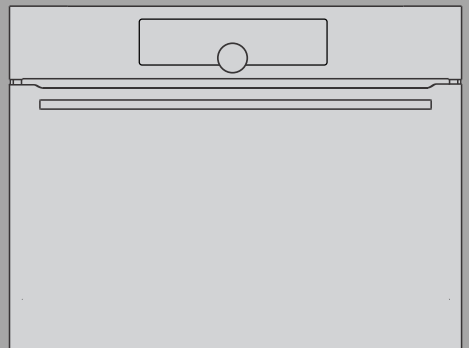


# ATAG



---

**GEBRUIKSAANWIJZING**  
COMBIMAGNETRONS  
NL

CX4771B

# Inhoudsopgave

<b>Inleiding</b> .....	<b>3</b>	AUTOMATISCHE MODUS (auto bake) .....	24
<b>Veiligheidswaarschuwingen</b> .....	<b>4</b>	EXTRA FUNCTIES KIEZEN (extra bake) .....	28
Veilig gebruik van de magnetron .....	5	Kinderslot .....	29
<b>Andere belangrijke</b>		<b>Beginnen met bakken/braden</b> .....	<b>30</b>
<b>veiligheidswaarschuwingen</b> .....	<b>8</b>	<b>Einde bereiding en oven uitschakelen</b> .....	<b>31</b>
<b>Beschrijving van het apparaat</b> .....	<b>10</b>	<b>De algemene instellingen kiezen</b> .....	<b>32</b>
Typeplaatje – productinformatie .....	10	<b>Algemene tips en adviezen voor het</b>	
Bedieningsunit .....	11	<b>bakken</b> .....	<b>34</b>
<b>Uitrusting van het apparaat</b> .....	<b>12</b>	<b>Bereidingstabel</b> .....	<b>36</b>
Controlelampjes .....	12	<b>Reiniging en onderhoud</b> .....	<b>41</b>
Geleiders .....	12	Reiniging van de oven met het programma	
De deurschakelaar van de oven .....	12	Aqua Clean .....	42
Koelventilator .....	12	De draadgeleiders verwijderen en	
Ovenuitrusting .....	12	reinigen .....	43
<b>Voor het eerste gebruik</b> .....	<b>14</b>	Vervanging van de lamp .....	44
<b>Magnetronfunctie</b> .....	<b>15</b>	<b>Storingstabel</b> .....	<b>45</b>
<b>Voor de eerste keer inschakelen</b> .....	<b>16</b>	Bijzondere waarschuwingen en	
<b>Keuze instelling</b> .....	<b>17</b>	foutmelding .....	45
Professionele modus (pro bake) .....	17	<b>Verwijdering</b> .....	<b>46</b>

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.

Instructies voor de installatie en aansluiting worden geleverd op een apart blad.

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

## INFORMATIE!

Informatie, advies, tip of aanbeveling

## WAARSCHUWING!

Waarschuwing – algemeen gevaar

Het is belangrijk dat u de instructies zorgvuldig leest.

## **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.

Als het netsnoer beschadigd is, moet het vervangen worden door de fabrikant, een servicemedewerker of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaarlijke situaties te voorkomen (alleen voor apparaten die met een netsnoer worden geleverd).

Tijdens gebruik wordt het apparaat heet. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen in de oven niet aanraakt.

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:** toegankelijke onderdelen kunnen heet worden tijdens gebruik. Houd kinderen uit de buurt van het apparaat.

**WAARSCHUWING:** bij gebruik van het apparaat worden het apparaat zelf en de onderdelen die u kunt aanraken erg heet. Let altijd goed op en zorg dat u de verwarmingselementen niet aanraakt. Houd kinderen jonger dan acht jaar uit de buurt van het apparaat, tenzij er voortdurend op ze wordt gelet.

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

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 emallaag beschadigd raken.

## **Veilig gebruik van de magnetron**

**WAARSCHUWING:** in verband met de extreem hoge temperaturen die ontstaan wanneer het apparaat in de combi-stand wordt gebruikt, mogen kinderen de oven alleen onder toezicht van volwassenen gebruiken.

**WAARSCHUWING:** als de deur of deurafdichtingen beschadigd zijn, mag de oven niet worden gebruikt totdat deze door een bevoegd persoon is gerepareerd.

**WAARSCHUWING:** het is uiterst gevaarlijk voor iemand anders dan een bevoegd persoon om service- of reparatiewerkzaamheden uit te voeren waarbij afdekkingen worden verwijderd die bescherming bieden tegen blootstelling aan microgolven.

**WAARSCHUWING:** vloeistoffen en andere voedingsmiddelen mogen niet in afgesloten bakjes worden verwarmd, aangezien deze kunnen ontploffen.

Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in het huishouden en soortgelijke omgevingen, zoals:

- personeelskeukens in winkels en andere werkomgevingen;
- familieboerderijen;

# Veiligheidswaarschuwingen

- faciliteiten voor gasten in hotels, motels en andere accommodaties;
- bed en breakfasts.

Gebruik alleen keukengerei dat geschikt is voor gebruik in de magnetron.

Gebruik geen metalen bakjes voor voedsel of dranken in magnetrons.

Houd bij het opwarmen van voedsel in plastic of papieren bakjes de oven in de gaten, aangezien dergelijke verpakkingen kunnen ontbranden.

Verhitting van dranken in de magnetron kan leiden tot vertraagd eruptief koken. Wees daarom voorzichtig bij het uitnemen van het bakje of de beker met de verwarmde drank. Plaats om dit te voorkomen tijdens het opwarmen een niet-metalen voorwerp (bijv. een houten, glazen of plastic lepel) in de beker.

Om brandwonden te voorkomen, moet de inhoud van babyflessen en potjes babyvoeding worden geschud of geroerd en moet de temperatuur worden gecontroleerd voordat de voeding wordt gegeven.

Eieren in schaal mogen niet in de magnetron worden verwarmd, aangezien deze kunnen ontploffen, zelfs na afloop van het verwarmen in de magnetron.

Als u rook waarneemt, schakel het apparaat dan uit of trek de stekker uit het stopcontact en houd de ovendeur gesloten om eventuele vlammen te doven.

De magnetron is bedoeld voor het opwarmen van voedsel en dranken. Het drogen van voedsel of kleding en het opwarmen van hot packs of pads, pantoffels, sponzen, vochtige doeken, enz. kan leiden tot letsel, ontbranding of brand.

De oven moet regelmatig worden schoongemaakt en eventuele voedselresten moeten worden verwijderd.

Als u de oven niet schoon houdt, kan dit leiden tot aantasting van het oppervlak, wat de levensduur van het apparaat nadelig kan beïnvloeden en mogelijk tot gevaarlijke situaties kan leiden.

Indien het apparaat is ingebouwd in een keukenkast met een deur, moet de kastdeur open staan als het apparaat in gebruik is.

# 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.

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 die in de buurt van dit apparaat zijn geplaatst, verstrikt raken in de ovendeur, kunnen ze beschadigd raken, wat kan leiden tot kortsluiting. Zorg er daarom voor dat de netsnoeren van andere apparaten zich altijd op een veilige afstand bevinden.

Tijdens het werken van de oven zal de ovendeur sterk verhit raken. Voor aanvullende bescherming is een derde glazen plaat ingebouwd die de temperatuur van de buitenkant van de deur verlaagt (hebben alleen sommige modellen).

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

Bedek de binnenkant van de oven niet met aluminiumfolie en plaats geen bakplaten of ander kookgerei op de ovenbodem. Dit zou de luchtcirculatie in de oven belemmeren en verminderen, het bakproces vertragen en de emallaag beschadigen.

Wij raden u aan de ovendeur tijdens het bakken niet te openen, aangezien dit 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 ontwerprij kunnen optreden als gevolg van verschillende factoren, zoals verschillende hoeken waaronder de apparaten worden bekeken, verschillend gekleurde achtergronden, materialen en kamerverlichting.

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

Gebruik het apparaat niet als het beschadigd is. Neem in dat geval contact op met een erkend servicecentrum

**Houd rekening** met de minimumafstand tussen de bovenrand van de oven en het dichtstbijzijnde voorwerp erboven.

De magnetron is bedoeld voor het opwarmen van voedsel en dranken. Het drogen van voedsel of kleding en het opwarmen van hot packs of pads, pantoffels, sponzen, vochtige doeken, enz. kan leiden tot letsel, ontbranding of brand.

**Gebruik altijd ovenwanten** om gerechten uit de oven te halen. Sommige potten, pannen of schalen kunnen de warmte van het voedsel absorberen en daardoor zeer heet worden.



