



Inbouwoven
Gebruikershandleiding



BBIS17400BSE

NL

385.4416.37/R.AA/7.02.2022/4-4
7724086741

Beste klant,

Lees deze handleiding voor u het product gebruikt.

Beko hartelijk dank voor uw keuze van ons product. Wij willen dat uw product, vervaardigd met hoogwaardige technologie, u een optimale efficiëntie biedt. Lees hiervoor deze handleiding en alle andere documentatie zorgvuldig voor u het product in gebruik neemt en bewaar het voor eventuele raadpleging. Als u het product doorgeeft aan iemand anders mag u niet vergeten ook de handleiding mee te geven. Volg de instructies en lees alle informatie en waarschuwingen in de handleiding.

U moet alle informatie en waarschuwingen omvat in deze handleiding naleven. Zo beschermt u zichzelf en uw product tegen eventuele gevaren.

Bewaar de handleiding. Als u het product doorgeeft aan iemand anders mag u niet vergeten ook de handleiding mee te geven.

De handleiding bevat de volgende symbolen:



Gevaar dat fataal kan aflopen of resulteren in letsels.

OPMERKING Gevaar dat kan resulteren in materiële schade aan het product of de omgeving.



Gevaar dat kan resulteren in brandwonden door contact met hete oppervlakken.



Belangrijke informatie of handige tips.



Lees de handleiding.



Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

1 Veiligheidsinstructies 4

Doel van het gebruik.....	4
Veiligheid van kinderen, kwetsbare personen en huisdieren.....	5
Elektrische veiligheid.....	6
Veiligheid tijdens het transport.....	7
Installatieveiligheid.....	8
Veiligheid tijdens gebruik:.....	8
Temperatuur waarschuwingen.....	9
Het gebruik van de accessoires.....	9
Veiligheid tijdens de bereiding.....	10
Stoomsysteem.....	11
Veiligheid tijdens het onderhoud en de reiniging.....	11

2 Milieuriichtlijnen 13

Afvalstoffenverordening.....	13
Voldoet aan de WEEE-richtlijn en de richtlijnen voor afvoeren van het restproduct.....	13
Verpakkingsmateriaal afvoeren.....	13
Aanbevelingen voor energiebesparing.....	13

3 Uw product 14

Inleiding van het product.....	14
Inleiding en gebruik van het bedieningspaneel van het product.....	15
Oven bediening.....	15
Bedieningsfuncties van de oven.....	16
Product accessoires.....	20
Het gebruik van de accessoires van het product.....	21
Technische specificaties.....	24

4 Eerste gebruik 25

Eerste tijdstip instelling.....	25
Eerste reiniging.....	25

5 Hoe de oven te bedienen 27

Algemene informatie over het gebruik van de oven.....	27
Bediening van het oven bedieningspaneel.....	27
Stoomkoken.....	33
Instellingen.....	36

6 Algemene informatie bij het koken 41

Algemene waarschuwingen over de bereiding van etenswaren in de oven.....	41
Gebak en oven etenswaren.....	41
Vlees, vis en gevogelte.....	44
Grill.....	45
Koken met stoom.....	46
Test etenswaren.....	48

7 Onderhoud en verzorging 50

Algemene reinigingsinformatie.....	50
De accessoires reinigen.....	51
Het bedieningspaneel reinigen.....	51
De binnenzijde van de oven reinigen (bereidingszone).....	52
Stoomreinigen.....	52
De deur van de oven reinigen.....	53
De interne glasplaat verwijderen van de ovendeur.....	55
De ovenlamp reinigen.....	56

