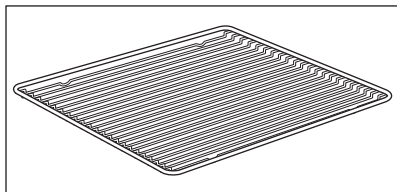


- 1 Bedieningspaneel
- 2 Knop voor de ovenfuncties
- 3 Stroomlampje/symbool
- 4 Elektronische tijdschakelklok
- 5 Knop voor de temperatuur
- 6 Temperatuurindicator / symbool
- 7 Opening voor kerntemperatuursensor
- 8 Verwarmingselement
- 9 Lampje
- 10 Ventilator

11 Verwijderbare inschuifrail

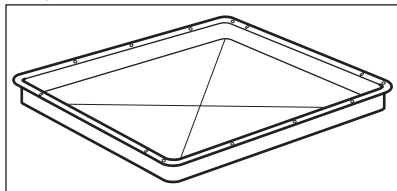
3.2 Accessoires

Bakrooster



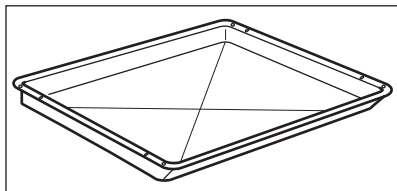
Voor kookgerei, bak- en braadvormen.

Bakplaat



Voor gebak en koekjes.

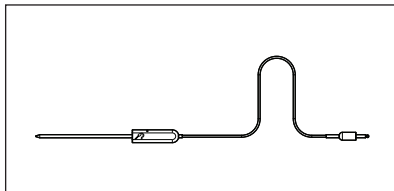
Combi schaal



12 Roosterhoogtes

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

Vleesthermometer



Voor het vaststellen van het gaarpunt van het gerecht

Downloaded from www.vandenborre.be

4. VOOR HET EERSTE GEBRUIK



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.



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



Zie het hoofdstuk 'Onderhoud en reiniging'.

Reinig het apparaat en de accessoires voor het eerste gebruik.

Zet de accessoires en verwijderbare inschuifrails terug in de beginstand.

4.1 Eerste reiniging

Verwijder all accessoires en verwijderbare inschuifrails uit het apparaat.

Downloaded from www.vandenborre.be

5. DAGELIJKS GEBRUIK



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

5.1 Verzonken knoppen

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






5.2 Het apparaat aan- en uitzetten









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

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

5.3 Ovenfuncties

Ovenfunctie		Applicatie
	Uit-stand	Het apparaat staat uit.
	Snel Opwarmen	Om de opwarmtijd te verkorten.
	Multi Hetelucht	Om op drie ovenniveaus te bakken of om voedsel te drogen. Stel de temperatuur 20 - 40°C lager in dan voor Boven-/onderwarmte.
	Pizza Hetelucht	Om gerechten op één niveau te bakken met intensief bruineren en een krokantere korst. Stel de temperatuur 20 - 40°C lager in dan voor boven-/onderwarmte.
	Boven-/Onderwarmte	Voor het bakken en braden op een ovenniveau.

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


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

5.4 Functie Snel opwarmen

De functie Snel opwarmen verkort de opwarmtijd.

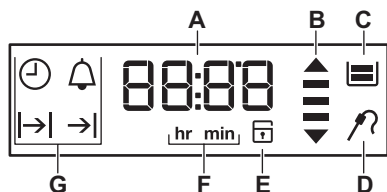
 Leg geen voedsel in de oven wanneer de functie Snel opwarmen is ingeschakeld.

1. Stel de functie Snel opwarmen in. Zie de ovenfunctietabel.
2. Draai de knop voor de temperatuur om de temperatuur in te stellen. Wanneer het apparaat op de ingestelde temperatuur is, hoort u een geluidssignaal.

 De Snel opwarmenfuntie schakelt niet uit na het geluidssignaal. U moet de functie handmatig uitschakelen.

3. Ovenfunctie instellen.

5.5 Weergave








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

Downloaded from www.vandenborre.be

G. Klokfuncties

5.6 Toetsen

Knop	Functie	Beschrijving
	KLOK	De klokfunctie instellen.
	MIN	Om de tijd in te stellen.
	KOOKWEKKER	De KOOKWEKKER instellen. Houd de knop langer dan 3 seconden ingedrukt om de ovenlamp in of uit te schakelen.
	PLUS	Om de tijd in te stellen.
	TEMPERATUUR	De oventemperatuur of de temperatuur van de vleesthermometer (indien van toepassing). Alleen gebruiken indien er een ovenfunctie in werking is.






