BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

UW VEILIGHEID EN DIE VAN ANDEREN IS ERG BELANGRIJK

Deze handleiding en het apparaat zelf zijn voorzien van belangrijke veiligheidsaanwijzigen, die te allen tijde moeten worden gelezen en opgevolgd.



Dit is het waarschuwingssymbool waarmee mogelijke risico's voor de gebruiker en voor anderen worden aangegeven.
Alle veiligheidswaarschuwingen worden voorafgegaan door het gevarensymbool en door de volgende termen:

⚠ GEVAAR **Duidt op een gevaarlijke situatie die tot ernstig letsel zal leiden.**

⚠ WAARSCHUWING **Duidt op een gevaarlijke situatie die tot ernstig letsel kan leiden.**

Alle veiligheidswaarschuwingen geven specifieke details van het mogelijke risico dat aanwezig is en geven aan hoe het risico op letsel, schade en elektrische schokken voortvloeiend uit het onjuiste gebruik van het apparaat beperkt kan worden. Houd u strikt aan de volgende instructies:

- Het apparaat moet worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet voordat u installatiewerkzaamheden uitvoert.
- Installatie en onderhoud moeten worden uitgevoerd door een gespecialiseerd monteur, volgens de instructies van de fabrikant en in overeenstemming met de plaatselijke veiligheidsvoorschriften. Repareer of vervang geen enkel onderdeel van het apparaat, behalve als dit expliciet aangegeven wordt in de gebruikershandleiding.
- Het vervangen van het netsnoer moet door een erkend elektricien gebeuren Wend u tot erkende servicecentra.
- De aarding van het apparaat is wettelijk verplicht
- Het netsnoer van het apparaat moet lang genoeg zijn om het apparaat vanuit de inbouwpositie in het meubel te kunnen aansluiten op het stopcontact van de netvoeding.
- Om ervoor te zorgen dat de installatie voldoet aan de geldende veiligheidsvoorschriften, is er een omnipolaire schakelaar met een afstand van minstens 3 mm.
- Gebruik voor de aansluiting geen meervoudige contactdozen of verlengsnoeren
- trek niet aan het netsnoer om de stekker uit het stopcontact te halen
- Als de installatie voltooid is, mogen de elektrische onderdelen niet meer toegankelijk zijn voor de gebruiker.
- Raak het apparaat niet aan met vochtige lichaamsdelen en gebruik het niet op blote voeten.
- Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik en alleen voor het bereiden van voedsel. Elk ander gebruik is verboden (bijv. het verwarmen van de ruimte). De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden voor schade die het gevolg is van oneigenlijk gebruik of een foute programmering van de bedieningsknoppen.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, indien ze onder toezicht staan of instructies hebben ontvangen over het gebruik van het apparaat en de mogelijke gevaren ervan begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd.
- De toegankelijke onderdelen kunnen zeer heet worden tijdens het gebruik. Kinderen moeten op afstand worden gehouden en onder toezicht staan, zodat ze niet spelen met het apparaat.
- Het apparaat en de toegankelijke onderdelen worden heet tijdens het gebruik. Voorkom aanraking van hete onderdelen. Kinderen jonger dan 8 jaar dienen op afstand gehouden te worden, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.
- Raak de verwarmingselementen of de binnenkant van de oven tijdens en na het gebruik niet aan, omdat dit letsel kan veroorzaken. Vermijd contact met doeken of andere brandbaar materiaal tot alle onderdelen van het apparaat voldoende zijn afgekoeld.

- Open de deur van het apparaat na afloop van de bereiding voorzichtig, en laat de warme lucht of de damp geleidelijk ontsnappen voordat u het gerecht uit de oven haalt. Als de deur van het apparaat gesloten is, komt de warme lucht naar buiten door de opening boven het bedieningspaneel. Blokkeer de ventilatieopeningen nooit.
- Gebruik ovenhandschoenen om schalen en accessoires uit de oven te halen, en let erop dat u de verwarmingselementen niet aanraakt.
- Plaats geen brandbaar materiaal in het apparaat of in de buurt ervan. Het apparaat kan dan in brand vliegen als het per ongeluk wordt ingeschakeld.
- Verwarm of bereid geen voedsel in gesloten potten of blikken in het apparaat. De druk in het blik of de pot kan door de warmte hoog oplopen, waardoor het explodeert en het apparaat beschadigt.
- Gebruik geen schalen of houders van synthetisch materiaal.
- Oververhit vet of oververhitte olie vat gemakkelijk vlam. Houd de bereiding van gerechten met veel vet of olie in de gaten.
- Laat het apparaat nooit onbewaakt achter tijdens het droogproces van gerechten.
- Als er bij de bereiding alcoholische dranken (bijv. rum, cognac, wijn) worden gebruikt, bedenk dan dat alcohol op hoge temperatuur verdampt. De alcoholdamp kan vlam vatten wanneer deze in contact komt met het elektrische verwarmingselement.
- Gebruik geen stoomreinigers.
- Raak de oven niet aan tijdens de pyrolysecyclus Houd kinderen tijdens de pyrolysecyclus uit de buurt van de oven (uitsluitend voor ovens met pyrolysefunctie).
- Gebruik uitsluitend de temperatuursonde die voor deze oven wordt aanbevolen.
- Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers voor het reinigen van de ruit van de ovenklep aangezien het glas daardoor bekrast kan raken, waardoor het kan breken.
- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat de lamp wordt vervangen om de kans op een elektrische schok te voorkomen.
- Gebruik geen aluminiumfolie om voedsel in de pan af te dekken (alleen voor ovens met meegeleverde pan).
- Gebruik beschermende handschoenen voor het uitpakken en installeren.

Afvalverwerking van huishoudelijke apparaten

- Dit product is vervaardigd van recyclebaar of herbruikbaar materiaal. Dank het apparaat af in overeenstemming met plaatselijke milieuvoorschriften voor afvalverwerking. Snijd het netsnoer door voordat u het apparaat afdankt.
- Voor meer informatie over behandeling, terugwinning en recycling van dit apparaat kunt u contact opnemen met uw plaatselijke instantie, de vuilnisophaaldienst of de winkel waar u dit product hebt gekocht.