# Andere belangrijke veiligheidswaarschuwingen

Zorg ervoor dat u **alleen kookgerei gebruikt** dat geschikt is voor gebruik in een magnetron. Gebruik geen stalen kookgerei of kookgerei met gouden of zilveren sierranden of versieringen.

**Laat geen accessoires of keukengerei in uw oven achter** als deze uit staat. Schakel een oven niet in als deze leeg is, om schade aan de oven te voorkomen.

**Gebruik geen** pannen van porselein, keramiek of aardewerk als deze poreus zijn of als deze pannen aan de binnenkant niet geglazuurd zijn. Eenmaal verhit kan het vocht dat in deze poriën dringt, barsten veroorzaken. Gebruik alleen kookgerei dat geschikt is voor gebruik in een magnetron.

**Lees en volg** altijd de instructies voor het opwarmen in een magnetron, zoals vermeld op de voedselverpakking.

**Wees voorzichtig** bij het opwarmen van voedsel dat alcohol bevat, aangezien er zich in de oven een brandbaar mengsel van alcohol en lucht kan vormen. Wees voorzichtig bij het openen van de deur.

Het gebruik van metalen kookgerei, vorken, lepels, messen of nietjes of sluitingen op diepvriesverpakkingen wordt afgeraden bij het **koken of opwarmen in de magnetron** of een in een combinatie van magnetron en convectie-oven. Roer na het opwarmen het voedsel om of laat het even rusten tot de warmte gelijkmatig is verdeeld.

Sluit het apparaat niet aan op de netvoeding als er een ELCB (aardlekschakelaar) in het voedingscircuit is geïnstalleerd.



## WAARSCHUWING!

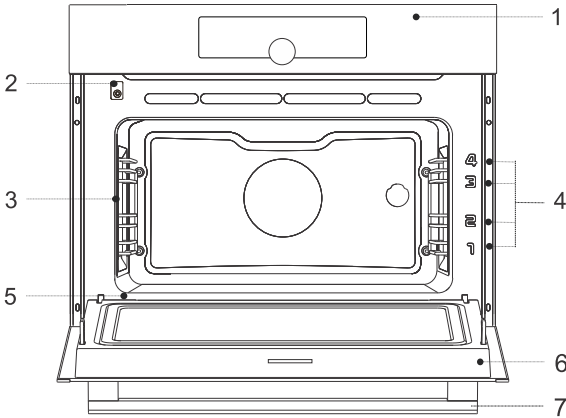
**Lees voor de aansluiting van het apparaat de gebruiksaanwijzing aandachtig door. Het verhelpen van defecten of reclamaties, voortkomend uit een verkeerde aansluiting of gebruik van het apparaat vallen niet onder de garantie.**

# Beschrijving van het apparaat

## 💡 INFORMATIE!

**Funcities en uitrusting van het apparaat zijn afhankelijk van het model.**

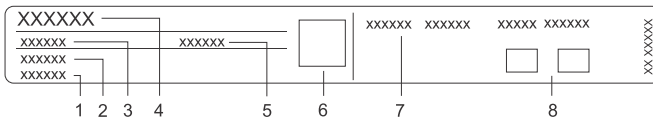
De basisuitrusting van uw apparaat omvat draadgeleiders, een ondiepe bakplaat en een rooster.



- |                           |                |
|---------------------------|----------------|
| 1. Bedieningspaneel       | 5. Typeplaatje |
| 2. Deurschakelaar         | 6. Ovendeur    |
| 3. Verlichting            | 7. Deurgreep   |
| 4. Geleiders — bakniveaus |                |

## Typeplaatje – productinformatie

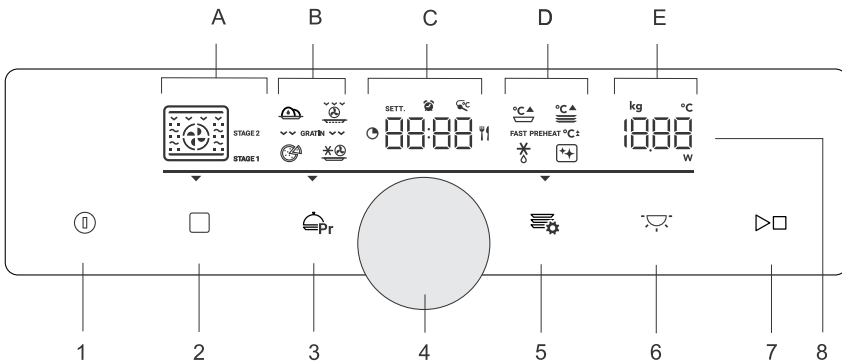
Een typeplaatje met basisinformatie over het apparaat is aan de rand van de oven bevestigd.



- |                |  |
|----------------|--|
| 1. Serienummer | 5. Code/ID                             |
| 2. Model       | 6. QR-code (afhankelijk van het model) |
| 3. Type        | 7. Technische informatie               |
| 4. Merk        | 8. Conformiteitsaanduidingen/symbolen  |

## Bedieningsunit

(afhankelijk van het model)



1. on | off aan/uit-toets
2. (pro bake) toets professionele modus
3. (auto bake) toets automatische modus
4. Instellingen selectie- en bevestigingsknop
  - draai aan de knop om een instelling te kiezen
  - druk op de knop om de instelling te bevestigen
5. (extra bake) toets voor extra functies en algemene apparaatinstellingen
6. (light) toets voor het in- en uitschakelen van de ovenverlichting
7. start | stop toets voor starten of pauzeren en het bevestigen van instellingen
8. Display
  - A. baksystemen, StepBake (STEP)
  - B. speciale baksystemen, automatische programma's, gratins
  - C. klok, timerfuncties, temperatuursonde, baktijd
  - D. speciale programma's, voorverwarmen
  - E. temperatuur, gewicht, vermogen

## 💡 INFORMATIE!

Voor een betere toetsrespons moet u de toetsen met een groot oppervlak van uw vingertop aanraken. Telkens wanneer u een toets indrukt, wordt dit bevestigd door een kort geluidssignaal (indien de functie beschikbaar is).

# Uitrusting van het apparaat

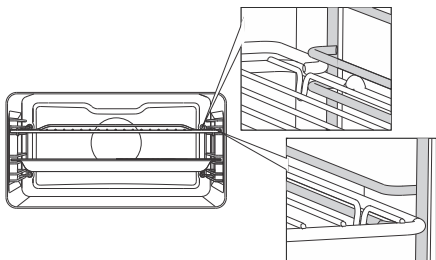
## Controlelampjes

**Ovenverlichting:** de ovenverlichting gaat aan wanneer u de ovendeur opent of sluit, wanneer u de oven inschakelt, aan het einde van het bakproces en wanneer u de toets ovenverlichting op het bedieningspaneel aanraakt.

## Geleiders

- De geleiders maken koken of bakken op 4 roosterniveaus mogelijk.
- De hoogteniveaus van de geleiders waarin de roosters kunnen worden geplaatst, worden van beneden naar boven geteld.
- De niveaus 3 en 4 zijn bedoeld voor grillen.
- Bij het plaatsen van de accessoires moet deze altijd correct worden gepositioneerd.
- Duw het apparaat altijd helemaal in het apparaat.

### Draadgeleiders



Bij draadgeleiders moet u het rooster en de bakplaten altijd in de gleuf tussen het bovenste en onderste deel van elk geleidingsniveau plaatsen.

## De deurschakelaar van de oven

Als de ovendeur wordt geopend tijdens de werking van de oven, schakelt de schakelaar de verwarming, microgolven en ventilator in de oven uit. Als de deur wordt gesloten, schakelt de schakelaar de werking van het apparaat weer in.

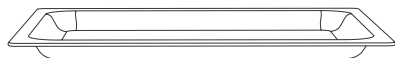
## Koelventilator

Het apparaat is uitgerust met een koelventilator die de behuizing, de deur en de besturingseenheid van het apparaat afkoelt. Na het uitschakelen van de oven blijft de koelventilator nog een korte tijd werken om de oven af te koelen.

## Ovenuitrusting

**⚠ WAARSCHUWING!**

**Gebruik nooit het rooster, de ondiepe bakplaat of de diepe bakplaat of enig ander metalen onderdeel of accessoire wanneer u de magnetronfunctie van de oven gebruikt.**



**GLAZEN BAKSCHAAL** kan worden gebruikt bij alle bak/braadsystemen in de oven en magnetron of als serveerblad.

# Uitrusting van het apparaat



Het **ROOSTER** wordt gebruikt om te grillen/braden of als ondersteuning voor een pan, bakplaat of ovenschaal met het gerecht dat u aan het bakken bent.

## INFORMATIE!

Er zit een veiligheidspin op het rooster. Daarom moet het rooster aan de voorkant iets worden opgetild als het uit de oven wordt getrokken.