5.7 Controlelampje bij voorverwarmen

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

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

6. KLOKFUNCTIES


6.1 Tabel klokfuncties

Klokfunctie	Toepassing
 DAGTIJD	Met deze functie kunt u de dagtijd weergeven of veranderen. U kunt de dagtijd alleen wijzigen als het apparaat uit staat.
 DUUR	Instellen hoe lang het apparaat in werking is. Gebruik dit alleen wanneer de ovenfunctie is ingesteld.
 EINDE	Instellen wanneer het apparaat wordt uitgeschakeld. Gebruik dit alleen wanneer de ovenfunctie is ingesteld.
 VERTRAGINGS-TIJD	Om de functies BEREIDINGSDUUR en EINDE te combineren.
 KOOKWEKKER	Gebruik de kookwekker voor het instellen van een afteltijd. Deze functie heeft geen invloed op de werking van het apparaat. U kunt de KOOKWEKKER op elk gewenst moment instellen, ook als het apparaat uit staat.


Klokfunctie	Toepassing
00:00 TIMER MET OPTELFUNCTIE	Als u geen andere klokfunctie instelt, zal de timer met optelfunctie automatisch bijhouden hoe lang het apparaat werkt. Deze wordt onmiddellijk ingeschakeld wanneer de oven begint met opwarmen. De timer met optelfunctie kan niet gebruikt worden met de functies: BEREIDINGSDUUR, EINDE, vleesthermometer.

6.2 Instellen en wijzigen van de tijd

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


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


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

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

Op het display verschijnt de nieuwe tijd. Druk om de dagtijd te wijzigen herhaaldelijk op  tot het indicatielampje voor de dagtijd  knippert op het display.



6.3 De DUUR instellen

1. Ovenfunctie instellen.
2. Blijf op  drukken totdat **|>|** begint te knipperen.
3. Druk op **+** of **-** om de minuten en uren voor de BEREIDINGSDUUR in te stellen.




4. Druk op  om te bevestigen. Wanneer de tijd is verlopen, weerklinkt er gedurende twee minuten een geluidssignaal. **|>|** en tijdstelling knippert in het display. Het apparaat wordt automatisch uitgeschakeld.

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

6.4 Het EINDE instellen

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





6.5 De functie TIJDVERTRAGING instellen


1. Ovenfunctie instellen.
2. Blijf op  drukken totdat **|>|** begint te knipperen.
3. Druk op **+** of **-** om de minuten en uren voor de BEREIDINGSDUUR in te stellen.
4. Druk op  om te bevestigen. Op het display knippert **→|**.
5. Druk op **+** of **-** om de minuten en uren voor de EINDTIJD in te stellen.
6. Druk op  om te bevestigen. Het apparaat gaat later automatisch aan, werkt voor de ingestelde BEREIDINGSDUUR en stop aan op de

ingestelde EINDTIJD. Op de ingestelde tijd, weerklinkt er gedurende twee minuten een geluidssignaal. → | en tijdinstelling knippert in het display. Het apparaat wordt uitgeschakeld.



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

6.6 De KOOKWEKKER instellen

1. Druk op .
 en "00" knipperen in het display.
2. Druk op  of  om de KOOKWEKKER in te stellen. U moet eerst de seconden en dan de minuten instellen. Als de ingestelde tijd langer is dan 60 minuten knippert **hr** op het display.

3. Stel de uren in.
4. De KOOKWEKKER start automatisch na vijf seconden. Na 90% van de ingestelde tijd klinkt er een geluidssignaal.
5. Wanneer de ingestelde tijd is verlopen, weerklinkt er gedurende twee minuten een geluidssignaal. "00:00" en  knipperen op het display. Druk op een willekeurige toets om het geluidssignaal uit te zetten.

6.7 TIMER MET OPTELFUNCTIE

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

7. GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

7.1 Vleesthermometer

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

Er worden twee temperaturen ingesteld:

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



LET OP!

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

Aanwijzingen voor de beste resultaten:

- Ingrediënten moeten op kamertemperatuur zijn.
- De sensor voor de vleesthermometer kan niet worden gebruikt voor vloeibare gerechten.

- Tijdens de bereiding moet de sensor van de vleesthermometer in het gerecht stoken blijven en de stekker in de houder.
- Maak gebruik van de aanbevolen vleesthermometerinstellingen voor voedsel. Zie het hoofdstuk 'Nuttige aanwijzingen en tips'.