INSTALLATIE

Controleer na het uitpakken van de oven of het apparaat tijdens het transport geen beschadigingen heeft opgelopen en of de ovendeur goed sluit. Neem in geval van twijfel contact op met uw leverancier of het dichtstbijzijnde servicecentrum. Om eventuele schade te voorkomen, wordt geadviseerd om de oven pas voor de installatie van de piepschuim bodem te halen.

GEREEDMAKING VAN HET MEUBEL VOOR INBOUW VAN DE OVEN

- De keukenkastjes naast de oven moeten tegen hitte bestand zijn (min. 90 °C).
- Voer eerst alle zaagwerkzaamheden uit voordat u de oven plaatst, en verwijder nauwgezet alle spaanders en zaagresten.
- Het onderste gedeelte van de oven mag niet meer toegankelijk zijn na de installatie.
- Voor een correcte functionering van het product mag de minimale opening tussen het werkblad en de bovenkant van de oven niet geblokkeerd worden.

ELEKTRISCHE AANSLUITING

Controleer of de elektrische spanning die aangegeven staat op het typeplaatje van het apparaat overeenkomt met de voedingsspanning van uw woning. Het typeplaatje bevindt zich op de voorrand van de oven (zichtbaar wanneer de ovendeur openstaat).

- Het vervangen van het netsnoer (type H05 RR-F 3 x 1,5 mm^2) moet uitgevoerd worden door een erkend elektricien. Wend u tot erkende servicecentra.

ALGEMENE AANBEVELINGEN

Voor het gebruik:

- Verwijder de kartonnen beschermingen, transparante folie en stickers van de accessoires.
- Haal de accessoires uit de oven en verwarm hem ongeveer een uur lang op 200 °C om de geur van het isolatiemateriaal en de beschermende vetlaag te verwijderen.

Tijdens het gebruik:

- Leg geen zware voorwerpen op de deur, omdat deze de deur kunnen beschadigen.
- Steun niet op de deur en hang geen voorwerpen aan de handgreep.
- Bedenk de binnenkant van de oven niet met aluminiumfolie.
- Giet nooit water in de binnenkant van een hete oven; hierdoor kan de lak beschadigd raken.
- Schuif niet met pannen of schalen over de bodem van de oven, omdat dit krassen op de lak kan geven.
- Verzeker u ervan dat de elektrische kabels van andere apparaten niet in contact komen met hete onderdelen van de oven en niet vast komen te zitten tussen de ovendeur.
- Stel de oven niet bloot aan weersinvloeden.

MILIEUTIPS

Verwerking van de verpakking

Het verpakkingsmateriaal kan volledig gerecycled worden en is voorzien van het recyclingsymbool (♺). De diverse onderdelen van de verpakking mogen daarom niet met het gewone huisvuil worden weggegooid maar moeten worden ingeleverd bij het plaatselijke milieustraat

Afvalverwerking van het product

- Dit apparaat is voorzien van het merkteken volgens de Europese Richtlijn 2002/96/EG inzake Afgedankte elektrische en elektronische apparaten (AEEA).
- Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste manier als afval wordt verwerkt, helpt u mogelijk schadelijke gevolgen voor het milieu en de gezondheid te voorkomen, die veroorzaakt zouden kunnen worden door onjuiste verwerking van dit product als afval.
- Het symbool  op het product of op de begeleidende documentatie geeft aan dat dit apparaat niet als huishoudelijk afval behandeld mag worden, maar dat het ingeleverd moet worden bij een speciaal inzamelingscentrum voor de recycling van elektrische en elektronische apparatuur.

Energiebesparing

- Verwarm de oven alleen voor als dit speciaal wordt vermeld in de bereidingstabel of in het recept.
- Gebruik donkere, zwart gelakte of geëmailleerde bakvormen, omdat deze de warme beter opnemen.
- Schakel de oven 10/15 minuten voor het einde van de geprogrammeerde bereidingstijd uit. Gerechten die lang in de oven moeten staan, blijven dan nog doorgaren.

CONFORMITEITSVERKLARING CE

- Dit apparaat is bedoeld om in aanraking te komen met voedingsmiddelen en is in overeenstemming met de richtlijn (CE) n. 1935/2004 en is ontworpen, vervaardigd en op de markt gebracht in overeenstemming met de veiligheidsvoorschriften van de "Laagspanningsrichtlijn" 2006/95/EG (die 73/23/EEG en daaropvolgende amendementen vervangt), de beschermingsvoorschriften van de "EMC"-richtlijn 2004/108/EG.

OPSPOREN VAN STORINGEN

De oven werkt niet:

- Controleer of het elektriciteitsnet spanning heeft en of de oven is aangesloten.
- Zet de oven uit en weer aan, om te controleren of het probleem opgelost is.

De deur is geblokkeerd:

- Zet de oven uit en weer aan, om te controleren of het probleem opgelost is.
- **BELANGRIJK:** tijdens de zelfreinigingscyclus blijft de deur geblokkeerd. Wacht tot de deur automatisch ontgrendeld wordt (zie de paragraaf "Reinigingscyclus van de oven met de pyrolysefunctie").

De elektronische programmeerfunctie werkt niet:

- Als op het display een "F" met een cijfer verschijnt, neem dan contact op met de dichtstbijzijnde Klantenservice. Vermeld in dat geval het nummer dat volgt op de letter "F".

KLANTENSERVICE

Voordat u contact opneemt met de Klantenservice:

1. Controleer of u het probleem zelf kunt oplossen aan de hand van de punten die beschreven zijn in "Opsporen van storingen".
2. Het apparaat aan- en uitzetten om te controleren of het probleem is opgelost.

Als na het uitvoeren van deze controles de storing nog steeds aanwezig is, contact opnemen met de dichtstbijzijnde Klantenservice.

