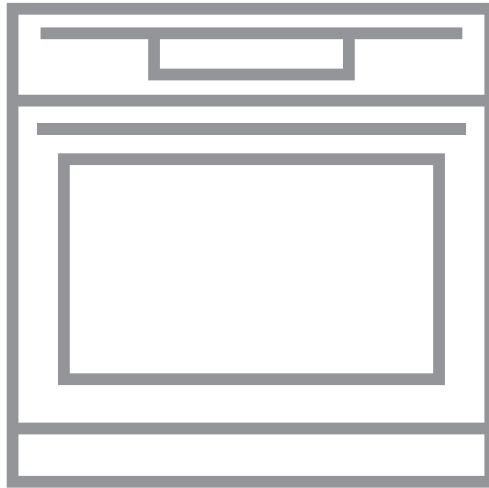


- ▶ BSE774220B
- BSE774220M
- BSK774220M
- BSK77422YM

NL **Gebruiksaanwijzing**  
Stoomoven

# USER MANUAL



## INHOUDSOPGAVE

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE.....	3
2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN.....	4
3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT.....	8
4. BEDIENINGSPANEEL.....	9
5. VOORDAT U HET APPARAAT VOOR DE EERSTE KEER GEBRUIKT.....	11
6. DAGELIJKS GEBRUIK.....	11
7. KLOKFUNCTIES.....	20
8. AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S.....	21
9. GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES.....	21
10. EXTRA FUNCTIES.....	24
11. AANWIJZINGEN EN TIPS.....	26
12. ONDERHOUD EN REINIGING.....	43
13. PROBLEEMOPLOSSING.....	48
14. ENERGIEZUINIGHEID.....	50

## 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](http://www.aeg.com/webselfservice)**



Registreer uw product voor een betere service:

**[www.registeraeg.com](http://www.registeraeg.com)**



Koop accessoires, verbruiksartikelen en originele reserveonderdelen voor uw apparaat:

**[www.aeg.com/shop](http://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.
  - Voordat u welke onderhoudshandeling dan ook verricht, de stekker van het apparaat uit het stopcontact trekken.
  - Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om elektrische schokken te voorkomen.
  - Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
  - Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen deur schoon te maken, deze kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak, waardoor het glas zou kunnen breken.
  - Als het netsnoer beschadigd is, moet de fabrikant, een erkende serviceverlener of een gekwalificeerd persoon deze vervangen teneinde gevaarlijke situaties te voorkomen.
  - Overtollige voedselresten moeten verwijderd worden alvorens de pyrolytische reiniging te starten. Verwijder alle onderdelen van de oven.
  - Om de inschuifrails te verwijderen trekt u eerst de voorkant van de inschuifrail en dan de achterkant uit de zijwanden. Installeer de inschuifrails in de omgekeerde volgorde.
  - Gebruik uitsluitend de vleesthermometer (kerntemperatuursensor) die aanbevolen is voor dit apparaat.

## 2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

### 2.1 Montage



#### **WAARSCHUWING!**

Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies op die zijn meegeleverd met het apparaat.
- Wees altijd voorzichtig bij het verplaatsen van het apparaat omdat het zwaar is. Gebruik altijd

veiligheidshandschoenen en gesloten schoeisel.

- Trek het apparaat nooit aan de handgreep van zijn plaats.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Zorg ervoor dat het apparaat onder en naast veilige installaties wordt geïnstalleerd.
- De zijkanten van het apparaat moeten naast apparaten of units staan van dezelfde hoogte.
- Het apparaat is uitgerust met een elektrisch koelsysteem. Het heeft elektrische stroom nodig.

## 2.2 Aansluiting op het elektriciteitsnet



### WAARSCHUWING!

Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten door een gediplomeerd elektromonteur worden gemaakt.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.
- Zorg ervoor dat de parameters op het vermogensplaatje overeenkomen met elektrische vermogen van de netstroom.
- Gebruik altijd een juist geïnstalleerd schokbestendig stopcontact.
- Gebruik geen meerwegstekkers en verlengsnoeren.
- Zorg dat u de hoofdstekker en kabel niet beschadigt. Indien de voedingskabel moet worden vervangen, dan moet dit gebeuren door onze Klantenservice.
- Laat de stroomkabel niet in aanraking komen met de deur van het apparaat, met name niet als deze heet is.
- De schokbescherming van delen onder stroom en geïsoleerde delen moet op zo'n manier worden bevestigd dat het niet zonder gereedschap kan worden verplaatst.
- Steek de stekker pas in het stopcontact als de installatie is voltooid. Zorg ervoor dat het netsnoer na installatie bereikbaar is.
- Sluit de stroomstekker niet aan op een losse stroomaansluiting.

- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
- Gebruik alleen de juiste isolatieapparaten: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
- De elektrische installatie moet een isolatieapparaat bevatten waardoor het apparaat volledig van het lichtnet afgesloten kan worden. Het isolatieapparaat moet een contactopening hebben met een minimale breedte van 3 mm.
- Dit apparaat voldoet aan de EU-richtlijnen.

## 2.3 Gebruik



### WAARSCHUWING!

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

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

- Plaats geen ontvlambare producten of gerechten die vochtig zijn gemaakt met ontvlambare producten in, bij of op het apparaat.



### WAARSCHUWING!

Risico op schade aan het apparaat.

- Om schade of verkleuring van het email te voorkomen:
  - zet geen kookgerei of andere voorwerpen direct op de bodem van het apparaat.
  - leg geen aluminiumfolie op de bodem van de ruimte in het apparaat.
  - plaats geen water direct in het hete apparaat.
  - haal vochthoudende schotels en eten uit het apparaat als u klaar bent met koken.
  - wees voorzichtig bij het verwijderen of bevestigen van accessoires.
- Verkleuring van het email of roestvrij staal is niet van invloed op de werking van het apparaat.
- Gebruik een diepe pan voor vochtige taarten. Fruitsappen kunnen permanente vlekken maken.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd om mee te koken. Het mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden, zoals het verwarmen van een kamer.
- Alle bereidingen moeten worden uitgevoerd met gesloten oven deur.
- 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 Bereiding met stoom



### WAARSCHUWING!

Gevaar voor brandwonden en schade aan het apparaat.

- Vrijgekomen stoom kan brandwonden veroorzaken:
  - Wees voorzichtig met het openen van de deur van het apparaat als de functie is geactiveerd. Er kan stoom vrijkomen.
  - De deur van het apparaat voorzichtig openen na de bereiding met stoom.

## 2.5 Onderhoud en reiniging



### WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel, brand en schade aan het apparaat.

- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u onderhoudshandelingen verricht.
- Zorg ervoor dat het apparaat is afgekoeld. Er bestaat een risico dat de glasplaten kunnen breken.
- Vervang direct de glazen deurpanelen als deze beschadigd zijn. Neem contact op met een erkend servicecentrum.
- Wees voorzichtig als u de deur van het apparaat verwijdert. De deur is zwaar!
- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.
- Reinig het apparaat met een vochtige zachte doek. Gebruik alleen neutrale reinigingsmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.
- Raadpleeg, als u een ovenspray gebruikt, eerst de aanwijzingen op de verpakking.
- Reinig niet het katalytisch email (indien van toepassing) met een schoonmaakmiddel.

## 2.6 Pyrolysereiniging



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.

## 2.7 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.

## 2.8 Verwijdering



### WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel of verstikking.

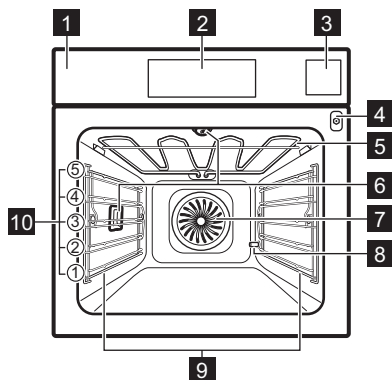
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Snijd het netsnoer vlak bij het apparaat af en gooi het weg.
- Verwijder de deurvergrendeling om te voorkomen dat kinderen of huisdieren binnen in het apparaat vast komen te zitten.

## 2.9 Servicedienst

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

## 3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

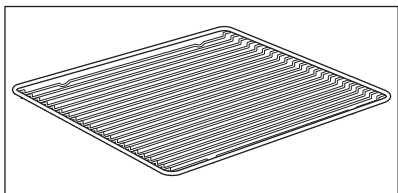
### 3.1 Algemeen overzicht



- 1 Bedieningspaneel
- 2 Elektronische tijdschakelklok
- 3 Waterreservoir
- 4 Opening voor kerntemperatuursensor
- 5 Verwarmingselement
- 6 Lampje
- 7 Ventilator
- 8 Pijpje ontkalken
- 9 Verwijderbare inschuifrail
- 10 Roosterhoogtes

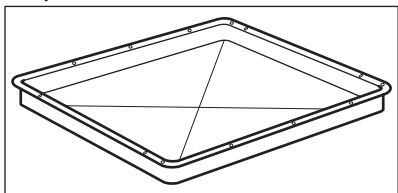
### 3.2 Accessoires

#### Bakrooster



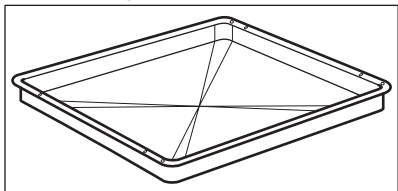
Voor kookgerei, bak- en braadvormen.