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



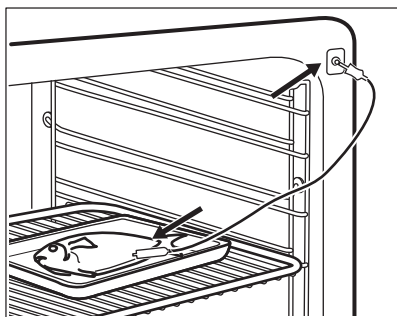
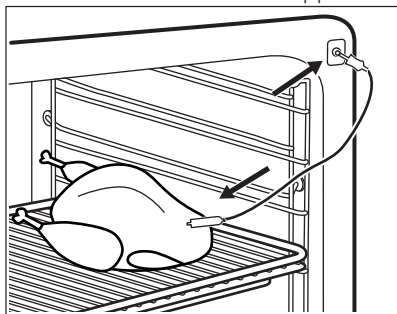
Het apparaat berekent de geschatte bereidingstijd, maar dit kan veranderen.

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 gedeelte. Zorg ervoor dat ten minste 3/4 van de vleesthermometer in het gerecht zit.


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



Het display geeft het symbool van de vleesthermometer weer.

Wanneer u de vleesthermometer voor de eerste keer gebruikt, is de standaard kerntemperatuur 60 °C.

Wanneer  knippert, kunt u de temperatuurknop gebruiken om de standaard kerntemperatuur te wijzigen. Het display toont het symbool van de vleesthermometer en de standaard kerntemperatuur.

4. 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.

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.

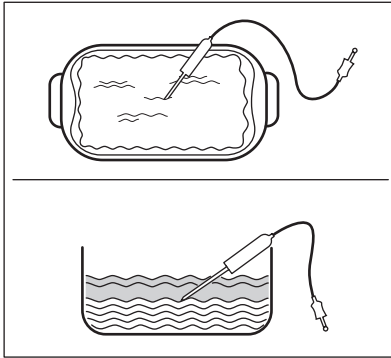


WAARSCHUWING!

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.



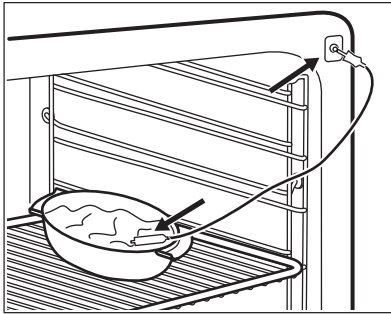
WAARSCHUWING!

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:

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



1. Druk op °C:

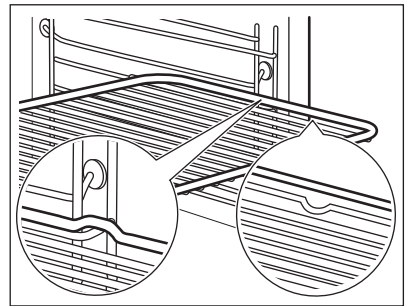
- eenmaal - het display toont de ingestelde kerntemperatuur die elke 10 seconden wisselt naar de actuele kerntemperatuur.
- tweemaal - het display toont de actuele oventemperatuur die elke 10 seconden wisselt naar de ingestelde oventemperatuur.
- driemaal - het display toont de ingestelde oventemperatuur.

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

7.2 De accessoires plaatsen

Bakrooster:

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



Braadpan:

Plaats de braadpan tussen de geleidestangen van de inschuifrails.

Het display geeft het symbool van de vleesthermometer weer.

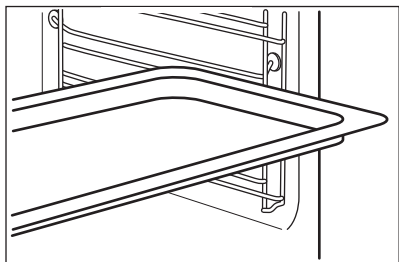
6. Druk op om de nieuwe kerntemperatuur op te slaan, of wacht 10 seconden tot de instelling automatisch wordt opgeslagen.

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.

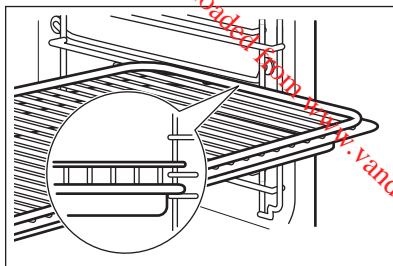
7. Druk op een willekeurige toets of open de ovendeur om het geluid te stoppen.
8. Haal de stekker van de vleesthermometer uit het stopcontact en haal het gerecht uit het apparaat.

Downloaded from www.vandenborre.be



Bakrooster en braadpan samen:

Schuif de braadpan tussen de geleidestangen van de roostersteun en het rooster op de roostersteun er boven en zorg er hierbij voor dat de pootjes naar beneden wijzen.




