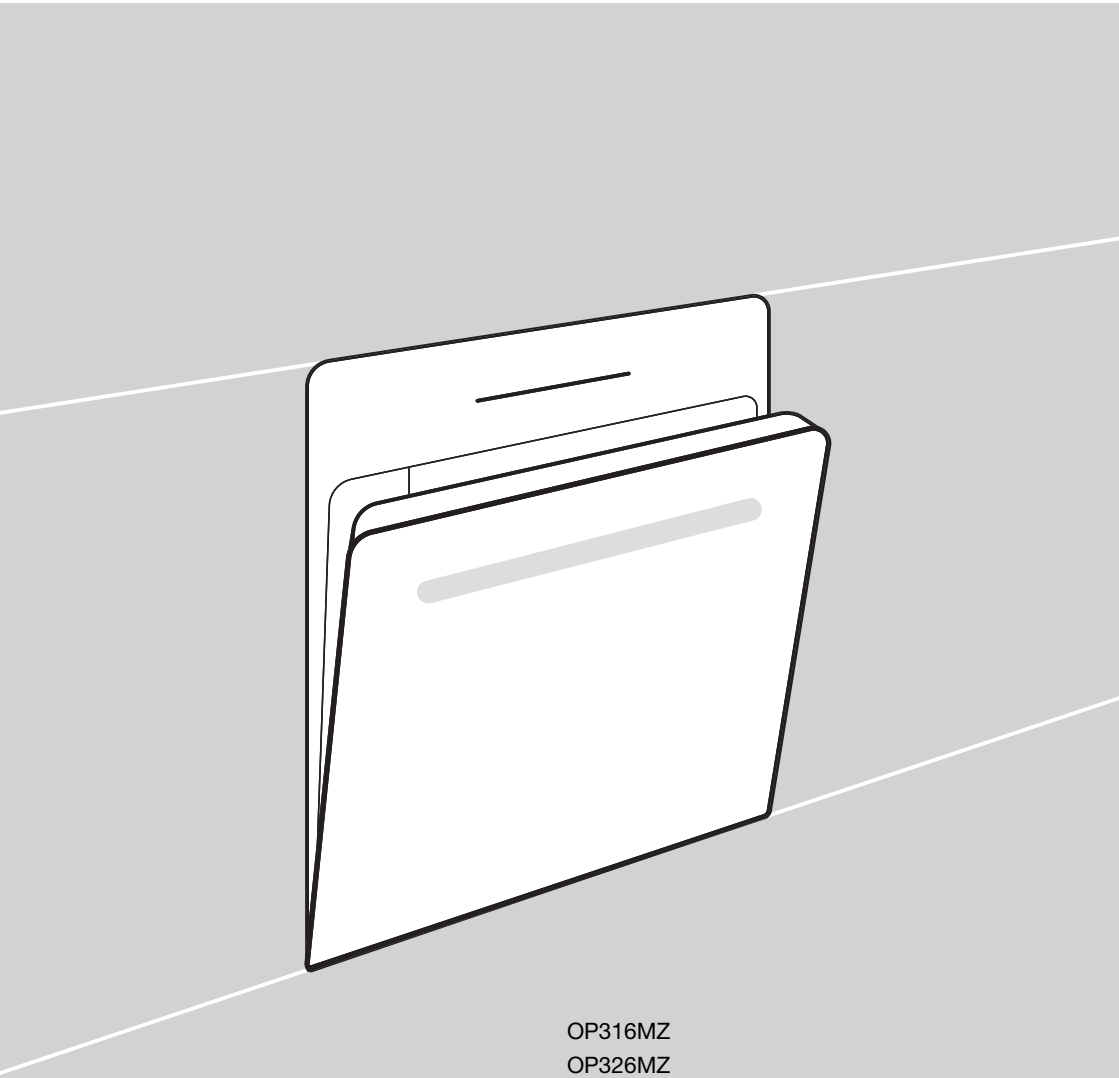
NL NL BE LU

GEBRUIKSAANWIJZING
VAN EEN INBOUWOVEN



OP316MZ
OP326MZ
OP326RVS

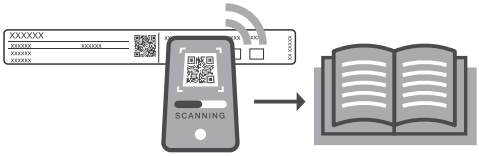
Wij danken u hartelijk voor uw vertrouwen bij de aankoop van ons apparaat.

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.

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

Inhoudsopgave

Veiligheidswaarschuwingen **4**
Veilig en correct gebruik van de oven tijdens pyrolytische reiniging 6

Andere belangrijke veiligheidswaarschuwingen **6**

Beschrijving van het apparaat **9**
Typeplaatje – productinformatie 9
Bedieningsunit 10
Verzonken knoppen 10

Uitrusting van het apparaat **11**
Geleiders 11
De deurschakelaar van de oven 12
Koelventilator 12
Ovenuitrusting 12

Voor het eerste gebruik **14**

Voor de eerste keer inschakelen **14**

Keuze instelling **15**
HET BAKSYSTEEM KIEZEN 15
DE BEREIDINGSTEMPERATUUR INSTELLEN 16
TIMERFUNCTIES. 17

Beginnen met bakken/braden **19**

Einde bereiding en oven uitschakelen **19**

De algemene instellingen kiezen **20**

Algemene tips en adviezen voor het bakken **22**

Koken met een temperatuursonde **23**
Aanbevolen gaarheidsniveaus voor verschillende soorten vlees 25

Reiniging en onderhoud **26**
Automatische ovenreiniging – pyrolyse 26
Verwijderen van de draadgeleiders en vaste uittrekbare (uitschuifbare) geleiders 29
De ovendeur en ruit verwijderen en terugplaatsen 30
Vervanging van de lamp 31

Storingstabel **32**
Bijzondere waarschuwingen en foutmelding 32

Verwijdering **33**

Kooktest **34**

Veiligheidswaarschuwingen

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).