De **ONDIEPE BAKPLAAT** wordt gebruikt voor plat en klein gebak. Hij kan ook als lekbak worden gebruikt.

## WAARSCHUWING!

**De ondiepe bakplaat kan vervormen als deze in de oven opwarmt. Zodra hij is afgekoeld, keert hij terug naar de oorspronkelijke vorm. Een dergelijke vervorming heeft geen invloed op de werking ervan.**

## WAARSCHUWING!

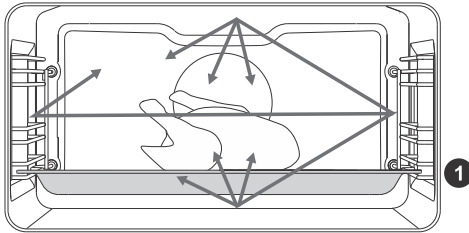
**Het apparaat en sommige toegankelijke onderdelen kunnen tijdens het bakken/braden heet worden.**

# Voor het eerste gebruik

- Verwijder ovenaccessoires en eventuele verpakking (karton, piepschuim) uit de oven.
- Veeg de ovenaccessoires en de binnenkant af met een vochtige doek. Gebruik geen schurende doeken of agressieve reinigingsmiddelen.
- Verwarm een lege oven ongeveer een uur met het boven- en onderverwarmingssysteem op een temperatuur van 250 °C. De kenmerkende "nieuwe ovengeur" komt vrij; ventileer de ruimte daarom goed tijdens dit proces.

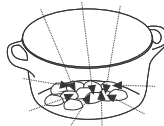
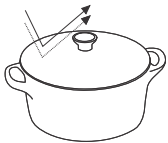
# Magnetronfunctie

Microgolven worden gebruikt voor het **koken, braden en ontdooien van voedsel**. In een magnetron kan voedsel snel en efficiënt worden bereid zonder dat de kleur of vorm ervan verandert. Microgolven zijn een soort elektromagnetische straling. Dergelijke straling wordt vaak aangetroffen in onze omgeving in de vorm van radio-elektrische golven, licht of infraroodstralen. De microgolffrequentie ligt in het bereik van 2.450 MHz.



Dit zijn de kenmerken:

- microgolven worden gereflecteerd door metalen,
- microgolven gaan door andere materialen heen,
- microgolven worden geabsorbeerd door water-, vet- en suikermoleculen.



Wanneer voedsel wordt blootgesteld aan microgolven, gaan de moleculen sneller bewegen, waarbij warmte ontstaat.

De microgolven penetreren ongeveer 2,5 cm diep in het voedsel. Bij een grotere hoeveelheid voedsel gaat het eten koken door geleiding, net zoals bij gewoon koken.

**⚠ WAARSCHUWING!**

**Gebruik of start de magnetronfunctie nooit als de oven leeg is.**

# Voor de eerste keer inschakelen

Bij het aansluiten van uw apparaat of na een langere tijd van stroomuitval knippert op het display 12:00.

Kies eerst de volgende basisinstellingen en bevestig deze.

## INFORMATIE!

Verander deze door aan de **KNOP** te draaien. Om de gewenste instelling te bevestigen, drukt u op de **KNOP** of raakt u de  $\triangleright \square$  -toets aan.



### 1. KLOKINSTELLING

Stel de klok/tijd van de dag in. Stel eerst de minuten in en bevestig deze; stel vervolgens de uren in en bevestig deze.

## INFORMATIE!

Om de klok later in te stellen of aan te passen, zie hoofdstuk Extra functies.



### 2. VOLUME GELUIDSSIGNAAL

Gemiddeld volume is de standaardinstelling. De weergave **VoL** en de huidige ingestelde waarde voor het volume van het geluidssignaal verschijnen op het display. Draai aan de **KNOP** om het toetsvolume te verhogen of te verlagen.



### 3. DISPLAYDIMMER

Gemiddelde lichtintensiteit is de standaardinstelling. De weergave **brht** en de huidige ingestelde waarde voor de lichtintensiteit van het display verschijnt op het display. Draai aan de **KNOP** om de lichtintensiteit te verhogen of te verlagen.

Nadat u de geselecteerde instellingen hebt bevestigd, verschijnt de klok op het display. Het apparaat staat in de stand-bymodus.



De interface maakt het mogelijk verschillende instellingen te kiezen:

- Professionele modus (pro bake)
- Automatische modus (auto bake)
- Extra functies (extra bake)
- Stappenprogramma (STAGE) in de professionele modus (pro bake)
- Automatische programma's in automatische modus (auto bake)

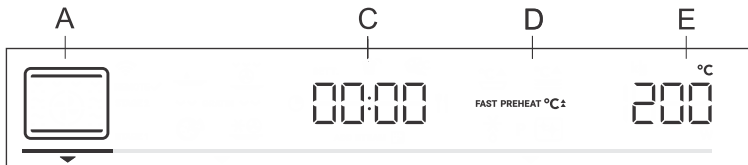
## INFORMATIE!

- Draai aan de KNOP om door de instellingen te bladeren.
- Bevestig eerst de gekozen instelling door op de KNOP te drukken; verander daarna de instelling.
- Bevestig elke instelling door op de KNOP te drukken.
- Een lijn en een pijl geven de plaats aan van de parameter die u wilt instellen.
- Druk op de toets  om het programma te starten.
- Werking van de  toets:
  - kort aanraken: de oven in- of uitschakelen, het bakproces of de functie stoppen.
  - lang aanraken: de oven schakelt over op een laag energieverbruik (energiebesparing).Geen enkele toets of KNOP is actief, behalve de  toets. Druk lang op deze toets om de oven in te schakelen.

## Professionele modus (pro bake)

Met deze functie kunnen de bakparameters – baksysteem, temperatuur, snel voorverwarmen en baktijd – naar eigen inzicht vrij worden ingesteld.

Tik op de toets  en stel het volgende in:



A baksysteem

C programmaduur

D snel voorverwarmen

E temperatuur/vermogen (voor systemen met magnetron)

## INFORMATIE!

Stel bij gecombineerde systemen met magnetron eerst de temperatuur in. Bevestig uw keuze door op de KNOP te drukken; stel vervolgens het magnetronvermogen in.

Daarnaast kan het volgende worden ingesteld:

# Keuze instelling

- timerfuncties (zie hoofdstuk Timerfuncties)
- stapsgewijze bakmodus (STAGE) (zie hoofdstuk Stappenprogramma)
- gratineren (GRATIN) (zie hoofdstuk Starten van het bereidingsproces)

## Snelle voorverwarming

Gebruik de functie snel voorverwarmen als u de oven zo snel mogelijk op de gewenste temperatuur wilt brengen.

Om snel voorverwarmen te activeren, draait u de KNOP naar de stand **FAST PREHEAT °C▲** (zie afbeelding, punt D). Bevestig de selectie. Draai aan de KNOP om de volledig verlichte weergave te selecteren en bevestig deze. De functie is nu geactiveerd.

Wanneer de geselecteerde temperatuur is bereikt, stopt het voorverwarmen en klinkt er een geluidssignaal. **door** verschijnt op het display. Open de deur en plaats het gerecht. Het programma zal automatisch verder bakken met de gekozen instellingen.

## INFORMATIE!

Als de functie snel voorverwarmen is geactiveerd, kan de uitgestelde startfunctie niet worden gebruikt.













## HET BAKSYSTEEM KIEZEN

### INFORMATIE!

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

Symbool	Gebruik
	<b>HETE LUCHT</b> Hete lucht zorgt voor een betere stroming van hete lucht rond het voedsel. Zo droogt de lucht het oppervlak iets uit en ontstaat er een dikkere korst. Gebruik dit systeem om vlees, ovenschotels en groenten te bereiden en om voedsel op een enkel rooster of meerdere roosters tegelijk te bakken.
	<b>PIZZASYSTEEM</b> Dit systeem is optimaal voor het bakken van pizza's en gerechten met een hoger watergehalte. Gebruik het om op een enkel rooster te bakken, wanneer u het voedsel sneller gaar en knapperig wilt hebben.
	<b>EXTRA KROKANT (INTENSIEF BAKKEN)</b> Deze bereidingswijze zorgt voor een knapperig korstje zonder toegevoegd vet. Dit is een gezonde manier om fast food te bereiden, met een lager caloriegehalte. Geschikt voor kleinere stukken vlees, vis, groenten, en diepvriesproducten die al voorbereid zijn voor een extra krokante bereiding (frietjes, kipnuggets).
	<b>GRILL MET HETE LUCHT</b> Hete lucht zorgt voor een betere stroming van hete lucht rond het voedsel. Hierdoor droogt het oppervlak iets uit. In combinatie met de grill geeft dit het gerecht ook een intensievere kleur. Voor het sneller bakken van vlees en groenten.