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

8. EXTRA FUNCTIES

8.1 Gebruik van het Kinderslot

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

- i** De deur is vergrendeld en de symbolen SAFE en  verschijnen op het display als de pyrolysefunctie in werking is. Dit kan worden gecontroleerd op de knop.

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



Er klinkt een geluidssignaal. SAFE en  verschijnen op het display. Herhaal stap 2 om het kinderslot uit te schakelen.

8.2 Gebruik van de Toetsblokkering

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

Toetsblokkering voorkomt dat de temperatuur en de tijdstelling van een

lopende een ovenfunctie per ongeluk worden gewijzigd.

1. Selecteer een ovenfunctie en stel het in volgens uw voorkeur
2. Houd  en  gedurende ten minste 2 seconden samen ingedrukt. Er klinkt een geluidssignaal. Loc gaat aan op het display. Herhaal stap 2 om de toetsblokkering uit te schakelen.

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

- i** Loc gaat aan op het display als u aan de temperatuurknop draait of op een knop indrukt. Als u aan de knop voor de ovenfuncties draait, gaat het apparaat uit.

- i** Als u het apparaat uitschakelt terwijl de toetsblokkering aan is, schakelt de toetsblokkering automatisch over naar kinderslot. Raadpleeg "Het kinderslot gebruiken".

8.3 Restwarmte-indicatie

Wanneer u het apparaat uitschakelt, geeft het display de restwarmte aan als de temperatuur in de oven hoger is dan 40 °C. Draai de knop voor de oventemperatuur naar links of rechts om de oventemperatuur weer te geven.

8.4 Automatische uitschakeling

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

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

Temperatuur (°C)	Uitschakeltijd (u)
200 - 245	5.5
250 - maximum	1.5

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



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

8.5 Koelventilator

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

9. AANWIJZINGEN EN TIPS



WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.



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

9.1 Binnenzijde van de deur

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

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

9.2 Bakken

- Het kan gebeuren dat uw oven anders bakt of braadt dan het apparaat dat u vroeger had. Pas de instellingen (temperatuur, kooktijden) en de

rekstand die u gewoon was aan volgens de waarden in de tabellen.

- De fabrikant raadt u aan de eerste keer een lagere temperatuur in te stellen.
- Als u geen concrete aanwijzingen kunt vinden voor een speciaal recept, kijkt u bij een soortgelijk product.
- Bij het bereiden van cake op meerdere niveaus kan de baktijd ca. 10 - 15 minuten langer zijn.
- Als het gebak niet overal even hoog is, wordt het gebak in het begin van het bakproces niet overal even bruin. Verander in dit geval de temperatuurinstelling niet. De verschillen verminderen tijdens het bakproces.
- Bij langere baktijden kunt u de oven ca. 10 minuten voor het einde van de baktijd uitschakelen en profiteren van de restwarmte.

Wanneer u bevroren gerechten gebruikt, kunnen de bakplaten in de oven tijdens het bakken vervormen. Wanneer de bakplaten afkoelen, verdwijnt de vervorming.

Downloaded from www.yamvorbere.be

9.3 Baktips

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

9.4 Bakken op één niveau:

Bakken in een bakblik

Gerecht	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Tulband / brioche	Multi hetelucht	150 - 160	50 - 70	1
Moskovisch gebak / vruchten-cake	Multi hetelucht	140 - 160	70 - 90	1

Downloaded from www.vandenborre.be

Gerecht	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Fatless sponge cake / Vetvrije cake, zacht	Multi hetelucht	140 - 150	35 - 50	2
Fatless sponge cake / Vetvrije cake, zacht	Boven-/onderwarmte	160	35 - 50	2
Taartbodem van zandtaartdeeg	Multi hetelucht	170 - 180 ¹⁾	10 - 25	2
Taartbodem - zacht cakedeeg	Multi hetelucht	150 - 170	20 - 25	2
Apple pie / Appeltaart (2 vormen Ø 20 cm, diagonaal geplaatst)	Multi hetelucht	160	60 - 90	2
Apple pie / Appeltaart (2 vormen Ø 20 cm, diagonaal geplaatst)	Boven-/onderwarmte	180	70 - 90	1
Kwarktaart	Boven-/onderwarmte	170 - 190	60 - 90	1

1) Oven voorverwarmen.