Vermeld altijd:

- een korte beschrijving van de storing;
- het type en het exacte model van de oven;
- het servicenummer (dit is het nummer na het woord Service op het typeplaatje), rechts aan de binnenkant van de ovenruimte (zichtbaar met de deur open). Het servicenummer staat ook in het garantieboekje;
- uw volledige adres;
- uw telefoonnummer.

SERVICE 0000 000 00000

Wend u tot een erkend **Servicecentrum** indien reparatie noodzakelijk is (alleen dan heeft u zekerheid dat originele vervangingsonderdelen worden gebruikt en de reparatie correct wordt uitgevoerd).

REINIGING

⚠ WAARSCHUWING

- **Gebruik geen stoomreinigers.**
- **Maak de oven alleen schoon als hij afgekoeld is.**
- **Koppel de netvoeding af voordat u onderhoud verricht.**

Buitenkant van de oven

BELANGRIJK: gebruik geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen. Als een dergelijk product per ongeluk in contact komt met het apparaat, verwijder het dan onmiddellijk met een vochtig microvezeldoekje.

- Reinig de oppervlakken met een vochtig microvezeldoekje. Als de buitenkant zeer vuil is, voeg dan een paar druppels afwasmiddel toe aan het water. Afdrogen met een droge doek.

Binnenkant van de oven

BELANGRIJK: gebruik geen schuursponsjes, sponsjes van staalwol of metalen schrapers. Hierdoor kunnen de gelakte oppervlakken en het glas van de deur op den duur beschadigd raken.

- Laat de oven na elk gebruik afkoelen en reinig het apparaat bij voorkeur als het nog lauw is om aangekoekte etensresten (bijv. voedsel met een hoog suikergehalte).
- Gebruik speciale ovenreinigingsmiddelen en houd u aan de aanwijzingen van de fabrikant.
- Maak het glas van de deur schoon met een geschikt vloeibaar reinigingsmiddel. Om de deur gemakkelijker te kunnen reinigen kunt u deze verwijderen (zie ONDERHOUD).
- Het bovenste verwarmingselement van de grill (zie ONDERHOUD) kan omlaag worden gezet (alleen bij bepaalde modellen) om de bovenkant van de ovenruimte te kunnen reinigen.

OPMERKING: tijdens langduriger bereidingen van gerechten die veel water bevatten (pizza, groenten, etc.) kan zich condens vormen op de binnenkant van de deur en rond de afdichting. Wanneer de oven koud is, het interne gedeelte van de deur schoonmaken met een doek of een spons.

Accessoires:

- Laat de accessoires na gebruik weken in water met afwasmiddel. Pak ze vast met handschoenen als ze nog heet zijn.
- Voedselresten kunnen met een afwasborstel of met een sponsje worden verwijderd.

Reiniging van de achterwand en de katalytische zijpanelen (indien aanwezig)

BELANGRIJK: gebruik geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen, ruwe borstels, pannensponsjes of ovensprays die het katalytische oppervlak zouden kunnen beschadigen, waardoor dit zijn zelfreinigende eigenschappen verliest.

- Laat de oven ongeveer een uur leeg werken op een temperatuur van 200 °C, met de geventileerde functie
- Laat het apparaat afkoelen en gebruik een spons om eventuele etensresten te verwijderen.

Reinigingscyclus van de oven met de pyrolysefunctie (indien bijgeleverd):

⚠ WAARSCHUWING

- **Raak de oven niet aan tijdens de pyrolysecyclus.**
- **Houd de kinderen uit de buurt van de oven tijdens de pyrolysecyclus.**

Deze functie brandt bij een temperatuur van circa 500 °C de spatten weg die geproduceerd werden in de oven tijdens het koken. Bij deze hoge temperatuur veranderen de spatten in een lichte as die eenvoudig weg te vegen is met een vochtige doek wanneer de oven is afgekoeld. Kies niet na elk gebruik voor de pyrolysefunctie, alleen wanneer de oven zeer vuil is of rook of dampen produceert tijdens het voorverwarmen of koken.

- Indien de oven onder een kookplaat is geïnstalleerd dient u ervoor te zorgen dat alle branders of elektrische kookplaten uitschakeld zijn tijdens de zelfreinigingsfunctie (pyrolyse).
- Verwijder alle accessoires voordat u de pyrolysefunctie start.
  Het apparaat is uitgerust met 2 pyrolysefuncties:

1. Energiebesparende cyclus (PYRO EXPRESS/ECO): die circa 25% minder energie verbruikt dan de standaardcyclus. Selecteer deze functies regelmatig (na 2 of 3 keer bereiden van vlees).
2. Standaardcyclus (PYRO): geschikt voor de reiniging van een zeer vuile oven.

- In elk geval na een bepaald aantal toepassingen en afhankelijk van hoe vuil de oven is, adviseert een bericht op de ovendisplay u om een zelfreinigende cyclus uit te voeren.

OPMERKING: tijdens de pyrolysefunctie, de deur van de oven opent niet; de deur blijft gesloten totdat de temperatuur in de oven terug een aanvaardbaar veilig niveau heeft.

ONDERHOUD

⚠ WAARSCHUWING

- **Draag beschermende handschoenen.**
- **Voer de aangegeven werkzaamheden uit als het apparaat afgekoeld is.**
- **Koppel de netvoeding af voordat u onderhoud verricht.**

VERWIJDEREN VAN DE DEUR

De deur verwijderen:

1. Open de deur helemaal.
2. Til de twee vergrendelingen van de scharnieren omhoog en naar voren tot ze niet verder kunnen (Fig. 1).
3. Sluit de deur tot de blokkering (A), til hem op (B) en draai hem (C) tot de deur loshaakt (D) (Fig. 2).

De deur weer terugplaatsen:

1. Plaats de scharnieren in de zittingen.
2. Open de deur helemaal.
3. Breng aan weerszijden de vergrendelingen omlaag.
4. Sluit de deur.