#### Bakplaat



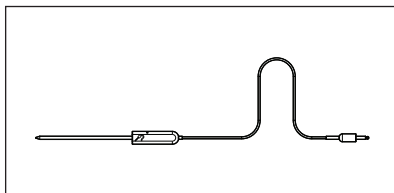
Voor gebak en koekjes.

#### Grill-/braadpan



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

#### Voedselsensor

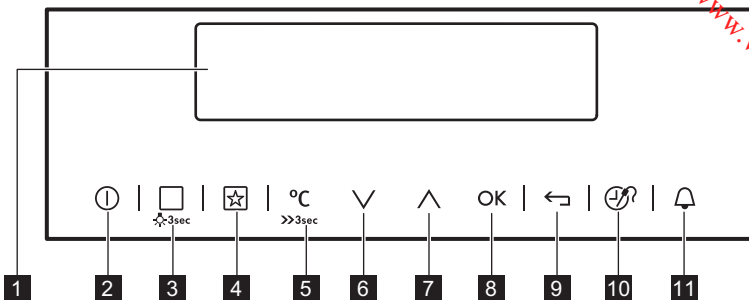


Om de temperatuur binnenin het voedsel te meten.



# 4. BEDIENINGSPANEEL

## 4.1 Elektronische tijdschakelklok




Gebruik de tiptoetsen om het apparaat te bedienen.

Tiptoets	Functie	Opmerking
1	- Display	Toont de huidige instellingen van het apparaat.
2	AAN/UIT	Het apparaat in- en uitschakelen
3	Verwarmingsfuncties of VarioGuide	Raak om een verwarmingsfunctie of het menu te kiezen de tiptoets eenmaal aan: VarioGuide. Raak de tiptoets weer aan om tussen de menu's te schakelen: Verwarmingsfuncties, VarioGuide. Raak het veld 3 seconden aan om het licht in of uit te schakelen. Het licht kan ook gebruikt worden als het apparaat is uitgeschakeld.
4	Favoriet	Voor opslag van en toegang tot uw favoriete programma's.
5	Temperatuurkeuze	Om de temperatuur in te stellen of om de huidige temperatuur in het apparaat te tonen. Raak het veld 3 seconden aan om de functie in of uit te schakelen: Snel Opwarmen.
6	Toets omlaag	Omlaag gaan in het menu.
7	Toets omhoog	Omhoog gaan in het menu.
8	OK	De selectie of instelling bevestigen.
9	Toets op de achterkant	Om één niveau terug te gaan in het menu. Raak het veld 3 seconden aan om het hoofdmenu weer te geven.



Downloaded from www.vandenborre.be

Symbool	Functie
 Heat+Hold	De functie is actief.

## 5. VOORDAT U HET APPARAAT VOOR DE EERSTE KEER GEBRUIKT



**WAARSCHUWING!**  
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 5.1 Eerste reiniging

Verwijder all accessoires en verwijderbare inschuifrails uit het apparaat.



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.

### 5.2 Eerste aansluiting

Wanneer u het apparaat op het stopcontact aansluit of na een

stroomstoring moet u de taal, het contrast, de helderheid en de tijd instellen.

1. Druk op  $\wedge$  of  $\vee$  om de waarde in te stellen.
2. Druk op **OK** om te bevestigen.

### 5.3 De hardheid van het water instellen

Als u de stekker van het apparaat in het stopcontact steekt, dan moet u de waterhardheid instellen.

De tabel hieronder verklaart het waterhardheidsbereik met de overeenkomstige kalkafzetting (mmol/l) en de kwaliteit van het water.

Waterhardheid		Kalkafzetting (mmol/l)	Kalkafzetting (mg/l)	Waterclassificatie
Klasse	dH			
1	0 - 7	0 - 1.3	0 - 50	Zacht
2	7 - 14	1.3 - 2.5	50 - 100	Gematigd hard
3	14 - 21	2.5 - 3.8	100 - 150	Hard
4	meer dan 21	meer dan 3,8	meer dan 150	Zeer hard

Als de waterhardheid de waarden in de tabel overschrijdt, vult u de waterlade met fleswater. Om de hardheid van het water te controleren kunt u gebruik maken van de waterstrookjes of contact opnemen met uw waterbedrijf.

U kunt de waterhardheid in het menu wijzigen: Basisinstellingen / Waterhardheid.

## 6. DAGELIJKS GEBRUIK



### WAARSCHUWING!


Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 6.1 Door de menu's navigeren

1. Schakel het apparaat in.
2. Druk op  of  om de menu-optie te selecteren.








3. Druk op **OK** om naar het submenu te gaan of de instelling te accepteren.






U kunt te allen tijde terugkeren naar het hoofdmenu met .

### 6.2 Een overzicht van de menu's















Hoofdmenu

Symbool	Menu-item	Applicatie
	Verwarmingsfuncties	Bestaat uit een lijst met verwarmingsfuncties.
	Recepten	Bestaat uit een lijst met automatische programma's.
	Favoriet	Bestaat uit een lijst met favoriete bereidingsprogramma's die door de gebruiker zijn gemaakt.
	Reinigen	Pyrolyse reiniging.
	Basisinstellingen	Wordt gebruikt voor het instellen van de apparaatconfiguratie.
	Speciaal	Bestaat uit een lijst met extra verwarmingsfuncties.
	VarioGuide	Bevat aanbevolen oveninstellingen voor een groot aantal gerechten. Selecteer een gerecht en start het bereidingsproces. De temperatuur en tijden zijn slechts richtlijnen voor een beter resultaat en kunnen aangepast worden. Deze zijn afhankelijk van de recepten en de kwaliteit en de hoeveelheid van de gebruikte ingrediënten.




Submenu voor: Basisinstellingen


Symbool	Submenu	Beschrijving
	Instellen dagtijd	Stel de dagtijd in.
	Tijdsindicatie	Als het apparaat AAN staat, geeft het display de huidige tijd weer wanneer u het apparaat uitschakelt.
	Snel Opwarmen	Indien AAN verkort de functie de opwarmtijd.

Downloaded from [www.vandenborre.be](http://www.vandenborre.be)










Symbool	Submenu	Beschrijving
	Set + Go	Om een functie in te stellen en later te activeren door op een symbool op het bedieningspaneel te drukken.
	Heat+Hold	Houdt het bereide voedsel warm gedurende 30 minuten nadat de kookcyclus voltooid is.
	Verleng Tijd	Schakelt de functie Tijd verlengen in en uit.
	Contrast	Pas het contrast van het display in stappen aan.
	Helderheid	Pas de helderheid van het display in stappen aan.
	Taal	Stelt de taal voor het display in.
	Geluidsvolume	Pas het volume van de druktonen en signalen stapsgewijs aan.
	Toetsvolume	Schakelt de toon van de aanraakvelden aan en uit. Het geluid van de tiptoets AAN/UIT kan niet worden uitgeschakeld.
	Alarmtoon	Schakelt de alarmtoon in en uit.
	Waterhardheid	Omt de waterhardheid in niveau (1 - 4) in te stellen.
	Reinigingsherinnering	Herinnert u eraan dat u het apparaat moet schoonmaken.
	DEMO-modus	Activerings-/deactiveringscode: 2468
	Service	Toont de softwareversie en -configuratie.
	Fabrieksinstelling	Zet alle instellingen terug op de fabrieksinstelling.

### 6.3 Submenu voor: Reinigen

Symbool	Menu-item	Beschrijving
	Legen Reservoir	Procedure voor het verwijderen van het restwater van de waterlade na gebruik van de stoomfuncties.
	Pyrolytische reiniging	Reinigingsprocedure van het apparaat.
	Ontkalken	Procedure om kalkresten te verwijderen van de stoomgenerator.

Symbol	Menu-item	Beschrijving
	Spoelen	Procedure voor het spoelen en reinigen van de stoomgenerator na frequent gebruik van de stoomfuncties.

## 6.4 Verwarmingsfuncties

Verwarmingsfunctie	Applicatie
 Multi Hetelucht	Om op max. 3 rekstanden tegelijk te bakken en voedsel te drogen. Stel de temperatuur 20 - 40°C lager in dan voor de functie: Boven + onderwarmte.
 Pizza Hetelucht	Om gerechten op één niveau te bakken met intensief bruineren en een krokantere korst. Stel de temperatuur 20 - 40°C lager in dan voor de functie: Boven + onderwarmte.
 Boven + onderwarmte	Voor het bakken en braden op een ovenniveau.
 Bevroren Gerechten	Om kant-en-klaar-gerechten zoals patat, aardappelpartjes of loempia's krokant te maken.
 Grillen	Om plat voedsel te grillen en brood te roosteren.
 Circulatiegrill	Voor het braden van grotere stukken vlees of gevogelte met botten op één niveau. Ook om te gratineren en te bruinen.
 Onderwarmte	Voor het bakken van taarten met een knapperige bodem en het inmaken van voedsel.
 Multi Hetelucht (Vochtig)	Voor het bakken van taarten, gebak, brood. Om tijdens de bereiding energie te besparen. Deze functie moet worden gebruikt in overeenstemming met de multiheteluchtcooktafel om de gewenste kookresultaten te bereiken. Raadpleeg het hoofdstuk aanwijzingen en tips, multiheteluchtcooktafel voor meer informatie over de aanbevolen instellingen. Deze functie wordt gebruikt om de energie-efficiëntieklasse vast te stellen overeenkomstig EN 60350-1.
 Weinig Vocht	Voor het bakken van brood, ovenschotels of stoofschotels en het roosteren van grote stukken vlees.