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 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

Voorafgaand aan de pyrolytische reiniging moet het apparaat op de juiste wijze worden voorbereid (zie hoofdstuk ‘Automatische ovenreiniging – pyrolyse’).

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 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.

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 emaillaag 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 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.

De afwijking van het dagelijkse tijddisplay op het scherm heeft geen invloed op de functionaliteit van het apparaat en kan te wijten zijn aan de frequentie van het elektriciteitsnetwerk.

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.

Pyrolytisch reinigen gaat gepaard met zeer hoge temperaturen die ervoor kunnen zorgen dat rook en dampen vrijkomen uit voedselresten. Wij raden u aan om te zorgen voor een grondige ventilatie van de keuken tijdens het pyrolytische reinigingsproces. Kleine dieren, of huisdieren, zijn zeer gevoelig voor dampen die vrijkomen tijdens het pyrolytisch reinigen van ovens. We raden aan om ze tijdens het pyrolytisch reinigen uit de keuken te verwijderen en de keuken na het reinigingsproces grondig 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.



Let op – heet oppervlak tijdens pyrolytische reiniging

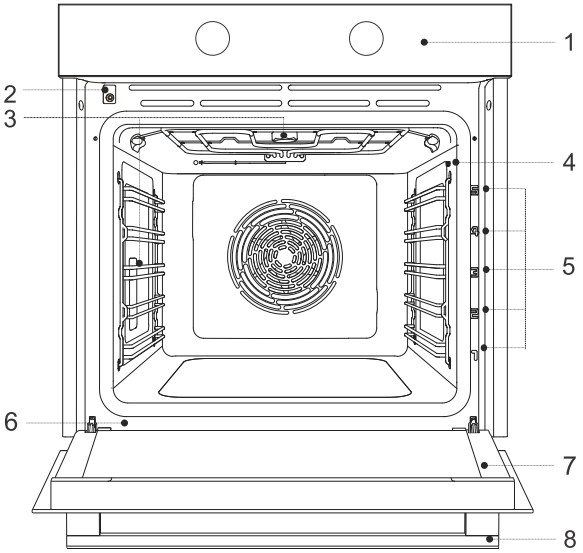
WAARSCHUWING!

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

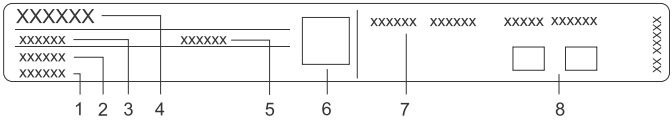
De basisuitrusting van uw apparaat omvat draadgeleiders, een ondiepe bakplaat en een rooster.



1. Bedieningspaneel
2. Deurslot met een schakelaar
3. Verlichting
4. Temperatuursonde-aansluiting
5. Roosterniveaus (1-5)
6. Typeplaatje
7. Ovendeur
8. Deurgreep

Typeplaatje – productinformatie

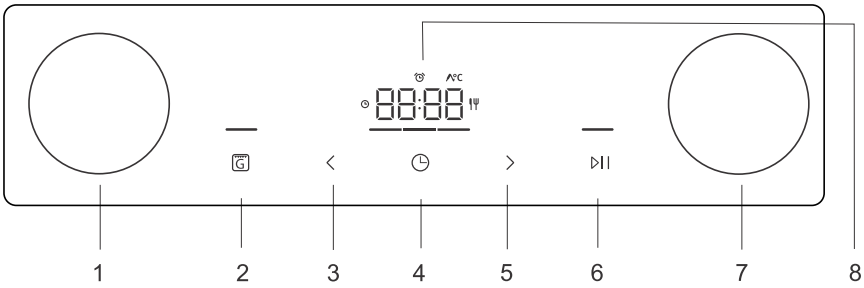
Een typeplaatje met basisinformatie over het apparaat is aan de rand van de oven bevestigd.



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

Bedieningsunit

(afhankelijk van het model)



1. Keuzeknop
2. Toets voor gratineren, annuleren of terug
3. Toets voor waarde verlagen
4. Toets voor timerfunctie en instellingen
5. Toets voor waarde vergroten
6. Toets start I stop voor bevestigen, starten of stoppen/pauzeren
7. Knop voor temperatuurinstellingen
8. Display

INFORMATIE!

De toetsrespons kunt u verbeteren door de toetsen met een groter oppervlak van uw vingertop aan te raken. Telkens wanneer u een toets indrukt, wordt dit bevestigd door een kort geluidssignaal.

Verzonken knoppen

(afhankelijk van het model)

Druk licht op de knop zodat hij uitspringt en draai hem.

WAARSCHUWING!

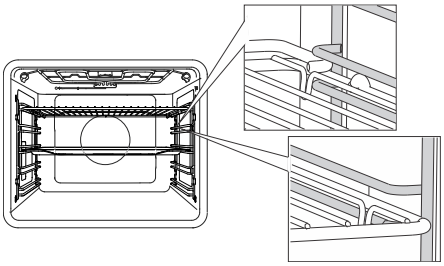
Draai na ieder gebruik de knop terug naar de 'uit' positie en druk hem terug. U kunt de verzonken knop alleen terugduwen in de uitgeschakelde stand van de schakelaar.

