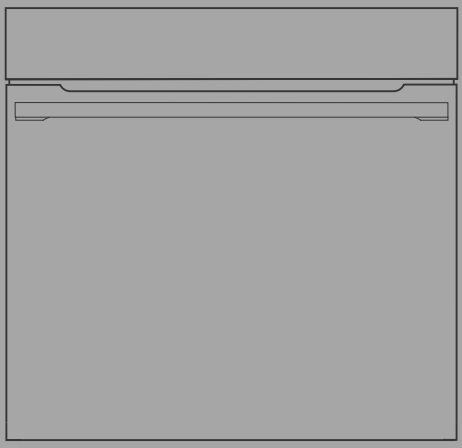
ATAG



GEBRUIKSAANWIJZING
INBOUWOVEN
NL

OXP66xxC
OX66xxC

Inhoudsopgave

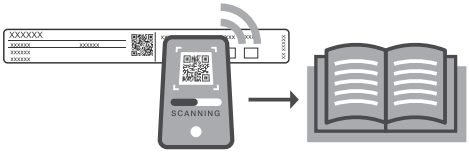
Inleiding 3
Veiligheidswaarschuwingen 4
Veilig en correct gebruik van de oven tijdens pyrolytische reiniging 5
Andere belangrijke veiligheidswaarschuwingen 6
ConnectLife 8
Beschrijving van het apparaat 9
Uitrusting van het apparaat 9
Bedieningspaneel 11
Voor het eerste gebruik 13
Voor de eerste keer inschakelen 13
Kalibratie met de temperatuursonde 14
De oven gebruiken - de bakinstellingen selecteren 15
Hoofdmenu - handmatig 16
Tijd- en timerfuncties 19
Bereidingen in fasen (+-menu) 21
Automatische programma's 22
Extra 22
Beginnen met bakken/braden 25
Einde bereiding en oven uitschakelen 26
Gratineren (menu +) 26
Krokante bodem 27
Opgeslagen programma's - uw instellingen opslaan 28
De algemene instellingen kiezen 29
Weergavevergrendeling (menu +) 30
Wifibeheer 31
De afstandsbediening van de oven beheren 31
Algemene tips en adviezen voor het bakken 33
Bereidingstabel 34
Koken met een temperatuursonde 40
Reiniging en onderhoud 43
Automatische ovenreiniging – pyrolyse 43
Verwijderen van de draadgeleiders en vaste uittrekbare (uitschuifbare) geleiders 45
De ovendeur en ruit verwijderen en terugplaatsen 46
Vervanging van de lamp 47
Problemen verhelpen 48
Storingstabel 48
Label - informatie over het apparaat 49
Nalevingsinformatie 50
Bescherming van het milieu 51
Kooktest 52

Wij danken u hartelijk voor uw vertrouwen bij de aankoop van ons apparaat.

Om het gebruik van ons product gemakkelijker te maken hebben we een gedetailleerde gebruiksaanwijzing bijgevoegd om u zo snel mogelijk bekend te maken met uw nieuwe apparaat.

Overtuig u ervan, dat u een onbeschadigd apparaat heeft ontvangen. Als u transportschade bemerkt, verzoeken wij u onmiddellijk contact op te nemen met de winkel waar u het apparaat heeft gekocht of met het magazijn in de regio die het apparaat heeft geleverd. Het telefoon- nummer vindt u op de rekening of op de vrachtbrief.

Lees voor de aansluiting van het apparaat de gebruiksaanwijzing aandachtig door. Het verhelpen van defecten of reclamaties, voortkomend uit een verkeerde aansluiting of gebruik van het apparaat vallen niet onder de garantie.



Scan voor uitgebreidere instructies en tips de QR-code op het typeplaatje.

In de gebruiksaanwijzing komt u de volgende symbolen tegen die de volgende betekenis hebben:

INFORMATIE!

Informatie, advies, tip of aanbeveling

WAARSCHUWING!

Waarschuwing – algemeen gevaar

ConnectLife

Verbind het apparaat met een wifinetwerk en de ConnectLife-app om toegang te krijgen tot alle functies, waaronder extra functies en afstandsbediening.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN – LEES DE GEBRUIKSAANWIJZINGEN AANDACHTIG DOOR EN BEWAAR DEZE VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK.

Het apparaat mag alleen door de servicedienst of gemachtigde deskundige worden aangesloten. Bij ondeskundig ingrijpen of reparaties aan het apparaat bestaat het gevaar van ernstig letsel en beschadiging van het apparaat.

Er moet een verbreker worden aangebracht in het vaste netsnoer volgens de geldende richtlijnen.

Het apparaat mag niet achter een decoratieve deur worden geplaatst om oververhitting te voorkomen.

WAARSCHUWING: Een beschadigd netsnoer of een beschadigde connector mag alleen worden vervangen door de fabrikant, een erkende servicetechnicus of een gekwalificeerde professional. Onjuist gebruik kan leiden tot elektrische schokken, brand of ernstig letsel.

Kinderen, ouder dan acht jaar en personen met verminderde lichamelijke, zintuigelijke en geestelijke vermogens of met gebrekkige kennis en ervaring mogen het apparaat slechts gebruiken onder toezicht en, als ze de juiste aanwijzingen hebben gekregen voor een veilig gebruik van het apparaat en de gevaren hebben begrepen, die aan het gebruik zijn verbonden. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Kinderen mogen het apparaat niet reinigen of onderhoudswerkzaamheden uitvoeren zonder adequaat toezicht.

WAARSCHUWING: Het apparaat en de toegankelijke onderdelen worden heet tijdens gebruik; vermijd contact met de verwarmingselementen. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden, tenzij zij voortdurend worden begeleid.

Het apparaat is niet bestemd voor bediening met uitwendige programmaklok of andersoortige special controlesystemen.

Gebruik alleen een temperatuursonde, aanbevolen voor gebruik in deze oven.

Gebruik voor de reiniging van het glas van de deur van het apparaat of het glas van het deksel van de kookplaat geen grove schuurmiddelen of metalen schrapers; deze kunnen het oppervlak beschadigen, waardoor het glas kan barsten.

Gebruik geen stoom-of hogedrukreinigers om het apparaat te reinigen, aangezien dit elektrische schokken kan veroorzaken.

WAARSCHUWING: Voor de vervanging van de lamp moet het apparaat losgekoppeld worden van het lichtnet om een elektrische schok te voorkomen.

Giet nooit water rechtstreeks op de bodem van de oven. Door temperatuurverschillen kan de emaillaag beschadigd raken.

Veilig en correct gebruik van de oven tijdens pyrolytische reiniging

Alvorens het automatische reinigingsproces te activeren, verwijdert u alle uitrusting uit de oven: het rooster, de braadslede, alle bakplaten, de vleessonde, de draadgeleiders en al het andere kookgerei dat geen deel uitmaakt van de ovenuitrusting.

Voordat u met het reinigingsproces begint, verwijdert u eventuele etensresten, gemorste vloeistof en alle bewegende delen uit de oven.

Tijdens het automatische reinigingsproces warmt de oven op tot een zeer hoge temperatuur en is deze ook aan de buitenkant zeer heet. Gevaar voor brandwonden! Houd kinderen uit de buurt van de oven.

Andere belangrijke veiligheidswaarschuwingen

Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik. Gebruik het niet voor ander doeleinden, zoals het verwarmen van de ruimte, het drogen van huisdieren, weefsels of kruiden, aangezien in deze gevallen gevaar bestaat voor letsel of brand.

Het apparaat mag alleen door de servicedienst of gemachtigde deskundige worden aangesloten. Bij ondeskundig ingrijpen of reparaties aan het apparaat bestaat het gevaar van ernstig letsel en beschadiging van het apparaat.

Het verdient aanbeveling om (vanwege het gewicht van het apparaat) het apparaat door twee personen te laten vervoeren en installeren.

Til het apparaat niet op aan de deurgreep.

De scharnieren van de ovendeur kunnen beschadigd raken bij overmatige belasting. Ga niet op de geopende ovendeur staan of zitten en leun er niet tegenaan. Plaats ook geen zware voorwerpen op de ovendeur.

Als de netsnoeren van andere apparaten in de buurt van de magnetron verstrikt raken in de magnetrondeur, kunnen ze beschadigd raken, wat kan leiden tot kortsluiting. Zorg er daarom voor dat de netsnoeren van andere apparaten zich op een veilige afstand bevinden.

Let op dat de ventilatieopeningen niet bedekt zijn of de luchtcirculatie op een of andere manier wordt belemmerd.

Bedek de magnetronwanden niet met aluminiumfolie en plaats geen bakplaten of andere bakjes op de bodem van de magnetron, want dat zou de luchtcirculatie in de magnetron belemmeren en verminderen, het bakproces vertragen en de emaillaag beschadigen.

Het is raadzaam de magnetrondeur tijdens het bakken niet te openen, omdat dat het stroomverbruik verhoogt en de condensvorming doet toenemen.

Wees aan het einde van het bakproces en tijdens het bakken voorzichtig bij het openen van de ovendeur, omdat er gevaar voor verbranding bestaat.

Om kalkaanslag te voorkomen, laat u de ovendeur na het bakken of het gebruik van de oven openstaan, zodat de oven kan afkoelen tot kamertemperatuur.

Maak de oven schoon als deze volledig is afgekoeld.

Eventuele afwijkingen in kleurtinten tussen verschillende apparaten of componenten binnen een enkele ontwerplijn kunnen optreden als gevolg van verschillende factoren, zoals verschillende hoeken waaronder de apparaten worden bekeken, verschillend gekleurde achtergronden, materialen en kamerverlichting.

Gebruik het apparaat niet als het beschadigd is. Haal de stekker uit het stopcontact en roep de hulp in van een erkend servicecentrum.

De oven kan veilig worden gebruikt met of zonder bakschaalgeleiders.

Bewaar geen voorwerpen in de oven. Anders kan de oven beschadigd raken als u de oven inschakelt.

Lees, voordat u de automatische reiniging activeert, zorgvuldig alle instructies in het hoofdstuk Reiniging en onderhoud, waarin het juiste en veilige gebruik van deze functie wordt beschreven

Plaats niets op de bodem van de oven tijdens het automatische reinigingsproces.

Brandgevaar! Tijdens de automatische reiniging bereikt het apparaat zeer hoge temperaturen, zodat voedselresten in het apparaat worden verbrand. Verwijder voorafgaand aan elk gebruik zichtbaar vuil uit de binnenkant van het apparaat en van de accessoires. Wanneer de reinigingsfunctie actief is, kunnen er ook rook en irriterende dampen en gassen uit het apparaat komen. Zorg er daarom

voor dat de ruimte tijdens de procedure goed geventileerd wordt. Kleine dieren en huisdieren kunnen erg gevoelig zijn voor dampen die uit het apparaat kunnen komen. Het is raadzaam om dieren tijdens het reinigen uit de ruimte te halen en om de ruimte na afloop goed te ventileren.

Open de ovendeur niet tijdens het reinigen.

Zorg ervoor dat er geen vreemde voorwerpen in de opening voor het vergrendelen van de deurgeleider terechtkomen, aangezien dit de automatische deurvergrendeling tijdens het reinigingsproces van de oven zou kunnen blokkeren.

Raak tijdens het automatische reinigingsproces geen metalen oppervlakken of onderdelen van het apparaat aan!

In het geval van een stroomstoring tijdens het automatische reinigingsproces, wordt het programma na twee minuten beëindigd en blijft de ovendeur vergrendeld. De deur wordt ontgrendeld wanneer het apparaat detecteert dat de temperatuur in het midden van de oven is gedaald tot onder de 150 °C.

Na het zelfreinigingsproces kunnen de ovenruimte en de ovenaccessoires verkleuren en hun glans verliezen. Dit heeft geen invloed op hun functionaliteit en werking.

⚠ WAARSCHUWING!

Het apparaat mag niet worden gebruikt met de deur geopend en de deurschakelaar gesloten.

⚠ WAARSCHUWING!

Lees voor de aansluiting van het apparaat de gebruiksaanwijzing aandachtig door. Het verhelpen van defecten of reclamaties, voortkomend uit een verkeerde aansluiting of gebruik van het apparaat vallen niet onder de garantie.