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

## 6.5 Speciaal


Verwarmingsfunctie	Applicatie
 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.
 Warmhouden	Om het voedsel warm te houden.
 Borden Warmen	Om borden voor het serveren op te warmen.
 Inmaken	Voor de inmaak van groenten zoals augurken.
 Drogen	Voor het drogen van gesneden fruit (zoals appels, pruimen, perziken) en groenten (zoals tomaten, courgette of champignons).
 Deeg Laten Rijzen	Voor het beheerst laten rijzen van deeg voordat het wordt gebakken.
 Lage Temperatuur Garen	Voor het bereiden van mals en sappig braadvlees.
 Brood	Gebruik deze functie voor brood en broodjes met een heel goed bijna professioneel resultaat qua krokantheid, kleur en bruine korst.
 Regenereren	Het opwarmen van voedsel met stoom voorkomt dat het oppervlak uitdroogt. De warmte wordt op behoeftzaam en gelijkmatig verdeeld en geeft het voedsel de smaak en het aroma alsof het net is bereid. Deze functie kan gebruikt worden om eten direct op een bord te verwarmen. Met verschillende roosterhoogtes kunt u meerdere borden tegelijkertijd opwarmen.

## 6.6 Submenu voor: VarioGuide


Voedselcategorie: Vis/Zeevruchten

Schotel	
Vis	Gebakken vis
	Vissticks
	Visfilet, bevroren
	Hele kleine vis, gegrild
	Hele vis, gegrild
	Hele vis, gegrild 
Hele Zalm	-

Voedselcategorie: Gevogelte





Schotel	
Gevogelte, Uitgebeend	-
Gevogelte, Uitgebeend 	-
Kip	Kippenvleugels, vers
	Kippenvleugels, bevroren
	Kippenpoten, vers
	Kippenpoten, bevroren
	Kip, 2 helften

Voedselcategorie: Vlees

Schotel	
Rundvlees	Gekookt Rundvlees
	Gebraden vlees 
	Gehaktbrood

Schotel	
Biefstuk	Rood
	Rood 
	Medium
	Medium 
	Gaar
	Gaar 
Scandinavisch Rundvlees	Rood 
	Medium 
	Gaar 
Varkensvlees	Spare Ribs
	Varkensschenkel, voorgekookt
	Hamlap
	Varkensrug
	Varkensrug 
	Varkenslapje, gerookt
Kalfsvlees	Nekstuk
	Schouderkarbonade
	Geroosterd varkensvlees 
	Kalfsschenkel
	Kalfsrug
	Geroosterd kalfsvlees 



Schotel	
Lamsvlees	Lamsbout
	Geroosterd lamsvlees 
	Lamsrug, medium
	Lamsrug, medium
	Lamsrug, medium 
Wild	Haas <ul style="list-style-type: none"> <li>• Haas been</li> <li>• Hazerug</li> <li>• Hazerug </li> </ul>
	Wildbraad <ul style="list-style-type: none"> <li>• Reebout, hertenbout</li> <li>• Rug</li> </ul>
	Geroosterd wild 
	Wild 

Voedselcategorie: Ovengerecht

Schotel	
Lasagne	-
Pastaschotel, bevroren	-
Pastaschotel	-
Aardappelgratin	-
Groentegratin	-
Zoet Gerecht	-

Voedselcategorie: Pizza/Quiche

Schotel	
Pizza	Pizza, dun
	Pizza, extra garnering
	Pizza, bevroren
	American pizza, bevroren
	Pizza, gekoeld
	Pizza snacks, bevroren
Baguette m. gesmolten kaas	-
Tarte Flambée	-
Koninginnebrood, hartig	-
Quiche Lorraine	-
Hartige Taart	-

Voedselcategorie: Taart/Koekjes

Schotel	
Tulband	-
Appeltaart, bedekt	-
Cake, Zacht	-
Appeltaart	-
Kwarktaart, Bakblik	-
Brioche	-
Zandgebak	-
Taart	-
Zw. zoete koek	-
Amandelcake	-
Muffins	-
Gebak	-
Deegreepjes	-
Roomsoes	-

Schotel	
Klein Bladerdeeg-gebak	-
Eclairs	-
Bitterkoekjes	-
Zandkoekjes	-
Kerststol	-
Appelstrudel, bevroren	-
Cake bakplaat	Roerdeeg Gistdeeg
Kwarktaart, Bakplaat	-
Brownies	-
Biscuitrol	-
Plaatkoek	-
Kruimeltaart	-
Suikerkoek	-
Taartbodem	Zandkoekjes Roerdeeg Biscuit
Vruchtentaart	Taartbodem, Vruchtentaart Roerdeeg Vruchtentaart Gistdeeg

Voedselcategorie: Brood/Broodjes

Schotel	
	Broodjes
Broodjes	Ontbijtkoeken, voorgebakken Broodjes, bevroren
Ciabatta	-

Schotel	
Baguette	Baguettes, voorgebakken Baguettes, bevroren
Brood	Broodkrans Witbrood Vlechtbrood Bruin Brood Roggebrood Volkoren Brood Ongedesemd Brood Brood/Broodjes, bevroren

Voedselcategorie: Bijgerechten

Schotel	
Patat, dun	-
Patat, dik	-
Patat, bevroren	-
Aardappelkroketjes	-
Aardappelpartjes	-
Rösties	-



Indien het noodzakelijk is het gewicht of de kerntemperatuur van het gerecht te wijzigen, gebruikt u  $\wedge$  of  $\vee$  om de nieuwe waarden in te stellen.

## 6.7 Een verwarmingsfunctie starten

1. Schakel het apparaat in.
2. Selecteer het menu: Verwarmingsfuncties.
3. Druk op **OK** om te bevestigen.
4. Selecteer een ovenfunctie.

5. Druk op **OK** om te bevestigen.
6. Stel de temperatuur in.
7. Druk op **OK** om te bevestigen.

## 6.8 Bereiding met stoom

De klep van de waterlade bevindt zich in het bedieningspaneel.



### WAARSCHUWING!

Gebruik uitsluitend koud leidingwater. Gebruik geen gefilterd (gedemineraliseerd) of gedistilleerd water. Gebruik geen andere vloeistoffen. Schenk geen ontvlambare of alcoholische vloeistoffen in de waterlade.

1. Druk op het deksel van de waterlade om deze te openen.
2. Vul de waterlade tot het maximale niveau met koud water (ongeveer 950 ml) tot het geluidssignaal klinkt of het display het bericht toont. Vul de waterlade niet verder dan zijn maximum capaciteit. Er bestaat een risico dat er water lekt, overloopt en meubelen beschadigt.
3. Plaats het waterreservoir terug op zijn oorspronkelijke plaats.
4. Schakel het apparaat in.
5. Stel de stoomverwarmingsfunctie en de temperatuur in.
6. Stel zo nodig de functie in: Duur  $\rightarrow$  of: Eindtijd  $\rightarrow$ .

De stoom verschijnt na ca. 2 minuten. Als de ingestelde temperatuur is bereikt, klinkt er een geluidssignaal. Als de waterlade droog komt te staan, klinkt het geluidssignaal en moet de waterlade zoals hierboven beschreven bijgevoeld worden om het stoomkoken voort te zetten.

Aan het einde van de kooktijd klinkt er een geluidssignaal.

7. Schakel het apparaat uit.
8. Leeg de waterlade wanneer u klaar bent met stomen.

Raadpleeg de reinigingsfunctie: Legen Reservoir.



### LET OP!

Het apparaat wordt zeer heet. Er bestaat verbrandingsgevaar.

9. Na bereiding met stoom kan er stoom op de bodem van de ruimte condenseren. Droog de bodem van de ruimte altijd als het apparaat koud is.

Laat het apparaat volledig uitdrogen met de deur geopend. Om het drogen te verspoedigen kunt u de deur sluiten en het apparaat verwarmen met de functie: Multi Hetelucht bij een temperatuur van 150°C gedurende circa 15 minuten.

## 6.9 Controlelampje bij voorverwarmen

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

## 6.10 Indicatielampje Snelverhitting

Deze functie verkort de opwarmtijd.



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







Als u de functie wilt activeren, houdt u  $^{\circ}\text{C}$   $\gg_{\text{2sec}}$  3 seconden ingedrukt. Het indicatielampje voorverwarmen wisselt.

## 6.11 Restwarmte

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

## 7. KLOKFUNCTIES




### 7.1 Tabel met klokfuncties

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

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



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

1. Stel de verwarmingsfunctie in.
2. Druk herhaaldelijk op  totdat het display de benodigde klokfunctie en het bijhorende symbool weergeeft.
3. Druk op  or  om de gewenste tijd in te stellen.
4. Druk op **OK** om te bevestigen. Wanneer de tijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal. Het apparaat wordt uitgeschakeld. Op het display verschijnt een melding.
5. Druk op een symbool om het signaal uit te zetten.