8 Probleemoplossing 58

1 Veiligheidsinstructies

- Dit hoofdstuk bevat veiligheidsinstructies die u zullen helpen risico's van persoonlijke letsels of materiële schade te voorkomen.
 - Als het product wordt overgedragen naar een andere persoon of tweedehands wordt gebruikt, moeten de handleiding, de productlabels en alle andere relevante documenten en accessoires ook worden overhandigd met het product.
 - Ons bedrijf kan niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schade die optreedt als resultaat van het niet naleven van deze instructies.
 - Het niet naleven van deze instructies resulteert in de nietigverklaring van de garantie.
 - ⚠ De installatie en alle reparaties moeten worden uitgevoerd door de fabrikant, de geautoriseerde dienst of een persoon die wordt aangeduid door de importeur.
 - ⚠ Gebruik uitsluitend originele reserveonderdelen en accessoires.
 - ⚠ U mag geen enkel onderdeel van het product proberen te repareren of vervangen tenzij dit duidelijk wordt aangegeven in de handleiding.
 - ⚠ Voer geen technische wijzigingen uit aan het product.
- ⚠ Doel van het gebruik**
- Dit product is ontworpen voor huishoudelijk gebruik. Het is niet geschikt voor commercieel gebruik.
 - Gebruik het product niet in de tuin, op een balkon of andere omgevingen in de open lucht. Het apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen.
 - Dit product is geschikt voor gebruik op hoogten tot 2500 meter.
 - **WAARSCHUWING!** Dit product mag enkel worden gebruikt om etenswaren te

bereiden. Het mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden zoals het opwarmen van een ruimte.

- De oven kan worden gebruikt om etenswaren te ontdooien, bakken, braden en te roosteren.
- Dit product mag niet worden gebruikt voor de opwarming, het warmen van borden of het ophangen van handdoeken of kleding op het handvat om deze te laten drogen.



Veiligheid van kinderen, kwetsbare personen en huisdieren

- Dit product mag worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder, net als personen met een onderontwikkelde fysieke, gevoelsmatige of mentale vaardigheden, of personen met een gebruik aan ervaring en kennis, op voorwaarde dat zij onder toezicht staan van of zijn opgeleid over het veilige gebruik en de gevaren van het product.
- Kinderen mogen niet spelen met het product. De reiniging en het onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen tenzij ze onder toezicht staan.
- Dit product mag niet worden gebruikt door personen met een beperkte fysiek, gevoelsmatig of mentaal vermogen (inclusief kinderen), tenzij zijn onder toezicht staan of de nodige instructies hebben ontvangen.
- Kinderen moeten onder toezicht staan om zeker te zijn dat ze niet spelen met dit product.
- Elektrische producten zijn gevaarlijk voor kinderen en huisdieren. Kinderen en huisdieren mogen niet spelen met, klimmen op of binnendringen in het product.
- Plaats geen voorwerpen op het product binnen het bereik van kinderen.
- **WAARSCHUWING!** De toegankelijke oppervlakken van het product worden heet tijdens het gebruik. Houd kinderen uit de buurt van het product.
- Houd het verpakkingsmateriaal buiten het bereik van kinderen. Er bestaat een risico van letsels en verstikking.

- Als de deur open is, mag u geen zware voorwerpen op de deur plaatsen en kinderen mogen er niet op zitten. Dit kan de oven doen kantelen of de scharnieren beschadigen.
- (Als uw product een stekker heeft) Uit veiligheidsoverwegingen voor kinderen moet u de stekker loskoppelen en het product onbruikbaar maken voor u het verwijderd.



Elektrische veiligheid

- Sluit het product aan op een geaard stopcontact beveiligd met een zekering die overeenstemt met de nominale stroom vermeld op het typeplaatje. De aarding moet worden uitgevoerd door een gekwalificeerde elektricien. Gebruik het product niet zonder aarding in overeenstemming met de lokale / nationale regelgeving.
- De stekker of de elektrische aansluiting van het product moet gemakkelijk toegankelijk zijn (waar ze niet worden beïnvloed door de vlam van het fornuis). Als dit niet mogelijk is, moet er een mechanisme zijn (zekering, schakelaar, etc.) op de elektrische installatie waar het product op is aangesloten, conform de elektrische regelgeving en met afscheiding van alle polen van het netwerk.
- Het product mag niet in het stopcontact zitten tijdens de installatie, reparatiewerken en het transport.
- Voer de stekker van het product in een stopcontact dat voldoet aan de spanning en frequentiewaarden vermeld op het typeplaatje.
- (Als uw product geen netsnoer heeft) Gebruik enkel het netsnoer zoals gespecificeerd in het hoofdstuk “Technische specificaties”.
- Het netsnoer mag niet worden geklemd onder of achter het product. Plaats geen zware voorwerpen op het netsnoer. Het netsnoer mag niet worden geboden, geklemd of in contact komen met een warmtebron.
- Wanneer de oven is ingeschakeld, wordt de achterwand ook heel warm. Het netsnoer mag niet in contact komen met de

achterwand want dit kan de aansluitingen beschadigen.