Het apparaat verbinden met de ConnectLife-app

ConnectLife is een Smart Home-platform dat mensen, apparaten en services met elkaar verbindt. De **Connect**Life-app bevat geavanceerde digitale services en oplossingen waarmee de gebruikers zorgeloos hun apparaten kunnen bewaken en bedienen, smartphonemeldingen kunnen ontvangen en software kunnen bijwerken (de ondersteunde functies kunnen variëren per apparaat en regio/land).

Voor het verbinden van uw slimme apparaat hebt u een eigen wifinetwerk nodig (alleen 2,4GHz-netwerken worden ondersteund) en een smartphone waarop de **Connect**Life-app is geïnstalleerd.

ConnectLife





Scan de QR-code of zoek in de appstore van uw voorkeur naar **Connect**Life om de **Connect**Life-app te downloaden.

1. Installeer de **Connect**Life-app en maak een account.
2. Ga in de **Connect**Life-app naar het menu voor het toevoegen van apparaten en selecteer het juiste type apparaat. Scan vervolgens de QR-code, die u kunt vinden op het typeplaatje van het apparaat. U kunt ook handmatig het AUID-/MV-nummer invoeren.
3. De app leidt u vervolgens door het proces om het apparaat te verbinden met uw smartphone.
4. Als de verbinding tot stand is gebracht, kunt u het apparaat op afstand bedienen met de mobiele app.

INFORMATIE!

Als deze instelling niet beschikbaar is, is uw oven niet uitgerust met een Wi-Fi-module en ondersteunt deze geen internetverbinding.

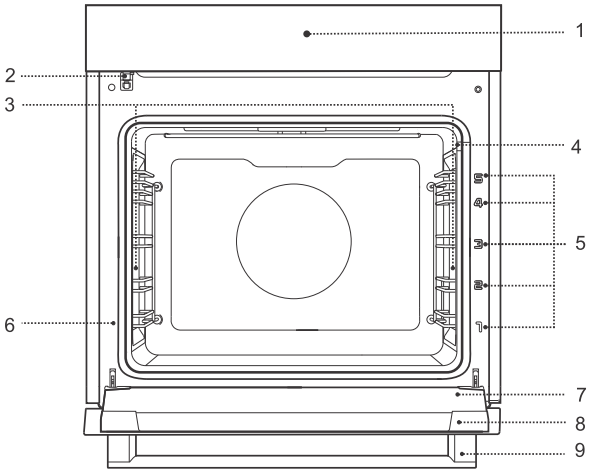
Wanneer de wifimodule is ingeschakeld en de verbindingen met succes zijn geconfigureerd en gesynchroniseerd, kan het apparaat worden bediend en aangestuurd via een mobiel apparaat en de **Connect**Life-app.

De wifiverbinding werkt met hetzelfde frequentiebereik als een aantal andere apparaten, zoals magnetronovens en speelgoed met afstandsbediening. Als gevolg hiervan kan er een tijdelijke of permanente storing van de verbinding optreden. In dergelijke gevallen kan de beschikbaarheid van de aangeboden functies niet worden gegarandeerd.

De kwaliteit van de beschikbare functies is sterk afhankelijk van de signaalsterkte. Als de router zich ver van het apparaat bevindt, is de verbinding mogelijk niet betrouwbaar.

⚠ WAARSCHUWING!

Functies en uitrusting van het apparaat zijn afhankelijk van het model.



1. Bedieningspaneel

2. De deur vergrendelen met een schakelaar

3. Verlichting

4. Aansluiting temperatuursonde

5. Geleiders - roosterniveaus

6. Label

7. Glas van de deur

8. Magnetrondeur

9. Deurgreep

Uitrusting van het apparaat

(afhankelijk van het model)

De deurschakelaar van de oven

Met de schakelaar worden de werking van de verwarmingselementen en de ventilatie in het apparaat uitgeschakeld wanneer de deur tijdens het gebruik wordt geopend.

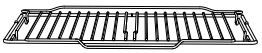
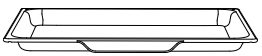
Geleiders

Draadgeleiders - plaats het rooster en de bakplaat altijd in geleiders.

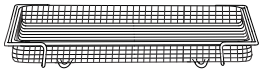
Vaste uittrekbare geleiders - plaats het hulpmiddel op de geleider. U kunt het rooster samen met de lekbak op dezelfde geleider plaatsen.

OPMERKING: geleiders - de roosterniveaus worden aangeduid van beneden naar boven.

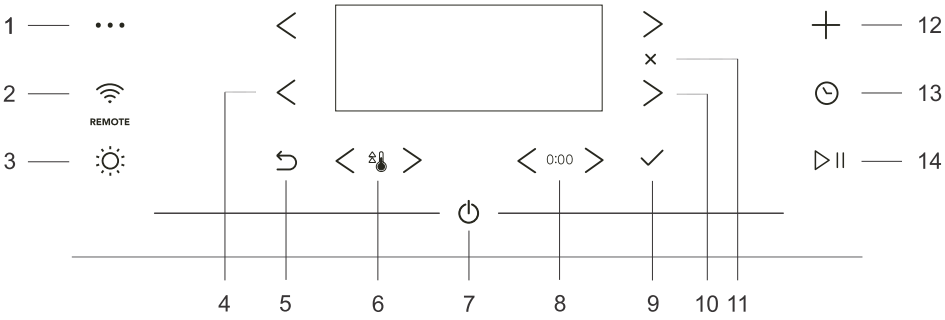
Ovenuitrusting

	**Rooster** - om te grillen/braden of als ondersteuning voor een pan, bakplaat of ovenschaal. OPMERKING: wanneer u het rooster in de geleiders plaatst, zorg er dan altijd voor dat het verhoogde gedeelte zich aan de achter- en bovenkant bevindt. Het rooster is voorzien van een veiligheidspin. Daarom moet het, wanneer het uit de magnetron wordt gehaald, aan de voorkant een beetje worden opgetild.
	**Universele bakplaat** – een handige, veelzijdige bakplaat voor het bakken van gebak en deegwaren, en voor het bereiden van groente en alle soorten vlees. Kan ook worden gebruikt als lekbak.

Vervolg tabel vorige pagina

	**Airfryroosterlade** (bakplaat met gaten) - voor bereidingen met hete lucht en bovenwarmte (airfry). De gaten zorgen voor een betere luchtcirculatie rond het voedsel en helpen het knapperiger te maken.
	**Temperatuursonde** - (FOOD PROBE) Deze kan worden gebruikt om de kerntemperatuur van het gerecht te meten. Het bereidingsproces stopt automatisch wanneer de gewenste temperatuur is bereikt.

Bedieningspaneel



Toets		Gebruik
1.	•••	Selecteren in basismenu's
2.		Wifiverbinding instellen en afstandsbediening
3.		De magnetronverlichting in- en uitschakelen
4.		Linkerselectietoets
5.		Afsluiten of terugkeren zonder op te slaan
6.		Snel voorverwarmen in- en uitschakelen
7.		Het apparaat in- en uitschakelen
8.	**0:00**	Tijdfunctie opnieuw instellen
9.		Selectie of instelling bevestigen
10.		Rechterselectietoets
11.		De huidige instelling annuleren of de functie verwijderen
12.		Geavanceerde instellingen
13.		Tijdfuncties selecteren
14.		De werking starten en stoppen
OPMERKING: op het bedieningspaneel worden alleen de toetsen die in het huidige menu zijn ingeschakeld (geheel of gedeeltelijk) verlicht.		

Beschrijving van het apparaat

Uitleg van de symbolen in de handleiding:

 Kort indrukken - voor basisselecties	 Lang (5 seconden) indrukken - voor aanvullende instellingen of om een instelling snel te verhogen

INFORMATIE!

Alle instellingen zijn in te stellen met de toetsen.
Raak de toetsen, voor betere reacties, met een groot oppervlak van de vingertop aan. Telkens wanneer u op een toets drukt, wordt dit bevestigd met een geluidssignaal (indien deze functie beschikbaar is).

			
Eerste stap	Tussenstap	Verstreken tijd (bijvoorbeeld als de oven actief is)	Optionele stap

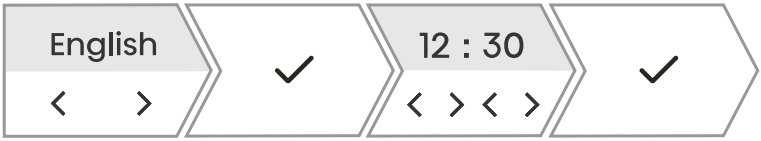
1.	Verwijder magnetronaccessoires en eventuele verpakkingsmaterialen (karton, piepschuim) uit en van de magnetron.
2.	Veeg de ovenaccessoires en de binnenkant af met een vochtige doek. Gebruik geen schurende doeken of aggressieve reinigingsmiddelen.
3.	Schakel het apparaat in (zie hoofdstuk *Voor de eerste keer inschakelen*).
OPMERKING: tijdens het verwarmen komt een kenmerkende geur van 'nieuwigheid' vrij. Ventileer de ruimte tijdens deze periode dus grondig.	

Voor de eerste keer inschakelen

Nadat het apparaat voor het eerst of na een lange stroomonderbreking op de netvoeding is aangesloten, moeten de taal en tijd worden ingesteld.

INFORMATIE!

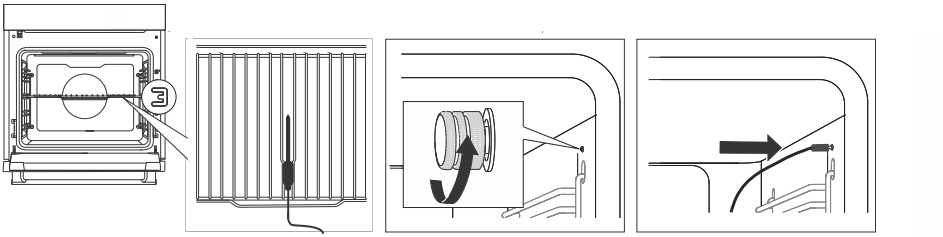
Druk op ✓ als u dit niet wilt instellen. De standaardinstellingen worden opgeslagen. U kunt de instellingen op elk gewenst moment wijzigen (zie hoofdstuk *De algemene instellingen kiezen*).



1.	**De taal instellen:** Op het display wordt de standaardtaal (Engels) weergegeven. Gebruik ‹ of › om de taal te wijzigen. Bevestig uw keuze met ✓ .
2.	**De exacte tijd instellen:** Gebruik ‹ of › om de exacte tijd in te stellen. Stel de uren en minuten afzonderlijk in en bevestig uw keuze met ✓ .
3.	**Kalibratie met de temperatuursonde** De kalibratieprocedure zorgt voor nauwkeurige temperatuurmetingen door afwijkingen (tot ±1 °C) te corrigeren. Als onderdeel van de procedure wordt ook een verhittingsproces uitgevoerd, waarbij resten uit het productieproces en eventuele onprettige geuren worden verwijderd door middel van een speciaal verhittingsprogramma met hoge temperaturen. Hierdoor worden de onprettige geuren niet overgebracht op het voedsel dat wordt bereid in het apparaat.
Alle initiële instellingen zijn nu geconfigureerd en het apparaat staat in de stand-bymodus.	

Kalibratie met de temperatuursonde
(afhankelijk van het model)

Tijdens het kalibratieproces maakt de temperatuursonde nauwkeurige meting van de temperatuur in het midden van de oven mogelijk.



1.	Verwijder eventuele losse accessoires uit de oven. Plaats het rooster op de derde geleider.
2.	Plaats de sonde in het midden van het rek en laat de punt naar de achterkant van de oven wijzen.
3.	Draai de afdekking van de aansluiting (niet op alle modellen) in de rechterbovenhoek van de voorkant van de oven los en steek de stekker van de sonde in de aansluiting.
4.	Het kalibratieproces duurt in totaal 4 uur. Tijdens de kalibratie mag de ovendeur niet worden geopend.
5.	Er klinkt een geluidssignaal als de kalibratie is afgerond. De sonde kan nu worden uitgeschakeld en veilig worden opgeborgen.