Vervolg tabel vorige pagina

Symbol	Gebruik
	<p><b>TURBO HETELUCHT</b></p> <p>Voor gerechten waarbij een gelijkmatige krokantheid aan alle kanten gewenst is. Het systeem is ook geschikt als eerste stap in de stapsgewijze modus, omdat het oppervlak in de eerste stap snel bruin kan worden en in de tweede stap langzaam kan worden gebakken. Het vlees wordt zo sappig met een mooi gebruikte korst.</p>
	<p><b>GROTE GRILL</b></p> <p>Gebruik dit systeem om grote hoeveelheden plat voedsel te grillen, zoals toast, plakjes brood, grillworstjes, steak, vis, spiesjes, enz. maar ook om te gratineren en de korst bruin te bakken. De verwarmingselementen aan de bovenkant van de oven verwarmen gelijkmatig het gehele oppervlak. Maximale aanbevolen temperatuur: 240 °C</p>
	<p><b>BOVENSTE EN ONDERSTE VERWARMINGSELEMENT</b></p> <p>Gebruik dit systeem voor conventioneel bakken op één rooster, voor het maken van soufflés en voor bakken op lage temperaturen (slow cooking).</p>
	<p><b>GRILL MET ONDERWARMTE (GENTLE BAKE)</b></p> <p>Voor het zacht en gecontroleerd langzaam garen van delicate gerechten (zachte stukken vlees) en het bakken van taarten met een knapperige bodem.</p>
	<p><b>BOVENSTE EN ONDERSTE VERWARMINGSELEMENT MET VENTILATOR</b></p> <p>Voor het gelijkmatig bakken van voedsel op een enkel rooster, en voor het maken van soufflés.</p>
	<p><b>GROTE GRILL MET VENTILATOR</b></p> <p>Voor het roosteren van gevogelte en grotere stukken vlees onder de grill.</p>
	<p><b>GROTE GRILL EN ONDERSTE VERWARMINGSELEMENT</b></p> <p>Voor sneller bakken op een enkel rooster en om de bovenkant van uw taart of ovenschotel knapperig bruin te krijgen.</p>
	<p><b>GRILL MET ONDERSTE VERWARMINGSELEMENT EN VENTILATOR</b></p> <p>Voor het optimaal bakken van gistdeeg, alle soorten brood, en voor conservering.</p>
	<p><b>MAGNETRON</b></p> <p>Deze functie wordt gebruikt voor het snel opwarmen, ontdooien en koken van voedsel.</p>
	<p><b>HETE LUCHT EN MICROGOLVEN</b></p> <p>In dit systeem wordt de stroom van hete lucht rond het voedsel verbeterd om het oppervlak iets uit te drogen en een dikkere korst te creëren. De magnetronfunctie ondersteunt en versnelt het kookproces. Bedoeld voor het sneller garen of braden van vlees, ovenschotels en groenten.</p>
	<p><b>GROTE GRILL MET VENTILATOR EN MICROGOLVEN</b></p> <p>Voor het sneller roosteren van gevogelte, vis en grotere stukken vlees onder de grill. Microgolven ondersteunen en versnellen het kookproces.</p>
	<p><b>CONVENTIONEEL KOKEN MET VENTILATOR EN MICROGOLVEN</b></p> <p>Voor het sneller koken van gegratineerde gerechten. Microgolven ondersteunen en versnellen het kookproces.</p>

# Keuze instelling

Vervolg tabel vorige pagina


Symbol	Gebruik
	<b>BOVENSTE VERWARMINGSELEMENT MET HETE LUCHT EN MICROGOLVEN</b> Deze bereidingswijze zorgt voor een knapperig korstje zonder toegevoegd vet. Dit is een gezonde versie van frituren, met minder calorieën als resultaat. Bedoeld voor kleinere stukken vlees, vis en groenten. Microgolven ondersteunen en versnellen het bereidingsproces.

## INFORMATIE!

In deze systemen, behalve het systeem met microgolven, is het mogelijk de gratineerfunctie te gebruiken (zie hoofdstuk Starten van het bereidingsproces).

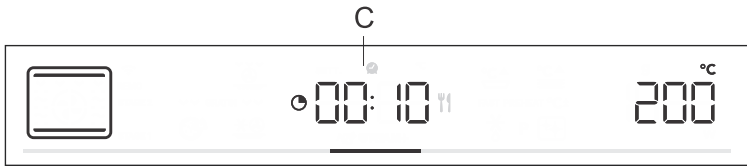
## Magnetronvermogen

Vermogen	Gebruik
1000 W	Snel opwarmen van dranken, water en gerechten met een grote hoeveelheid vloeistof.
750 W	Bereiden van verse of bevroren groenten.
600 W	Smelten van chocolade. Bereiden van vlees en zeevruchten. Bijgerechten koken.
360 W	Opwarmen en koken van delicate gerechten op basis van eieren.
180 W	Ander voedsel ontdooien, boter zachter maken, ijs zachter maken.
90 W	Ontdooien van roomgebak, fruit, groenten en gemalen/gehakt vlees.

Tik op de toets  om het bereidingsproces te starten. De geselecteerde instellingen verschijnen op het display.

## TIMERFUNCTIES


Draai aan de KNOP om de timerfuncties te selecteren.



### Koken op tijd

In deze modus kunt u de werkingsduur van de oven opgeven (de bereidingstijd).

Het symbool van de bereidingstijd  verschijnt op het display. Draai aan de KNOP om de gewenste bereidingstijd in te stellen. Bevestig de instelling door op de KNOP te drukken.

Tik op de toets  om te beginnen met bakken.



### Instelling van vertraagde start

#### INFORMATIE!

Uitgestelde start is niet mogelijk als de voorverwarmfunctie is geactiveerd.



Gebruik deze functie als u na een bepaalde tijd het voedsel in de oven wilt bereiden. Plaats het voedsel in de oven en stel vervolgens het systeem en de temperatuur in. Stel vervolgens de programmaduur en het tijdstip in waarop u wilt dat uw gerecht klaar is.


Voorbeeld:

Huidige tijd: 12:00 uur

Bereidingstijd: 2 uur

Einde bereidingstijd: om 18:00 uur

Het symbool van de bereidingstijd  verschijnt op het display. Kies de instelling en bevestig deze door op de KNOP te drukken (in ons geval 2:00). Druk nogmaals op de KNOP en draai eraan om het symbool  te selecteren. Bevestig en stel de tijd in waarop u wilt dat uw eten klaar is (in ons geval is dat 18.00 uur). De gewenste eindtijd verschijnt op het display (18:00). Bevestig de instelling door op de KNOP te drukken.

Tik op de toets  om te beginnen met bakken.

Terwijl de oven wacht op activering, schakelt hij over op een gedeeltelijke stand-by (het display wordt donker). De oven schakelt automatisch in met de gekozen instellingen (in ons geval om 16:00 uur). De oven schakelt uit op de ingestelde tijd (in ons geval is dit 18:00 uur).

## INFORMATIE!

De eindtijd van de bereiding en de klok wisselen elkaar af op het display.

Nadat de ingestelde tijd is verstreken, gaat de oven automatisch uit. De weergaven **End** en **00.00** wisselen elkaar af op het display. Er klinkt een geluidssignaal, dat kan worden uitgezet door een willekeurige toets aan te raken. Na één minuut wordt het geluidssignaal automatisch uitgeschakeld.

## 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.**



### **Instelling kookwekker**

De kookwekker kan zelfstandig los van de oven worden gebruikt. De langste instelling is 24 uur. De laatste minuut wordt afgeteld in seconden.

Draai aan de KNOP om het symbool  te selecteren en bevestig uw instelling. Draai aan de knop en stel de kookwekkertijd in. Bevestig de instelling door op de KNOP te drukken.

## INFORMATIE!

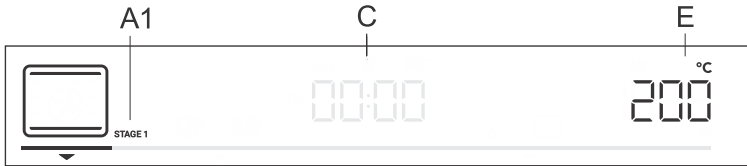
De geselecteerde timerfunctie kan worden gereset naar 00:00 door lang op de KNOP te drukken.

## INFORMATIE!

De meest recent gebruikte timerwaarden kunnen worden opgeslagen en aangeboden als vooraf ingestelde waarden wanneer u de timer de volgende keer gebruikt. Deze functie staat standaard uit, maar kan wel geactiveerd worden (zie hoofdstuk Extra functies selecteren, Aanpasbare functie).