Gebak op bakplaat

Gerecht	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Vlechtbrood / broodkrans	Boven-/onderwarmte	170 - 190	30 - 40	3
Kerststol	Boven-/onderwarmte	160 - 180 ¹⁾	50 - 70	2
Brood (roggebrood): 1. Eerste deel van het bakproces. 2. Tweede deel van het bakproces.	Boven-/onderwarmte	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Roomsoezen / Eclairs	Boven-/onderwarmte	190 - 210 ¹⁾	20 - 35	3

Gerecht	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Biscuitrol	Boven-/onder-warmte	180 - 200 ¹⁾	10 - 20	3
Kruimeltaart (droog)	Multi hetelucht	150 - 160	20 - 40	3
Boter-/Suikerkoek	Boven-/onder-warmte	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Vruchtentaart (bereid met gist-deeg/roer-deeg) ²⁾	Multi hetelucht	150	35 - 55	3
Vruchtentaart (bereid met gist-deeg/roer-deeg) ²⁾	Boven-/onder-warmte	170	35 - 55	3
Vruchtentaart met kruimel-deeg	Multi hetelucht	160 - 170	40 - 80	3
Gistcake met delicate garnering (bijvoorbeeld kwark, room, puddingvulling)	Boven-/onder-warmte	160 - 180 ¹⁾	40 - 80	3

¹⁾ Oven voorverwarmen.

²⁾ Gebruik de braadpan.

Koekjes

Gerecht	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Zandkoekjes	Multi hetelucht	150 - 160	10 - 20	3
Short bread / Zandtaartdeeg / Gebakreepjes	Multi hetelucht	140	20 - 35	3
Short bread / Zandtaartdeeg / Gebakreepjes	Boven-/onder-warmte	160 ¹⁾	20 - 30	3
Koekjes gemaakt van roer-deeg	Multi hetelucht	150 - 160	15 - 20	3

Downloaded from www.vanderborre.be

Gerecht	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Eiwitgebak / schuimgebak	Multi hetelucht	80 - 100	120 - 150	3
Bitterkoekjes	Multi hetelucht	100 - 120	30 - 50	3
Koekjes gemaakt van gist-deeg	Multi hetelucht	150 - 160	20 - 40	3
Klein blader-deeggebak	Multi hetelucht	170 - 180 ¹⁾	20 - 30	3
Broodjes	Multi hetelucht	160 ¹⁾	10 - 25	3
Broodjes	Boven-/onder-warmte	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	3
Small cakes / Kleine cakes (20 stuks/bakplaat)	Multi hetelucht	150 ¹⁾	20 - 35	3
Small cakes / Kleine cakes (20 stuks/bakplaat)	Boven-/onder-warmte	170 ¹⁾	20 - 30	3

¹⁾ Oven voorverwarmen.

9.5 Ovenschotels en gegratineerde gerechten

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

¹⁾ Oven voorverwarmen.

9.6 Multi Hetelucht (Vochtig)

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

9.7 Bakken op meerdere niveaus

Gebruik de functie Multi hetelucht.

Gebak op bakplaat

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

¹⁾ Oven voorverwarmen.

Koekjes/small cakes/cakejes/gebak/broodjes

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte	
			2 standen	3 standen
Zandkoekjes	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Short bread / Zandtaartdeeg/ Deegreepjes	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Koekjes ge- maakt van roer- deeg	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Eiwitgebak, schuimgebak	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-

Downloaded from www.vandenborre.be

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte	
			2 standen	3 standen
Bitterkoekjes	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Koekjes gemaakt van gist-deeg	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Klein blader-deeggebak	170 - 180 ¹⁾	30 - 50	1 / 4	-
Broodjes	180	20 - 30	1 / 4	-
Small cakes / Kleine cakes (20 stuks/bakplaat)	150 ¹⁾	23 - 40	1 / 4	-

¹⁾ Oven voorverwarmen.

9.8 Pizza Hetelucht

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

¹⁾ Oven voorverwarmen.

²⁾ Gebruik de braadpan.

9.9 Braden

- Gebruik hittebestendig servies om te braden (lees de instructies van de fabrikant).
- Grote braadstukken kunt u direct in de diepe braadpan braden (indien aanwezig) of op een rooster boven de braadpan.
- Braad mager vlees in een braadpan met deksel. Op die manier blijft het vlees sappiger.
- Alle soorten vlees die een korst moeten krijgen, kunt u in de braadschaal zonder deksel braden.
- Wij raden u aan vlees en vis vanaf 1 kg in het apparaat te bereiden.
- Giet een beetje vloeistof in de braadpan om het aanbraden van vleessap of vet te voorkomen.
- Indien nodig het braadstuk (na 1/2 - 2/3 van de gaartijd) keren.
- Besprenkel grote braadstukken en gevogelte diverse keren tijdens het braden met het eigen vleessap. Hiermee bereikt u een beter braadresultaat.
- U kunt het apparaat ongeveer 10 minuten voor het einde van de bereidingstijd uitschakelen om de restwarmte te gebruiken.