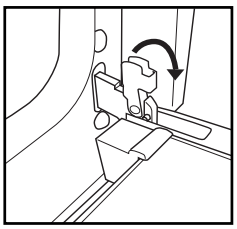


Fig. 1

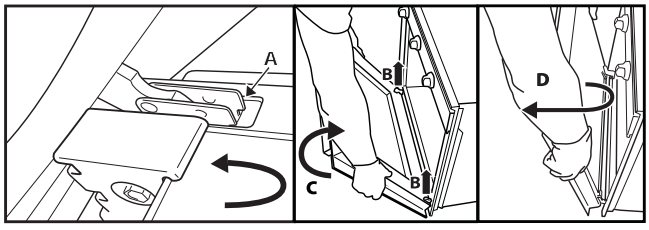
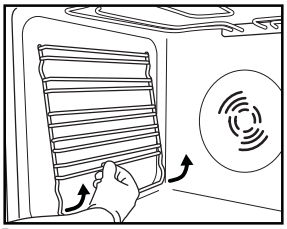
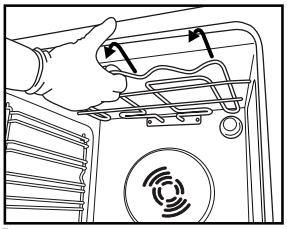


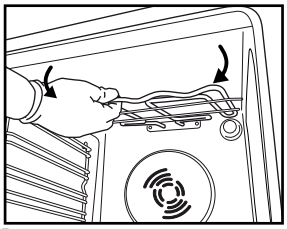
Fig. 2

OMLAAGBRENGEN VAN HET BOVENSTE VERWARMINGSELEMENT (ALLEEN BIJ BEPAALDE MODELLEN)

1. Verwijder de zijroosters (fig. 3).
2. Trek het verwarmingselement voorzichtig naar buiten (Fig. 4) en breng het omlaag (Fig. 5).
3. Om het verwarmingselement terug te plaatsen tilt u het op, trekt u het voorzichtig naar u toe en legt u het op de daarvoor bestemde steunen aan de zijkant.


Fig. 3

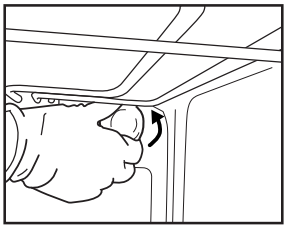

Fig. 4

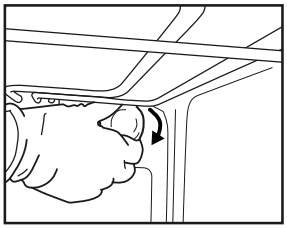

Fig. 5

VERVANGEN VAN HET LAMPJE

Vervangen van het lampje aan de achterzijde (indien aanwezig):

1. Koppel de oven los van de netvoeding.
2. Draai het beschermkapje los (Fig. 6), vervang het lampje (zie de opmerking voor het type lampje) en draai het beschermkapje weer vast (Fig. 7).
3. Sluit de oven weer aan op de netvoeding.


Fig. 6


Fig. 7

OPMERKING:

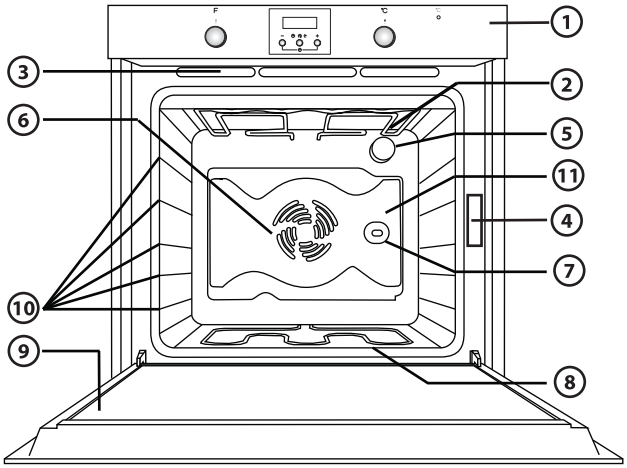
- Gebruik alleen gloeilampen van 25-40W/230V type E-14, T300 °C, of halogeenlampen van 20-40W/230 V type G9, T300 °C (afhankelijk van het model).
- De lamp die in het apparaat wordt gebruikt is specifiek ontworpen voor elektrische apparaten en is niet geschikt voor ruimteverlichting (EC Richtlijn Nr. 244/2009).
- De lampjes zijn verkrijgbaar bij de Klantenservice.

BELANGRIJK:

- **Raak halogeenlampjes niet met blote handen aan om te voorkomen dat ze beschadigd worden door uw vingerafdrukken.**
- **Gebruik de oven niet voordat het beschermkapje is teruggeplaatst.**

INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK VAN DE OVEN

RAADPLEEG VOOR DE ELEKTRISCHE AANSLUITING HET HOOFDSTUK OVER DE INSTALLATIE



1. Bedieningspaneel
2. Bovenste verwarmingselement/grill
3. Koelsysteem (indien aanwezig)
4. Typeplaatje (verwijder dit nooit)
5. Licht
6. Ventilatiesysteem (indien aanwezig)
7. Draaispit (indien bijgeleverd)
8. Onderste verwarmingselement (niet zichtbaar)
9. Deur
10. Inzetniveaus
11. Schot

OPMERKING:

- Na afloop van de bereiding, nadat de oven is uitgeschakeld, kan de koelventilator nog een tijdje blijven werken.
- Uw product kan er enigszins anders uitzien dan op de afbeelding.