De totale kalibratietijd is maximaal 4 uur. Mocht u ervoor kiezen de procedure over te slaan, dan zal het apparaat geen pop-upmeldingen meer sturen over het uitvoeren van de procedure. Kalibratie kan op elk gewenst moment worden uitgevoerd via het menu Instellingen.

OPMERKING: tijdens het verhittingsproces kunnen er onprettige geuren, of de kenmerkende ‘nieuwe geur’, uit het apparaat komen. Ventileer de ruimte tijdens het programma grondig.

Hoofdmenu

Schakel het apparaat in ⏻ en selecteer ••• . Gebruik 〈 of 〉 om te kiezen uit verschillende menu's:

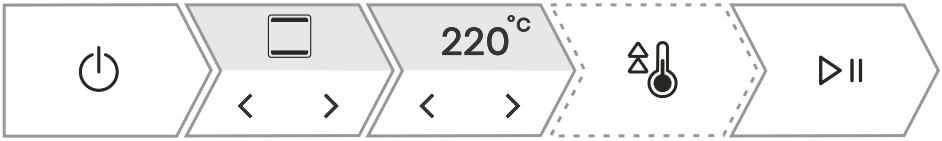
OVEN	Hiermee kunt u de bereidingsparameters naar wens instellen en de vooraf ingestelde fabrieksinstellingen wijzigen (zie hoofdstuk *Hoofdmenu - handmatig*).
AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S	Hiermee kunt u een groot aantal vooraf ingestelde programma's kiezen, afhankelijk van het gekozen gerecht (zie hoofdstuk *Automatische programma's*).
OPGESLAGEN PROGRAMMA'S	Met deze modus kunt u uw eigen programma's selecteren, die u eerder hebt opgeslagen (zie hoofdstuk *Opgeslagen programma's - uw instellingen opslaan*).
EXTRA	Hier kunt u aanvullende programma's selecteren (zie hoofdstuk *Extra*).
REINIGEN	Programma's voor het reinigen van het apparaat.
INSTELLINGEN	Algemene apparaatinstellingen (zie hoofdstuk *De algemene instellingen kiezen*).

+ -menu - aanvullende instellingen

Met deze functie opent u aanvullende instellingsopties. De inhoud van het menu hangt af van de op dat moment beschikbare bedieningsopties.
Druk op + om naar de aanvullende instellingen te gaan.

BEREIDINGEN IN FASEN	Instelling voor bereidingen met drie stappen, met verschillende parameters (zie hoofdstuk *Bereidingen in fasen (+-menu)*).
INFORMATIE	Gedetailleerde informatie over de programma's en werking van de standen van het apparaat.
GRATINEREN	Gebruik deze functie voor gerechten waaraan u op het eind een dressing of saus wilt toevoegen of de bovenste laag extra wilt bereiden. De functie kan na 10 minuten bereiding worden geselecteerd, of aan het eind van een bereiding (zie hoofdstuk *Gratineren (menu +)*).
PROGRAMMA OPSLAAN	Voor het opslaan van geselecteerde aangepaste instellingen (zie hoofdstuk *Opgeslagen programma's - uw instellingen opslaan*).
DISPLAY VERGRENDELEN	Hiermee wordt de veiligheidsvergrendeling van de toetsen geactiveerd of gedeactiveerd, om onbedoeld gebruik van het apparaat te voorkomen (zie hoofdstuk *Weergavevergrendeling (menu +)*).

Hoofdmenu - handmatig



1.	Schakel het apparaat in ⏻ .
2.	Met 〈 en 〉 kunt u de bereidingsstand selecteren (zie de tabel met selecties van bereidingsstanden).
3.	Met 〈 en 〉 kunt u de temperatuur of het vermogen instellen.
4.	Met de voorverwarmfunctie kunt u het apparaat zo snel mogelijk opwarmen naar de gewenste temperatuur. Druk op . De verlichting van het symbool gaat op volle sterkte branden. Er klinkt een geluidssignaal wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt. Op het display wordt **PLAATS HET GERECHT** weergegeven. Open de deur en plaats het gerecht. Het programma hervat automatisch de bereiding met de geselecteerde instellingen.
5.	U kunt bovendien het volgende instellen: - Timer (zie hoofdstuk *Tijd- en timerfuncties*) - Stapsgewijze bereidingen (zie hoofdstuk *Bereidingen in fasen (+-menu)*)
6.	Druk op ▷II om de bereiding te starten.

Keuze van bak/braad systemen

Symbool	Gebruik
	ONDERWARMTE + BOVENWARMTE Gebruik deze stand voor conventionele bereidingen op één rooster, voor het maken van soufflés en voor bereidingen bij lage temperaturen (slow cooking). Het is raadzaam om de voorverwarmfunctie te gebruiken, behalve voor gerechten waarvoor in de spreadsheet iets anders wordt aangegeven.
	HETELUCHT Hete lucht zorgt voor een betere luchtcirculatie rond het gerecht. Hierdoor droogt het oppervlak beter en ontstaat er een dikkere korst. Voor het braden van vlees, het bakken van cake, het bereiden van groente en het drogen van voedsel op meerdere niveaus tegelijkertijd.
	HETELUCHT + ONDERWARMTE Perfect voor het bakken van pizza en deegwaren met een hoger vochtgehalte. Voor bereidingen op één niveau wanneer u uw gerechten knapperig en zo snel mogelijk wilt bereiden.
	ONDERWARMTE + BOVENWARMTE + VENTILATOR Voor gelijkmatige bereiding van gerechten op één niveau en voor het maken van soufflés. Het is raadzaam om de voorverwarmfunctie te gebruiken, behalve voor gerechten waarvoor in de spreadsheet iets anders wordt aangegeven.

Vervolg tabel vorige pagina

Symbool	Gebruik
	GROTE GRILL Voor het bereiden van grote hoeveelheden plat voedsel, zoals geroosterd brood, borrelhapjes, grillworstjes, steaks, vis of spiezen, om te gratineren en om een lekkere, krokante korst te creëren. De verwarmingselementen in de bovenkant van het apparaat verwarmen het hele oppervlak gelijkmatig. **Laag niveau** - voor het bereiden van visfilet en hele vis en voor het bakken van kaas. **Middenniveau** - voor het bereiden van kleine stukken vlees, moten vis, groente, borrelhapjes en spiezen. **Hoog niveau** - voor het bereiden van steaks, burgers en grillworstjes, voor het roosteren van brood en voor gratineren.
	**GROTE GRILL + VENTILATOR** Voor het roosteren van gevogelte en grote stukken vlees.
	MEER SYSTEMEN Bevestig uw selectie met ✓ . Er worden aanvullende standen weergegeven.
	**GROTE GRILL + ONDERWARMTE** Voor het sneller bereiden van gerechten op één niveau en om deegwaren een krokante korst te geven.
	**ONDERWARMTE + GRILL** Voor het zacht en gecontroleerd langzaam laten garen van delicate gerechten (zachte stukken vlees) en om deegwaren een knapperige bodem te geven.
	**ONDERWARMTE + GRILL + VENTILATOR** Voor het optimaal bereiden van gistdeegwaren en alle soorten brood, en voor het inmaken van voedsel.
	**GROTE GRILL + ONDERWARMTE + HETELUCHT** Voor gerechten waarbij een gelijkmatige krokantheid aan alle kanten gewenst is. Deze stand is ook geschikt als eerste stap in het stapsgewijs roosteren van vlees, omdat het oppervlak er in de eerste stap snel mee kan worden dichtgeschroeid en het vlees er in de tweede stap langzaam mee kan worden geroosterd. Zo wordt het vlees sappig met een mooi gebruinde korst.
	**AIRFRY** Deze bereidingswijze geeft het voedsel een krokant korstje, zonder toegevoegd vet. Dit is een gezonde versie van frituren, met minder calorieën als resultaat. De bereidingswijze is geschikt voor kleine stukken vlees, vis, groenten en kant-en-klare diepvriesproducten (friet, kipnuggets enzovoort). Voor de beste resultaten is het raadzaam om het voedsel in het apparaat te plaatsen wanneer dat nog koud is. Als het apparaat is voorverwarmd, stel de temperatuur dan tot 20 °C hoger in dan aangegeven op de verpakking van het voedsel.
	**ECO HETELUCHT** [1)] Voor het zacht, langzaam en gelijkmatig bereiden van vlees, vis en deegwaren op één niveau. Bij deze bereidingswijze behoudt het vlees een hoger vochtgehalte, waardoor het sappiger en malser blijft. Deegwaren worden er gelijkmatig door gebruind/gebakken. Er wordt een temperatuur tussen 140 en 220 °C gebruikt.

Vervolg tabel vorige pagina

Symbool	Gebruik
A	**AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S** Snelkoppeling naar het menu met automatische functies (zie hoofdstuk Automatische menu's).

1) *Deze functie wordt gebruikt voor het vaststellen van de energieklasse volgens de standaard EN 60350-1.*

Tijd- en timerfuncties

Druk op ⏲ om naar de timerfuncties te gaan. Gebruik < of > om de tijdfunctie te selecteren die u wilt instellen.

INFORMATIE!

De klok moet worden ingesteld op een tijd overdag.

INFORMATIE!

U kunt de geselecteerde timerfunctie opnieuw instellen door op **0:00** te drukken.

Beschrijving/tijdfunctie	Gebruik
DUUR	In deze modus kunt u de werkingsduur van de oven opgeven.
KOOKWEKKER	De kookwekker werkt onafhankelijk van de oven. Wanneer de ingestelde tijd is verstreken, wordt het apparaat niet automatisch in- of uitgeschakeld.
EINDE BAKTIJD OM	Gebruik deze modus als u de bereiding van het voedsel in de oven met een vertraging wilt starten. Voer de duur en de gewenste eindtijd van de bereiding in. Het apparaat start automatisch en eindigt op het gewenste tijdstip.

De bereidingstijd instellen



1.	Gebruik < of > om de gewenste bereidingstijd (uren en minuten) in te stellen. Bevestig uw selectie met ✓. De geselecteerde werkingsduur wordt weergegeven op het display.
2.	Druk op ▷II om de bereiding te starten.

De timer instellen



1.	Gebruik < of > om de duur (uren en minuten) van het onafhankelijke alarm in te stellen. Bevestig uw selectie met ✓ .
De maximale instelling is 24 uur. OPMERKING: als het apparaat wordt uitgeschakeld, blijft het alarm actief.	

De beëindiging van bereidingen instellen



1.	Stel eerst de bereidingstijd in. Gebruik < of > om het gewenste aantal uren en minuten in te stellen. Bevestig uw selectie met ✓ . De geselecteerde werkingsduur wordt weergegeven op het display. *Voorbeeld: de bereidingstijd is 2 uur*
2.	U kunt de uitgestelde start selecteren door op ◷ te drukken en vervolgens twee keer op > te drukken. Gebruik < of > om het tijdstip op te geven waarop het gerecht klaar moet zijn. Bevestig uw selectie met ✓ . De gewenste eindtijd wordt weergegeven op het display. *Voorbeeld: de bereiding eindigt om 18:00 uur* ◷
3.	Druk op ▷II om de bereiding te starten. De oven schakelt in afwachting van het inschakelen over op de gedeeltelijke stand-bymodus. De geselecteerde instellingen worden automatisch in- en uitgeschakeld op het geselecteerde tijdstip. Voorbeeld: de bereiding start om 16:00 uur en eindigt om 18:00 uur
Wanneer de ingestelde tijd is verstreken, stopt de werking van het apparaat automatisch. Er klinkt een korte pieptoon.	

⚠ WAARSCHUWING!