9.10 Roostertabel

Rundvlees

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

¹⁾ Oven voorverwarmen.

Varkensvlees

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

Downloaded from www.vandenborre.be

Kalfsvlees

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

Lamsvlees

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

Wild

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

¹⁾ Oven voorverwarmen.

Gevogelte

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

Vis (gestoomd)

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

9.11 Grill

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

- Lege oven met grillfuncties altijd 5 minuten voorverwarmen.



LET OP!

Tijdens het grillen moet de ovendeur altijd gesloten zijn.

Grill

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

9.12 Bevroren gerechten

Gebruik de functie Multi hetelucht.

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

Downloaded from www.vandenborre.be

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Aardappelpartjes/-kroketjes	220 - 230	20 - 35	3
Rösties	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne / Cannelloni, vers	170 - 190	35 - 45	2
Pastaschotel, bevroren	160 - 180	40 - 60	2
Oven gegratineerde kaas	170 - 190	20 - 30	3
Kippenvleugels	190 - 210	20 - 30	2

Bevroren kant-en-klaarmaaltijden

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

¹⁾ Patat tijdens bakken 2 tot 3 keer omkeren.

9.13 Ontdooien

- Haal het gerecht uit de verpakking en plaats het op een bord.
- Gebruik het eerste roosterniveau vanaf de bodem.
- Bedek het bord niet met een kom of ander bord, aangezien het ontdooien hierdoor langer kan duren.

Gerecht	Gewicht (kg)	Ontdooitijd (min.)	Nadooitijd (min)	Opmerkingen
Kip	1	100 - 140	20 - 30	Kip op een omgedraaid schoteltje in een groot bord leggen. Halverwege de bereidingstijd omdraaien.

Gerecht	Gewicht (kg)	Ontdooitijd (min.)	Nadooitijd (min)	Opmerkingen
Vlees	1	100 - 140	20 - 30	Halverwege de bereidingstijd om-draaien.
Vlees	0.5	90 - 120	20 - 30	Halverwege de bereidingstijd om-draaien.
Forel	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Aardbei- en	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 slag-room.
Gebak	1.4	60	60	-

9.14 Inmaken - Onderwarmte

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

Zachte vruchten

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

Steenvruchten

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

Downloaded from www.vandenborre.be

Groenten

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

1) Na uitschakeling in de oven laten staan.

9.15 Drogen - Multi hetelucht

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

Groenten

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

Fruit

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

9.16 Kabel vleesthermometer

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

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

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

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

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

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

Downloaded from www.vandenborre.be

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

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

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

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

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

10. ONDERHOUD EN REINIGING



WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken
Veiligheid.

10.1 Opmerkingen over schoonmaken

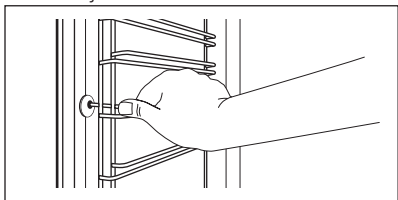
- Maak de voorkant van het apparaat schoon met een zachte doek en een warm sopje.
- Gebruik voor metalen oppervlakken een specifiek reinigingsmiddel.

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

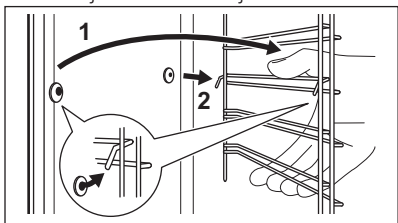
10.2 Verwijderbare inschuifrails

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

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



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



Installeer de inschuifrails in de omgekeerde volgorde.

10.3 Pyrolytische reiniging



LET OP!

Verwijder alle accessoires en verwijderbare inschuifrails.



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



WAARSCHUWING!

Het apparaat wordt heel heet. Gevaar voor brandwonden.



LET OP!

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

1. Verwijder de ergste etensresten met de hand.
2. Reinig de binnenkant van de deur met warm water om te voorkomen dat resten inbranden door hete lucht.
3. Stel de pyrolytische functie in. Raadpleeg de "Ovenfuncties".
4. Wanneer knippert, drukt u op of op om de gewenste procedure in te stellen:

Optie	Beschrijving
P1	Als de oven niet erg vuil is. Tijdsduur van de procedure: 1 uur 30 min.
P2	Als het vuil niet eenvoudig te verwijderen is. Tijdsduur van de procedure: 2 uur 30 min.