EXTRA ACCESSORIES

(zie het technisch overzicht voor de accessoires die bij de oven geleverd worden)

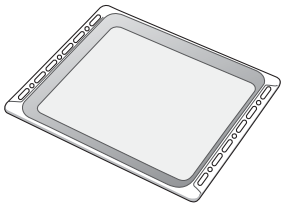


Fig. 1

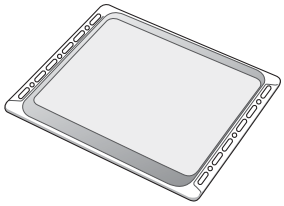


Fig. 2

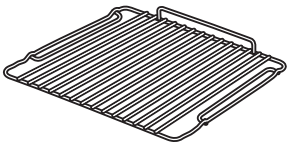


Fig. 3

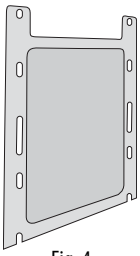


Fig. 4

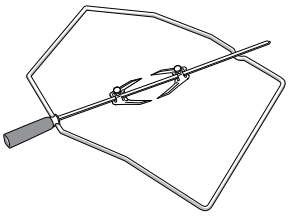


Fig. 5

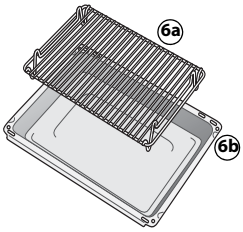


Fig. 6

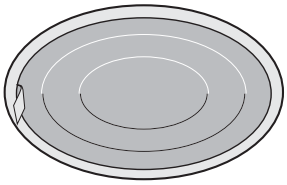


Fig. 7

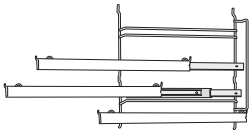


Fig. 8

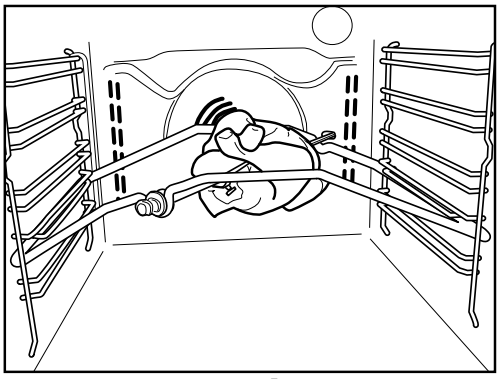


Fig. 9

Opvangbak (Fig. 1)

Deze is bedoeld om vet of voedseldeeltjes op te vangen wanneer hij onder het rooster is geplaatst, of bijvoorbeeld als bakplaat voor het bereiden van vlees, kip en vis, met of zonder groenten. Giet een beetje water in de opvangbak om vetspetters of rookvorming te voorkomen.

Bakplaat (Fig. 2)

Voor het bakken van koekjes, taarten en pizza's.

Rooster (Fig. 3)

Om voedsel op te grillen of als draagrooster voor bak- en cakevormen en ovenschalen. Deze kan op ieder beschikbaar niveau worden geplaatst. Het rooster kan zowel met de beugel naar boven als naar beneden worden geplaatst.

Katalytische zijpanelen (Fig. 4)

De katalytische panelen hebben een microporeuze laag die vetspetters absorbeert. Wij raden u aan om na het bereiden van zeer vet voedsel een automatische reinigingscyclus uit te voeren (zie REINIGING).

Draaispit (Fig. 5)

Gebruik het draaispit zoals aangegeven is op Fig. 9. Zie ook "Aanbevolen gebruik en tips" voor adviezen.

Grillpan Set (Fig. 6)

De set bestaat uit een rooster (6a) en een geëmailleerde bak (6b). Deze set moet op het rooster (3) geplaatst worden en gebruikt worden met de grillfunctie.

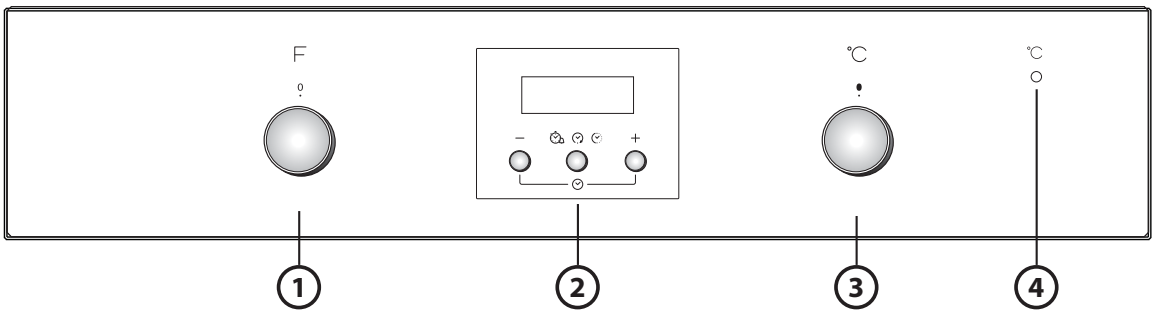
Vetfilter (Fig. 7)

Alleen te gebruiken voor de bereiding van bijzonder vette gerechten. Bevestig het filter aan de achterwand van de ovenruimte, tegenover de ventilator. Het vetfilter kan in de afwasmachine worden afgewassen en mag niet tegelijk met de functie Ventilator gebruikt worden.

Schuifrails (Fig. 8)

Deze maken het mogelijk om de roosters en opvangbakken tijdens de bereiding voor de helft naar buiten te trekken. Geschikt voor alle accessoires, ze kunnen in de afwasmachine worden afgewassen.

BESCHRIJVING BEDIENINGSPANEEL



OPMERKING:

- Uw product kan er enigszins anders uitzien dan op de afbeelding.
- De knoppen op uw oven zijn verzonken. Druk op het midden van de knop om ze uit hun zitting te laten komen.