- Klem de elektrische kabels niet in de ovendeur en leid ze niet over hete oppervlakken. U kunt kortsluitingen veroorzaken in de oven en hij kan in brand schieten als de kabels smelten.
- Gebruik uitsluitend de originele kabels. Gebruik geen beschadigde kabels of verlengsnoeren.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door een fabrikant, een geautoriseerde dienst of een persoon aangewezen door de importeur om eventuele schade te voorkomen.
- **WAARSCHUWING!** Voor de ovenlamp vervangt, moet u het product loskoppelen van het elektrisch net om het risico op elektrische schokken te voorkomen. Verwijder de stekker van het product uit het stopcontact of schakel de zekering uit in de zekeringenkast.

(Als uw product een stekker heeft)

- Voer de stekker van het product niet in een

stopcontact dat los zit, uit het contact is gekomen, stuk is, vuil, vet, met risico van contact met water (bijv. water dat van het aanrecht kan lekken).

- Raak de stekker nooit aan met natte handen! Als u de stekker uit het stopcontact wilt verwijderen mag u niet aan het snoer trekken maar altijd aan de stekker zelf.
- Zorg ervoor dat de stekker van het product stevig in het stopcontact zit om vonken te voorkomen.



! Veiligheid tijdens het transport

- Ontkoppel het product van het elektrisch net voor u het product verplaatst.
- Het product is zwaar. U moet het dus met ten minste twee personen dragen.
- Gebruik de deur en/of het handvat niet om het product te verplaatsen.
- Plaats geen andere items op het product en draag het product rechtop. Het product mag niet worden verplaatst als er water aanwezig is in het product. Het mag worden verplaatst

nadat al het water is afgevoerd.

- Als u het product moet verplaatsen, moet u het wikkelen in bubbelplastic verpakkingsmateriaal of dik karton en tape. Bevestig het product stevig met tape om de verwijderbare of bewegende onderdelen van het product en het product zelf te beschermen tegen schade.
- Inspecteer het algemene uiterlijk van het product op schade die mogelijk is opgetreden tijdens het transport.



Installatieveiligheid

- Voor het product wordt geïnstalleerd, moet u het product inspecteren op schade. Als het product is beschadigd, mag u het niet installeren.
- Installeer het product niet in de buurt van warmtebronnen (radiatoren, fornuizen, etc.).
- Alle ventilatieopeningen rond het product moeten onbelemmerd blijven.
- Om oververhitting te voorkomen, mag het product

niet worden geïnstalleerd achter decoratieve deuren.



Veiligheid tijdens gebruik:

- Zorg ervoor dat het product is uitgeschakeld na elk gebruik.
- Als u het product niet gebruikt gedurende een langere periode moet u de stekker uit het stopcontact verwijderen of het apparaat uitschakelen met de zekering in de zekeringkast.
- U mag nooit een defect of beschadigd product bedienen. Indien aanwezig moet u de elektrische/gasleidingen loskoppelen van het product en de geautoriseerde dienst bellen.
- Gebruik het product niet als de glazen deur vooraan is verwijderd of gebarsten.
- Klim nooit op het product om iets te bereiken of voor welke reden dan ook.
- Gebruik het product niet in situaties die uw beoordelingsvermogen kunnen beïnvloeden, zoals drugs innemen en / of alcoholverbruik.

- Brandbare voorwerpen die in de kookzone worden bewaard, kunnen in brand schieten. Bewaar nooit brandbare voorwerpen in de kookzone.
- Het handvat van de oven mag niet worden gebruikt om handdoeken te drogen. U mag tijdens het gebruik van dit product geen handdoeken, handschoenen of gelijkaardig textiel ophangen.
- De scharnieren van het product bewegen en spannen aan wanneer de deur wordt geopend of gesloten. U mag het onderdeel niet vasthouden bij de scharnieren wanneer de deur wordt geopend/gesloten.
- Plaats geen brandbaar / explosief materiaal in de buurt van het product want de randen worden heet tijdens de werking.
- Aangezien stoom kan vrijkomen, moet u de ovendeur voorzichtig openen. De stoom kan uw handen, gezicht en/of ogen verbranden.
- Het product kan heet zijn tijdens gebruik. Raak de hete onderdelen, de interne onderdelen en de verwarmingselementen, etc. niet aan.
- Gebruik altijd hittebestendige ovenwanten wanneer u etenswaren in de hete oven plaatste, wanneer u ze verwijdert, etc.