Druk op of draai de temperatuurknop om de procedure te starten.

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

Tijdens de pyrolytische reiniging is het ovenlampje uit.



5. U kunt de standaardlengte van de procedure (**P1** of **P2**) wijzigen door op  te drukken om  in te stellen. Druk vervolgens op  of op  om de duur van de reinigingsprocedure in te stellen.
6. Als de oven de ingestelde temperatuur bereikt, vergrendelt de deur. Het display toont het symbool  en de balken van de warmteaanwijding totdat de deur ontgrendelt.
7. Na afloop van de pyrolytische reiniging geeft het display de tijd van de dag aan. De ovendeur blijft vergrendeld.
8. Zodra het apparaat is afgekoeld, klinkt een geluidssignaal en wordt de ovendeur ontgrendeld.

10.4 Reinigingsherinnering

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



De reinigingsherinnering gaat uit:

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

10.5 De deur verwijderen en installeren

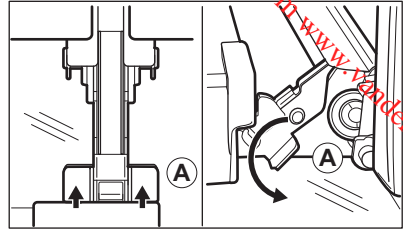
U kunt de ovendeur en het interne glazen paneel verwijderen om het schoon te maken. Het aantal glasplaten verschilt per model.



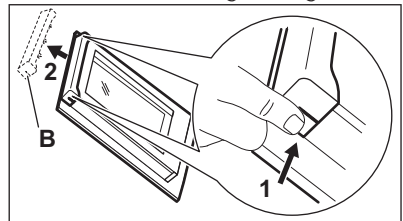
WAARSCHUWING!

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

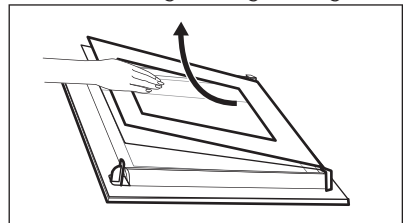
1. Open de deur helemaal.
2. Duw de klemhendels (A) volledig op de twee scharnieren.



3. Sluit de ovendeur in de eerste openingsstand (in een hoek van ongeveer 70°).
4. Pak de deur aan de zijkanten met beide handen vast en trek deze onder een opwaartse hoek weg van het apparaat.
5. Plaats de ovendeur met de buitenkant omlaag op een zachte en egale ondergrond. Dit voorkomt krassen.
6. Deurafdekking (B) aan de bovenkant van de deur aan beide kanten vastpakken en naar binnen drukken om de klemsluiting te ontgrendelen.



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



9. Reinig de glasplaat met een sopje. Droog de glasplaat voorzichtig af. Voer de bovenstaande stappen in omgekeerde volgorde uit als de

Downloaded from www.tandenborre.be

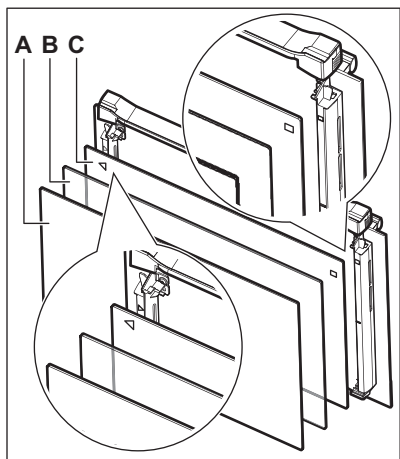
reiniging is voltooid. Plaats de kleinste glasplaat eerst, daarna de grotere glasplaten en de deur.



WAARSCHUWING!

Zorg ervoor dat de glasplaten in de juiste positie zijn geplaatst, anders kan het deuroppevlak oververhit raken.

Zorg ervoor dat u de glasplaten (C, B en A) weer in de juiste volgorde terugplaatst. Plaats eerst glasplaat C. Deze heeft op de linkerkant een vierkant en op de rechterkant een driehoek opgedrukt. Deze symbolen vindt u ook in reliëf op het frame van de deur. Het driehoeksymbool op het glas moet overeenkomen met de driehoek op het frame van de deur en het vierkantsymbool met het vierkant op de deur. Plaats daarna de andere twee glasplaten.



11. PROBLEEMOPLOSSING



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

10.6 Het lampje vervangen

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



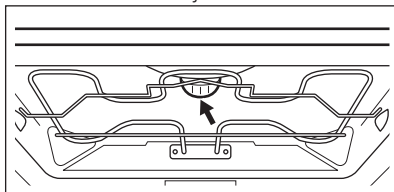
WAARSCHUWING!