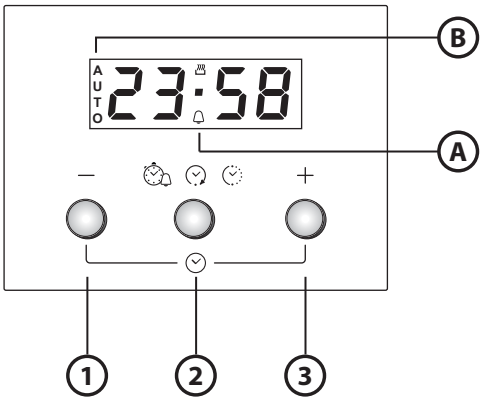
1. Functieknop
2. Elektronische programmeerfunctie
3. Thermostaatknop
4. Rood lampje thermostaat

DE OVEN GEBRUIKEN

- Draai de functieknop op de gewenste functie.
  Het ovenlampje gaat branden.
- Draai de thermostaatknop naar rechts op de gewenste temperatuur.
  Het LED-thermostaatlampje gaat branden en gaat uit als de geselecteerde temperatuur bereikt is.

Draai de knoppen aan het einde van de bereidingstijd op "**0**".

GEBRUIK VAN DE ELEKTRONISCHE PROGRAMMEERFUNCTIES



1. Knop **-** : voor het verlagen van de waarde op het display
2. Knop : voor het selecteren van diverse instellingen:
   a. Timer
   b. Bereidingstijd
   c. Instelling van eindtijd bereiding
3. Knop **+** : voor het verhogen van de waarde op het display

A. Het symbool geeft aan dat de timerfunctie actief is

B. Het symbool **AUTO** bevestigt dat de instelling gemaakt is

De oven voor het eerst gebruiken

De tijd en de toon van het geluidssignaal instellen.

Nadat de oven op de netvoeding is aangesloten, knipperen **AUTO** en 0.00 op het display. Druk tegelijkertijd op de knoppen - en + om de tijd in te stellen: het middelste puntje knippert. Stel de tijd in met behulp van knop **+** en **-**. Druk na het selecteren van de gewenste waarde op de middelste knop. Op het display wordt "ton 1" weergegeven. Druk op de knop – om de gewenste toon te selecteren. Druk na het selecteren van de gewenste toon op de middelste knop. Om de tijd te wijzigen, gaat u te werk zoals hierboven beschreven.

Instellen van de timer

Om de timer in te stellen, houdt u de middelste knop lang ingedrukt: op het display wordt 0.00 weergegeven en het kloksymbool knippert. Stel de timer in met behulp van knop **+** (de maximale waarde die geprogrammeerd kan worden is 23 uur en 59 minuten). Het aftellen begint na enkele seconden. Op het display wordt de tijd weergegeven en de klok blijft branden om te bevestigen dat de timer is ingesteld. Druk opnieuw op de middenste knop om het aftellen te zien en wijzig het indien nodig.

Bereidingstijd instellen

Druk na het selecteren van de bereidingsfunctie en -temperatuur met behulp van de knoppen op de middelste knop: op het display wordt 0.00 weergegeven en het kloksymbool knippert. Druk nogmaals op de middelste knop: op het display verschijnen achtereenvolgens dur en 0.00, en knippert **AUTO**. Stel de bereidingstijd in met behulp van knop **+** en **-** (de maximale waarde die geprogrammeerd kan worden is 10 uur). Na enkele seconden geeft het display de tijd weer en blijft **AUTO** branden om de instelling te bevestigen. Om de resterende bereidingstijd weer te geven en indien nodig te wijzigen, drukt u 2 seconden op de middelste knop en drukt hier vervolgens nogmaals op. Als de ingestelde tijd om is, wordt het symbool uitgeschakeld, klinkt het alarm en knippert **AUTO** op het display. Druk op een willekeurige knop om het alarm te deactiveren. Stel de functie- en temperatuurknop weer in op nul en druk twee seconden op de middelste knop om de bereiding te beëindigen.

Eindtijd bereiding uitstellen

Druk na het selecteren van de bereidingstijd op de middelste knop: op het display wordt End weergegeven en knipperen achtereenvolgens de eindtijd van de bereiding en **AUTO**. Druk op de knop **+** om de gewenste eindtijd van de bereiding weer te geven (de bereiding kan met maximaal 23 uur en 59 minuten worden uitgesteld). Na enkele seconden geeft het display de tijd weer, wordt het symbool uitgeschakeld en blijft **AUTO** branden om de instelling te bevestigen. Om de eindtijd van de bereiding weer te geven en indien nodig te wijzigen, drukt u op de middelste knop en drukt u hier vervolgens nog tweemaal op. Aan het einde van het terugtellen, gaat het symbool branden en gaat de oven verder met de geselecteerde bereidingsfunctie.

TABEL FUNCTIES

FUNCTIE		BESCHRIJVING
0	**UIT**	Om de bereiding te onderbreken en de oven uit te schakelen.
	**OVENLAMPJE**	Inschakeling van het ovenlampje.
	**STATISCH**	Voor het bereiden van gerechten op één steunhoogte. Gebruik de tweede steunhoogte. Verwarm de oven voor op de gewenste temperatuur. Het LED-thermostaatlampje wordt uitgeschakeld wanneer de oven gereed is en het gerecht in de oven kan worden gezet.
	**GEVENTILEERD**	Voor het bakken van taarten met een vloeibare vulling (hartig of zoet) op één steunhoogte. Deze functie kan ook gebruikt worden voor de bereiding op twee steunhoogtes. Verwissel de gerechten onderling van plaats om een gelijkmatiger bereidingsresultaat te bereiken. Gebruik de tweede steunhoogte voor bereidingen op één plaat en de eerste en derde steunhoogte voor bereidingen op twee platen. Verwarm de oven eerst voor.
	**GRILL**	Om biefstukken, kebabs en saucijzen te grillen, om gegratineerde groenten te bereiden en brood te roosteren. Zet het gerecht op de vierde steunhoogte. Voor het grillen van vlees wordt geadviseerd de opvangbak te gebruiken om het braadvet op te vangen. Plaats de opvangbak op de derde steunhoogte en giet er ongeveer een halve liter water in. Verwarm de oven 3-5 minuten voor. Tijdens de bereiding moet de ovendeur dicht blijven.
	**TURBO GRILL**	Voor het grillen van grote stukken vlees (lamsbouten, rosbief, hele kip). Zet het vlees op de middelste steunhoogtes. Geadviseerd wordt de opvangbak te gebruiken om het braadvet op te vangen. Plaats de opvangbak op de eerste of tweede steunhoogte en giet er ongeveer een halve liter water in. Aanbevolen wordt om het vlees tijdens de bereiding om te keren om een gelijkmatige bruining aan beide kanten te verkrijgen. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden. Tijdens de bereiding moet de deur van de oven dicht blijven. Met deze functie kunt u het draaispit gebruiken, als u dit hebt.
	**ONTDOOIEN**	Voor het versnellen van het ontdooien van voedsel. Plaats het voedsel op de middelste steunhoogte. Laat het voedsel in de verpakking zitten zodat het niet uitdroogt.