Temperatuur

waarschuwingen

• WAARSCHUWING!

Wanneer het product is ingeschakeld, worden de blootgestelde onderdelen heet. Raak het product en de verwarmingselementen niet aan, Kinderen van minder dan 8 jaar mogen het product niet benaderen tenzij ze onder toezicht staan van een volwassene.



Het gebruik van de accessoires

- Het draadrooster en de schotel moeten correct op het rooster worden geplaatst. Raadpleeg het hoofdstuk “Het gebruik van de accessoires” voor meer gedetailleerde informatie
- Accessoires kunnen het glas van de deur beschadigen wanneer de deur wordt

gesloten. Duw de accessoires altijd tot het einde van de kookzone.

Veiligheid tijdens de bereiding

- Wees voorzichtig met het gebruik van alcohol in uw etenswaren. Alcohol verdampt bij hoge temperaturen en kan in brand schieten indien blootgesteld aan hete oppervlakken en dit kan brand veroorzaken.
- Afval van etenswaren, olie, etc. in de kookzone kunnen in brand schieten. Verwijder ruw vul voor de bereiding.
- Gevaar van voedselvergiftiging: Bewaar etenswaren nooit in de oven gedurende meer dan een uur voor en na de bereiding. Zo niet kan dit voedselvergiftiging of ziekten veroorzaken.
- U mag geen afgesloten blikken of glazen kommen opwarmen. De opgebouwde druk kan de container doen barsten.
- Plaats het bakpapier in een schotel of een oven accessoire (lade, rooster, etc.) met etenswaren en plaats ze in de voorverwarmde oven. Verwijder alle overtollige stukken bakpapier die over het accessoire of de container hangen om het risico van contact met de oven te voorkomen. Gebruik nooit bakpapier bij een hogere oventemperatuur dan de maximale gebruikt temperatuur zoals gespecificeerd op het bakpapier dat u gebruikt. Plaats nooit bakpapier op de bodem van de oven.
- Plaats geen bakplaten, schotels of aluminiumfolie rechtstreeks op de bodem van de oven. De verzamelde hitte kan de basis van de oven beschadigen.
- Sluit de oven tijdens het grillen. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!
- Etenswaren die niet geschikt zijn voor het grillen houden een brandrisico in. Grill enkel etenswaren die geschikt zijn voor een groot grill vuur. Plaats ook geen etenswaren te ver achteraan in de oven. Dit is de warmte zone en vette etenswaren kunnen in brand schieten.



Stoomsysteem

- Bij stoom ondersteunde bereidingen kan het openen van de deur stoom vrijlaten en dit resulteert in het risico van brandwonden. Open de deur voorzichtig.
- Gebruik geen gedistilleerd of gefilterd water. Gebruik enkel kant-en-klaar water. Gebruik geen brandbare, alcoholische oplossingen of oplossingen met vaste deeltjes in de plaats van water.
- Als er vocht in de oven aanwezig blijft na de met stoom ondersteunde bereiding kan dit corrosie veroorzaken. Laat de oven drogen na de bereiding. Bewaar geen natte etenswaren in de oven gedurende een lange periode.
- Gebruik geen accessoires die kunnen roesten door de stoom tijdens de bereiding.
- Zorg ervoor dat u geen water morst in de oven of andere ongewenste oppervlakken wanneer u het waterreservoir verwijdt of aanbrengt.
- Wanneer u de etenswaren verwijdt na het stoomkoken, kan er hete vloeistof

wegstromen van de accessoires. Wees voorzichtig.

- Wanneer u kookt met stoom ondersteuning, is het aanbevolen de hoeveelheid water toe te voegen die vermeld staat in de kooktabel.