Uitrusting van het apparaat

Geleiders

- De geleiders maken koken of bakken op 5 roosterniveaus mogelijk.
- De hoogteniveaus van de geleiders waarin de roosters kunnen worden geplaatst, worden van beneden naar boven geteld.
- De niveaus 4 en 5 zijn bedoeld voor grillen/braden.
- Bij het plaatsen van de accessoire moet deze altijd correct worden gepositioneerd.

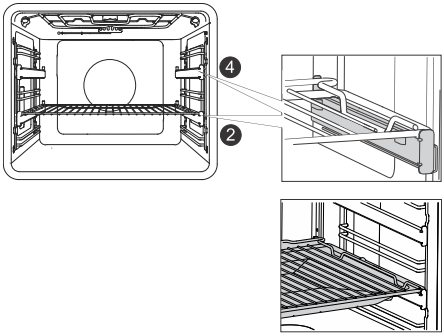
Draadgeleiders



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

Vaste uittrekbare geleiders

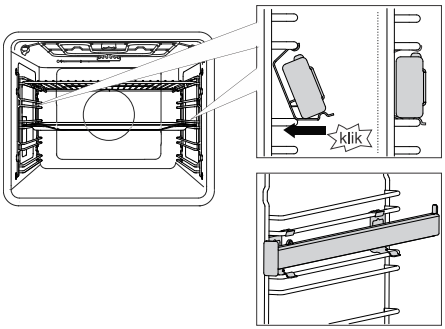
(afhankelijk van het model)



Voor het 2e en 4e niveau kunnen uittrekbare geleiders worden aangebracht.

In het geval van vaste uittrekbare geleiders, plaatst u het rooster of de bakplaat op de geleider. U kunt het rooster rechtstreeks op een bakplaat plaatsen en beide op dezelfde geleider plaatsen; in dat geval fungeert de bakplaat als lekbak.

Opklikbare uittrekbare geleiders
(afhankelijk van het model)



De opklikbare uittrekbare geleider kan in elke ruimte tussen twee draadgeleiders worden geschoven.
Plaats de geleider symmetrisch op de draadgeleiders aan de linker- en de rechterkant in de oven. Haak eerst de bovenste clip van de geleider onder de draad van de draadgeleider. Druk vervolgens de onderste clip in de juiste positie totdat u een KLIK hoort.

OPMERKING: de geleiders kunnen op elke hoogte tussen twee draadgeleiders worden bevestigd.

INFORMATIE!
De opklikbare uittrekbare geleiders kunnen niet bevestigd worden op geleiders met een vast gedeeltelijk uittrekbaar deel op twee niveaus. Ze kunnen echter wel worden bevestigd op gedeeltelijk uittrekbare geleiders op één niveau, op niveau 3-4 en 4-5.

Zorg ervoor dat de uittrekbare geleider correct is gedraaid en dat deze naar buiten uitschuift, d.w.z. uit de oven.

De deurschakelaar van de oven
(afhankelijk van het model)

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

WAARSCHUWING!
Het gebruik van de oven met de deur open en de deurschakelaar ingeschakeld (gesloten) is niet toegestaan. De oven geeft een foutmelding en moet opnieuw worden ingesteld.

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.

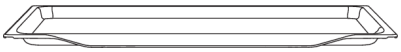
Ovenuitrusting
(afhankelijk van het model)

WAARSCHUWING!
Verwijder alle apparatuur uit de oven, inclusief de roostergeleiders. De apparatuur (diepe en ondiepe bakplaten) kan alleen met pyrolyse worden gereinigd als de oven is uitgerust met extra draadgeleiders (zie hoofdstuk 'De meegeleverde apparatuur reinigen met pyrolyse').



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.



Temperatuur**SONDE (BAKESENSOR)**.

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 aggressieve 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.

Voor de eerste keer inschakelen

Op het display verschijnt 12:00 nadat u het apparaat hebt aangesloten op de netvoeding of na een langdurige stroomuitval.

Kies en bevestig eerst de basisinstellingen.

INFORMATIE!

Als u deze wilt wijzigen, raak dan de toets 〈 of 〉 aan. Bevestig de gewenste instelling door op de toets ⏯ te drukken. De volgende instelling kan worden gewijzigd zodra u de voorafgaande instelling hebt ingesteld en bevestigd.



1. KLOKINSTELLING

Gebruik de toets 〈 of 〉 om de klok (huidige tijd) in te stellen. Stel eerst de minuten in en bevestig deze. Doe vervolgens hetzelfde met de uren. Als u de toets vasthoudt zal de verandering versnellen.

INFORMATIE!

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



2. DISPLAYDIMMER

Hoge lichtintensiteit is de standaardinstelling. Op het display worden het teken **brh** en de momenteel ingestelde waarde voor de lichtintensiteit weergegeven. Raak de toets 〈 of 〉 aan om het gewenste niveau te selecteren en bevestig uw keuze. Gebruik de insteltoetsen om de lichtintensiteit te verlagen of te verhogen.



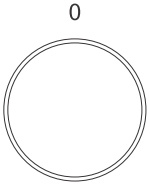
3. VOLUME GELUIDSSIGNAAL

Gemiddeld volume is de standaardinstelling. Op het display worden het teken **Vol** en de momenteel ingestelde waarde voor het volume van het geluidssignaal weergegeven. Raak de toets 〈 of 〉 aan om het gewenste niveau te selecteren en bevestig uw keuze. Geluidssignalen kunnen ook worden uitgeschakeld.