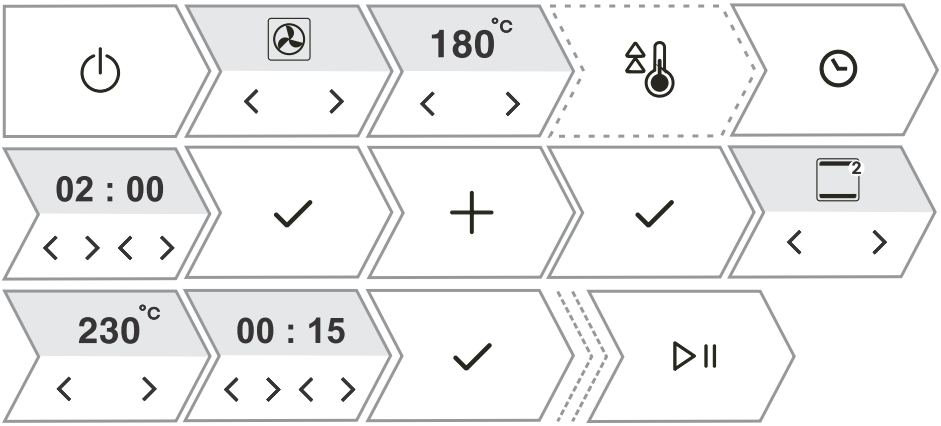
Deze functie is niet geschikt voor gerechten die snel moeten worden voorverwarmd. Bederfelijke levensmiddelen mogen niet gedurende lange tijd in de oven worden bewaard. Controleer voordat u deze stand gebruikt of de klok op het apparaat juist is ingesteld.

Bereidingen in fasen (+-menu)

Met deze functie kunt u bereidingen in drie stappen instellen (drie opeenvolgende bereidingsstappen combineren tot één bereidingsproces).

INFORMATIE!

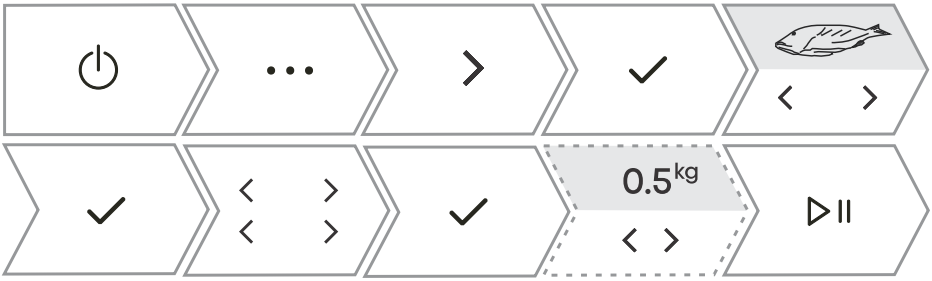
De functie kan worden ingesteld in de handmatige bereidingsstand van het hoofdmenu (zie hoofdstuk *Hoofdmenu - handmatig*).



1.	Schakel het apparaat in .
2.	**FASE 1** Gebruik < of > om als eerste stap de bereidingsstand en de bereidingstemperatuur en -duur te selecteren. U kunt ook kiezen voor snel voorverwarmen.
3.	Selecteer aanvullende instellingen. Druk op + . Op het display wordt **FASE TOEVOEGEN?** weergegeven. Bevestig uw selectie met ✓ .
4.	**FASE 2** Selecteer de instellingen voor de tweede stap van de bereiding (zie de instelling bij punt 2) en druk op ✓ . OPMERKING: doe hetzelfde voor **FASE 3**.
5.	U kunt alle drie de stappen wijzigen voordat de bereiding wordt gestart. Gebruik < of > om de stap te selecteren die u wilt wijzigen.
6.	Druk op ▷II om de bereiding te starten. Het apparaat begint te werken met de instellingen van de eerste stap.
OPMERKING: u kunt individuele stappen verwijderen door op ✕ te drukken.	

Automatische programma's

Met dit programma kunt u kiezen uit een groot aantal vooraf ingestelde recepten die zijn goedgekeurd door chef-koks en voedingsdeskundigen.



1.	Schakel het apparaat in en selecteer ••• . Gebruik 〈 of 〉 om **AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S** te selecteren. Bevestig uw selectie met ✓ om naar het submenu te gaan.
2.	Gebruik 〈 of 〉 om het type voedsel en het gekozen gerecht te selecteren. Bevestig uw selectie met ✓ . Voor elk van de recepten is vooraf een stand, temperatuur en bereidingstijd vastgesteld. OPMERKING: voor bepaalde gerechten kunt u het gewicht en de gewenste mate van garing aanpassen.
3.	Druk op ▷II om de bereiding te starten.
4.	Bepaalde gerechten maken ook gebruik van de functie voor snel voorverwarmen. Er klinkt een geluidssignaal wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt. Op het display wordt **Gerecht plaatsen** weergegeven. Open de deur en plaats het gerecht. Het programma hervat de bereiding met de geselecteerde instellingen automatisch.
OPMERKING: u kunt een gedetailleerde beschrijving van de huidige selectie weergeven door op + te drukken.	

Extra



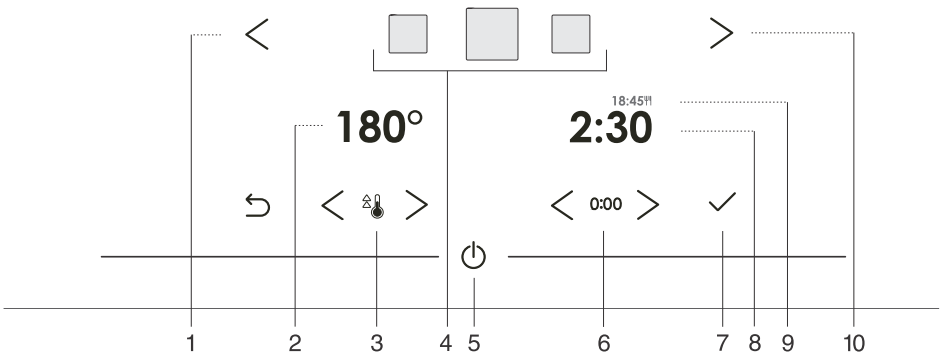
De oven gebruiken - de bakinstellingen selecteren

1.	Schakel het apparaat in en selecteer ••• . Gebruik 〈 of 〉 om **EXTRA** te selecteren. Bevestig uw selectie met ✓ om naar het submenu te gaan.
2.	Gebruik 〈 of 〉 om de functie te selecteren (zie de onderstaande tabel). Bevestig uw selectie met ✓ . De vooraf ingestelde waarden worden weergegeven. Bij bepaalde functies kunt u de temperatuur en bereidingsduur instellen.
3.	Druk op ▷II om de bereiding te starten.

Programma	Gebruik
AIRFRY	Voedsel bakken met hete lucht, zonder toegevoegd vet. Een snellere en gezondere variant van frituren met een lager aantal calorieën tot resultaat. Deze bereidingswijze geeft het voedsel een krokante korst. OPMERKING: gebruik voor optimale resultaten een airfryroosterlade, waardoor hete lucht gelijkmatig rond het voedsel kan circuleren.
RIJZEN	Deeg rijst sneller en gelijkmatiger, zonder het oppervlak uit te drogen. Open de deur niet terwijl het deeg rijst.
DROGEN	U kunt met behulp van lucht de hoeveelheid vocht in het voedsel verlagen, zodat het langer goed blijft.
ONTDOOIEN	Dit programma wordt gebruikt voor het langzaam ontdooien van bevroren voedsel (cake, deegwaren, brood(jes) en diepgevroren fruit). Draai de stukken voedsel halverwege de ontdooitijd om en maak ze van elkaar los als ze aan elkaar vast zijn gevroren.
OPWARMEN	Met deze stand kunt u reeds bereid voedsel voorzichtig opnieuw verwarmen. Open de deur tijdens de werking niet als dat niet nodig is.
WARMHOUDEN	Met dit programma kunt u reeds bereide gerechten warm houden. Open de deur tijdens de werking niet.
BORDEN WARMEN	Dit programma is handig als u borden of kopjes wilt opwarmen om het voedsel langer warm te houden. U kunt de temperatuur instellen.
CONSERVEREN	Een proces om de houdbaarheid van voedsel te verlengen. Gebruik potten met een deksel en een rubberen afdichtring. Gebruik geen potten met (metalen) schroefdeksel of blikken. Giet 1 liter heet (ongeveer 70 °C) water in de diepe bakplaat en plaats 6 identieke potten in de lade. Plaats de bakplaat op de tweede geleider in het apparaat.
FLESSEN STERILISEREN	Voor het steriliseren van alle soorten flessen. Sterilisatie is een proces om alle soorten micro-organismen te vernietigen.

Vervolg tabel vorige pagina

Programma	Gebruik
SABBATH	Met de sabbatfunctie blijft het voedsel in het apparaat warm zonder dat u het apparaat hoeft in en uit te schakelen. Stel de werkingsduur (24 tot 72 uur) en de temperatuur in. Wanneer u op ▷II drukt, start het aftellen. Alle geluiden en functies worden gedeactiveerd, behalve de toets ⏻ . OPMERKING: bij stroomuitval wordt de sabbatmodus gedeactiveerd en keert het apparaat terug naar de oorspronkelijke staat.



Toets		Gebruik
1.	<	Linkerselectietoets
2.	180°	De temperatuur selecteren
3.		Snel voorverwarmen in- en uitschakelen
4.		Geselecteerde bereidingsstand
5.		Het apparaat in- en uitschakelen
6.	0:00	Tijdfunctie opnieuw instellen
7.	✓	Selectie of instelling bevestigen
8.	2:30	Verstreken bereidingstijd
9.	18:45	Eindtijd
10.	>	Rechterselectietoets
OPMERKING: op het bedieningspaneel worden alleen de toetsen die in het huidige menu zijn ingeschakeld (geheel of gedeeltelijk) verlicht.		

Tijdens het bereidingsproces kunt u de stand, temperatuur en timerfuncties wijzigen.

Einde bereiding en oven uitschakelen

Wanneer de bereiding is voltooid, wordt op het display **BAKKEN BEËINDIGD** weergegeven.
U kunt de bereiding ook beëindigen door op **BAKKEN BEËINDIGD** te drukken.



Gebruik < of > om een nieuwe instelling te kiezen. Bevestig uw keuze met ✓ .
De inhoud van het menu hangt af van de op dat moment beschikbare bedieningsopties.

EINDE	Selecteer Beëindigen om de bereiding af te sluiten. Op het display wordt het hoofdmenu weergegeven.
VERDER MET BAKKEN?	Wanneer u deze optie selecteert, wordt de bereiding verlengd met dezelfde stand- en temperatuurinstellingen.
GRATINEREN	Selecteer deze optie als u de bovenkant van het gerecht nog wat langer wilt bereiden (zie hoofdstuk *Gratineren (menu +)*).
KROKANTE ONDERKANT	Selecteer deze optie als u de onderkant van het gerecht verder wilt bruinen (zie hoofdstuk *Krokante bodem*).
TOEVOEGEN AAN OPGESLAGEN PROGRAMMA'S?	Met deze modus kunt u de geselecteerde instellingen opslaan bij uw favorieten en ze later opnieuw gebruiken (*Opgeslagen programma's - uw instellingen opslaan*).

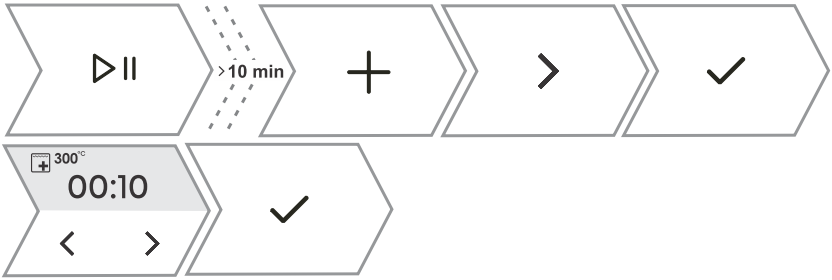
INFORMATIE!

Nadat de bereiding is voltooid, worden ook alle timerinstellingen gestopt en verwijderd, behalve de kookwekker. De tijd (klok) wordt weergegeven. De ventilator blijft nog een tijdje draaien.

Na het gebruik van de oven kan er wat water achterblijven in het condensatiekanaal (onder de deur). Veeg het kanaal schoon met een spons of een doek.