BEREIDINGSTABEL

Recept	Functie	Voorverwarmen	Steunhoogte (van onder)	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Accessoires
Luchtig gebak		Ja	2	150-175	35-90	Taartvorm op rooster
		Ja	1-3	150-170	30-90	Steunhoogte 3: taartvorm op rooster (halverwege de bereiding niveaus verwisselen)
						Steunhoogte 1: taartvorm op rooster
Gevulde taarten (cheesecake, strudel, appeltaart)		Ja	2	150-190	30-85	Opvangbak/bakplaat of taartvorm op rooster
		Ja	1-3	150-190	35-90	Steunhoogte 3: taartvorm op rooster (halverwege de bereiding niveaus verwisselen)
						Steunhoogte 1: taartvorm op rooster
Koekjes / taartjes		Ja	3	170-180	15-40	Opvangbak/bakplaat
		Ja	1-3	150-175	20-45	Steunhoogte 3: rooster (halverwege de bereiding niveaus verwisselen)
						Steunhoogte 1: opvangbak/bakplaat
Soesjes		Ja	3	180	30-40	Opvangbak/bakplaat
		Ja	1-3	170-190	35-45	Steunhoogte 3: bakplaat op rooster (halverwege de bereiding niveaus verwisselen)
						Steunhoogte 1: opvangbak/bakplaat
Meringues		Ja	3	90	120-130	Opvangbak/bakplaat
		Ja	1-3	90	130-150	Steunhoogte 3: bakplaat op rooster (halverwege de bereiding niveaus verwisselen)
						Steunhoogte 1: opvangbak/bakplaat
Brood / pizza / focaccia		Ja	2	190-250	15-50	Opvangbak/bakplaat
		Ja	1-3	190-250	25-45	Steunhoogte 3: bakplaat op rooster (halverwege de bereiding niveaus verwisselen)
						Steunhoogte 1: opvangbak/bakplaat
Diepvriespizza's		Ja	2	250	10-15	Steunhoogte 2: opvangbak/bakplaat of rooster
		Ja	1-3	250	10-20	Steunhoogte 3: bakplaat op rooster (halverwege de bereiding niveaus verwisselen)
						Steunhoogte 1: opvangbak/bakplaat

Recept	Functie	Voorverwarmen	Steunhoogte (van onder)	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Accessoires
Hartige taarten (groentetaart, quiche)		Ja	2	175-200	40-50	Taartvorm op rooster
		Ja	1-3	180-190	40-55	Steunhoogte 3: taartvorm op rooster (halverwege de bereiding niveaus verwisselen)
						Steunhoogte 1: taartvorm op rooster
Pasteitjes / bladerdeeghapjes		Ja	3	180-200	20-30	Opvangbak/bakplaat
		Ja	1-3	180-190	20-40	Steunhoogte 3: bakplaat op rooster (halverwege de bereiding niveaus verwisselen)
						Steunhoogte 1: opvangbak/bakplaat
Lasagne / pasta uit de oven / cannelloni / ovenschotels		Ja	2	190-200	40-65	Opvangbak of bakplaat op rooster
Lamsvlees / kalfsvlees / rundvlees / varkensvlees 1 kg		Ja	2	190-200	90-110	Opvangbak of bakplaat op rooster
Kip / konijn / eend 1 kg		Ja	2	190-200	65-85	Opvangbak of bakplaat op rooster
Kalkoen / gans 3 kg		Ja	1 / 2	190-200	140-180	Opvangbak of bakplaat op rooster
Vis uit de oven / in folie (filet, heel)		Ja	2	180-200	40-60	Opvangbak of bakplaat op rooster
Gevulde groenten (tomaten, courgettes, aubergines)		Ja	2	175-200	50-60	Bakplaat op rooster
Toast		Ja	4	200	2-5	Rooster
Visfilet / moten vis		Ja	4	200	30-40	Steunhoogte 4: rooster (draai het voedsel halverwege de bereidingsduur om)
						Steunhoogte 3: opvangbak met water
Worstjes / spiezen / spareribs / hamburgers		Ja	4	200	30-50	Steunhoogte 4: rooster (draai het voedsel halverwege de bereidingsduur om)
						Steunhoogte 3: opvangbak met water
Gebraden kip 1-1,3 kg		-	2	200	55-70	Steunhoogte 2: rooster (draai het voedsel indien nodig om na tweederde van de bereidingstijd)
						Steunhoogte 1: opvangbak met water
Gebraden kip 1-1,3 kg		-	2	200	60-80	Steunhoogte 2: draaispit (indien bijgeleverd)
						Steunhoogte 1: opvangbak met water
Rosbief rosé 1 kg		-	2	200	35-50	Bakplaat op rooster (draai het voedsel indien nodig na tweederde van de bereidingstijd om)
Lamsbout / schenkel		-	2	200	60-90	Opvangbak of bakplaat op rooster (draai het voedsel indien nodig na tweederde van de bereidingstijd om)