De klok verschijnt op het display nadat de geselecteerde instellingen zijn bevestigd (indien de keuzeknop op stand 0 staat).

Keuze instelling

HET BAKSYSTEEM KIEZEN



Draai aan de KNOP (naar links of rechts) om het BAKSYSTEEM te selecteren (zie de programmatabel).

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

Symbool	Gebruik
	SNEL VOORVERWARMEN Deze functie is bedoeld om in de kortst mogelijke tijd de ingestelde temperatuur te bereiken. Op het display verschijnt **Prht** en er klinkt een kort geluidssignaal wanneer de oven de geselecteerde temperatuur heeft bereikt. Dit wordt gevolgd door de systeeminstelling die u wilt gebruiken om uw gerecht te bereiden. Deze functie is niet geschikt om eten te bereiden.
	BOVENSTE EN ONDERSTE VERWARMINGSELEMENT MET VENTILATOR[1] Voor het gelijkmatig bakken van voedsel op een enkel rooster, en voor het maken van soufflés.
	GROTE GRILL MET VENTILATOR[1] Voor het roosteren van gevogelte en grotere stukken vlees onder de grill.
	HETE LUCHT EN BOVENSTE VERWARMINGSELEMENT [1] Deze bereidingswijze zorgt voor een knapperig korstje zonder toegevoegd vet. Dit is een gezonde versie van frituren, met minder calorieën als resultaat. Geschikt voor kleinere stukken vlees, vis, groenten en diepvriesproducten die klaar zijn om te worden gefrituurd (frietjes, kipnuggets).
	HETE LUCHT Hete lucht zorgt voor een betere stroming van hete lucht rondom het voedsel. Op deze wijze droogt de lucht het oppervlak en ontstaat een dikkere korst. Gebruik dit systeem om vlees, taarten en groenten te bereiden en om voedsel op een enkel rooster of meerdere roosters tegelijk te bakken. Stoominjectie resulteert in een betere bruining en een krokanter korstje.
	BOVENSTE EN ONDERSTE VERWARMINGSELEMENT[1] Gebruik dit systeem voor conventioneel bakken op één rooster, voor het maken van soufflés en voor bakken op lage temperaturen (slow cooking).
	GROTE GRILL[1] Gebruik dit systeem om grote hoeveelheden plat voedsel te grillen, zoals toast, open sandwiches, plakjes grillworstjes, steak, vis, spiesjes, etc. maar ook om te gratineren en de korst bruin te bakken. De verwarmingselementen aan de bovenkant van de oven verwarmen gelijkmatig het gehele oppervlak. Maximaal toelaatbare temperatuur is 240 °C.

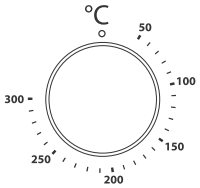
Vervolg tabel vorige pagina

Symbool	Gebruik
	SLOW BAKING [2)] 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.
	PIZZASYSTEEM [1] 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.
	BEVROREN VOEDSEL BAKKEN [1] 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.
	ONTDOOIEN Gebruik deze functie voor gecontroleerd ontdooien van bevroren voedsel (cakes, taarten, brood, broodjes, en diepgevroren fruit). Draai tijdens het ontdooiproces de stukken voedsel om, roer het voedsel, en scheid brokken die aan elkaar zijn vastgevroren. Uit oogpunt van microbiologische veiligheid bevelen wij aan om vlees en ander delicaat voedsel langzaam te ontdooien in het koelcompartiment.
P	**PYROLYSE** Deze functie maakt een automatische reiniging van de binnenzijde van de oven mogelijk door middel van een hoge temperatuur die de vetresten en andere verontreinigingen verbrandt om ze tot as te reduceren.
	OVENVERLICHTING De ovenverlichting gaat aan wanneer u een systeem selecteert (behalve wanneer u pyrolitische reiniging selecteert) of wanneer u de knop naar de verlichtingsstand draait.

[1] *Met deze systemen is het mogelijk om de gratineerfunctie te gebruiken (zie het hoofdstuk Starten van het bakproces).*

[2)] *Deze functie wordt gebruikt voor het vaststellen van de energieklasse in overeenstemming met de standaard EN 60350-1.*

DE BEREIDINGSTEMPERATUUR INSTELLEN



Door het draaien aan de knop stelt u de gewenste TEMPERATUUR in.

TIMERFUNCTIES.

Draai aan de knop KNOP om het gewenste SYSTEEM en de gewenste TEMPERATUUR in te stellen.

		De kookduur instellen
		Instelling voor uitgestelde eindtijd
		Instelling van de kookwekker

INFORMATIE!
Tijdens de laatste 10 minuten voordat de ingestelde tijd is verstreken, wordt met een interval van één seconde de resterende tijd weergegeven.

Koken op basis van tijd
In deze modus kunt u de werkingsduur van de oven (de bereidingstijd) opgeven.

Raak de toets < of > . Stel eerst de minuten in en bevestig deze. Doe vervolgens hetzelfde met de uren. Raak de toets ▷|| aan om uw instellingen te bevestigen. Raak de toets aan om de oven in werking te stellen.

Instelling voor uitgestelde eindtijd

INFORMATIE!
Voor de grill en grill met ventilatorsystemen kan geen vertraagde start worden ingesteld.