Gratineren (menu +)

Deze functie wordt tijdens de laatste fase van de bereiding gebruikt, wanneer we een dressing/topping aan het gerecht toevoegen of het oppervlak krokant willen maken. Wanneer u de gratineerfunctie gebruikt, wordt er een knapperige goudgele korst gevormd op het gerecht, die het beschermt tegen uitdrogen en er tegelijkertijd voor zorgt dat het gerecht er mooier uitziet en een betere smaak heeft.



1.	Druk op + . Gebruik < of > om **GRATINEREN** te selecteren. De functie is na 10 minuten gebruik beschikbaar.
2.	Op het display worden de vooraf ingestelde stand (grote grill) en de temperatuur (300 °C) weergegeven. Stel de werkingstijd (maximaal 10 minuten) in en bevestig uw selectie door op ▷II te drukken.
3.	De functie kan ook tijdens gebruik worden uitgeschakeld. Druk hiervoor op ▷II .

⚠ WAARSCHUWING!

Houd de bereiding in de gaten. Bij gebruik van de gratineerfunctie bereikt het apparaat hoge temperaturen.
De gratineerfunctie werkt maximaal 10 minuten. Daarna wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld.

Krokante bodem



Deze functie is alleen aan het eind van de bereiding beschikbaar en kan voor 10 minuten worden geactiveerd.

1.	Druk in het laatste menu op < of > om **KROKANTE ONDERKANT** te selecteren. Bevestig uw selectie door op ▷II te drukken.
2.	Schakel de bereiding uit door op ▷II te drukken.

Einde bereiding en oven uitschakelen

Opgeslagen programma's - uw instellingen opslaan

Met de functie voor het opslaan van programma's kunt u uw favoriete en meestgebruikte instellingen opslaan en later opnieuw gebruiken. Er kunnen maximaal 12 recepten worden opgeslagen.



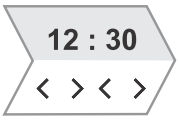
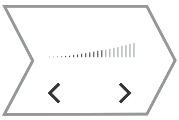
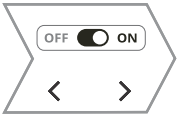
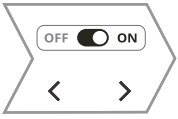
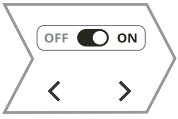
1.	**Recepten opslaan in de instellingen.** Druk op + . Gebruik < of > om **TOEVOEGEN AAN OPGESLAGEN PROGRAMMA'S?** te selecteren. Bevestig uw selectie met ✓ .
2.	**Instellingen opslaan na afloop van een bereiding.** Druk in het laatste menu op < of > om **TOEVOEGEN AAN OPGESLAGEN PROGRAMMA'S?** te selecteren. Bevestig uw selectie met ✓ .
U kunt ook de naam van een opgeslagen instelling wijzigen. Gebruik < of > om een letter te selecteren en bevestig uw selectie met ✓ . U kunt indien nodig een teken verwijderen met ✕ . Bevestig uw keuze met + om uw favoriete recept op te slaan.	
3.	**Eerder opgeslagen recepten opslaan.** Druk op ••• . Gebruik < of > om **PROGRAMMA OPSLAAN** te selecteren. Bevestig uw selectie met ✓ om naar het submenu te gaan. De opgeslagen recepten worden weergegeven. OPMERKING: u kunt ook de vooraf ingestelde waarden voor al opgeslagen recepten wijzigen en de recepten na de bereiding opslaan onder een nieuwe naam.
4.	**Eerder opgeslagen recepten verwijderen.** Schakel het apparaat in en selecteer ••• . Gebruik < of > om **PROGRAMMA OPSLAAN** te selecteren. Bevestig uw selectie met ✓ om opgeslagen recepten weer te geven. Selecteer een recept en druk op ✕ om het te verwijderen.

⚠ WAARSCHUWING!

Na een stroomuitval of nadat het apparaat is uitgeschakeld, blijven de instellingen van de extra functies nog enige minuten bewaard. Daarna worden alle instellingen, behalve het geluidssignaal en de displaydimmer, teruggezet naar de fabrieksinstellingen.

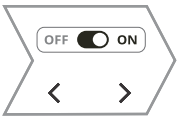


Druk op ••• . Gebruik 〈 of 〉 om **INSTELLINGEN** te selecteren. Bevestig uw selectie met ✓ om naar het submenu te gaan.
U kunt individuele instellingen bewerken met de knoppen 〈 en 〉 .

1.		**TIJD** Stel de uren en minuten in. U kunt de 12- of 24-uurs weergave selecteren door op ⏲ te drukken.
2.		**GELUIDSSTERKTE** U kunt kiezen uit vier volumeniveaus (geen geluid, laag volume, gemiddeld volume en hoog volume).
3.		**GELUID TIPTOETSEN** Schakel toetsgeluiden in of uit.
4.		**NACHTSTAND** Met deze functie wordt de helderheid van het display tussen 19:00 en 7:00 uur automatisch verlaagd. Ook worden de klokweergave en de geluidssignalen uitgeschakeld. Geef, als u de nachtmodus wilt activeren, de begin- en eindtijd van de werking in. Schakel de nachtmodus in door op ⏲ te drukken.
5.		**DISPLAY** Met deze functie kunt u het display overdag in- of uitschakelen. De functie is standaard gedeactiveerd (OFF). Als de functie is ingeschakeld (ON), kan het energieverbruik toenemen.
6.		**VOORVERWARM INSTELLINGEN** Met deze functie wordt automatisch voorverwarmen geactiveerd voor bereidingsstanden waarin dit mogelijk is. Schakel de functie in (ON) of uit (OFF).

De algemene instellingen kiezen

Vervolg tabel vorige pagina

7.		**VERWARMINGSSYSTEMEN** Met deze functie wordt de weergave van alle bereidingsstanden op het display geactiveerd. Schakel deze functie naar keuze in (ON) of uit (OFF).
8.		**FABRIEKSINSTELLINGEN** Met deze functie worden de fabrieksinstellingen van het apparaat opnieuw ingesteld. Op het display wordt **Opnieuw instellen** weergegeven. Bevestig uw keuze door ✓ ingedrukt te houden.
9.		**TAAL** Op het display wordt de standaardtaal (Engels) weergegeven. Als de taal waarin de displayteksten worden weergegeven niet de juiste taal voor u is, kunt u een andere taal kiezen.
Druk op ••• of ⮌ om het menu met algemene instellingen te sluiten.		

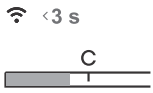
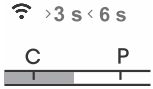
Weergavevergrendeling (menu +)



1.	Druk op + en gebruik ‹ of › om **DISPLAY VERGRENDELEN** te selecteren. Bevestig uw selectie door op ✓ te drukken. Het scherm wordt nu vergrendeld. Druk, als u het scherm wilt ontgrendelen, nogmaals op + en bevestig uw selectie met ✓ .

- Als het kinderslot is geactiveerd en er geen timerfunctie is ingesteld (alleen de klok wordt weergegeven), werkt de oven niet.
- Als de vergrendeling is geactiveerd nadat er een timerfunctie is ingesteld, werkt het apparaat normaal, maar is het niet mogelijk om de instellingen te wijzigen.
- Wanneer de toetsen zijn vergrendeld, kunt u de bereidingsstanden of aanvullende functies niet wijzigen. U kunt dan alleen de bereiding uitschakelen.
- De toetsen blijven ook vergrendeld nadat het apparaat is uitgeschakeld. Als u een nieuwe stand wilt selecteren, moet u de vergrendeling deactiveren.

Schakel het apparaat in ⏻ .
Druk op 📶 om naar de instellingen van de wifimodule te gaan.
Als u per ongeluk op 📶 hebt gedrukt, kunt u de instellingen verlaten door 📶 (18 seconden) ingedrukt te houden.

1.		**De wifimodule inschakelen:** Houd 📶 lang (tot 3 seconden) ingedrukt. Op het display wordt **WIFI AAN** weergegegeven om aan te duiden dat de module is ingeschakeld. Het symbool **WIFI AAN** begint te knipperen.
2.		**Verbinding maken met het apparaat:** Houd 📶 lang (3 tot 6 seconden) ingedrukt. Op het display wordt **INSTELLEN VERBINIDING** weergegeven. OPMERKING: volg, voor meer instellingen, de instructies in de ConnectLife app.
3.		**Meer gebruikers toevoegen:** Houd 📶 lang (6 tot 9 seconden) ingedrukt. Op het display wordt **KOPPELEN** weergegeven. Gebruik deze instelling om meer gebruikers aan het apparaat toe te voegen met de ConnectLife app. OPMERKING: volg, voor meer instellingen, de instructies in de ConnectLife app.
4.		**Alle aangesloten gebruikers verwijderen:** Houd 📶 lang (9 tot 12 seconden) ingedrukt. Op het display wordt **ALLES ONTKOPPELEN** weergegeven. Gebruik deze instelling om alle aangesloten gebruikers te verwijderen uit de ConnectLife app.
5.		**De wifimodule uitschakelen:** Schakel de wifiverbinding uit door 📶 lang (15 tot 18 seconden) ingedrukt te houden. Op het display wordt **WIFI UIT** weergegeven.

De afstandsbediening van de oven beheren

⚠ WAARSCHUWING!

De functie voor bewaking op afstand via een mobiel apparaat mag niet worden gebruikt ter vervanging van rechtstreeks persoonlijk toezicht op het kookproces in de oven. Controleer altijd regelmatig zelf wat er werkelijk in de oven gebeurt.

Druk op 📶 . Op het display wordt **Remote** weergegeven om aan te duiden dat het mogelijk is om het apparaat op afstand te bedienen met de ConnectLife-app.

INFORMATIE!

Om veiligheidsredenen zijn sommige functies niet beschikbaar via toegang op afstand.

- Als de deur van het apparaat wordt geopend terwijl het apparaat in de stand-bymodus staat, moet de afstandsbediening opnieuw worden ingeschakeld.
- Als de deur tijdens het bakproces wordt geopend, wordt de optie voor afstandsbediening op het apparaat uitgeschakeld.
- Elke gebruikersactiviteit op het bedieningspaneel schakelt automatisch de afstandsbedieningsoptie van de oven uit.
- Het annuleren of afronden van het bakprogramma of -proces is de enige optie die beschikbaar blijft, ongeacht of de afstandsbediening is ingeschakeld of niet.
- De afstandsbediening wordt uitgeschakeld wanneer er een magnetronstand wordt gebruikt (behalve bij een gecombineerd programma met microgolven).

⚠ WAARSCHUWING!

Zorg er altijd voor dat de oven correct en in overeenstemming met de instructies wordt gebruikt, vooral bij gebruik van de afstandsbediening. Bedien de oven niet via de afstandsbediening, tenzij u zeker weet wat er precies in de oven zit.

WiFi-status	Wifisymbool op het display
Wi-Fi is uitgeschakeld.	De verlichting van het wifisymbool brandt constant zwak.
Wi-Fi is ingeschakeld en is verbonden met de server.	De verlichting van het wifisymbool brandt constant volledig.
Wifi is ingeschakeld en: • er wordt een verbinding met de server tot stand gebracht; • wordt geconfigureerd of is bezig verbinding tot stand te brengen; • is niet verbonden met de server.	Wi-Fi-symbool brandt volledig en knippert.
Afstandsbediening van de oven is niet ingeschakeld.	De verlichting van het REMOTE-symbool op het display brandt niet.
Afstandsbediening van de oven is ingeschakeld.	Het REMOTE-teken brandt volledig op het display.