Recept	Functie	Voorverwarmen	Steunhoogte (van onder)	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Accessoires
Gebakken aardappelen		-	2	200	45-55	Opvangbak/bakplaat (draai het voedsel indien nodig na tweederde van de bereidingstijd om)
Gegratineerde groenten		-	2	200	20-30	Bakplaat op rooster
Lasagne en vlees		Ja	1-3	200	50-100*	Steunhoogte 3: bakplaat op rooster (na tweederde van de bereidingstijd indien nodig niveaus verwisselen)
						Steunhoogte 1: opvangbak of bakplaat op rooster
Vlees en aardappelen		Ja	1-3	200	45-100*	Steunhoogte 3: bakplaat op rooster (na tweederde van de bereidingstijd indien nodig niveaus verwisselen)
						Steunhoogte 1: opvangbak of bakplaat op rooster
Vis en groente		Ja	1-3	180	30-50*	Steunhoogte 3: bakplaat op rooster (halverwege de bereiding niveaus verwisselen)
						Steunhoogte 1: opvangbak of bakplaat op rooster

* Bereidingsduur bij benadering. Gerechten kunnen op verschillende tijdstippen afhankelijk van de persoonlijke voorkeur uit de oven worden verwijderd.
De bereidingstijden kunnen langer zijn, afhankelijk van het gerecht.

OPMERKING: De symbolen van de bereidingsfuncties kunnen enigszins afwijken van de afbeelding.

OPMERKING: temperaturen en bereidingstijden gelden voor ongeveer 4 porties

GEBRUIKSADVIEZEN EN -SUGGESTIES

Lezen van de bereidingstabel

De tabel geeft aan welke functie het best gebruikt kan worden voor een bepaald gerecht, dat op één of meerdere steunhoogtes tegelijk kan worden bereid.
De bereidingsduren gelden vanaf het moment dat het gerecht in de oven wordt gezet, zonder de voorverwarmingstijd (indien nodig). De temperaturen en de bereidingsduren zijn indicatief en hangen af van de hoeveelheid voedsel en het type schaal. Gebruik eerst de laagste aanbevolen waarden. Als de bereiding niet naar wens is, kunt u hogere waarden gebruiken. Geadviseerd wordt om de bijgeleverde accessoires te gebruiken en indien mogelijk taartvormen of ovenschalen van donker metaal. U kunt ook pannen of vuurvaste of aardewerk schalen gebruiken; de bereidingsduren zijn dan iets langer. Volg voor de beste resultaten zorgvuldig de aanwijzingen in de bereidingstabel met betrekking tot de bijgeleverde schalen en de verschillende steunhoogtes.

Het tegelijkertijd bereiden van verschillende gerechten

Als u de functie "TURBO HETE LUCHT" gebruikt, kunt u verschillende gerechten die dezelfde bereidingstemperatuur vereisen tegelijkertijd bereiden (bijvoorbeeld: vis en groenten) die dezelfde bereidingsduur hebben, op verschillende steunhoogtes. Na tweederde van de bereidingstijd indien nodig niveaus verwisselen. Haal de gerechten die klaar zijn uit de oven en laat de gerechten die meer tijd nodig hebben in de oven staan.

Gebak

- Bak fijn gebak met de statische functie op één niveau. Gebruik taartvormen van zwart metaal en zet deze altijd op het bijgeleverde rooster. Voor bereiding op meerdere steunhoogtes selecteert u de functie met ventilatie en zet u de taartvormen in zigzagvorm op de roosters, zodat de lucht goed kan circuleren.
- Om te controleren of de taart gaar is steekt u een satéprikker in het dikste gedeelte van de taart. Als de prikker er droog uitkomt, is de taart klaar.
- Als u taartvormen met antiaanbaklaag gebruikt, vet dan niet de randen in, omdat de taart dan mogelijk niet goed rijst aan de zijkanten.
- Als het gebak "inzakt" tijdens het bakken, gebruik dan de volgende keer een lagere temperatuur, verminder bijvoorbeeld de hoeveelheid vocht of meng het beslag voorzichtiger.
- Gebruik, voor taarten met vochtige vulling (kwarktaart of vruchtentaarten) de functie "TURBO HETE LUCHT". Als de bodem van de taart te vochtig blijft, zet de taart dan op een lager niveau en bestrooi de bodem met paneermeel of verkruimelde koekjes voordat u de vulling erin schenkt.

Vlees

- U kunt elke soort schaal gebruiken die geschikt is voor de afmetingen van het vlees. Schenk bij gebraden vlees bij voorkeur wat bouillon in de schaal, waardoor het vlees tijdens de bereiding vochtig wordt gehouden en meer smaak krijgt. Laat het gebraden vlees na afloop van de bereiding 10-15 min. in de oven rusten, of dek het af met aluminiumfolie.
- Als u stukken vlees wilt grillen, kies dan stukken met een gelijke dikte, zodat het vlees gelijkmatig gaar wordt. Zeer dikke stukken vlees hebben een langere bereidingsduur. Zet het rooster op een lagere steunhoogte om te voorkomen dat de korst verbrandt. Draai het vlees om na tweederde van de bereidingsduur.

Geadviseerd wordt om een opvangbak met een halve liter water direct onder het rooster te plaatsen waarop u het vlees heeft gelegd, om het bakvet op te vangen. Vul indien nodig bij met water tijdens het grillen.

Draaispit (alleen bij bepaalde modellen)

Dit accessoire dient voor het gelijkmatig grillen van grote stukken vlees en gevogelte. Steek het vlees aan het spit. Zet kip vast met keukentouw en controleer of het vlees goed vastzit voordat u het spit in de houder aan de voorwand van de oven steekt en op de steun legt. Om vorming van dampen te voorkomen en bakvet op te vangen, adviseren wij om een opvangbak met een halve liter water op de eerste steunhoogte te plaatsen. Het spit is voorzien van een plastic handvat dat verwijderd moet worden voordat de bereiding begint. Het handvat dient om het vlees na afloop van de bereiding uit de oven de halen zonder uw handen te branden.

Pizza

Vet de pizzavorm licht in voor een knapperige bodem. Verdeel na tweederde van de bereidingsduur de mozzarella over de pizza.