Veiligheid tijdens het onderhoud en de reiniging

- Wacht tot het product is afgekoeld voor u het product reinigt. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!
- Was het product nooit door er water op te spuiten of te gieten! Er bestaat een risico van elektrische schokken!
- Reinig het product niet met stoomreinigers want dit kan elektrische schokken veroorzaken.
- Gebruik geen harde schurende reinigingsmiddelen, metalen krabbers, draadwol of bleekmiddel om de het glas vooraan van de oven / (indien aanwezig) glas van de bovenste deur te reinigen. Dit materiaal kan krassen of barsten veroorzaken op de glazen oppervlakken.

- Houd het bedieningspaneel altijd schoon en droog. Een vochtig en vuil oppervlak kan problemen veroorzaken in de bediening van de functies.
- Na een met stoom ondersteunde bereiding moet het resterende water in het waterreservoir worden afgevoerd en moet het waterreservoir worden gereinigd. Als u het resterende water in het reservoir gebruikt tijdens een volgende bereiding kan dit problemen veroorzaken met betrekking tot de hygiëne.
- Het waterreservoir is niet vaatwasbestendig. Neem het waterreservoir af met een schone, vochtige doek, droog het met een droge doek en berg het zo op. Droog het reservoir nooit in de oven.
- Giet een mengsel van 200 cc water en 1 theelepel citroenzout in het reservoir en laat dit 1 uur inwerken om kalk te verwijderen uit het waterreservoir. Zo wordt het gewassen met veel water en gedroogd. Het wordt aanbevolen deze procedure uit te voeren na 4-5 bereidingen.
- Gebruik geen reinigingsmiddelen met zuur of chloor om de bodem van de oven te reinigen. U mag de kalkaanslag op de bodem van de oven niet weg krabben. Dit kan namelijk de bodem van de oven beschadigen.
- Afhankelijk van de frequentie van het stoomkoken - stoomreinigen en de hardheid van het water, kunnen zich kalkvlekken vormen op de basis van de oven.
- Het wordt aanbevolen om de binnenkant van de oven schoon te maken met azijnwater en een doek voor kalkvlekken die kunnen ontstaan op het chassis na koken met stoom.

2 Milieuriichtlijnen

Afvalstoffenverordening **Voldoet aan de WEEE-richtlijn en de richtlijnen voor afvoeren van het restproduct**



Dit product voldoet aan de EU-richtlijn WEEE (2012/19/EU). Dit product is voorzien van een classificatiesymbool voor afvalsortering van elektrische en elektronische apparatuur (WEEE).

Dit product werd vervaardigd uit onderdelen en materialen van hoge kwaliteit die hergebruikt kunnen worden en geschikt zijn voor recycling. Gooi het restproduct aan het einde van zijn levensduur niet weg bij normaal huishoudelijk of ander afval. Breng het naar het verzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparatuur. Raadpleeg uw plaatselijke autoriteiten om te weten waar u deze verzamelpunten aantreft.

Door gebruikte apparaten op de juiste manier af te voeren, voorkomt u mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de menselijke gezondheid.

Voldoet aan RoHS-richtlijn:

Het door u aangekochte product voldoet aan de EU-richtlijn RoHS (2011/65/EU). Het bevat geen schadelijke en verboden materialen die in deze richtlijn zijn opgenomen.

Verpakkingsmateriaal afvoeren

- Verpakkingsmateriaal is gevaarlijk voor kinderen. Houd verpakkingsmateriaal op een veilige plek buiten het bereik van kinderen. Verpakkingsmateriaal van het product wordt vervaardigd van

recyclebaar materiaal. Voer het netjes af en sorteer het overeenkomstig de regels voor recyclebaar afval. Werp het niet weg bij het normale huisafval.