Keukengerei

- Gebruik apparatuur van hittebestendige, niet-reflecterende materialen (meegeleverde bakplaten, schalen, geëmailleerd kookgerei, kookgerei van gehard glas). Felgekleurde materialen (roestvrij staal of aluminium) reflecteren warmte. Als gevolg hiervan is de thermische verwerking van voedsel daarin minder effectief.
- Plaats de bakplaten en schalen altijd tot het einde van de geleiders. Zet bij het bakken op het rooster de ovenschalen of bakplaten in het midden van het rooster.
- Plaats geen bakplaten, voedsel of andere items op de bodem van het apparaat, want dat kan onomkeerbare schade veroorzaken aan de binnenkant van het apparaat en de veiligheid en efficiëntie van het apparaat negatief beïnvloeden.
- Bedek de bodem van de oven of het rooster niet met aluminiumfolie.
- Plaats ovenschalen altijd op het rooster.
- Als u bakpapier gebruikt, zorg er dan voor dat het bestand is tegen hoge temperaturen. En knip het indien nodig bij. Bakpapier voorkomt dat het voedsel aan de bakplaat blijft kleven en maakt het gemakkelijker om het van de bakplaat te verwijderen.
- Als u een gerecht direct op het rooster bereidt, plaats dan de universele bakplaat een niveau lager om als lekbak te dienen.

Voedselbereiding

- Voor een optimale voedselbereiding raden wij aan de richtlijnen in de bereidingstabel in acht te nemen. Kies de lagere gespecificeerde temperatuur en de kortste gespecificeerde bereidingstijd. Als deze tijd is verstreken, controleert u de resultaten en past u de instellingen zo nodig aan.
- Gebruik bij het koken volgens recepten uit oudere kookboeken het onderste en bovenste verwarmingssysteem (zoals in conventionele ovens) en stel de temperatuur 10 °C lager in dan aangegeven in het recept.
- Bij het bakken/braden van grotere stukken vlees of ovengerechten met een hoger watergehalte, zal in de oven een grotere hoeveelheid stoom ontstaan. Dit is een normaal verschijnsel dat geen invloed heeft op de werking van het apparaat. Droog na het einde van het bakken/braden de deur en het glas van de deur goed af.

Efficiënt energiegebruik

- Verwarm het apparaat alleen voor als dat wordt aangegeven in het recept of in de tabellen uit deze gebruiksaanwijzing. Als u gebruikmaakt van snel voorverwarmen, plaats dan pas voedsel in het apparaat wanneer het apparaat volledig is opgewarmd, tenzij anders wordt aanbevolen. Het verwarmen van een lege oven kost veel energie, dus het is raadzaam om waar mogelijk meerdere gerechten na elkaar of tegelijk te bereiden.
- Haal tijdens het bakken alle overbodige apparatuur uit de oven
- Open de ovendeur niet tijdens het bakken, tenzij het absoluut noodzakelijk is.
- Bij langere bakprogramma's kunt u de oven ongeveer 10 minuten voor het einde van de bereidingstijd uitschakelen om gebruik te maken van de opgehoopte warmte.

Bereidingstabel

OPMERKING: gerechten met
één sterretje * : herhaaldelijk roeren en omkeren; twee sterretjes ** : de oven voorverwarmen.
Gebruik in dit geval niet de functie voor snel voorverwarmen.

Gerecht	cm			°C	min
GEBAK- EN BAKKERIJPRODUCTEN					
Gebak/taarten in vorm					
Biscuit taart	60	3		160-170	30-40
	45	1			
gevulde taart	60	2		170-180	60-80
	45	1			
marmercake	60/45	2		180-190	50-70
cake met gistdeeg, tulband	60/45	1		170-180	50-60
open taart	60	3		170-180	35-45
	45	2			
brownies	60	2		170-180	35-45
	45				30-40
gebak op bakplaten en schalen					
strudel	60/45	2		170-180	50-60
strudel, bevroren	60/45	2		200-210	80-100
cakerol	60	3		160-170	30-40
	45	1			25-35
Tiroolse buchteln	60/45	2		180-190	30-40
biscuits, koekjes					
cupcakes	60	3		140-150**	25-35
	45	2			
met gist gerezen klein gebak	60	3		170-180	20-30
	45	2			

Vervolg tabel vorige pagina

Gerecht	cm			°C	min
met gist gerezen klein gebak, 2 niveaus	60	2+4		160-170	20-30
	45	1+3		160-170	30-40
bladerdeeg	60	3	—	190-200	10-20
	45	1	—		
bladerdeeg, 2 niveaus	60	2+4		160-170**	15-25
	45	1+3			10-20
koekjes/biscuits					
biscuitjes	60	3		140-150**	20-30
	45	2			25-35
koekjes/biscuits	60	3		160-170**	15-25
	45				
biscuits, 2 niveaus	60	2+4		160-170**	15-25
	45	1+3			
meringue	60	2	—	80	110-130
	45		—		
meringue, 2 niveaus	60	2+4		100**	110-130
	45	1+3			
macarons	60	3	—	140	10
	45	2	—	130	15-20
brood					
rijzen	60	2		30	30-60
	45	1			
brood op bakplaat	60	1	—	220 **	15
			—	190	25-40
	45	2		220 **	15
				190	25-40
brood in een bakblik	60	1		190-200	30-45
	45			200 **	40-50
platbrood (focaccia)	60/45	2	—	220 **	20
			—	180	5-15

Algemene tips en adviezen voor het bakken

Vervolg tabel vorige pagina

Gerecht	cm			°C	min
verse broodjes (kaiserbroodjes)	60	3	—	200-210 **	15-25
	45	2			
verse broodjes (kaiserbroodjes), 2 niveaus	60	2+4		200-210 **	20-30
	45	1+3			15-25
geroosterd brood	60	5	~	L3	5-15
	45	4			
plakjes brood	60/45	4		L2	3-10
pizza en andere gerechten					
pizza	60	1		max **	4-12
	45				
pizza, 2 roosterniveaus	60	2+4		max	15-25
	45	1+3			20-30
diepvriespizza	60	2		210-220	15-20
	45				15-25
diepvriespizza, 2 niveaus	60	2+4		210-220	15-25
	45	1+3			
hartige taart, quiche	60/45	2		190-210	50-60
burek	60	1	—	200-210	40-50
	45				35-45
VLEES					
rund- en kalfsvlees					
rundergebraad (lende, romp), 1,5 kg	60/45	2	—	160-170	160-190
entrecote, medium done, 1 kg	60/45	2	—	180-190	35-45
gebraden rundvlees, langzaam gegaard	60	2	—	100-120	150-240
	45	1			
runderlapjes, doorbakken, 3 cm dik	60/45	3	~	L3	20-30
hamburgers, dikte 3 cm	60	4	~	L4	30-40
	45	3			

Vervolg tabel vorige pagina

Gerecht	cm			°C	min
kalfsgebraad, 1,5 kg	60	2	— —	190-200	90-110
	45	1			
varkensvlees					
varkensgebraad, romp, 1,5 kg	60	3	— —	190-200	70-100
	45	2			85-100
varkensgebraad, schouder, 1,5 kg	60	2		180-190	90-110
	45	1			
varkenshaas, 400 g, langzaam gegaard	60	2	— —	100-120	200-300
	45				250-350
varkensgebraad, langzaam gegaard	60	2	— —	100-120	150-240
	45	1			
varkensribbetjes, langzaam gegaard	60	3	— —	120-140	210-310
	45	2			
karbonades, dikte 3 cm	60	4		220-230	25-35
	45	3			
gevogelte					
gevogelte, 1,2 - 2,0 kg	60/45	2		210-220	50-70
gevogelte met vulling, 1,5 kg	60	2		170-180	70-90
	45	1			
gevogelte, borst	60	3		170-180	60-90
	45	2			
kippendijen	60	3		210-220	35-45
	45	2			
kippenvleugels	60	3		210-220	35-45
	45	2			
gevogelte, borst, langzaam gegaard	60	3	— —	100-120	40-80
	45	2			
vleesgerechten					
gehaktbrood, 1 kg	60	2		170-180	60-70
	45				50-60

Vervolg tabel vorige pagina

Gerecht	cm			°C	min
grillworst, braadworst	60	4		L2	30-40*
	45	3			20-30*
VIS EN ZEEVRUCHTEN					
hele vis, 350 g	60	4		200-220**	20-30*
	45	3			
visfilet, dikte 1 cm	60	4		210-220	5-15
	45	3			
visfilet, dikte 2 cm	60	4		160-170	15-25
	45	3			
coquilles	60	4		220-230 **	5-15
	45	3			
garnalen	60	4		L2	20-30
	45	4			15-25
GROENTE					
gebakken aardappelen, partjes	60	3		190-210	40-50*
	45	2			
gebakken aardappelen, gehalveerde	60	3		200-220	30-40*
	45	2			
gevulde aardappel (gepofte aardappel)	60/45	2		200-210	25-35
frietjes, zelfgemaakt	60	3		210-220	25-35*
	45	2			
gemengde groenten, plakjes	60	4		200-210	10-20*
	45	2			15-25*
gevulde groenten	60/45	2		200-210	40-50
CONVENTIONELE PRODUCTEN – BEVROREN					
frietjes	60/45	2		200-210	30-40*
frietjes, 2 niveaus	60	2+4		200-210	30-40*
	45	1+3			40-50*

Vervolg tabel vorige pagina

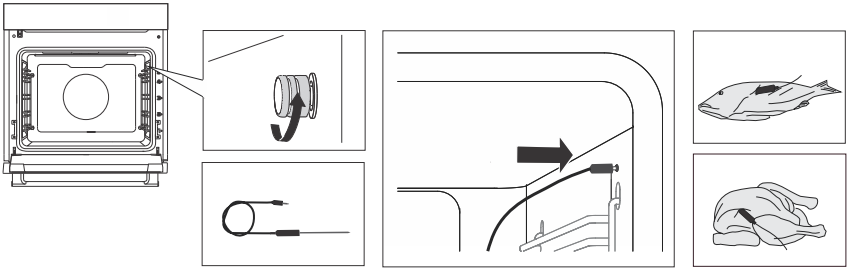
Gerecht	cm			°C	min
kipmedaillons	60	3		210-220	25-35*
	45	2			20-30*
vissticks	60	3		210-220	25-35*
	45	2			20-30*
lasagne, 400 g	60/45	2		210-220**	40-50
in blokjes gesneden groenten	60/45	2		190-200	35-45*
croissants	60	3		100	20
				170	15-20
	45	1		100	20
				170	15-20
GEBAKKEN PUDDING, SOUFFLÉS EN GEGRATINEERDE GERECHTEN					
aardappelmoussaka	60/45	2		180-190	35-45
lasagne	60/45	2		180-190	35-45
zoete gebakken pudding	60	2		170-180	40-50
	45				35-45
zoete soufflé	60	3		180 **	16-20
	45	2			
gegratineerde gerechten	60	3		170-190	30-45
	45	2			
gevulde tortilla's, enchiladas	60/45	2		180-190	10-20
kaas grillen	60	4		L1	15-25*
	45	3			10-15*

Koken met een temperatuursonde (FOOD PROBE)
(afhankelijk van het model)

De temperatuursonde zorgt voor een nauwkeurige controle van de kerntemperatuur van het voedsel tijdens het koken.

⚠ WAARSCHUWING!

De temperatuurvoeler mag zich niet in de directe nabijheid van de verwarmingselementen bevinden.



1.	Steek het metalen uiteinde van de sonde in het dikste deel van het voedsel. OPMERKING: het bereiden met de temperatuursonde kan pas beginnen wanneer het huidige bereidingsproces is onderbroken en de temperatuursonde in de aansluiting is geplaatst. Zodra de temperatuursonde wordt aangesloten, worden de vooraf ingestelde functies op het apparaat verwijderd.
2.	Draai de afdekking van de aansluiting in de rechterbovenhoek van de voorkant van de oven los (afhankelijk van het model van de oven) en steek de stekker van de sonde in de aansluiting.
3.	- In de handmatige modus wordt op het display naast de stand het symbool weergegeven, samen met de vooraf ingestelde bereidingstemperatuur (maximaal 210 °C). Dit kan worden gewijzigd. Stel ook de kerntemperatuur van het voedsel (30 tot 99 °C) vast. Het gebruik van de handmatige modus is weergegeven in de bovenstaande afbeelding. - Druk in de automatische modus op 〈 of 〉 om het gerecht te selecteren. Voor de recepten is vooraf een stand, temperatuur en bereidingstijd vastgesteld. U kunt de mate van bruining wijzigen. OPMERKING: bij gebruik van de sonde is het instellen van de bereidingstijd niet mogelijk.
4.	Bevestig de instelling door op ▷II te drukken. Tijdens de bereiding worden op het display afwisselend de ingestelde en de huidige temperatuur van het voedsel weergegeven. U kunt indien gewenst tijdens de bereiding de bereidingstemperatuur of de gewenste kerntemperatuur van het voedsel wijzigen.
5.	Zodra de ingestelde kerntemperatuur is bereikt, wordt het apparaat uitgeschakeld. Op het display wordt **Cooking complete** weergegeven. Er klinkt een geluidssignaal dat u kunt uitschakelen door op een willekeurige toets te drukken. Na één minuut wordt het geluidssignaal automatisch uitgeschakeld.