## STEPBAKE

Met deze functie kunt u in twee stappen of fasen bakken (twee opeenvolgende bakstappen worden gecombineerd in één bereidingsproces).



A1 eerste bereidingsfase STAGE1, (STAGE2)

C programmaduur/einde programma (zie hoofdstuk Timerfuncties)

E temperatuur/vermogen

Stap:STAGE1

Stel in de modus  het baksysteem en de temperatuur in. U kunt ook kiezen voor de functie Snel voorverwarmen. Stel vervolgens de bakduur voor STAGE1 in (zie hoofdstuk Timerfuncties). Bevestig de instelling door op de KNOP te drukken.

## INFORMATIE!

In STAGE1 kunt u de uitgestelde start instellen; als u dat doet, kunt u echter de snelle voorverwarming niet activeren.

Stap:STAGE2

Houd de toets  ingedrukt. STAGE2 (tweede bereidingsstap) verschijnt op het display (de eerste is al ingesteld). Stel het baksysteem, de temperatuur en de duur in. Bevestig de instelling door op de KNOP te drukken.

Als u wilt, kunt u STAGE1 of STAGE2 ook wijzigen voordat u ze start.

Tik op de toets  en selecteer STAGE1. Nu kunt u de instellingen wijzigen. Doe vervolgens hetzelfde voor STAGE2.

Om de stap te wissen, houdt u de toets  ingedrukt.


om te beginnen met bakken. De oven begint eerst te werken met de instellingen die zijn geselecteerd voor STAGE1. Als STAGE1 klaar is, wordt STAGE2 geactiveerd.

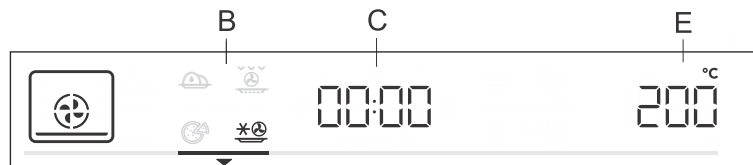
# Keuze instelling

## AUTOMATISCHE MODUS (auto bake)

In deze modus kunt u kiezen tussen speciale baksystemen of automatische programma's (vooraf ingestelde programma's voor bepaalde soorten voedsel).

### Speciale baksystemen

Tik op de toets  en stel het volgende in:



B speciale baksystemen

C programmaduur (zie hoofdstuk Timerfuncties)

E temperatuur/vermogen

Draai aan de KNOB en kies uw instellingen. De vooraf ingestelde waarden worden weergegeven: U kunt de temperatuur en de programmaduur wijzigen.

Symbol	Gebruik
	<b>BEVROREN VOEDSEL BAKKEN<sup>1)</sup></b> Met deze methode kunt u bevroren voedsel in een kortere tijd bakken zonder voorverwarmen. Optimaal voor voorgebakken diepvriesproducten (bakkerijproducten, croissants, lasagne, patat, kipnuggets), vlees en groenten.
	<b>PIZZASYSTEEM<sup>1)</sup></b> Dit systeem is optimaal voor het bakken van pizza's en gerechten met een hoger watergehalte. Gebruik het om op een enkel rooster te bakken, wanneer u het voedsel sneller gaar en knapperig wilt hebben.
	<b>SLOW BAKING<sup>2)</sup></b> Voor een zachte, langzame en gelijkmatige garing van vlees, vis en gebak op een enkel rooster. Deze bakmethode zorgt ervoor dat het vlees een hoger watergehalte houdt, waardoor het sappiger en malser wordt, terwijl gebak gelijkmatig wordt gebruind/gebakken. Dit systeem wordt gebruikt in het temperatuurbereik tussen 140 °C en 220 °C.
	<b>EXTRA KROKANT (INTENSIEF BAKKEN)<sup>1)</sup></b> Deze bereidingswijze zorgt voor een knapperig korstje zonder toegevoegd vet. Dit is een gezonde manier om fast food te bereiden, met een lager caloriegehalte. Geschikt voor kleinere stukken vlees, vis, groenten, en diepvriesproducten die al voorbereid zijn voor een extra krokante bereiding (frietjes, kipnuggets).

<sup>1)</sup> In deze systemen is het mogelijk de gratineerfunctie te gebruiken (zie hoofdstuk Starten van het bereidingsproces).

<sup>2)</sup> Deze functie wordt gebruikt voor het vaststellen van de energieklassen in overeenstemming met de standaard EN 60350-1.



## **Snelle voorverwarming**

De bereidingsprocedures voor sommige gerechten in de automatische bakmodus bevatten ook de functie voor snel voorverwarmen. De weergave is volledig verlicht. Wanneer de geselecteerde temperatuur is bereikt, stopt het voorverwarmen en klinkt er een geluidssignaal. **door** verschijnt op het display. Open de deur en plaats het gerecht. Het programma zal automatisch verder bakken met de gekozen instellingen.




## **INFORMATIE!**


Als de functie snel voorverwarmen is geactiveerd, kan de uitgestelde startfunctie niet worden gebruikt.

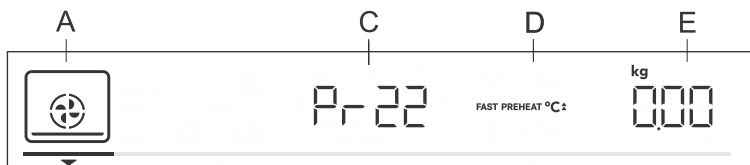
# Keuze instelling

## Automatische programma's

In de automatische modus (auto bake) kunt u kiezen uit talrijke automatische programma's (het apparaat zal de optimale bereidingsmethode, temperatuur en bereidingsduur aanbevelen, afhankelijk van het gespecificeerde type voedsel).

**Houd de toets**  **ingedrukt** om de automatische programma's op het display weer te geven (zie tabel). Waar mogelijk kunt u ook het gewicht van het voedsel instellen.

Bevestig uw instelling door op de KNOP te drukken. Tik op de toets  om te beginnen met bakken. De vooraf ingestelde waarden verschijnen op het display.



A baksysteem

C automatische programma-indicatie/programmaduur

D snel voorverwarmen

E geselecteerde hoeveelheid

Aanduiding	Naam van gerecht	Uitrusting	Niveau	Voorverwarmen	Omdraaien
Pr01	biscuitjes	ondiepe bakplaat	2	ja	nee
Pr02	cupcakes	ondiepe bakplaat	2	ja	nee
Pr03	Biscuit taart	bakvorm/schaal op rooster	1	ja	nee
Pr04	met gist gerezen klein gebak	ondiepe bakplaat	2	ja	nee
Pr05	bladerdeeg	ondiepe bakplaat	2	ja	nee
Pr06	appeltaart	bakvorm/schaal op rooster	2	nee	nee
Pr07	appelcake	ondiepe bakplaat	2	nee	nee
Pr08	chocoladesoufflé	bakvorm/schaal op rooster	2	ja	nee
Pr09	rijzen	ondiepe bakplaat	1	nee	nee
Pr10	brood	ondiepe bakplaat	1	nee	nee
Pr11	Varkensgebraad	kleine bakvorm/schaal op rooster	1	nee	nee
Pr12	gegratineerde aardappelen	glazen ovenschaal	1	nee	nee
Pr13	gevogelte - geheel	rooster met lekbak	2	nee	na 2/3 van de bereidingstijd

Vervolg tabel vorige pagina


Aanduiding	Naam van gerecht	Uitrusting	Niveau	Voorewamen	Omdraaien
<b>Pr14</b>	<b>gevogelte – kleinere stukken</b>	rooster met lekbak	2	nee	na 2/3 van de bereidingstijd
<b>Pr15</b>	<b>gehaktbrood</b>	bakvorm/schaal op rooster	1	nee	nee
<b>Pr16</b>	<b>in de oven gebakken biefstuk</b>	rooster met lekbak	3	nee	na 2/3 van de bereidingstijd
<b>Pr17</b>	<b>vlees – slow cooking</b>	kleine bakvorm/schaal op rooster	1	ja	nee
<b>Pr18</b>	<b>gebakken/gegrilde vis</b>	rooster met lekbak	3	nee	na 2/3 van de bereidingstijd
<b>Pr19</b>	<b>gebakken aardappelen – partjes</b>	universele diepe bakplaat	2	nee	nee
<b>Pr20</b>	<b>popcorn</b>	glazen ovenschaal	1	nee	nee
<b>Pr21</b>	<b>lasagne</b>	bakvorm/schaal op rooster	1	nee	nee
<b>Pr22</b>	<b>pizza</b>	ondiepe bakplaat	1	ja	nee

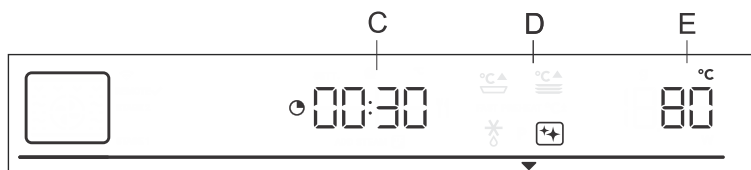
## INFORMATIE!