### 7.2 De klokfuncties instellen



Alvorens u de functies: Duur, Eindtijd, moet u een verwarmingsfunctie en temperatuur instellen. Het apparaat wordt automatisch uitgeschakeld.

U kunt de functies: Duur en Eindtijd tegelijkertijd gebruiken als u wilt dat het apparaat op een later tijdstip wordt geactiveerd of juist uitgezet.

De functies: Duur en Eindtijd werken niet als u de vleesthermometer gebruikt.

### 7.3 Heat+Hold

Voorwaarden voor de functie:

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

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


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



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

4. Druk herhaaldelijk op  tot het display toont: Heat+Hold.
5. Druk op **OK** om te bevestigen. Wanneer de functie is voltooid, klinkt er een geluidssignaal. De functie blijft aan staan als u de verwarmingsfuncties verandert.

## 7.4 Verleng Tijd

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

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

1. Wanneer de bereidingstijd is voltooid, klinkt er een geluidssignaal. Druk op een willekeurig symbool. Op het display wordt het bericht weergegeven.
2. Druk op  om te activeren of  om te annuleren.
3. Stel de lengte van de functie in.
4. Druk op **OK**.

Downloaded from www.vandenborre.be

# 8. AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S

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

## 8.1 Online recepten

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

## 8.2 Recepten met Receptenautomaat

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

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

# 9. GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES

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

## 9.1 Voedingssensor

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

Er worden twee temperaturen ingesteld:

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

**LET OP!**

Gebruik alleen de meegeleverde voedingssensor en de originele vervangende onderdelen.

Instructies voor de beste resultaten:

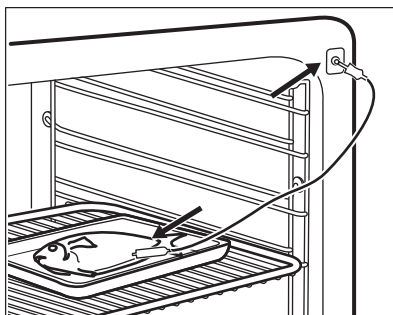
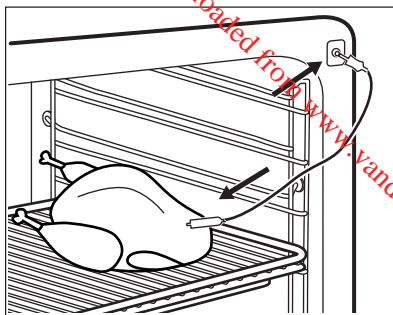
- Ingrediënten moeten op kamertemperatuur zijn.
- De voedingssensor mag niet worden gebruikt voor vloeibare gerechten.
- Tijdens het koken met de voedingssensor in het gerecht blijven en de stekker in de aansluiting.
- Gebruik de aanbevolen instellingen voor de vleesthermometer. Zie het hoofdstuk 'Nuttige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



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

## Voedselcategorieën: vlees, gevogelte en vis

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



Het display geeft het symbool van de voedingssensor weer.

4. Druk binnen 5 seconden op  $\wedge$  of  $\vee$  om de voedselkerntemperatuur in te stellen.
5. Selecteer de verwarmfunctie en, indien nodig, de temperatuur.
6. Om de temperatuur van de voedselkerntemperatuur te wijzigen druk op  $\text{Ⓢ}$ .

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

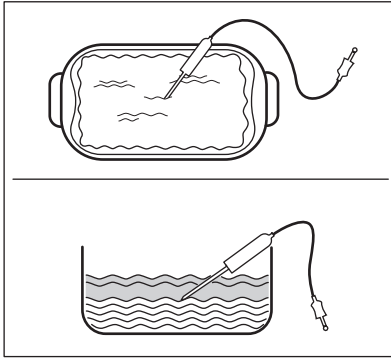
7. Druk op een symbool om het signaal uit te zetten.
8. Haal de stekker van de voedingssensor uit het stopcontact en haal het gerecht uit het apparaat.

**WAARSCHUWING!**

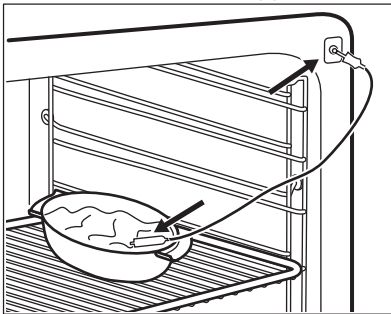
Er bestaat een risico op verbrandingsgevaar aangezien de voedingssensor heet wordt. Wees voorzichtig wanneer u de stekker eruit haalt en de voedingssensor uit het gerecht haalt.

## Voedselcategorie: ovenschotel

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



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



Het display geeft het symbool van de voedingssensor weer.

6. Druk binnen 5 seconden op  $\wedge$  of  $\vee$  om de voedselkerntemperatuur in te stellen.

7. Selecteer de verwarmfunctie en, indien nodig, de temperatuur.
8. Om de temperatuur van de voedselkerntemperatuur te wijzigen druk op  $\text{P}$ .

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

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



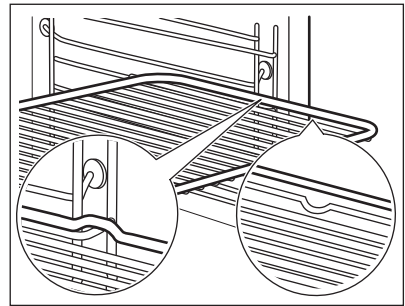
### WAARSCHUWING!

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

## 9.2 De accessoires plaatsen

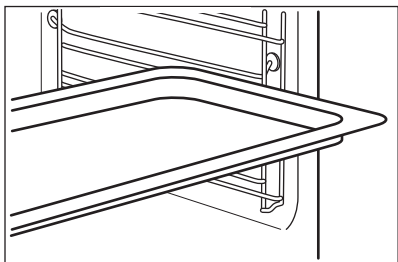
Bakrooster:

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



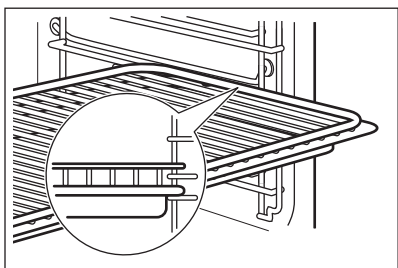
Bakplaat / Diepe pan:

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



Bakrooster en bakplaat / diepe pan samen:

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






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

## 10. EXTRA FUNCTIES

### 10.1 Favoriet

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

#### Een programma opslaan



1. Schakel het apparaat in.
2. Stel een verwarmingsfunctie of een automatisch programma in.
3. Raak  herhaaldelijk aan totdat het display het volgende weergeeft: OPSLAAN.
4. Druk op **OK** om te bevestigen. Het display geeft de eerste vrije geheugenpositie weer.
5. Druk op **OK** om te bevestigen.
6. Voer de naam van het programma in. De eerste letter knippert.
7. Tik op  of  om de letter te wijzigen.

8. Druk op **OK**.

De volgende letter knippert.

9. Herhaal stap 7 indien nodig.

10. Druk op **OK** en houdt de knop ingedrukt om op te slaan.


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

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

#### Het programma inschakelen


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




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

## 10.2 Gebruik van het Kinderslot


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

 Als de pyrolysefunctie actief is, wordt de deur automatisch vergrendeld. Er verschijnt een melding op het display als u een willekeurig symbool aanraakt.



1. Raak  aan om het display in te schakelen.
2. Druk tegelijkertijd op  en  totdat het display een bericht weergeeft. Om het Kinderslot te deactiveren, herhaal stap 2.


## 10.3 Toetsblokkering

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

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



 Als de pyrolysefunctie werkt, is de deur vergrendeld en verschijnt het sleutelsymbool in het display.


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

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


## 10.4 Set + Go

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

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

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

Wanneer de verwarmingsfunctie is voltooid, klinkt er een geluidssignaal.

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

## 10.5 Automatische uitschakeling

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

Temperatuur (°C)	Uitschakeltijd (u)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - maximum	1.5



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

## 10.6 Helderheid van het display

Er zijn twee standen voor de helderheid van het display:

- Helderheid 's nachts - wanneer het apparaat uit staat, is de helderheid van het display tussen 22:00 en 06:00 lager.
- Helderheid overdag:
  - als het apparaat aan staat.

## 11. AANWIJZINGEN EN TIPS



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.



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

### 11.1 Binnenzijde van de deur

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

- de nummers van de inzetniveaus.
- Informatie over de verwarmingsfuncties, aanbevolen rekstanden en temperaturen voor karakteristieke gerechten.

### 11.2 Nuttige tips voor speciale opwarmfuncties van de oven

#### Warmhouden

Gebruik deze functie om voedsel warm te houden.

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

### 10.7 Koelventilator

Als 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.

De temperatuur wordt automatisch ingesteld op 80°C.

#### Borden Warmen

Voor het verwarmen van borden en schalen.

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

De automatische temperatuur is 70 °C.

Aanbevolen rekstand: 3.