INFORMATIE!

Wanneer er een temperatuursonde wordt gebruikt, kan een automatische bereidingsmodus worden geselecteerd.

Correct gebruik van de sonde, per soort voedsel:

- gevogelte: steek de sonde in het dikste deel van de borst;
- rood vlees: steek de sonde in een mager deel dat niet doorregen is met vet;
- kleinere stukken met bot: steek de sonde in een stuk langs het bot;
- vis: steek de sonde achter de kop, richting de graat.

WAARSCHUWING!

Haal de sonde na gebruik voorzichtig uit het voedsel en de aansluiting, maak hem schoon en draai de afdekking van de aansluiting weer vast.

Aanbevolen gaarheidsniveaus voor verschillende soorten vlees

Eten	/°C/	medium rare [°C]	medium [°C]	medium well [°C]	well done [°C]
RUNDVLEES					
rundvlees, gebraden	/170/2	48-52	53-58	59-65	68-73
rundvlees, entrecote	/140/2	49-53	54-57	58-62	63-66
rosbief/biefstuk	/160/3	49-53	54-57	58-62	63-66
hamburgers	/hoog/4	54-57	60-63	66-68	71-74
KALFSVLEES					
kalfsvlees, entrecote	/140/2	49-53	54-57	58-62	63-66
kalfsvlees, romp	/160/2	49-53	54-57	58-62	63-66
VARKENSVLEES					
braadstuk, nek	/170/3	/	/	65-70	75-85
varkensvlees, lende	/140/2	/	/	60-69	/
gehaktbrood	/170/2	/	/	/	80-85
LAMSVLEES					

Vervolg tabel vorige pagina

Eten	/°C/	medium rare [°C]	medium [°C]	medium well [°C]	well done [°C]
lamsvlees	/170/3	60-65	66-71	72-76	77-80
SCHAPENVLEES					
schapenvlees	/170/3	60-65	66-71	72-76	77-80
GEITENVLEES					
geitenvlees	/170/3	60-65	66-71	72-76	77-80
GEVOGELTE					
gevogelte, heel	/210/2	/	/	/	82-90
gevogelte, borst	/170/2	/	/	/	62-65
VIS EN ZEEVRUCHTEN					
forel	/210/4	/	/	62-65	/
tonijn	/gemiddeld/4	/	/	55-60	/
zalm	/gemiddeld/4	/	/	52-55	/

⚠ WAARSCHUWING!

Koppel voor de reiniging het apparaat eerst los van het elektriciteitsnet en wacht tot het is afgekoeld.

Reiniging en onderhoud mag niet worden uitgevoerd door kinderen zonder adequaat toezicht.

- Om het reinigen te vergemakkelijken, zijn de binnenkant van de oven en de bakplaat bekleed met speciaal email voor een glad en vuilbestendig oppervlak.
- Maak het apparaat regelmatig schoon en gebruik warm water en handafwasmiddel om vuil en kalkaanslag te verwijderen. Gebruik een schone zachte doek of spons.
- Gebruik nooit agressieve of schurende reinigingsmiddelen en accessoires (schuursponsjes en oplosmiddelen, vlekken- en roestverwijderaars, schrapers voor keramische kookplaten).
- Voedselresten (vet, suiker, eiwit) kunnen tijdens het gebruik van het apparaat ontbranden. Verwijder daarom voor elk gebruik grotere stukken vuil uit de oven en van de accessoires.
- De hulpmiddelen van het apparaat zijn vaatwasserbestendig. De uittrekbare geleiders zijn dat niet.

Buitenkant van het apparaat	Gebruik warm zeepsop en een zachte doek om vuil te verwijderen en veeg vervolgens de oppervlakken droog.
Binnenkant van het apparaat	Gebruik voor hardnekkig(e) vuil en aanslag een reiniger voor conventionele ovens. Neem het apparaat na gebruik van een dergelijk reinigingsmiddel grondig af met een natte doek om resten van het middel te verwijderen.
Accessoires en geleiders	Maak deze schoon met warm zeepsop en een vochtige doek. Het is raadzaam hardnekkig vuil eerst te laten weken en vervolgens met een borstel te verwijderen.
Als de reinigingsresultaten niet bevredigend zijn, herhaalt u het reinigingsproces.	

Automatische ovenreiniging – pyrolyse

(afhankelijk van het model)

⚠ WAARSCHUWING!

Trek, voordat u het apparaat handmatig gaat schoonmaken, de stekker uit het stopcontact en wacht tot het apparaat is afgekoeld.

Reiniging en onderhoud mag niet worden uitgevoerd door kinderen zonder adequaat toezicht.

Dankzij de zeer hoge temperaturen maakt de functie een eenvoudige reiniging van het apparaatinterieur mogelijk. Tijdens de reiniging worden vetresten en andere onzuiverheden verbrand en tot as gereduceerd. Waarna de as makkelijk met een doek te verwijderen is.

Er zijn drie niveaus van pyrolyse (reinigingsintensiteit) beschikbaar, met variërende duur van het proces:

Niveau	Reinigingsdoel	Programmaduur
Laag	Voor kleine vervuiling	2 uur
Halfgebakken	Voor merkbare grote vervuiling	2u 30min
Hoog	Voor hardnekkig en aangekoekt (ouder) vuil	3 uur
OPMERKING: Hoe hardnekkiger het vuil, hoe hoger het niveau dat moet worden gekozen.		

Voorbereiding voor pyrolytische reiniging

Op basis van een gemiddeld ovengebruik is het raadzaam eenmaal per maand de pyrolytische reiniging te gebruiken.

- Verwijder alle apparatuur uit de oven, inclusief de roostergeleiders.
- Verwijder al het zichtbare vuil en etensresten uit de oven.
- Start de pyrolytische reiniging pas als het apparaat is afgekoeld.

INFORMATIE!

Als u niet tevreden bent met het reinigingsresultaat, raden wij u aan het proces te herhalen.

1.	Schakel het apparaat in. Gebruik < of > om **REINIGEN** te selecteren. Bevestig uw selectie met ✓ .
2.	Op het display worden drie reinigingsniveaus en de duur ervan weergegeven. Gebruik < of > om het reinigingsniveau (zie bovenstaande tabel) te selecteren.
3.	Druk op ▷II . Bevestig uw selectie met ✓ .
4.	De deur van het apparaat wordt uit veiligheidsoverwegingen na een bepaalde tijd automatisch vergrendeld.
5.	Wanneer het programma is voltooid, blijft de informatie **DE DEUR IS VERGRENDELD. HET APPARAAT IS AAN HET AFKOELEN.** op het display staan en klinkt er een korte pieptoon.
6.	Wanneer het pyrolytische reinigingsproces is voltooid en de oven is afgekoeld, wordt de ovendeur automatisch ontgrendeld. Zodra de oven volledig is afgekoeld, veegt u de binnenkant af met een heet sopje en een zachte doek om eventuele resten (bijv. as) te verwijderen.

⚠ WAARSCHUWING!

Tijdens de pyrolyse kunnen onaangename geuren en rook vrijkomen, evenals irriterende dampen en gassen. Zorg er daarom voor dat de ruimte waarin het apparaat zich bevindt tijdens de procedure goed wordt geventileerd en blijf niet gedurende langere tijd in die ruimte. Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van de oven.

Tijdens het pyrolyseproces kunnen voedsel- en vetresten ontbranden. Verwijder daarom al het vuil uit de ovenruimte voordat u het proces start.

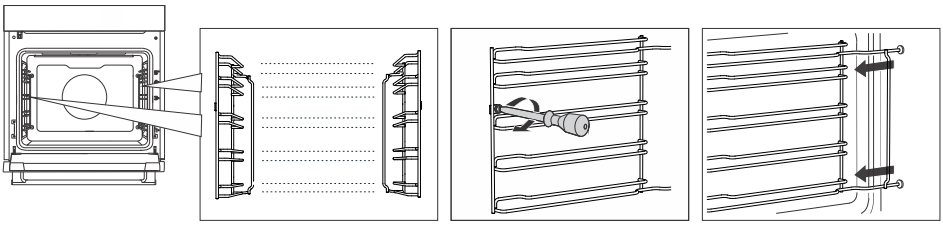
De buitenkant van het apparaat zal tijdens het pyrolytische reinigingsproces tot een hoge temperatuur opwarmen. Raak de ovendeur niet aan en hang nooit brandbare voorwerpen, zoals thee- of handdoeken, aan de deurgreep.

Probeer de deur niet te openen als deze vergrendeld is (tijdens de pyrolytische reiniging en tijdens het afkoelen van het apparaat na het proces)! Het reinigingsproces kan worden afgebroken en er bestaat gevaar voor brandwonden!

Kleine dieren of huisdieren kunnen bijzonder gevoelig zijn voor eventuele dampen. Wij raden aan ze tijdens het pyrolytische reinigingsproces uit de kamer te verwijderen en de kamer grondig te ventileren als het reinigingsproces is voltooid.

Verwijderen van de draadgeleiders en vaste uittrekbare (uitschuifbare) geleiders

Gebruik conventionele schoonmaakmiddelen om de geleiders te reinigen.



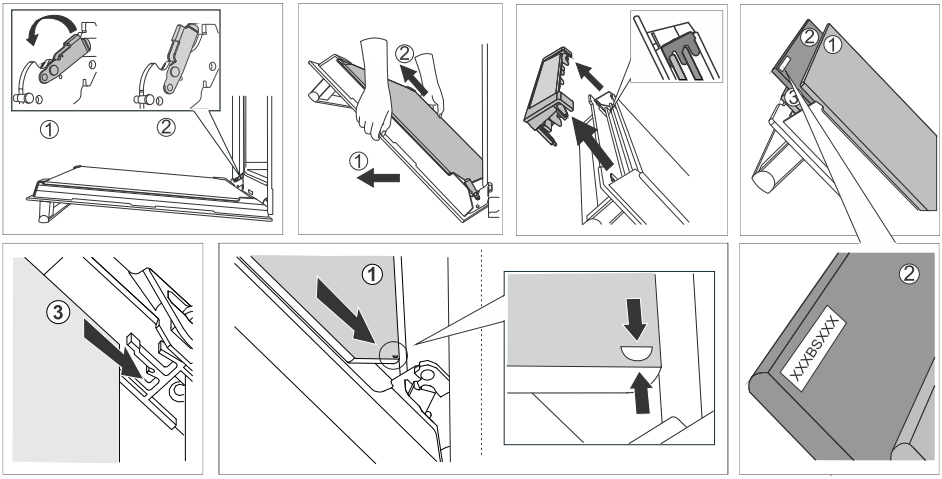
1.	Gebruik een schroevendraaier om de schroef los te draaien (u kunt ook een muntje gebruiken dat in de inkeping in de schroefkop past).
2.	Haal de geleiders los uit de gaten in de achterwand.

Draai na het reinigen de schroeven op de geleiders weer vast met een schroevendraaier. Zorg er, wanneer u de geleiders terugplaatst, voor dat ze aan dezelfde kant worden bevestigd als vóór de verwijdering.

INFORMATIE!

Let er bij het uitnemen van de geleiders op dat u de emaillaag niet beschadigt.