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:
Momentele tijd: 12:00
Baktijd: 2 uur
Eindtijd: 18:00 u.

Raak de toets < of > nof aan om de bereidingsduur van het programma in te stellen (in ons geval is dat 2:00 uur). Bevestig de instelling met de toets . Tik daarna tweemaal op de toets om de tijd in te stellen wanneer u wilt dat uw voedsel klaar is (in ons geval is dat 18:00 uur, of 6 p.m.).

Tik op de toets om te beginnen met bakken. ▷|| .

Terwijl de oven wacht op de start van de werking, staat deze in een gedeeltelijke stand-bymodus. Het display is gedimd, en het ventilatorsysteem en de ovenverlichting zijn de gehele tijd ingeschakeld. De oven wordt automatisch ingeschakeld als de ingestelde starttijd wordt bereikt (in ons geval om 16:00 uur, of 4 p.m.). De oven wordt uitgeschakeld wanneer de ingestelde eindtijd wordt bereikt (in ons geval is dat 18:00 uur, of 6 p.m.).

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

Nadat de ingestelde tijd is verstreken, wordt de oven automatisch uitgeschakeld. Op het display wordt **End** weergegeven. Er klinkt een geluidssignaal, dat met een druk op een willekeurige toets kan worden uitgeschakeld. Na een minuut wordt het geluidssignaal automatisch uitgeschakeld.

WAARSCHUWING!
Deze functie is niet geschikt voor gerechten die een voorverwarmde oven vereisen.

Bederfelijk voedsel mag niet te lang worden bewaard in de oven.

Controleer of de klok op het apparaat nauwkeurig is ingesteld voordat u deze modus gebruikt.

Instelling kookwekker
De kookwekker kan onafhankelijk van de ovenwerking worden gebruikt. De langst mogelijk instelling is 24 uur. Raak ◷ tweemaal aan (dubbel tikken) totdat het symbool ⏰ op het display verschijnt. Raak de toets 〈 of 〉 aan om de kookwekker in te stellen. Stel eerst de minuten in en bevestig deze. Doe daarna hetzelfde met de uren. Wanneer de ingestelde tijd is verstreken, gaat een geluidssignaal af. Dit kunt u uitschakelen door op een willekeurige toets te drukken. Na één minuut gaat het geluidssignaal automatisch uit.

INFORMATIE!
Bij het instellen van de timerfunctie kunt u de waarde resetten door tegelijkertijd de toets 〈 en 〉 aan te raken.

Beginnen met bakken/braden

Het streepje boven de toets ▷|| is gedeeltelijk verlicht.
Tijdens de werking van het programma zal het streepje boven de toets feller branden (zal volledig verlicht zijn).

Wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt, verschijnt gedurende enkele seconden op het display en gaat een geluidssignaal af.

INFORMATIE!
Tijdens het kookproces kunt u het SYSTEEM, de TEMPERATUUR en de TIMERFUNCTIES wijzigen.

INFORMATIE!
Als geen timerfunctie is ingesteld verschijnt op het display de baktijd.

Extra gratineren
De functie kan alleen worden gestart nadat de oven 10 minuten in werking is geweest (het streepje boven de gratineringstoets is gedeeltelijk/gedimd verlicht). Wanneer de functie wordt bevestigd, verschijnt de baktijd van 10 minuten (10:00) op het display. Raak de toets 〈 of 〉 aan om de gratineringsduur in te stellen.
De functie kan ook worden gedeactiveerd door de toets **gratin** in te drukken.

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.

Einde bereiding en oven uitschakelen

Druk op de toets ▷|| om het bakproces te pauzeren. Op het display verschijnt **End** en er klinkt een geluidssignaal.

Draai de KEUZEKNOP naar de stand "0".

INFORMATIE!
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

Draai de KEUZEKNOP naar de stand '0'.

Als u een functie wilt activeren, druk dan op de toets ⏲ en houd deze gedurende 3 seconden vast. Op het display verschijnt **Sett** gedurende enkele seconden. Vervolgens verschijnt het menu van de extra functies.



INFORMATIE!

Gebruik de toets ‹ of › om te navigeren in het menu. Bevestig de instelling met de toets ⏯ of ⏲ . Raak de toets ⧈ aan als u het menu van de extra functies wilt verlaten.



1. Klokweergave

Gebruik de toets ‹ en › om de klok in te stellen. Op het display verschijnt **CLoc**. Na bevestiging kunt u heen en weer gaan tussen een weergave van 12 uur en 24 uur. Bevestig uw keuze, en stel daarna de klok/tijd van de dag in. Stel eerst de minuten in en bevestig deze. Doe daarna hetzelfde met de uren.



2. Volume geluidssignaal

Kies tussen drie niveaus van het pieptoonvolume. Kies de optie **Vol**. Raak de toets ‹ of › aan om het gewenste niveau te selecteren en bevestig uw keuze. Geluidssignalen kunnen ook worden uitgeschakeld.



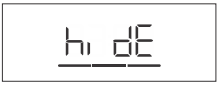
3. Verlichting van het display

Kies tussen drie niveaus van de lichtintensiteit op het display. Kies de optie **brh**. Raak de toets ‹ of › aan om het gewenste niveau te selecteren en bevestig uw keuze. Gebruik de insteltoetsen van de waarde om de lichtintensiteit te verhogen of te verlagen.