#### Deeg Laten Rijden

U kunt deze automatische functie gebruiken voor elk gistdeeg. Het zorgt voor de juiste atmosfeer om het te laten rijzen. Plaats het deeg in een kom die groot genoeg is voor het gerezen deeg. Het is niet nodig om het af te dekken. Plaats een bakrooster op niveau één en schuif de schaal erin. Sluit de deur en stel de functie in op deeg rijzen. Deeg Laten Rijden. Stel de benodigde tijd in.

#### Ontdooien

Haal het gerecht uit de verpakking en plaats het op een bord. Bedek het bord niet met een kom of ander bord, aangezien het ontdooien hierdoor langer

kan duren. Gebruik het eerste roosterniveau vanaf de bodem.

Downloaded from www.vandenborre.be

### 11.3 Weinig Vocht

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Geroosterd varkensvlees 1.000 g	160 - 180	90 - 100	2
Biefstuk 1000 g	180 - 200	60 - 90	2
Geroosterd kalfsvlees 1.000 g	180	80 - 90	2
Gehaktbrood, ongegaard, 500 g	180	30 - 40	2
Gerookte varkensrug 600 - 1.000 g (2 uur weken)	160 - 180	60 - 70	2
Kip 1000 g	180 - 210	50 - 60	2
Eend 1.500 - 2.000 g	180	70 - 90	2
Gans 3.000 g	170	130 - 170	1
Aardappelgratin	160 - 170	50 - 60	2
Pastaschotel	170 - 190	40 - 50	2
Lasagne	170 - 180	45 - 55	2
Gemengde broodjes 500 - 1.000 g	180 - 190	45 - 60	2
Broodjes	180 - 210	25 - 35	2
Afbakbroodjes	200	15 - 20	2
Afbakbaguettes 40 - 50 g	200	15 - 20	2
Afbakbaguettes 40 - 50 g, bevroren	200	25 - 35	2

### 11.4 Regenereren

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min) 1)	Roosterhoogte
Bordgerechten	120 - 130	15 - 20	2
Pastaschotel	120 - 130	15 - 20	2

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min) 1)	Roosterhoogte
Rijst	120 - 130	15 - 20	2
Deegballen	120 - 130	15 - 20	2

1) De tijden zijn uitsluitend richtlijnen.

## 11.5 Bakken

- Uw oven kan anders bakken of roosteren dan het apparaat dat u tot nu toe gebruikt heeft. Pas uw normale instellingen zoals temperatuur, gaartijd en ovenniveau aan de tabelwaarden aan.
- Gebruik de eerste keer de laagste temperatuur.
- Als u voor een speciaal recept de instelling niet kunt vinden, zoek dan naar een soortgelijk recept.
- Bij het bereiden van cake op meerdere niveaus kan de baktijd ca. 10 - 15 minuten langer zijn.
- Als de cake niet overal even hoog is, wordt de cake in het begin van het bakproces niet overal even bruin. Verander in dit geval de temperatuurinstelling niet. De verschillen verminderen tijdens het bakproces.
- Tijdens het bakken kunnen bakplaten in de oven vervormen. Wanneer de bakplaten afkoelen, verdwijnt de vervorming.

## 11.6 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. <b>U kunt de baktijd niet verlagen door een hogere temperatuur in te stellen.</b>
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.

Downloaded from [www.vandenborre.be](http://www.vandenborre.be)

Bakresultaat	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De cake wordt ongelijkmatig bruin.	De oventemperatuur is te hoog en de baktijd te kort.	De baktemperatuur lager instellen en de baktijd verlengen.
De cake wordt ongelijkmatig bruin.	Het deeg is niet gelijkmatig verdeeld.	Verdeel het deeg gelijkmatig over de bakplaat.
De cake wordt niet gaar binnen de aangegeven baktijd.	De oventemperatuur is te laag.	De volgende keer dat u een cake bakt, stelt u de baktemperatuur een beetje hoger in.

## 11.7 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
Fatless sponge cake / Vetvrije cake, zacht	Multi Hetelucht	140 - 150	35 - 50	2
Fatless sponge cake / Vetvrije cake, zacht	Boven + onderwarmte	160	35 - 50	2
Taartbodem - zandtaartdeeg	Multi Hetelucht	150 - 160 <sup>1)</sup>	20 - 30	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

Gerecht	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Kwarktaart	Boven + onder-warmte	170 - 190	60 - 90	1

1) Oven voorverwarmen.

Gebak / brood op bakplaat

Gerecht	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Vlechtbrood / broodkrans	Boven + onder-warmte	170 - 190	30 - 40	3
Kerststol	Boven + onder-warmte	160 - 180 <sup>1)</sup>	50 - 70	2
Brood (roggebrood): 1. Eerste deel van het bakproces. 2. Tweede deel van het bakproces.	Boven + onder-warmte	1. 230 <sup>1)</sup> 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Roomsoezen / Eclairs	Boven + onder-warmte	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 35	3
Biscuitrol	Boven + onder-warmte	180 - 200 <sup>1)</sup>	10 - 20	3
Kruimeltaart (droog)	Multi Hetelucht	150 - 160	20 - 40	3
Boter-/Suikerkoek	Boven + onder-warmte	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Vruchtentaart (bereid met gistdeeg/roerdeeg) <sup>2)</sup>	Multi Hetelucht	150 - 170	30 - 55	3
Vruchtentaart (bereid met gistdeeg/roerdeeg) <sup>2)</sup>	Boven + onder-warmte	170	35 - 55	3
Vruchtentaart met kruimeldeeg	Multi Hetelucht	160 - 170	40 - 80	3

Gerecht	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Plaatkoek met kwetsbare garnering (bijvoorbeeld kwark, room, puddingvulling)	Boven + onderwarmte	160 - 180 <sup>1)</sup>	40 - 80	3

1) Oven voorverwarmen.

2) Gebruik de braadpan.

Koekjes

Gerecht	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Zandkoekjes	Multi Hetelucht	150 - 160	15 - 25	3
Short bread / Zandtaartdeeg / Gebakreepjes	Multi Hetelucht	140	20 - 35	3
Short bread / Zandtaartdeeg / Gebakreepjes	Boven + onderwarmte	160 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Koekjes gemaakt van sponsdeeg	Multi Hetelucht	150 - 160	15 - 20	3
Eiwitgebak / schuimgebak	Multi Hetelucht	80 - 100	120 - 150	3
Bitterkoekjes	Multi Hetelucht	100 - 120	30 - 50	3
Koekjes gemaakt van gistdeeg	Multi Hetelucht	150 - 160	20 - 40	3
Klein bladerdeeggebak	Multi Hetelucht	170 - 180 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Broodjes	Multi Hetelucht	160 <sup>1)</sup>	10 - 25	3
Broodjes	Boven + onderwarmte	190 - 210 <sup>1)</sup>	10 - 25	3
Small cakes / Kleine cakes (20 stuks/bakplaat)	Multi Hetelucht	150 <sup>1)</sup>	20 - 35	3
Small cakes / Kleine cakes (20 stuks/bakplaat)	Boven + onderwarmte	170 <sup>1)</sup>	20 - 30	3

1) Oven voorverwarmen.

## 11.8 Ovenschotels en gratineerde 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 <sup>1)</sup>	Circulatiegrill	170 - 190	15 - 35	1
Stokbroden be-dekt met ge-smolten kaas	Multi Hetelucht	160 - 170	15 - 30	1
Zoete ovenscho-tels	Boven + onder-warmte	180 - 200	40 - 60	1
Visschotels	Boven + onder-warmte	180 - 200	30 - 60	1
Gevulde groen-te	Multi Hetelucht	160 - 170	30 - 60	1

<sup>1)</sup> Oven voorverwarmen.

## 11.9 Multi Hetelucht (Vochtig)

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Pastagratin	200 - 220	45 - 55	3
Aardappelgratin	180 - 200	70 - 85	3
Moussaka	170 - 190	70 - 95	3
Lasagna	180 - 200	75 - 90	3
Cannelloni	180 - 200	70 - 85	3
Broodpudding	190 - 200	55 - 70	3
Rijstpudding	170 - 190	45 - 60	3
Appeltaart, gemaakt van roer-deeg (rond bakblik)	160 - 170	70 - 80	3
Witbrood	190 - 200	55 - 70	3

## 11.10 Bakken op meerdere niveaus

Gebruik de functie: Multi Hetelucht.



Downloaded from www.vandenborre.be

Cakes / Gebak / brood op bakplaat

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

<sup>1)</sup> 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	-
Bitterkoekjes	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Koekjes ge- maakt van gist- deeg	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Klein blader- deeggebak	170 - 180 <sup>1)</sup>	30 - 50	1 / 4	-
Broodjes	180	20 - 30	1 / 4	-
Small cakes / Kleine cakes (20 stuks/bakplaat)	150 <sup>1)</sup>	23 - 40	1 / 4	-

<sup>1)</sup> Oven voorverwarmen.