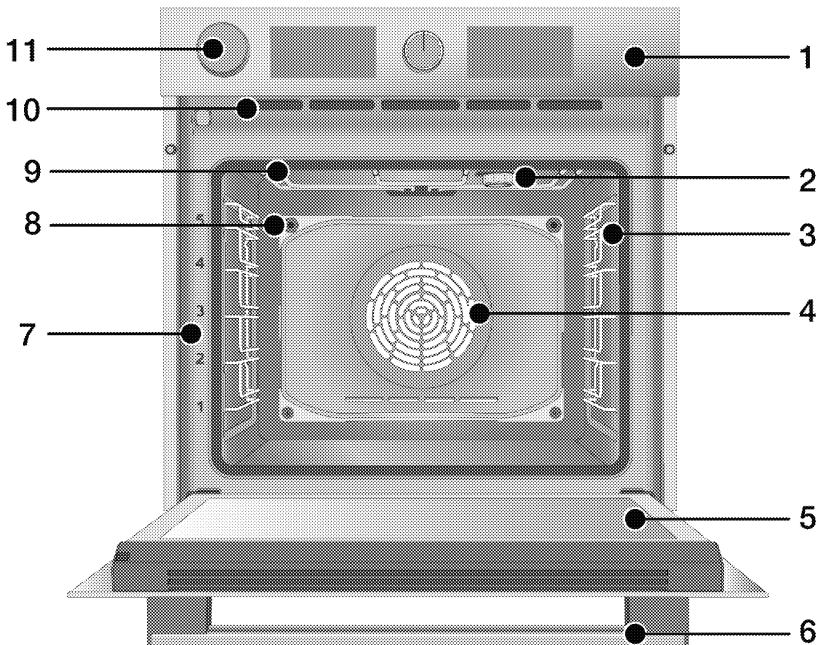
Aanbevelingen voor energiebesparing

Informatie over energie-efficiëntie volgens EU 66/2014 is te vinden op de productkaart die bij het product wordt geleverd. De volgende suggesties helpen u het product te gebruiken op een ecologische en energie-efficiënte wijze.

- Ontdooi ingevroren etenswaren voor de bereiding.
- Gebruik donkere of email ontainers in de oven die de warmte beter overragen.
- Schakel het product 5 of 10 minuten voor het einde van de bereidingstijd uit in het geval van een langdurige bereiding. Zo kunt u tot 20% elektriciteit besparen zonder aan warmte te verliezen.
- U moet de oven altijd voorverwarmen als die wordt aangegeven in het recept of de handleiding. U mag de ovendeur niet te vaak openen tijdens de bereiding.
- Open de ovendeur niet tijdens een bereiding in de "Eco ventilator verwarming" bedieningsfunctie. Als de deur niet wordt geopend, is de interne temperatuur optimaal om energie te besparen in de "Eco ventilator verwarming" bedieningsfunctie. Deze temperatuur kan verschillen van de waarde die wordt weergegeven op het scherm.
- Probeer meer dan één schotel tegelijkertijd te bereiden in de oven. U kunt gelijktijdig koken door twee containers op het rooster te plaatsen. Bovendien, als u uw maaltijden na elkaar bereidt, zal dit energie besparen omdat de oven zijn warmte niet verliest.

3 Uw product

Inleiding van het product



- 1 Bedieningspaneel
- 2 Lamp*
- 3 Draadroosters**
- 4 Ventilatormotor (achter stalen plaat)
- 5 Deur
- 6 Handvat
- 7 Legplank posities
- 8 Stoomuitlaatopening
- 9 Bovenste brander
- 10 Ventilatieopeningen
- 11 Waterreservoir

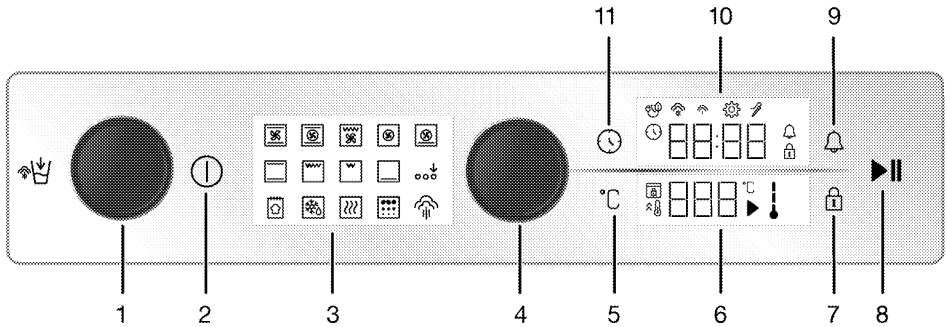
* Dit hangt af van het model. Uw product heeft mogelijk geen lamp, of het type en de locatie van de lamp kan verschillen van de afbeelding.