4. Display – nachtmodus

Met deze functie wordt het display automatisch gedimd (schakelt van hoog naar het laagste verlichtingsniveau) tijdens de nacht (8:00 p.m. tot 6:00 a.m.) Kies de optie **nGht**. Raak de toets ‹ of › aan om de gewenste displayverlichting voor de nacht te selecteren en bevestig uw keuze.



5. Standby
Met deze functie wordt de klokweergave automatisch in- of uitgeschakeld. Selecteer de optie **hidE**. Raak de toets 〈 of 〉 aan om on of off te selecteren en bevestig uw keuze.



7. Fabrieksinstellingen
Met deze functie kunt u het apparaat resetten naar de fabrieksinstellingen. Op het display verschijnt **FAct**. Raak de toets 〈 of 〉 aan om rES te selecteren om de fabrieksinstellingen te kiezen, en bevestig uw keuze door de toets ▷|| in te drukken en vast te houden. Houd de toets vast totdat alle verlichte streepjes verschijnen.

⚠ **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.
- 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.
- 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: 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.

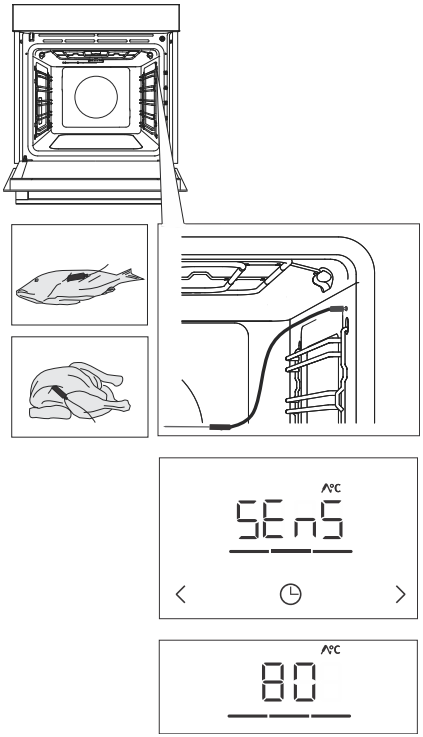
GentleBake: zorgt voor langzaam en gecontroleerd garen bij een lage temperatuur. De vleessappen worden gelijkmatig verdeeld en het vlees blijft sappig en mals. De slowcooking-methode GentleBake is geschikt voor delicate stukken vlees zonder bot. Voor langzaam garen, schroei het vlees van alle kanten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

Koken met een temperatuursonde (BAKESENSOR)

(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.

2 Steek de stekker van de sonde in de aansluiting die zich in de rechterbovenhoek aan de voorkant binnenin de oven bevindt (zie afbeelding). **SEnS** verschijnt op het display.

OPMERKING: wanneer u de sonde in de aansluiting steekt, worden de vooraf ingestelde functies van de oven gewist.

Kies het gewenste systeem en de gewenste bereidingstemperatuur (in het temperatuurbereik tot 210 °C). Het sondesymbool en de vooraf ingestelde temperatuur verschijnen op het display. Wijzig de temperatuur met de toets 〈 of 〉. Kies de gewenste uiteindelijke kerntemperatuur van het gerecht (in het temperatuurbereik tussen 30 en 99 °C).

OPMERKING: bij gebruik van de sonde is het instellen van de bereidingstijd niet mogelijk.

4 Bevestig de instelling door op de toets ⏯ te drukken.

5 Zodra de ingestelde kerntemperatuur is bereikt, wordt de oven uitgeschakeld. **End** verschijnt op het display. Er klinkt een geluidssignaal dat u kunt uitschakelen door een willekeurige toets aan te raken. Na één minuut wordt het geluidssignaal automatisch uitgeschakeld.

INFORMATIE!
Tijdens het bereidingsproces wisselen de ingestelde en huidige kerntemperatuur van het voedsel elkaar af op het display. U kunt tijdens het bereidingsproces de baktemperatuur of de beoogde kerntemperatuur van het voedsel wijzigen. Bevestig de instelling door de toets ▷|| aan te raken.

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!
Verwijder na gebruik de sonde voorzichtig uit het voedsel, haal de stekker uit de aansluiting in de oven en maak deze schoon.

INFORMATIE!
Als u de sonde niet gebruikt, haal deze dan uit de oven.

Aanbevolen gaarheidsniveaus voor verschillende soorten vlees

Eten	rood (rauw) [°C]	medium rare [°C]	medium [°C]	medium well [°C]	well done [°C]
RUNDVLEES					
rundvlees, gebraden	46-48	48-52	53-58	59-65	68-73
rundvlees, entrecote	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
rosbief/biefstuk	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
hamburgers	49-52	54-57	60-63	66-68	71-74
KALFSVLEES					
kalfsvlees, entrecote	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
kalfsvlees, romp	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
VARKENSVLEES					
braadstuk, nek	/	/	/	65-70	75-85
varkensvlees, lende	/	/	/	60-69	/
gehaktbrood	/	/	/	/	80-85
LAMSVLEES					
lamsvlees	/	60-65	66-71	72-76	77-80
SCHAPENVLEES					
schapenvlees	/	60-65	66-71	72-76	77-80
GEITENVLEES					
geitenvlees	/	60-65	66-71	72-76	77-80
GEVOGELTE					
gevogelte, heel	/	/	/	/	82-90
gevogelte, borst	/	/	/	/	62-65
VIS EN ZEEVRUCHTEN					
forel	/	/	/	62-65	/
tonijn	/	/	/	55-60	/
zalm	/	/	/	52-55	/

Reiniging en onderhoud

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.