### 11.11 Pizza Hetelucht

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Pizza (dunne korst)	210 - 230 <sup>1)2)</sup>	15 - 25	2
Pizza (met uiteenlo- pende garnering)	180 - 200	20 - 30	2
Taarten	180 - 200	40 - 55	1

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Spinazietaart	160 - 180	45 - 60	1
Quiche Lorraine	170 - 190	45 - 55	1
Zwitserse flan	170 - 190	45 - 55	1
Appeltaart, gedekt	150 - 170	50 - 60	1
Groentetaart	160 - 180	50 - 60	1
Ongedesemd brood	210 - 230 <sup>1)</sup>	10 - 20	2
Bladerdeegtaart	160 - 180 <sup>1)</sup>	45 - 55	2
Flammekuchen (piza-achtig gerecht uit de Elzas)	210 - 230 <sup>1)</sup>	15 - 25	2
Piroggen (Russische variant op calzone)	180 - 200 <sup>1)</sup>	15 - 25	2

1) Oven voorverwarmen.

2) Gebruik de braadpan.

## 11.12 Roosteren

- Gebruik voor het roosteren hittebestendige ovenschalen. Zie de instructies van de fabrikant van de ovenschalen.
- Grote braadstukken kunt u direct in de diepe braadpan roosteren (indien aanwezig) of op een rooster boven de braadpan.
- Schenk wat vloeistof in de braadpan om te voorkomen dat de vleessappen of het vet op het oppervlak inbranden.
- Alle soorten vlees die een korst moeten krijgen, kunt u in de braadschaal zonder deksel braden.
- Indien nodig het braadstuk na 1/2 - 2/3 van de gaartijd keren.
- Om het vlees sappiger te houden:
  - braad mager vlees in een braadpan met deksel of gebruik een braadzak.
  - rooster vlees en vis in stukken die minimaal 1 kg wegen.
  - besprenkel grote braadstukken en gevogelte diverse keren tijdens het braden met het eigen vleessap.

## 11.13 Tabel braadstukken

Rundvlees

Gerecht	Gewicht	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Stoofvlees	1 – 1,5 kg	Boven + onderwarmte	230	120 - 150	1
Rosbief of ossehaas: rood	per cm dikte	Circulatiegrill	190 - 200 <sup>1)</sup>	5 - 6	1

Downloaded from www.vandenborre.be

Gerecht	Gewicht	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Rosbief of ossehaas: medium	per cm dikte	Circulatiegrill	180 - 190 <sup>1)</sup>	6 - 8	1
Rosbief of ossehaas: doorgebakken	per cm dikte	Circulatiegrill	170 - 180 <sup>1)</sup>	8 - 10	1

<sup>1)</sup> Oven voorverwarmen.

Varkensvlees

Gerecht	Gewicht	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Schouderstuk / nekstuk / hamlap	1 - 1,5 kg	Circulatiegrill	150 - 170	90 - 120	1
Kotelet / ribbetje	1 - 1,5 kg	Circulatiegrill	170 - 190	30 - 60	1
Gehaktbrood	750 g - 1 kg	Circulatiegrill	160 - 170	50 - 60	1
Varkensschonkel (voorgekookt)	750 g - 1 kg	Circulatiegrill	150 - 170	90 - 120	1

Kalfsvlees

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

Lamsvlees

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

## Wild

Gerecht	Gewicht	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Hazenrug / hazenbout	tot 1 kg	Circulatiegrill	180 - 200 <sup>1)</sup>	35 - 55	1
Rug	1,5 – 2 kg	Boven + onderwarmte	180 - 200	60 - 90	1
Reebout, hertenbout	1,5 – 2 kg	Boven + onderwarmte	180 - 200	60 - 90	1

<sup>1)</sup> Oven voorverwarmen.

## Gevogelte

Gerecht	Gewicht	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Stukken ge- vogelte	200 – 250 g elk	Circulatiegrill	200 - 220	30 - 50	1
Halve kip	400 – 500 g elk	Circulatiegrill	190 - 210	40 - 50	1
Kip, haantje	1 – 1,5 kg	Circulatiegrill	190 - 210	50 - 70	1
eend	1,5 – 2 kg	Circulatiegrill	180 - 200	80 - 100	1
gans	3,5 – 5 kg	Circulatiegrill	160 - 180	120 - 180	1
kalkoen	2,5 – 3,5 kg	Circulatiegrill	160 - 180	120 - 150	1
kalkoen	4 – 6 kg	Circulatiegrill	140 - 160	150 - 240	1

## Vis (gestoomd)

Gerecht	Gewicht (kg)	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Hele vis	1 - 1.5	Circulatiegrill	180 - 200	30 - 50	1

## 11.14 Grillen

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

- Lege oven met grillfuncties altijd 5 minuten voorverwarmen.

**LET OP!**

Tijdens het grillen moet de ovendeur altijd gesloten zijn.

Downloaded from www.vanderborre.be

Grillen

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

Grill Intens

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

11.15 Bevroren Gerechten

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Pizza, bevroren	200 - 220	15 - 25	2
American pizza, bevroren	190 - 210	20 - 25	2
Pizza, gekoeld	210 - 230	13 - 25	2
Pizza snacks, bevroren	180 - 200	15 - 30	2
Patat, dun	190 - 210	15 - 25	3
Patat, dik	190 - 210	20 - 30	3
Aardappelpartjes / -kroketjes	190 - 210	20 - 40	3

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
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	180 - 200	40 - 50	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 <sup>1)</sup> (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

<sup>1)</sup> Patat tijdens bakken 2 tot 3 keer omkeren.

## 11.16 Lage Temperatuur Garen

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

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



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

1. Braad het vlees aan in een pan op de kookplaat op een zeer hoge stand gedurende 1 - 2 minuten aan elke kant.
2. Plaats het vlees samen met de hete braadpan in de oven op het bakrooster.
3. Steek de vleesthermometer in het vlees.
4. Selecteer de functie: Lage Temperatuur Garen en stel de juiste doelkerntemperatuur in.

Downloaded from www.vandenborre.be

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

### 11.17 Ontdooien

- Haal het gerecht uit de verpakking en plaats het op een bord.
- Gebruik het eerste roosterniveau vanaf de bodem.

- Bedek het bord niet met een kom of ander bord, aangezien het ontdooien hierdoor langer kan duren.

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

### 11.18 Inmaken

- Gebruik alleen weckpotten van dezelfde afmetingen.
- Gebruik geen weckpotten met een draai- of bajonetsluiting en metalen bakken.
- Gebruik het eerste rooster van de bodem van deze functie.
- Zet niet meer dan zes wekflessen van 1 liter op het bakrooster.

- Vul de glazen potten gelijkmatig en sluit ze af met een klem.
- De weckpotten mogen elkaar niet raken.
- Vul ca. 1/2 liter water op de bakplaat, zodat er voldoende vocht in de oven ontstaat.
- Als de vloeistof in de weckpotten begint te borrelen (na ca. 35 - 60 minuten bij weckpotten van 1 liter), stop de oven of verlaag de

temperatuur tot 100 °C (raadpleeg de tabel).

#### Zachte vruchten

Gerecht	Temperatuur (°C)	Inmaken/wecken tot het pelen begint (min)	Door blijven koken op 100 °C (min.)
Aardbeien / bosbessen / frambozen / rijpe kruisbessen	160 - 170	35 - 45	-

#### Steenvruchten

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

#### Groenten

Gerecht	Temperatuur (°C)	Inmaken/wecken tot het pelen begint (min)	Door blijven koken op 100 °C (min.)
Wortelen <sup>1)</sup>	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

<sup>1)</sup> Na uitschakeling in de oven laten staan.

## 11.19 Drogen

- Gebruik hiervoor een met boterhampapier of bakpapier belegde plaat.

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

#### Groenten

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



Downloaded from www.vandenborre.be

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (u)	Roosterhoogte	
			1 stand	2 standen
Paddestoelen	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Kruiden	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

Fruit

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

### 11.20 Brood

Voorverwarmen wordt niet aanbevolen.

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Witbrood	170 - 190	40 - 60	2
Baguette	200 - 220	35 - 45	2
Brioche	180 - 200	40 - 60	2
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	2
Roggebrood	170 - 190	50 - 70	2
Bruin brood	170 - 190	50 - 70	2
Volkoren brood	170 - 190	40 - 60	2
Broodjes	190 - 210	20 - 35	2

### 11.21 Voedselsensor-tabel

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

Rundvlees	Kerntemperatuur (°C) van voedsel		
	Minder	Gemiddeld	Meer
Gehaktbrood	80	83	86
Varkensrug	Kerntemperatuur (°C) van voedsel		
	Minder	Gemiddeld	Meer
Ham, Braadstuk	80	84	88
Schenkel (rug), Gerookte varkensrug, Gerookte varkensrug, gepocheerd	75	78	82
Kalfsvlees	Kerntemperatuur (°C) van voedsel		
	Minder	Gemiddeld	Meer
Geroosterd kalfsvlees	75	80	85
Kalfsschenkel	85	88	90
Schapenvlees / lamsvlees	Kerntemperatuur (°C) van voedsel		
	Minder	Gemiddeld	Meer
Schapenbout	80	85	88
Schapenrug	75	80	85
Lamsbout, Geroosterd lamsvlees	65	70	75
Game	Kerntemperatuur (°C) van voedsel		
	Minder	Gemiddeld	Meer
Hazenrug Rug	65	70	75
Hazenpoot, hazenbout Gehele haas, Ree- /hertenrug	70	75	80
Gevogelte	Kerntemperatuur (°C) van voedsel		
	Minder	Gemiddeld	Meer
Kip (hele/halve/filet)	80	83	86
Eend (hele/halve), Kalkoen (hele/halve)	75	80	85