De gratin-functie kan bij sommige automatische programma's worden gebruikt, behalve voor Pr20 (zie hoofdstuk Starten van het bereidingsproces).

# Keuze instelling

## EXTRA FUNCTIES KIEZEN (extra bake)

Tik op de toets  om extra functies met hun respectievelijke vooraf ingestelde waarden op het display weer te geven.



C bereidingstijd

D programma

E vooraf ingestelde temperatuur

Draai aan de KNOP en selecteer het programma. De vooraf ingestelde waarden worden weergegeven: bij sommige programma's kan de temperatuur en de bereidingstijd worden ingesteld.

## INFORMATIE!

Draai aan de KNOP om door de programma's te bladeren. Bevestig elke instelling door op de KNOP te drukken.



### **Aqua clean**

Met dit programma kan vuil gemakkelijk uit de oven worden verwijderd (zie hoofdstuk Reiniging en onderhoud).



### **Ontdooien**

Gebruik deze functie om diepgevroren voedsel (taarten, gebak, brood, broodjes en diepgevroren fruit) langzaam te ontdooien. Vooraf ingestelde programmawaarden kunnen worden gewijzigd (temperatuur, bereidingstijd).

Halverwege de ontdooitijd moeten de voedingsmiddelen worden omgedraaid, omgeroerd en van elkaar gescheiden als ze aan elkaar bevroren waren.



### **Warmhouden**

Dit wordt gebruikt om het voedsel dat al bereid is warm te houden. U kunt de temperatuur en de start- en eindtijd van het opwarmen instellen.



### **Borden opwarmen**

Gebruik deze functie om uw servies (borden, kopjes) op te warmen voordat u er gerechten in serveert, zodat de gerechten langer warm blijven. U kunt de temperatuur en de begin- en eindtijd van het opwarmen instellen.

## Kinderslot

Om het kinderslot te activeren, houdt u de lichttoets  (gedurende 5 seconden) ingedrukt. **Loc** verschijnt op het display. Als u nogmaals lang op de lichttoets drukt, wordt het kinderslot gedeactiveerd.

- Als het kinderslot is geactiveerd en er geen timerfunctie is ingesteld (alleen de klok wordt weergegeven), werkt de oven niet.
- Als het kinderslot is geactiveerd nadat een timerfunctie is ingesteld, zal de oven normaal werken; het is echter niet mogelijk om de instellingen te wijzigen.
- Wanneer het kinderslot is geactiveerd, kunnen kook- of baksystemen (standen) of extra functies niet worden gewijzigd. Het kook-/bak-/braadproces kan alleen worden gestopt of uitgeschakeld.
- Het kinderslot blijft ook na uitschakeling geactiveerd. Als u een nieuw systeem wilt kiezen, moet u het eerst uitschakelen.

# Beginnen met bakken/braden

- ▷□ Start het bereidingsproces door op de toets ▷□ te drukken. Totdat de ingestelde temperatuur voor de eerste keer wordt bereikt, worden op het display afwisselend de huidige en de ingestelde temperatuur weergegeven. Het temperatuursymbool knippert eerst. Wanneer de gewenste temperatuur is bereikt, gaat deze uit.

## INFORMATIE!

Als er geen timerfunctie is geselecteerd, verschijnt de bereidingstijd op het display. Er klinkt een kort geluidssignaal wanneer de oven de geselecteerde temperatuur heeft bereikt.




### **Extra gratineren**

U kunt deze functie pas 10 minuten na het begin van het kookproces activeren (het symbool  verschijnt op het display). Druk op de KNOP om instellingen te openen. Draai de KNOP naar het teken  en bevestig uw keuze. Draai nogmaals aan de KNOP en selecteer het volledig verlichte teken. Bevestig uw selectie. De functie is nu geactiveerd. Kooktijd van 10 minuten (10:00) verschijnt op het display.


Om de duur te wijzigen, drukt u tweemaal op de KNOP en draait u de knop om de tijd aan te passen (max. 30 min). Bevestig uw selectie.

De functie wordt gebruikt in de laatste fase van het bakproces wanneer u saus/wet rub of dry rub aan het gerecht toevoegt, of wanneer u de korst extra bruin wilt laten worden. Tijdens het gratineren vormt zich een goudbruin korstje op het gerecht, waardoor het voedsel niet uitdroogt en het er mooier uitziet en een betere smaak krijgt.

## INFORMATIE!

De functie kan ook worden uitgeschakeld terwijl deze actief is. Draai de KNOP naar de instelling  en druk op de KNOP om te bevestigen. Kies de gedimde weergave en bevestig deze door de KNOP te drukken.

# Einde bereiding en oven uitschakelen


Tik op de toets  . **End** verschijnt op het display en er klinkt een geluidssignaal.

## 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.

# De algemene instellingen kiezen

Houd de toets  ingedrukt. **SEtt** verschijnt enkele seconden op het display. Vervolgens verschijnt het menu met algemene instellingen.

## INFORMATIE!

Draai aan de KNOP om door de instellingen te bladeren. Bevestig elke instelling door op de KNOP of de toets  te drukken.



### **Klokweergave**

Draai aan de KNOP om de klok in te stellen. **CLoc** verschijnt op het display. Na bevestiging kunt u kiezen tussen de 12-uurs en 24-uurs klokweergave. Bevestig en stel vervolgens de klok/tijd in. Stel eerst de minuten in. Bevestig de ingevoerde waarde en stel vervolgens de uren in. Bevestig nogmaals de ingevoerde waarde.



### **Volume van het geluidssignaal**

U kunt kiezen uit drie volumeniveaus voor de pieptonen. Draai aan de KNOP om naar de instelling **Vol** te gaan. Bevestig de instelling en stel het volume in. Er zijn vier beschikbare volumeniveaus (nul streepjes – UIT, één, twee of drie streepjes).



### **Displayverlichting**

Kies tussen drie niveaus van lichtintensiteit van het display. Draai aan de KNOP om naar de instelling **brht** te gaan. Bevestig uw selectie en kies een lagere of hogere intensiteit. Er zijn drie beschikbare verlichtingsniveaus (één, twee of drie streepjes).



### **Display - nachtmodus**

Deze functie dimt automatisch het display (overschakelen van hoog naar laag verlichtingsniveau) 's nachts (20:00 uur tot 06:00 uur). Ga naar de instelling **nGht**. Draai aan de KNOP om deze functie On of OFF te zetten.



### **Stand-by**

Deze functie schakelt de klokweergave in of uit. Selecteer de instelling **hi dE**. Draai aan de KNOP om de functie in of uit te schakelen.



# De algemene instellingen kiezen



## Aanpasbare functie

Met deze functie kunt u de ingestelde bereidingstemperatuur en de bereidingstijd aanpassen. Standaard is deze functie gedeactiveerd, maar u kunt deze wel activeren.

Als de functie is geactiveerd, wordt de meest recente bereidingstijd weergegeven. Er wordt rekening gehouden met instellingen voor de meest recente baksessie van minimaal 1 minuut.

**AdPt** verschijnt op het display. Om de functie uit te schakelen, draait u de KNOP naar de stand OFF. Volg dezelfde procedure om de functie te activeren. Selecteer "ON" op het display.



## Automatisch snel voorverwarmen

Met deze functie kunt u automatisch snel voorverwarmen toevoegen aan de bakstanden die dit toelaten.

Draai aan de KNOP om de instelling **Auto** te selecteren. Kies On of OFF.





## Sabbath


De Sabbath-functie maakt het mogelijk het voedsel in de oven warm te houden zonder de oven aan of uit te hoeven zetten.

Draai aan de KNOP om de instelling **SAbb** te selecteren. Kies On of OFF.

Stel de duur (tussen 24 en 72 uur) en de temperatuur in. Bevestig elke instelling door op de KNOP te drukken.

Als u wilt dat de ovenverlichting de hele tijd brandt, schakelt u deze in door het symbool  aan te raken.

Tik op de toets  om het aftellen te starten. **SAbb** verschijnt op het display.


Alle geluiden en bedieningsfuncties worden gedeactiveerd, behalve de toets .

## INFORMATIE!

Bij stroomuitval wordt de sabbath-modus gedeactiveerd en keert de oven terug naar de oorspronkelijke staat.