Automatische ovenreiniging – pyrolyse

WAARSCHUWING!
Wacht vóór de pyrolytische reiniging tot de oven is afgekoeld en verwijder alle apparatuur en toebehoren uit de oven, inclusief de geleiders (afhankelijk van het model).

Deze functie maakt gebruik van hoge temperatuur om het reinigen van de binnenzijde van het apparaat en van sommige van de bijgeleverde accessoires te vergemakkelijken (universele diepe bakplaat, ondiepe bakplaat).
Tijdens het reinigingsproces worden vetresten en andere onzuiverheden verbrand en tot as gereduceerd.

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

Niveau	Reinigingsintensiteit	Reinigingsdoel	Programmaduur
1	Snelle reiniging	Voor kleine vervuiling	2 uur
2	Reiniging met gemiddelde intensiteit	Voor merkbare grote vervuiling	2u 15min
3	Intensieve reiniging	Voor hardnekkig en aangekoekt (ouder) vuil	2u 30min

Vervolg tabel vorige pagina

Niveau	Reinigingsintensiteit	Reinigingsdoel	Programmaduur
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. De apparatuur (diepe en ondiepe bakplaten) kan alleen met pyrolyse worden gereinigd als de oven is uitgerust met extra draadgeleiders (zie hoofdstuk 'De meegeleverde apparatuur reinigen met pyrolyse').
- Verwijder al het zichtbare vuil en etensresten uit de oven.
- Start de pyrolytische reiniging pas als het apparaat is afgekoeld.
- Plaats de apparatuur, als de oven is uitgerust met extra draadgeleiders, in de geleiders op het tweede of derde niveau en nooit op het eerste niveau.



1. Draai de KEUZEKNOP naar symbool **P**. Op het display verschijnt eerst het teken **PYro**.



2. Raak de toets 〈 of 〉 aan om de gewenste reinigingsintensiteit te selecteren en bevestig uw keuze met de toets ▷II . Het aftellen van de programmaduur wordt dan gestart.



3. Na een bepaalde periode wordt de ovendeur voor uw eigen veiligheid automatisch vergrendeld. Op het display verschijnt **Loc**.

- 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.

Pyrolytische reiniging van de meegeleverde accessoires

- De bijgeleverde accessoires (universele diepe bakplaat, ondiepe bakplaat) mogen alleen met pyrolyse worden gereinigd als de oven is uitgerust met extra draadgeleiders.
- Plaats de accessoires in de groef op het tweede of derde geleidingsniveau – gebruik nooit het eerste geleidingsniveau.
- Wacht na de pyrolytische reiniging tot het apparaat is afgekoeld en reinig het met warm zeepsop en een vochtige doek.

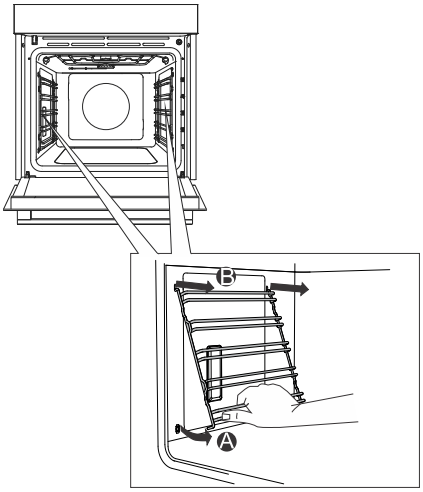
WAARSCHUWING!
Als de oven is uitgerust met uitschuifbare geleiders, mag de apparatuur niet met pyrolyse worden gereinigd.

INFORMATIE!
Voor een beter reinigingsresultaat raden wij aan de oven en de accessoires/apparatuur afzonderlijk te reinigen. Bij gebruik van het pyrolytische reinigingsproces om de accessoires te reinigen, is het mogelijk dat de ovenruimte zelf aan het eind van de cyclus niet helemaal schoon is.

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

Als gevolg van de automatische pyrolytische reiniging kunnen de ovenruimte en de ovenaccessoires verkleuren en hun glans verliezen. Dit heeft geen invloed op de functionaliteit van de oven of de accessoires/uitrusting.

Verwijderen van de draadgeleiders en vaste uittrekbare (uitschuifbare) geleiders

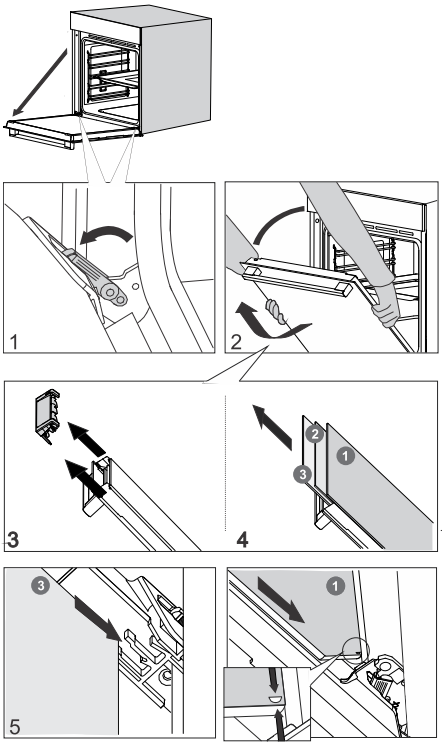


A Pak het zijrooster aan de onderkant en trek het naar voren toe.

B Trek het zijrooster aan de bovenkant uit de openingen.