** Dit hangt af van het model. Uw product heeft mogelijk geen draadroosters. In de afbeelding worden de draadroosters weergegeven als voorbeeld.

Inleiding en gebruik van het bedieningspaneel van het product

In deze sectie vindt u een overzicht en het basisgebruik van het bedieningspaneel van het product. De afbeeldingen en bepaalde functies kunnen verschillen naargelang het producttype.

Oven bediening



- 1 Waterreservoir
- 2 Aan/Uit-toets
- 3 Functiescherm
- 4 Oven bedieningsknop
- 5 Temperatuurstelling toets
- 6 Temperatuur scherm
- 7 Toetsvergrendeling toets
- 8 Bereiding start/stop-toets
- 9 Alarmtoets
- 10 Tijd/klokscherm
- 11 Tijd en instellingen toets

Als er knoppen zijn om uw product te bedienen, zitten deze in sommige modellen verzonken in het paneel en ze komen er uit wanneer zo worden ingedrukt. Als u instellingen wilt uitvoeren met deze knoppen, moet u eerst de relevante knop indrukken en de knop uittrekken. Nadat u de instelling hebt uitgevoerd, drukt u de knop opnieuw in.

Oven bedieningsknop

U kunt de instellingen op het klok/tijdscherm en het temperatuurscherm bedienen met de oven bedieningsknop. U kunt navigeren tussen deze instellingen door de oven

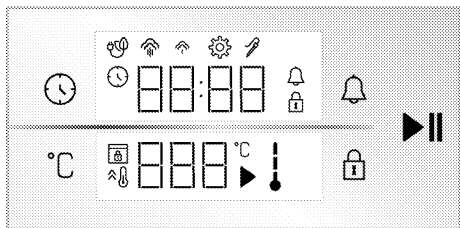
bedieningsknop naar links/rechts te draaien. U kunt de instellingen activeren en bevestigen door hem in te drukken.

Temperatuurindicator

U kunt de interne temperatuur van de oven aflezen met het interne temperatuursymbool op het scherm. Het symbool verschijnt op het scherm wanneer de bereiding wordt gestart en elke graad van het interne temperatuursymbool licht op wanneer de ingestelde temperatuur wordt bereikt.

Functiescherm

Het functiescherm bevat de bedieningsfuncties van uw oven. Elke functie wordt ingeschakeld door ze aan te raken. Alle functies op het scherm zijn schematisch; ze zijn mogelijk niet beschikbaar op uw product. De beschikbare bedieningsfuncties op uw product worden verklaard in de sectie "Oven bedieningsfuncties".



Scherf

Toetsen:

- : Tijd en instellingen toets
- : Temperatuurinstelling toets
- : Toetsvergrendeling toets
- : Alarmtoets
- : Bereiding start/stop-toets

Tijd/klokscherf :

- : Bereidingstijd/tijdstip symbol
- : Alarmsymbol
- : Instellingen symbol
- : Toetsvergrendeling symbol

Bedieningsfuncties van de oven

In de functietabel; de bedieningsfuncties die u kunt gebruiken in uw oven en de hoogste en laagste temperaturen die kunnen worden ingesteld voor deze functies worden weergegeven. De volgorde van de operationele modi die hier worden weergegeven verschillen van de rangschikking op uw product.

- : Eco-ventilator koken symbol
- : Laag niveau stoomsymbol*
- : Hoog niveau stoomsymbol*
- : Vleesthermometer symbol*

* Het varieert naargelang het model van het product. Is mogelijk niet beschikbaar op uw model.








Temperatuur scherf:


- : Bereiding symbol
- : Temperatuursymbol
- : Oven interne temperatuur symbol
- : Snel verwarmen (booster) symbol
- : Deurvergrendeling symbol*

* Het varieert naargelang het model van het product. Is mogelijk niet beschikbaar op uw model.

Functie symbol	Functie beschrijving	Temperatuur bereik (°C)	Beschrijving en gebruik
	Werkend met ventilator	-	De oven warmt niet niet op. Enkel de ventilator (op de achterwand) werkt. Ingevroren etenswaren met korrels ontdooien langzaam tot kamertemperatuur, bereide etenswaren worden afgekoeld. De tijd die nodig is om een volledig stuk vlees te ontdooien is langer dan de voedingswaren met granen.