## Fabrieksinstellingen

Met deze functie kunt u het apparaat terugzetten naar de fabrieksinstellingen. **Fact** verschijnt op het display. Draai aan de KNOP om rES te selecteren. Druk op de toets  tot het einde van de animatie om te bevestigen.

## 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.**

# Algemene tips en adviezen voor het bakken

- Haal tijdens het bakken alle overbodige apparatuur uit de oven
- 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.
- 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.
- Open de ovendeur niet tijdens het bakken, tenzij het absoluut noodzakelijk is.
- Plaats de bakplaten niet rechtstreeks op de bodem van de oven.
- Gebruik de universele diepe bakplaat niet op het 1e geleidingsniveau terwijl het apparaat in werking is.
- Bedek de bodem van de oven of het rooster niet met aluminiumfolie.
- 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.
- Plaats ovenschalen altijd op het rooster.
- Wanneer u op meerdere niveaus tegelijk bakt, plaatst u de universele diepe bakplaat op het onderste niveau.
- 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.
- 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.
- 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.
- Als u een gerecht direct op het rooster bakt, plaats dan de universele diepe bakplaat een niveau lager om als lekbak te dienen.

**Snel voorverwarmen van de oven:** verwarm de oven alleen voor als het recept of de tabellen in deze gebruiksaanwijzing dit voorschrijven. Als u de functie voor snel voorverwarmen gebruikt, plaats het voedsel dan pas in de oven als de oven volledig is opgewarmd. Temperatuur heeft een grote invloed op het eindresultaat. Snel voorverwarmen wordt aanbevolen voor delicate stukken vlees (entrecote), en voor met gist gerezen deeg en deeg dat een kortere baktijd nodig heeft. Het verwarmen van een lege oven kost veel energie. Daarom raden we aan om, indien mogelijk, meerdere gerechten achter elkaar te bereiden, of meerdere gerechten tegelijk te bereiden.

**GentleBake:** zorgt voor langzaam en gecontroleerd garen bij een lage temperatuur. De vleessappen worden gelijkmatig verdeeld en het vlees blijft sappig en mals. De slowcooking-methode GentleBake is geschikt voor delicate stukken vlees zonder bot. Voor langzaam garen, schroei het vlees van alle kanten goed dicht in een koekenpan.

# Algemene tips en adviezen voor het bakken

## **Gebruik van microgolven:**






















Gebruik geschikt kookgerei (glas, keramiek, enz.).

Gebruik kookgerei met een deksel voor het koken van groenten. Voeg 1 eetlepel water toe per 100 g voedsel.

























Draai of roer het voedsel tijdens het ontdooien.

# Bereidingstabel

Opmerking: gerechten waarvoor een volledig voorverwarmde oven nodig is, worden in de tabel aangegeven met een sterretje \* , terwijl gerechten waarvoor 5 minuten voorverwarmen voldoende is, zijn aangegeven met twee sterretjes \*\* . Gebruik in dit geval niet de snelle voorverwarmingsstand.
























Gerecht			 °C/w	 min
<b>GBAK- EN BAKKERIJPRODUCTEN</b>				
<b>Gebak/taarten in vorm</b>				
Biscuit taart	1		160-170 *	20-35
gevulde taart	1		170-180	60-80
marmercake	1		160-170	30-40
cake met gistdeeg, tulband	1		170-180	50-60
open taart	2		170-190	40-50
brownies	2		170-180 *	25-35
<b>gebak op bakplaten en schalen</b>				
strudel	2		170-180	55-65
strudel, bevroren	2		200-210	45-60
cakerol	2		170-180	15-25
Tirolse buchteln	1		180-190	30-40
<b>biscuits, koekjes</b>				
cupcakes	2		160-170 *	20-35
cupcakes, 2 niveaus	2, 3		140-150 *	25-45
met gist gerezen klein gebak	2		190-200	20-30
met gist gerezen klein gebak, 2 niveaus	2, 3		170-180	20-30
bladerdeeg	2		170-180	20-30
bladerdeeg, 2 niveaus	2, 3		160-170	20-30
<b>koekjes/biscuits</b>				
biscuitjes	2		140-150 *	25-40

Vervolg tabel vorige pagina
























Gerecht			 °C/w	 min
biscuitjes, 2 niveaus	2, 3		140-150 *	30-45
koekjes/biscuits	2		160-170 *	25-35
biscuits, 2 niveaus	2, 3		160-170 *	15-25
meringue	2		80	120-140
meringue, 2 niveaus	2, 3		70	120-140
macarons	2		140	13-18
macarons, 2 niveaus	2, 3		140	15-20
<b>brood</b>				
rijzen	2		35-40	30
brood op bakplaat	1		190-200	50-60
brood in een bakblik	1		190-200	30-45
platbrood (focaccia)	2		210-220 *	25-35
verse broodjes (kaiserbroodjes)	2		190-200 *	20-30
geroosterd brood	4		240 *	0,5-3
plakjes brood	3		240 *	2-5
<b>pizza en andere gerechten</b>				
pizza	1		300 *	4-7
pizza, 2 roosterniveaus	2, 3		210-220 *	30-40
diepvriespizza	2		210-230	10-20
diepvriespizza, 2 niveaus	2, 3		200-220	15-25
hartige taart, quiche	1		190-210	50-60
burek	1		180-200	30-40
<b>VLEES</b>				

# Bereidingstabel

Vervolg tabel vorige pagina





















Gerecht			 c/w	 min
<b>rund- en kalfsvlees</b>				
rundergebraad (lende, romp), 1,5 kg	1		160-180	130-160
gekookt rundvlees, 1,5 kg	1		190-210	90-110
entrecote, medium done, 1 kg	2		170-190 *	40-60
gebraden rundvlees, langzaam gegaard	1		120-140 *	250-300
runderlapjes, doorbakken, dikte 4 cm	3		200-220	25-35
hamburgers, dikte 3 cm	3		240	20-35
kalfsgebraad, 1,5 kg	2		180-200	100-120
<b>varkensvlees</b>				
varkensgebraad, romp, 1,5 kg	1		170-190	90-120
varkensgebraad, schouder, 1,5 kg	1		180-200	140-170
varkenshaas, 400 g	1		80-100 *	80-100
varkensgebraad, langzaam gegaard	1		100-120 *	200-230
varkensribbetjes, langzaam gegaard	1		120-140 *	210-240
karbonades, dikte 3 cm	13		220-230	20-30
<b>gevogelte</b>				
gevogelte, 1,2 - 2,0 kg	1		200-210/360	45-60
gevogelte met vulling, 1,5 kg	1		170-190	100-120
gevogelte, borst	2		190-210	50-60
kippendijen	1		190-200/600	20-30
kippenvleugels	2		210-220	20-35
gevogelte, borst, langzaam gegaard	2		100-120 *	60-90

Vervolg tabel vorige pagina

Gerecht			 °C/w	 min
<b>vleesgerechten</b>				
gehaktbrood, 1 kg	2		170-190	75-90
grillworst, braadworst	3		230 **	8-15
<b>VIS EN ZEEVRUCHTEN</b>				
hele vis, 350 g	3		230-240/360	12-17
visfilet, dikte 1 cm	3		220-230	8-12
visfilet, dikte 2 cm	3		220-230	10-15
coquilles	3		230 *	5-10
garnalen	3		230 *	3-10
<b>GROENTE</b>				
gebakken aardappelen, partjes	3		210-220 *	35-45
gebakken aardappelen, gehalveerde	2		200-210/360	30-40
gevulde aardappel (gepofte aardappel)	3		190-200	30-40
frietjes, zelfgemaakt	2		210-220/360	25-35
gemengde groenten, plakjes	3		190-200	30-40
gevulde groenten	3		190-200	30-40
gestoomde groenten	1		600-750	10-20
<b>CONVENTIONELE PRODUCTEN – BEVROREN</b>				
frietjes	3		200-210	25-35
frietjes, 2 niveaus	2, 3		200-210	35-45
kipmedaillons	2		210-220 *	15-20
vissticks	2		210-220	15-25
lasagne, 400 g	2		200-210	30-40

# Bereidingstabel

Vervolg tabel vorige pagina

Gerecht			 °C/W	 min
in blokjes gesneden groenten	2		190-200	20-30
croissants	2		170-180	18-23
<b>GEBAKKEN PUDDING, SOUFFLÉS EN GEGRATINEERDE GERECHTEN</b>				
aardappelmoussaka	1		200-210/360	35-45
lasagne	1		200-210/360	35-45
zoete gebakken pudding	1		750	15-25
zoete soufflé	2		180 *	15-20
gegratineerde gerechten	2		170-190	30-45
gevulde tortilla's, enchiladas	2		180-200	20-35
kaas grillen	3		240 **	6-9
<b>ANDERS</b>				
popcorn	1		1000	3-4
inmaken	2		180	30
steriliseren	2		1000	2
au bain-marie koken	1		150-170 *	/
opwarmen	1		600	/
borden opwarmen	2		75	15
ontdooien	1		90-180	/



## ⚠ WAARSCHUWING!

**Voordat u het apparaat schoonmaakt, moet u wachten totdat het apparaat 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.