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

De ovendeur en ruit verwijderen en terugplaatsen



1 Doe de ovendeur eerst helemaal open.

2 De ovendeur is aan de scharnieren bevestigd met speciale steunen die ook veiligheidshendels bevatten. Draai de veiligheidshendels 90° naar de deur. Sluit de deur langzaam tot een hoek van 45° (ten opzichte van de positie van de volledig gesloten deur); til de deur vervolgens op en trek hem eruit.

De **ruiten van de ovendeur** kunnen aan de binnenkant worden gereinigd, maar moeten eerst uit de apparaatdeur worden verwijderd. Ga eerst te werk zoals beschreven onder punt 2, maar verwijder deze nog niet.

3 Verwijder de luchtgeleider. Houd deze met uw handen aan de linker- en rechterkant van de deur vast. Verwijder hem door hem lichtjes naar u toe te trekken.

4 Houd de ruit aan de bovenrand vast en verwijder deze. Doe hetzelfde voor de tweede en derde ruit (afhankelijk van het model).

5 Terugplaatsing van de ruit gebeurt in de omgekeerde volgorde.

INFORMATIE!
Terugplaatsen gaat in de omgekeerde volgorde. Controleer, als de deur niet goed opent of sluit, of de inkepingen van de scharnieren goed in de zittingen vallen.

WAARSCHUWING!
Het scharnier van de ovendeur kan met veel kracht sluiten. Draai daarom bij het plaatsen of verwijderen van de ovendeur altijd beide veiligheidshendels naar de steun toe.

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

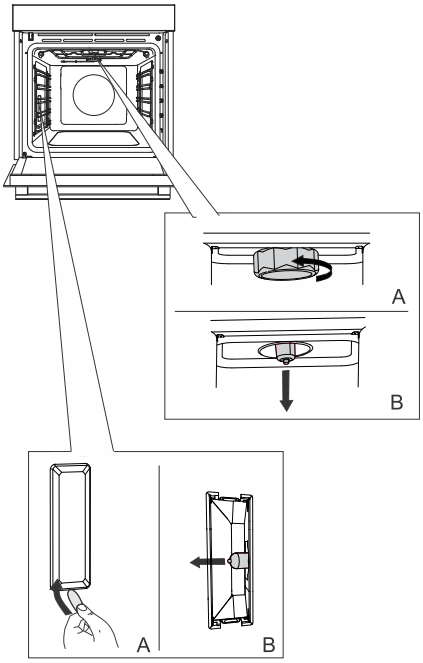
De ovendeur is uitgerust met een dempend systeem voor het sluiten van de deur. Het maakt een stil en zacht openen en sluiten van de deur mogelijk. Met een zachte druk (bij een hoek van 15° gezien vanuit de gesloten positie van de deur) gaat de ovendeur zachtjes dicht.

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. Verwijder alle accessoires uit de oven voordat u de lamp vervangt.

Halogeenlamp: G9, 230 V, 25 W



1 Schroef het deksel los en verwijder het (linksom). Verwijder de halogeenlamp.

2 Gebruik een plat plastic gereedschap om het deksel te verwijderen. Verwijder de halogeenlamp.

INFORMATIE!
Pas op dat u de emaillaag niet beschadigt. Gebruik bescherming om te voorkomen dat u zich verbrandt.

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

Storingstabel

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
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'.	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.
Foutcode ErrX wordt weergegeven. In geval van een dubbelcijferige foutcode, wordt ErXX 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 scherm wordt SEnS weergegeven als de temperatuursonde niet is aangesloten.	Reinig de aansluiting. Probeer de temperatuursonde meerdere keren achter elkaar aan te sluiten en los te koppelen.

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.

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 10 minuten voor. Gebruik de snelle voorverwarmingsstand niet.
*** Omdraaien na 2/3 van de bereidingstijd.

BAKKEN						
Gerecht	Uitrusting	vorm plaatsing		°C	min	
biscuits/koekjes – één rooster	ondiepe bakplaat		3	140	30-40	
biscuits/koekjes – één rooster	ondiepe bakplaat		3	150	30-40	
koekjes - twee roosters/niveaus	ondiepe bakplaat		2, 4	140	45-55	
koekjes - drie roosters/niveaus	ondiepe bakplaat		1, 4, 5	135	50-60	
cupcakes – één rooster	ondiepe bakplaat		3	160 *	20-30	
cupcakes – één rooster	ondiepe bakplaat		3	160	30-40	
cupcakes – twee roosters/niveaus	ondiepe bakplaat		2, 4	145	40-50	
cupcakes - drie roosters/niveaus	ondiepe bakplaat		1, 3, 5	140-150	30-50	
Biscuit taart	ronde metalen vorm, diameter 26 cm/rooster		1	150	45-55	
Biscuit taart	ronde metalen vorm, diameter 26 cm/rooster		3	160	45-55	
biscuitgebak – twee roosters/niveaus	2× ronde metalen vorm, diameter 26 cm/rooster	◯◯	2, 4	160 **	45-55	
appeltaart	2× ronde metalen vorm, diameter 20 cm/rooster	◯◯	1	170	90-120	
appeltaart	2× ronde metalen vorm, diameter 20 cm/rooster	◯◯	2	170	80-110	

BRADEN						
Gerecht	Uitrusting	vorm plaatsing		°C	min	
geroosterd brood	rooster		5	230	4-7	
pljeskavica (gehaktpastei)	rooster + ondiepe bakplaat als lekbak		5	230	20-35 ***	

ETNA

892845-a6DRAFT

CE