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

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

Het bovenste lampje

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



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

11.1 Problemen oplossen

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
U kunt de oven niet inschakelen of bedienen.	De oven is niet aangesloten op een elektriciteitsnet of is niet goed geïnstalleerd.	Controleer of de oven goed is aangesloten op het elektriciteitsnet (zie het aansluitdiagram indien beschikbaar).
De oven wordt niet warm.	De oven is uitgeschakeld.	Schakel de oven in.
De oven wordt niet warm.	De klok is niet ingesteld.	Stel de klok in.
De oven wordt niet warm.	De benodigde kookstanden zijn niet ingesteld.	Zorg ervoor dat de instellingen juist zijn.
De oven wordt niet warm.	De automatische uitschakeling is actief.	Raadpleeg "Automatisch uitschakelen".
De oven wordt niet warm.	Het kinderbeveiliging is geactiveerd.	Raadpleeg "Gebruik van het kinderbeveiliging".
De oven wordt niet warm.	De zekering is doorgeslagen.	Controleer of de zekering de oorzaak van de storing is. Als de zekeringen keer op keer doorslaan, neemt u contact op met een erkende installateur.
Het lampje brandt niet.	Het lampje is stuk.	Vervang het lampje.
De vleesthermometer werkt niet.	De stekker van de vleesthermometer is niet goed in de aansluiting gestoken.	Steek de stekker van de vleesthermometer zo ver mogelijk in het stopcontact.
De bereiding van de gerechten duurt te lang of de gerechten worden te snel gaar.	De temperatuur is te laag of te hoog.	Pas indien nodig de temperatuur aan. Volg het advies in de handleiding op.
Stoom en condens slaan neer op de gerechten en in de ovenruimte.	Het gerecht heeft te lang in de oven gestaan.	Laat gerechten na het bereiden niet langer dan 15 - 20 minuten in de oven staan.
Op het display verschijnt "C2".	U wilt de pyrolyse- of ont-dooifunctie starten, maar u hebt de vleesthermometer niet uit de aansluiting gehaald.	Haal de stekker van de vleesthermometer uit de aansluiting.
Op het display verschijnt "C3".	De reinigingsfunctie werkt niet. De deur is niet volledig gesloten of het deurslot is defect.	Sluit de deur volledig.

Downloaded from www.vandenborre.be

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

12. ENERGIEZUINIGHEID

12.1 Productkaart en informatie volgens EU 65-66/2014

Naam leverancier	AEG
Modelidentificatie	BPS542020M
Energie-efficiëntie Index	81.2
Energie-efficiëntieklasse	A+
Energieverbruik bij een standaardbelasting, stand boven + onderwarmte	1.09 kWh/cyclus
Energieverbruik bij een standaardbelasting, stand hetelucht	0.69 kWh/cyclus
Aantal ruimten	1
Warmtebron	Electriciteit
Volume	71 l
Soort oven	Inbouwoven
Massa	39.0 kg

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

12.2 Energie besparen



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

Algemene tips

Zorg ervoor dat de ovendeur goed is gesloten als het apparaat werkt en houd de deur tijdens de bereiding zo veel mogelijk gesloten.

Gebruik metalen schalen om meer energie te besparen.

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

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

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

Bereiding met hete lucht

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

Restwarmte

Bij sommige ovenfuncties worden, als een programma met tijdselectie (Duur of Einde) in werking is en de bereidingstijd

langer is dan 30 minuten, de verwarmingselementen automatisch 10% eerder uitgeschakeld.

De lamp en ventilator blijven wel werken.

Eten warm houden

Kies de laagst mogelijke temperatuurinstelling om de restwarmte te gebruiken en een maaltijd warm te houden. Het display toont de restwarmteaanduiding of -temperatuur.

Koken met de verlichting uitgeschakeld

Deactiveer de verlichting tijdens de bereiding en activeer ze enkel indien nodig.

Multi Hetelucht (Vochtig)

Functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen. Het

functioneert op zodanige wijze dat de temperatuur in de ovenruimte tijdens een kookcyclus kan verschillen van de temperatuur die staat aangegeven op het display. Kooktijden kunnen verschillend zijn van de kooktijden in andere programma's.

Wanneer u Multi hetelucht (vochtig) gebruikt, wordt de lamp automatisch na 30 seconden uitgeschakeld. U kunt de lamp weer inschakelen maar deze actie vermindert de verwachte energiebesparingen.

13. MILIEUBESCHERMING

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

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

www.aeg.com/shop



Downloaded from www.vandenberge.be
86336143-A-452016



AEG