**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 vuil en aanslag een conventionele ovenreiniger. Als u dergelijke reinigingsmiddelen gebruikt, veeg het apparaat dan grondig af met een natte doek om alle reinigingsmiddelresten te verwijderen.

**Accessoires en geleiders:** reinigen met een heet sopje en een vochtige doek. Bij hardnekkig vuil raden wij aan de items te laten inweken en een borstel te gebruiken.

Als de reinigingsresultaten niet bevredigend zijn, herhaalt u het reinigingsproces.

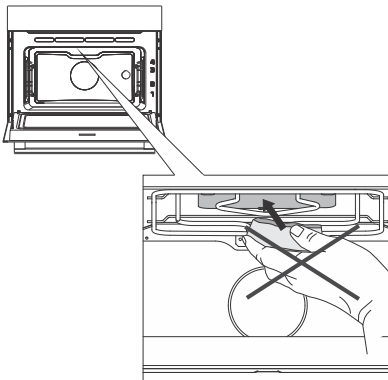
## 💡 INFORMATIE!

Gebruik nooit agressieve of schurende reinigingsmiddelen en accessoires (schuursponsjes en oplosmiddelen, vlekken- en roestverwijderaars, schrapers voor keramische kookplaten).

De bakplaten en grillroosters zijn vaatwasserbestendig.

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 deur van het apparaat** is aan het apparaat bevestigd en mag niet worden verwijderd. Ook mag de deur niet worden gedemonteerd of anderszins worden gemanipuleerd.



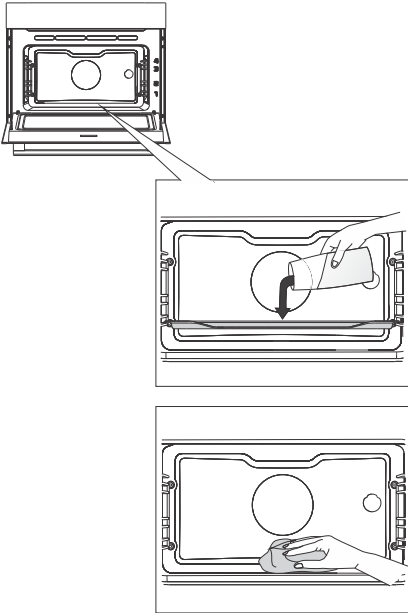
Gebruik nooit agressieve of schurende reinigingsmiddelen, schuursponsjes, vlekken- en roestverwijderaars voor het schoonmaken van de binnenkant en bovenkant van de oven.

# Reiniging en onderhoud


## Reiniging van de oven met het programma Aqua Clean

Dit programma maakt het gemakkelijker om vlekken uit de binnenkant van de oven te verwijderen. De functie is het meest effectief bij regelmatig gebruik, na elk gebruik.

Voordat u het reinigingsprogramma uitvoert, moet u alle grote zichtbare stukken vuil en voedselresten uit de oven verwijderen.



1 Plaats de glazen bakplaat in het eerste geleideniveau en giet er 1,5 dl heet water in.

2 Tik op de toets  om extra functies op het display weer te geven. Draai de KNOOP naar het symbool . De vooraf ingestelde waarden verschijnen op het display.

3 Het programma duurt 8 minuten. Als het programma klaar is, verschijnt **End** op het display.

4 Als het programma klaar is, verwijder dan voorzichtig de bakplaat met ovenwanten (er kan nog wat water in de bakplaat aanwezig zijn). Veeg eventuele vlekken weg met een vochtige doek en zeepsop. Veeg het apparaat grondig af met een natte doek om alle reinigingsmiddelresten te verwijderen.

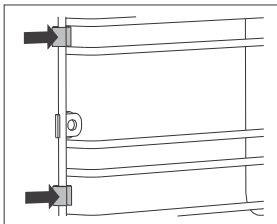
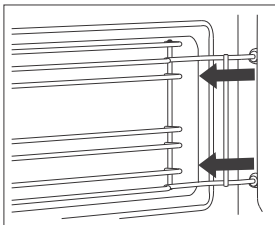
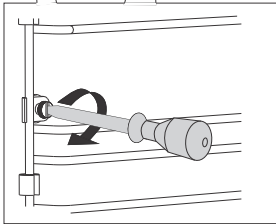
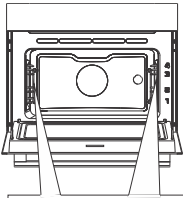
### INFORMATIE!

Als het reinigingsproces niet voldoende is gelukt (bij bijzonder hardnekkig vuil), herhaal het dan.

### WAARSCHUWING!

**Gebruik het systeem Aqua Clean alleen als de oven geheel is afgekoeld.**

## De draadgeleiders verwijderen en reinigen



- 1 Verwijder de schroef met een schroevendraaier.
- 2 Haal de geleiders los uit de gaten in de achterwand.

### 💡 INFORMATIE!

Zorg ervoor dat u de afstandhouders op de draadgeleiders niet kwijtraakt. Plaats de afstandhouders na het reinigen terug; anders kunnen er vonken ontstaan.

### ⚠ WAARSCHUWING!

**Draai na het schoonmaken de schroeven op de geleiders weer vast met een schroevendraaier.**

**Wanneer u de draadgeleiders weer terugplaatst, moet u ervoor zorgen dat u ze aan dezelfde kant bevestigt als vóór de verwijdering.**

# Reiniging en onderhoud

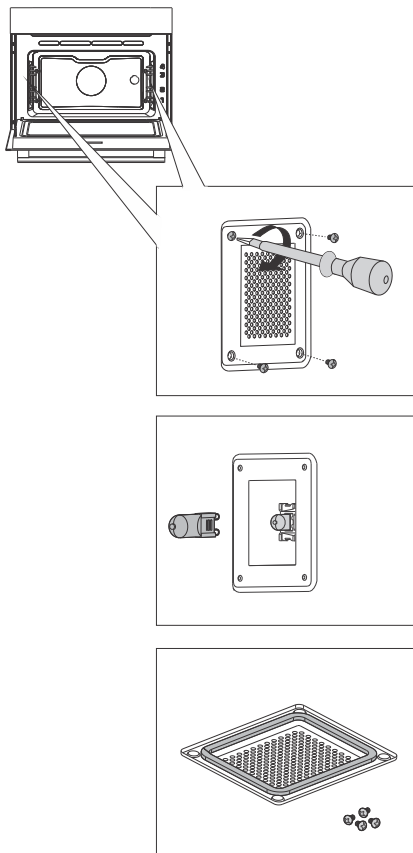
## Vervanging van de lamp

De lamp is een verbruiksartikel en valt daarom niet onder de garantie. Verwijder alle accessoires uit de oven voordat u de lamp vervangt.

De oven is voorzien van een halogeenvlamp.

Dit product bevat een lichtbron van energie-efficiëntieklasse (G).

Halogeenvlamp: G9, 230 V, 25 W



1 Draai de vier schroeven los. Verwijder de afdekking en het glasplaatje.

2 Verwijder de halogeenvlamp en vervang deze door een nieuwe.

### 💡 INFORMATIE!

Gebruik bescherming zodat u zich niet brandt.

Op de afdekking zit een pakking die niet verwijderd mag worden. De pakking moet in de wand van de overruimte passen.

### ⚠ WAARSCHUWING!

**Vervang de lamp alleen wanneer het apparaat is losgekoppeld van de netvoeding.**

**Draai de schroeven in de afdekking weer stevig vast met een schroevendraaier; anders kunnen er vonken ontstaan.**

## Bijzondere waarschuwingen en foutmelding

**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.

Storing/fout	Oorzaak
<b>De zekering in huis slaat meerdere malen door.</b>	Bel een servicemonteur.
<b>De ovenverlichting werkt niet.</b>	De procedure voor het vervangen van het lampje in de oven wordt beschreven in het hoofdstuk De lamp vervangen.
<b>De besturingseenheid reageert niet, het scherm is 'bevroren'.</b>	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.
<b>Foutcode ErrX wordt weergegeven. In geval van een dubbelcijferige foutcode, wordt ErXX weergegeven.</b>	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.
<b>Er verschijnen vonken in de oven</b>	Zorg ervoor dat alle lampafdekkingen goed vastzitten en dat alle afstandhouders op de draadgeleiders zijn aangebracht. Zorg ervoor dat de geleiders in de oven correct zijn geplaatst.

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.

# Verwijdering



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.