Downloaded from www.vandenborre.be

Gevogelte	Kerntemperatuur (°C) van voedsel		
	Minder	Gemiddeld	Meer
Eend (filet)	60	65	70
Vis (zalm, forel, snoekbaars)	Kerntemperatuur (°C) van voedsel		
	Minder	Gemiddeld	Meer
Vis (hele/grote/gestoomde), Vis (hele/grote/geroosterde)	60	64	68
Ovenschotels - Voorgekookte groenten	Kerntemperatuur (°C) van voedsel		
	Minder	Gemiddeld	Meer
Ovenschotel courgette, Ovenschotel broccoli, Ovenschotel venkel	85	88	91
Ovenschotel - Hartig	Kerntemperatuur (°C) van voedsel		
	Minder	Gemiddeld	Meer
Cannelloni, Lasagne, Pastaschotel	85	88	91
Ovenschotel - Zoet	Kerntemperatuur (°C) van voedsel		
	Minder	Gemiddeld	Meer
Ovenschotel witbrood met/zonder fruit, Ovenschotel rijstepap met/zonder fruit, Ovenschotel zoete noedels	80	85	90

## 12. ONDERHOUD EN REINIGING



**WAARSCHUWING!**  
Raadpleeg de hoofdstukken  
Veiligheid.

### 12.1 Opmerkingen over schoonmaken

- Maak de voorkant van 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.

- Droog de oven als de ovenruimte nat is na gebruik.

## 12.2 Aanbevolen reinigingsproducten

Gebruik geen schuurspunzen of agressieve reinigingsmiddelen. Deze kunnen schade veroorzaken aan de emailen en roestvrij stalen delen.

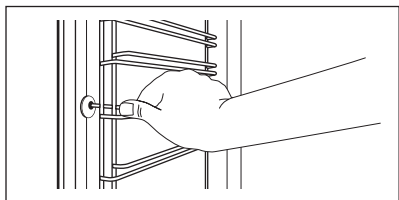
U kunt onze producten kopen bij [www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop) en de beste detailhandel.

## 12.3 Verwijderen van de geleiders

Zorg ervoor dat het apparaat is afgekoeld voordat u onderhoud verricht. Gevaar voor brandwonden.

Om het apparaat te reinigen, verwijder de inschuifrails.

1. Inschuifrails voorzichtig naar boven toe uit de voorste ophanging trekken.



2. Trek de inschuifrail bij de voorkant uit de zijwand.
3. Geleiders uit de achterste ophanging trekken.

Installeer de geleiders in de omgekeerde volgorde.

## 12.4 Pyrolytische reiniging



### LET OP!

Verwijder alle accessoires.



Schenk geen water in het waterreservoir tijdens de pyrolytische reiniging. Als er tijdens de pyrocyclus water in het reservoir wordt geschonken, zal de pyrolytische reiniging stoppen. Na deze handeling zal de pyrocyclus overnieuw beginnen.



### De pyrolysereinigingsprocedure kan niet worden gestart:

- U heeft de stekker van de vleesthermometer niet uit de aansluiting gehaald.
- U heeft de ovendeur niet helemaal gesloten.



### LET OP!

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


1. Activeer het apparaat en kies de functie in het hoofdmenu Reinigen. Druk op **OK** om te bevestigen.
2. Zet de bakplaat op de eerste stand om het water uit het waterreservoir op te vangen. Druk op **OK** om te legingsprocedure van het waterreservoir te starten.
3. Verwijder als de procedure eindigt, alle accessoires en de zijroosters. Verwijder het resterende voedsel met de hand. Reinig de binnenkant van de deur met heet water, zodat de resten niet inbranden door de hete lucht. Druk op **OK** om Pyrolytische reiniging te starten
4. Druk op **^** of **v** om de duur van de reinigingsprocedure te kiezen:


Optie	Beschrijving
Kort	1 h


Normaal	1 h 30 min
Intensief	3 h

Druk op **OK** om te bevestigen.

 Schakel het apparaat uit om de pyrolyse te stoppen voordat het is voltooid.

 Als de pyrolytische reiniging start, wordt de deur van het apparaat vergrendeld en werkt de verlichting niet.

 Nadat de pyrolytische reiniging is voltooid, blijft de deur tijdens de afkoelfase vergrendeld. Sommige apparaatfuncties zijn tijdens de afkoelfase niet beschikbaar.

 **WAARSCHUWING!**  
Nadat de pyrolyserreiniging is beëindigd, is het apparaat zeer heet. Er bestaat verbrandingsgevaar. Laat het apparaat afkoelen.

## 12.5 Reinigingsherinnering

Als de herinnering wordt getoond, is reiniging noodzakelijk. Uitvoeren van functie Pyrolytische reiniging.

U kunt de functie inschakelen/ uitschakelen: Reinigingsherinnering in het menu: Basisinstellingen.

## 12.6 Stoomgeneratiesysteem - Ontkalken

Als de stomer werkt, hoopt zich binnenin kalkaanslag op (door het kalk in het water). Dit kan een negatief effect hebben op de stoomkwaliteit, op de prestatie van de stomer en de voedselkwaliteit. Reinig het stoomcircuit om ophoping van kalkaanslag te voorkomen.

Verwijder alle accessoires.

Selecteer de functie in het menu: Reinigen. De gebruikersinterface zal u door de procedure leiden.

De volledige procedure duurt ongeveer 2 uur.

Het lampje in deze functie is uit.

1. Controleer of de waterlade leeg is.
2. Druk op **OK**.
3. Plaats de grill-/braadslede op het onderste ovenniveau.
4. Druk op **OK**.
5. Doe 250 ml van antikalkmiddel in de waterlade.
6. Vul het resterende gedeelte van de waterlade tot het maximale niveau met water tot het geluidssignaal klinkt of het display het bericht toont.
7. Druk op **OK**.  
Dit activeert het eerste gedeelte van de procedure: Ontkalken.


 Dit gedeelte duurt ongeveer 1 uur en 40 minuten.

8. Na beëindiging van het eerste gedeelte moet de grill-/braadslede geleegd worden en weer op het eerste roosterstand worden geplaatst.
9. Druk op **OK**.
10. Vul de waterlade tot het maximale niveau met vers water tot het geluidssignaal klinkt of het display het bericht toont.

**11. Druk op **OK**.**  
Dit activeert het tweede gedeelte van de procedure: Ontkalken. Dit spoelt de stoomgenerator.

 Dit gedeelte duurt ongeveer 35 minuten.

Verwijder de grill-/braadslede na beëindiging van de procedure.

 Als de functie: Ontkalken niet op de juiste manier wordt uitgevoerd, toont het display een bericht om het te herhalen.

Droog de oven met een droge doek als deze vochtig of nat is. Laat de oven volledig uitdrogen met de deur geopend.

## 12.7 Ontkalkmelder

Er zijn twee ontkalkmelders die u eraan herinneren de functie uit te voeren: Ontkalken. Deze melders worden iedere keer dat u uw apparaat uitzet geactiveerd.

De zachtklinkende melder herinnert u en beveelt aan de antikalkcyclus uit te voeren.

De hardklinkende melder verplicht u de ontkalking uit te voeren.



Als u het apparaat niet ontkalkt bij het horen van de hardklinkende melder, kunt u de stoomfuncties niet gebruiken.  
U kunt de ontkalkmelder niet uitschakelen.

## 12.8 Stoomgeneratiesysteem - Spoelen

Verwijder alle accessoires.

Selecteer de functie in het menu: Reinigen. De gebruikersinterface zal u door de procedure leiden.

De totale duur van de functie is ongeveer 30 minuten.

Het lampje in deze functie is uit.

1. Plaats de bakplaat op het eerste ovenniveau.
2. Druk op **OK**.
3. Vul de waterlade tot het maximale niveau met vers water tot het geluidssignaal klinkt of het display het bericht toont.
4. Druk op **OK**.  
Verwijder de bakplaat na beëindiging van de procedure.

## 12.9 Legen Reservoir

Verwijder alle accessoires.

De reinigingsfunctie verwijdert het restwater van de waterlade. Gebruik de functie na bereiding met stoom.

Selecteer de functie in het menu: Reinigen. De gebruikersinterface zal u door de procedure leiden.

De totale duur van de functie is ongeveer 6 minuten.

Het lampje in deze functie is uit.

1. Plaats de bakplaat op het eerste ovenniveau.
2. Druk op **OK**.  
Verwijder de bakplaat na beëindiging van de procedure.

## 12.10 De deur verwijderen en installeren

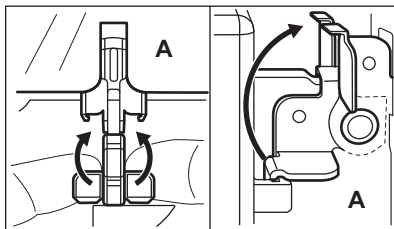
U kunt de ovendeur en het interne glazen paneel verwijderen om het schoon te maken. Het aantal glasplaten verschilt per model.