De ovendeur en ruit verwijderen en terugplaatsen



1.	Wanneer u de ovendeur terugplaatst, dient u **de deur volledig te openen**.
2.	De ovendeur is aan de scharnieren bevestigd met speciale steunen die ook veiligheidshendels bevatten. Beweeg de veiligheidshendel naar een hoek van 90° in de richting van de deur. Sluit de deur langzaam tot een hoek van 45°, til hem vervolgens op en trek hem eruit.
3.	Om **de raampjes van de deur** van binnenuit schoon te maken, moet het glas eerst uit de ovendeur worden gehaald. Volg stap 1 t/m 4 om het glas eruit te halen. De deur hoeft niet van de oven te worden gehaald.
4.	Verwijder de luchtgeleider. Houd deze met uw handen aan de linker- en rechterkant van de deur vast en trek hem lichtjes naar u toe om hem te verwijderen.
5.	Wanneer u het glas uit de ovendeur haalt, pakt u de bovenkant van het glas vast en haalt u het er voorzichtig uit. Herhaal dezelfde procedure voor het tweede en het derde glas, afhankelijk van het model oven dat u hebt. Voer dit proces voorzichtig en rustig uit om schade aan de raampjes en andere onderdelen van de oven te voorkomen.
6.	Als u klaar bent om het glas weer terug te plaatsen, doorloopt u de procedure in omgekeerde volgorde. Zorg dat het glas is uitgelijnd en veilig wordt teruggeplaatst voor de juiste werking van de oven. De interne glasplaten moeten tijdens de plaatsing op de juiste manier worden gedraaid. Raadpleeg de inscriptie in het glas.

Controleer of de scharnieren goed in de sleuven zijn geplaatst als de deur niet correct opent of sluit.

⚠ WAARSCHUWING!

Draai beide veiligheidshendels naar de steun toe wanneer u de ovendeur plaatst of van de oven afhaalt. Dit is cruciaal om schade te voorkomen, omdat het scharnier van de ovendeur met veel kracht kan sluiten.

Zacht sluiten en openen van de deur (soft close)
(afhankelijk van het model)

De ovendeur is uitgerust met een dempend systeem voor het sluiten van de deur. Het maakt een stil en zacht openen en sluiten van de deur mogelijk. Met een zachte druk bij een hoek van 15° (gezien vanuit de gesloten positie van de deur) gaat de ovendeur zachtjes en automatisch dicht.

⚠ WAARSCHUWING!

Als er teveel kracht wordt uitgeoefend om de deur te sluiten, wordt het effect van het systeem verminderd of wordt het systeem om veiligheidsredenen omzeild.

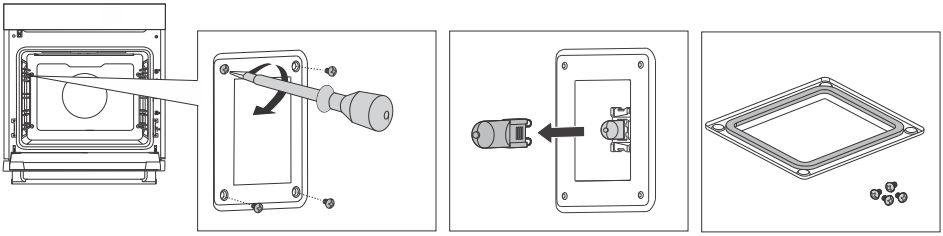
Vervanging van de lamp

De lamp is een verbruiksartikel en valt daarom niet onder de garantie. Haal alle accessoires uit het apparaat voordat u de lamp vervangt.
Halogeenlamp: G9, 230 V, 25 W

De oven is voorzien van een halogeenlamp.
Dit product bevat een lichtbron van energie-efficiëntieklasse (G).

⚠ WAARSCHUWING!

Vervang de lamp alleen wanneer het apparaat is losgekoppeld van de netvoeding.
Pas op dat u de emaillaag niet beschadigt. Gebruik bescherming om te voorkomen dat u zich verbrandt.



1.	Draai de vier schroeven los. Verwijder de afdekking en het glasplaatje.
2.	Pak het halogeenlampje aan weerszijden beet om het uit het apparaat te halen en vervang het door een nieuw lampje.
OPMERKING: het afdekplaatje is voorzien van een afdichting die niet mag worden verwijderd. De afdichting moet precies aansluiten op de wand van de ovenruimte.	

Binnen het garantietermijn mogen reparaties slechts worden uitgevoerd door een gemachtigde servicedienst.

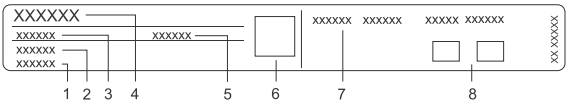
- Voor het begin van de reparatie moet het apparaat eerst van het lichtnet worden genomen door uitschakeling van de zekering of door de aansluitkabel uit het stopcontact te nemen.
- Ongeoorloofde reparaties aan het apparaat kunnen leiden tot elektrische schokken en kortsluiting; voer deze daarom niet uit. Laat dergelijke werkzaamheden over aan een vakman of een onderhoudsmonteur.
- Raadpleeg bij kleine problemen met de werking van het apparaat deze handleiding om te zien of u het probleem zelf kunt oplossen.
- Als het apparaat niet naar behoren of helemaal niet werkt als gevolg van een onjuiste bediening of behandeling, is een bezoek van een onderhoudsmonteur niet gratis, zelfs niet tijdens de garantieperiode.
- Bewaar de gebruiksaanwijzing voor toekomstig gebruik en geef deze door aan eventuele volgende eigenaren of gebruikers van het apparaat.
- Hier onder vindt u enkele adviezen voor het verhelpen van storingen.

Storingstabel

Storing/fout	Oorzaak
De zekering in huis slaat meerdere malen door.	Bel een servicemonteur.
De ovenverlichting werkt niet.	De procedure voor het vervangen van het lampje in de oven wordt beschreven in het hoofdstuk De lamp vervangen.
De besturingseenheid reageert niet, het scherm is 'bevroren'.	Houd de aan-/uittoets 8 seconden ingedrukt tot het scherm is gereset. Koppel het apparaat enkele minuten los van de netvoeding (ontkoppel de zekering of schakel de hoofdschakelaar uit); sluit het apparaat vervolgens weer aan en schakel het in.
Op het display wordt de fout Err X weergegeven. **Bij dubbelcijferige foutcodes wordt op het display Err XX weergegeven.**	Er is een fout opgetreden in de werking van de elektronische module. Koppel het apparaat enkele minuten los van de netvoeding. Als de fout nog steeds wordt aangegeven, bel dan een onderhoudsmonteur.
Op het display wordt Koken met vleessonde weergegeven, maar de temperatuursonde is niet aangesloten.	Reinig de aansluiting. Probeer de temperatuursonde meerdere keren achter elkaar aan te sluiten en los te koppelen.
Er ontstaat condens aan de binnenkant van het glas.	Dit is een normaal verschijnsel bij bereidingen van voedsel met een hoog vochtgehalte, zoals aardappelen, zachte kaas enzovoort. Laat het glas na gebruik afkoelen en verwijder vervolgens de achtergebleven druppels.
Als de problemen ondanks het opvolgen van het bovenstaande advies aanhouden, neem dan contact op met een bevoegde onderhoudstechnicus. Reparaties of garantieclaims als gevolg van onjuiste aansluiting of onjuist gebruik van het apparaat vallen niet onder de garantie. In dat geval zal de gebruiker de reparatiekosten zelf moeten betalen.	

Label - informatie over het apparaat

Een typeplaatje met basisinformatie over het apparaat is aan de rand van de oven bevestigd. Precieze informatie over type en model van het apparaat vindt u ook in de garantiedocumentatie.



1. Serienummer
2. Model
3. Type
4. Merk
5. Code/ID
6. QR-code
7. Technische informatie
8. Conformiteitsaanduidingen/symbolen

Type radioapparatuur:	Ingebouwde wifi-/Bluetooth Low Energy-module
Wifi indicatielampje	
Frequentiebereik.:	2412 ~ 2472 MHz
Maximaal uitgangsvermogen:	19.99 dBm EIRP
Maximale antenneversterking:	3.26 dBi
Bluetooth-indicator	
Frequentiebereik:	2402 ~ 2480 MHz
Drageruitgang:	10,00 dBm
Emissietype:	F1D

Het bedrijf verklaart dat het apparaat met de functie Connectlife voldoet aan de essentiële vereisten en andere relevante bepalingen van Richtlijn 2014/53/EU. De gedetailleerde verklaring van conformiteit is in te zien op het webadres https://auid.connectlife.io van de pagina van uw apparaat onder de aanvullende documenten.

INFORMATIE!

Voor de grafische gebruikersinterface van het apparaat is gebruikgemaakt van de graphics-bibliotheek LVGL.



Voor de verpakking van de producten zijn milieuvriendelijke materialen gebruikt die zonder gevaar voor de omgeving gestort, vernietigd of opnieuw gebruikt (gerecycled) kunnen worden. Met dit doel zijn de verpakkingsmaterialen ook gemerkt.

Het symbool op het product of de verpakking geeft aan dat het product bij afdanking niet behandeld mag worden als gewoon huisafval. Het product moet afgevoerd worden naar een verzamelplaats voor de verwerking van elektrische en elektronische uitrusting.

Met de juiste wijze van afdanken van het apparaat helpt u mee mogelijke negatieve gevolgen en invloeden op het milieu en de menselijke gezondheid die kunnen optreden bij het onjuist afdanken van het product te voorkomen. Wend u zich voor meer gedetailleerde informatie over verwijdering en verwerking tot de officiële instantie, de gemeentelijke dienst of tot de winkel, waar u het product heeft gekocht.

Wij behouden ons het recht voor tot veranderingen en mogelijke fouten in deze gebruiksaanwijzingen.

Kooktest

EN60350-1: Gebruik alleen apparatuur die door de fabrikant is geleverd.
Plaats de bakplaat altijd helemaal tot aan de eindpositie op de draadgeleider. Plaats gebak of cakes in bakvormen zoals weergegeven op de afbeelding.

* Verwarm het apparaat voor totdat de ingestelde temperatuur is bereikt. Gebruik de snelle voorverwarmingsstand niet.
** Verwarm het apparaat gedurende 5 minuten voor. Gebruik de snelle voorverwarmingsstand niet.
*** Verwarm het apparaat gedurende 10 minuten voor. Gebruik de snelle voorverwarmingsstand niet.
1) Omdraaien na 2/3 van de bereidingstijd.

BAKKEN							
Gerecht	Uitrusting	vorm plaatsing	cm		°C	min	
biscuits/koekjes – één rooster	ondiepe bakplaat		60	3	130**	35-45	—
			45	2	140	35-45	—
biscuits/koekjes – één rooster	ondiepe bakplaat		60	3	140-150	30-40	✣
			45	2	140	40-50	✣
koekjes - twee roosters/niveaus	ondiepe bakplaat		60	2,4	135***	35-45	✣
			45	1,3	140	40-55	✣
cupcakes – één rooster	ondiepe bakplaat		60	3	160-170***	20-30	—
			45	2	160-170	25-35	—
cupcakes – één rooster	ondiepe bakplaat		60	3	150-160**	25-35	✣
			45	2	160-170***	25-35	✣
cupcakes – twee roosters/niveaus	ondiepe bakplaat		60	2,4	140	30-40	✣
			45	1,3	160-170	40-50	✣
Biscuit taart	ronde metalen vorm, diameter 26 cm/rooster		60	1	160***	25-35	—
			45	2	160***	25-35	—
Biscuit taart	ronde metalen vorm, diameter 26 cm/rooster		60	3	170-180**	25-35	✣
			45	1	165	25-35	✣

Vervolg tabel vorige pagina

BAKKEN							
appeltaart	2× ronde metalen vorm, diameter 20 cm/rooster		60	1	160-170***	70-90	
			45	1	170-180***	70-90	
appeltaart	2× ronde metalen vorm, diameter 20 cm/rooster		60	3	175	70-90	
			45	2	170-180	70-90	
BRADEN							
geroosterd brood	rooster		60/45	5	max	5-15	
Burgers[1)]	rooster + ondiepe bakplaat als lekbak		60/45	4	max	30-45	

ATAG

946791-a2

CE