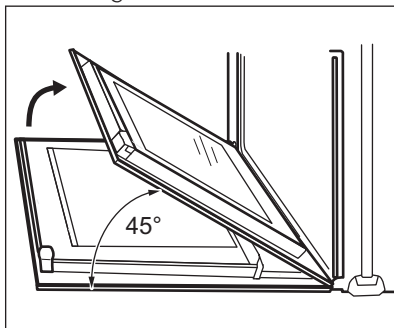
### WAARSCHUWING!

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

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

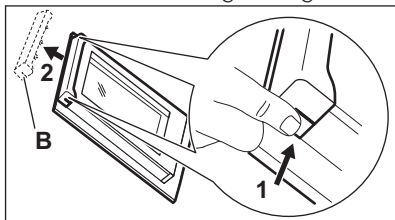


3. Sluit de deur totdat deze in een hoek van ongeveer 45° staat.



4. Pak de deur aan de zijkanten met beide handen vast en trek deze onder een opwaartse hoek weg van het apparaat.

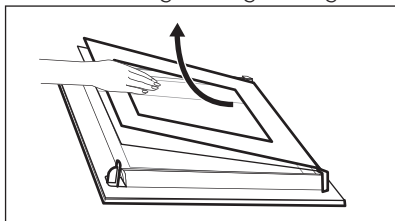
5. Plaats de ovendeur met de buitenkant omlaag op een zachte en egale ondergrond. Dit voorkomt krassen.
6. Deurafdekking (B) aan de bovenkant van de deur aan beide kanten vastpakken en naar binnen drukken om de klemsluiting te ontgrendelen.



**LET OP!**

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

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



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

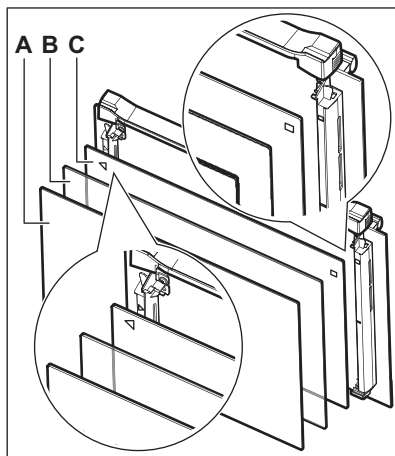


**WAARSCHUWING!**

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

Zorg ervoor dat u de glasplaten (C, B en A) weer in de juiste volgorde

terugplaatst. Plaats eerst glasplaat C, die een opdruk van een vierkant op de linkerkant en opdruk van een driehoek op de rechterkant heeft. U ziet deze symbolen ook in reliëf aan op het deurframe. Het driehoeksymbool op het glas moet overeenkomen met de driehoek op het deurframe en het vierkantsymbool met het vierkant. Plaats hierna de twee andere glasplaten.



## 12.11 Het lampje vervangen

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



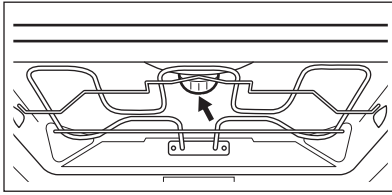
**WAARSCHUWING!**

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

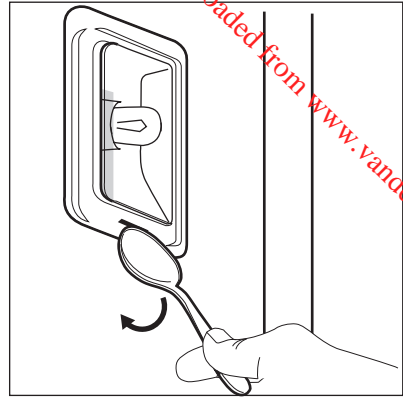
1. Draai het afdekglas van de lamp naar rechts en verwijder het.



2. Verwijder de metalen ring en reinig de glasafdekking.
3. Vervang de lamp door een geschikte 300°C hittebestendige lamp.
4. Monteer de metalen ring op de glasafdekking.
5. Plaats het afdekglas terug.

### Het zijlampje

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



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

## 13. PROBLEEMOPLOSSING



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken  
Veiligheid.

### 13.1 Problemen oplossen

Probleem	Mogelijke oorzaak	oplossing
U kunt de oven niet inschakelen of bedienen.	De oven is niet aangesloten op een stopcontact of is niet goed geïnstalleerd.	Controleer of de oven goed is aangesloten op het stopcontact (zie het aansluitdiagram indien beschikbaar).
De oven wordt niet warm.	De oven is uitgeschakeld.	Schakel de oven in.
De oven wordt niet warm.	De klok is niet ingesteld.	Stel de klok in.
De oven wordt niet warm.	De benodigde kookstanden zijn niet ingesteld.	Zorg ervoor dat de instellingen correct zijn.
De oven wordt niet warm.	De automatische uitschakeling is actief.	Raadpleeg 'Automatisch uitschakelen'.
De oven wordt niet warm.	Het kinderslot is geactiveerd.	Raadpleeg 'Het kinderslot gebruiken'.
De oven wordt niet warm.	De deur is niet goed gesloten.	Sluit de deur volledig.



Downloaded from [www.fridanborre.be](http://www.fridanborre.be)

Probleem	Mogelijke oorzaak	oplossing
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.
Op het display verschijnt F111.	De stekker van de vleesthermometer is niet goed in de aansluiting gestoken.	Steek de stekker van de vleesthermometer zo ver mogelijk in het stopcontact.
Het display toont een foutcode die niet in deze tabel staat.	Er is een elektrische fout.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Schakel de oven uit via de huiszekering of de veiligheidsschakelaar in de zekeringkast en schakel deze weer in.</li> <li>• Neem contact op met de klantenservice wanneer de foutcode opnieuw wordt weergegeven.</li> </ul>
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.
De ontkalkprocedure wordt onderbroken voordat het is afgelopen.	Er is een stroomstoring geweest.	Herhaal de procedure.
De ontkalkprocedure wordt onderbroken voordat het is afgelopen.	De functie is door de gebruiker gestopt.	Herhaal de procedure.
De grill-/bakplaat bevat na de ontkalkprocedure geen water.	U heeft de waterlade niet tot het maximale niveau gevuld.	Controleer of er ontkalkingsmiddel / water in de waterlade zit. Herhaal de procedure.
Er ligt vies water op de bodem van de ruimte na de ontkalkcyclus.	De grill-/bakplaat bevindt zich op het verkeerde ovenniveau.	Verwijder het restwater en het ontkalkingsmiddel van de bodem van de oven. Plaats de grill-/braadslede op het onderste ovenniveau.
De reinigingsfunctie wordt onderbroken voordat het is afgelopen.	Er is een stroomstoring geweest.	Herhaal de procedure.
De reinigingsfunctie wordt onderbroken voordat het is afgelopen.	De functie is door de gebruiker gestopt.	Herhaal de procedure.

Probleem	Mogelijke oorzaak	oplossing
Er is geen goed resultaat na de reinigingsprocedure.	U hebt de zijroosters niet verwijderd voor het starten van de reinigingsprocedure. Deze kunnen de warmte overbrengen op de wanden waardoor de prestaties afnemen.	Verwijder de zijroosters uit het apparaat en herhaal de functie.

### 13.2 Onderhoudgegevens

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

De contactgegevens van het servicecentrum staan op het typeplaatje.

Het typeplaatje bevindt zich voor aan de binnenkant van het apparaat. Verwijder het typeplaatje niet uit de ovenruimte.

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

## 14. ENERGIEZUINIGHEID

### 14.1 Productkaart en informatie volgens EU 65-66/2014

Naam leverancier	AEG
Modelidentificatie	BSE774220B BSE774220M BSK774220M BSK77422YM
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 ruimten	1
Warmtebron	Elektriciteit
Volume	71 l

Downloaded from www.yandenborre.be

Soort oven	Inbouwoven	
Massa	BSE774220B	41.0 kg
	BSE774220M	41.0 kg
	BSK774220M	41.0 kg
	BSK77422YM	41.0 kg

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

## 14.2 Energiebesparing



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

### Algemene tips

Zorg ervoor dat de ovendeur goed gesloten is als u het apparaat in werking stelt. De deur niet openen tijdens de bereiding met stoom. Houd het deurrubber schoon en zorg ervoor dat het goed op zijn plaats vastzit.

Gebruik metalen schalen om meer energie te besparen.

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

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

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

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

### Bereiding met hete lucht

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

### Restwarmte

Bij sommige ovenfuncties worden, als een programma met tijdselectie (Duur of Einde) in werking is en de bereidingstijd langer is dan 30 minuten, de verwarmingselementen automatisch eerder uitgeschakeld.

De lamp en ventilator blijven wel werken.

### Eten warm houden

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

### Koken met de verlichting uitgeschakeld

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

### 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 verlichting weer inschakelen maar deze handeling vermindert de verwachte energiebesparingen.

## 15. MILIEUBESCHERMING

Recycle de materialen met het symbool



Gooi de verpakking in een geschikte verzamelcontainer om het te recyclen.

Help om het milieu en de volksgezondheid te beschermen en recycle het afval van elektrische en elektronische apparaten. Gooi apparaten

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







[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)



Downloaded from [www.vandenberghere.be](http://www.vandenberghere.be)  
86335170-C-201017



**AEG**