Functie symbool	Functie beschrijving	Temperatuur bereik (°C)	Beschrijving en gebruik
	Bovenste en onderste verwarmingselement	40 - 280	De etenswaren worden gelijktijdig opgewarmd van boven en onder. Geschikt voor cakes en stooftjes in bakvormen of cakes en gebak. De bereiding wordt uitgevoerd in een enkele schotel.
	Onderste verwarmingselement	40 - 220	Enkel het onderste verwarmingselement is ingeschakeld. Het is geschikt voor etenswaren die onderaan moeten bruinen.
	Ventilator ondersteund bovenste en onderste verwarmingselement	40 - 280	De hete lucht die wordt opgewarmd door het bovenste en onderste verwarmingselement wordt gelijkmatig en snel verspreid in de oven via de ventilator. De bereiding wordt uitgevoerd in een enkele schotel.
	Ventilator verwarming	40 - 280	De hete lucht die wordt opgewarmd door de ventilator verwarming wordt gelijkmatig en snel verspreid in de oven via de ventilator. Dit is geschikt voor bereidingen op meerdere platen op verschillende niveaus.
	Eco ventilator verwarming	160 - 220	U kunt deze functie gebruiken om energie te besparen in de plaats van "Ventilator verwarming" te gebruiken tussen 160en 220°C. Maar, de bereiding zal iets langer duren. Het gebruik van deze functie is beschreven in het hoofdstuk "Bediening van de ovenbesturing".
	Pizzafunctie	40 - 280	Het onderste verwarmingselement en de ventilator verwarming werken. Deze functie is geschikt om pizza te bakken.

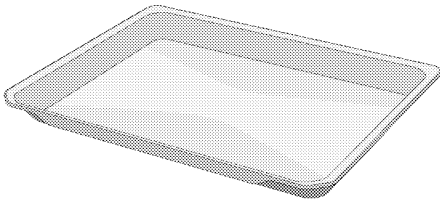
Functie symbool	Functie beschrijving	Temperatuur bereik (°C)	Beschrijving en gebruik
	"3D" functie	40 - 280	Het onderste en bovenste verwarmingselement en de ventilator verwarming werken. Alle onderdelen van het product worden gelijkmatig en snel bereid. De bereiding wordt uitgevoerd in een enkele schotel.
	Laag rooster	40 - 280	De kleine grill op de bovenzijde van de oven werkt. Dit is geschikt om kleinere hoeveelheden te grillen.
	Volledige grill	40 - 280	De grote grill op de bovenzijde van de oven werkt. Dit is geschikt om grote hoeveelheden te grillen.
	Ventilator ondersteund volledig rooster	40 - 280	De hete lucht die wordt opgewarmd door de grote grill wordt snel verspreid in de oven via de ventilator. Dit is geschikt om grote hoeveelheden te grillen.
	Warmhouden	40 - 100	Dit wordt gebruikt om de etenswaren aan een temperatuur te houden voor een lange periode.
	Broodfunctie	-	Dit wordt gebruikt om brood te bakken. De ingestelde temperatuur en tijd kunnen niet worden gewijzigd.
	Extra functie inschakeling	-	Dit wordt gebruikt om uitvoerfuncties in te schakelen die niet verschijnen op het functiescherm wanneer de oven de eerste maal wordt ingeschakeld.
	Stoomfunctie	-	Dit wordt gebruikt voor stoombereidingen. Schakelt functies in die nodig zijn voor stoombereidingen.

Functie symbool	Functie beschrijving	Temperatuur bereik (°C)	Beschrijving en gebruik
	Stoomreinigen	80	Deze stand wordt gebruikt om het vuil in de oven zachter te maken onmiddellijk na het einde van uw bereiding. Lees de verklaringen in het hoofdstuk onderhoud en reiniging voor deze functie.

Product accessoires

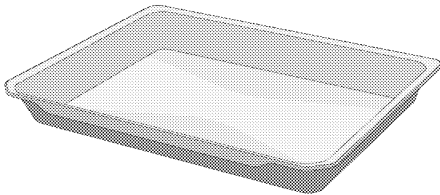
Uw product is voorzien van verschillende accessoires. In dit hoofdstuk vindt u de beschrijving van de accessoires en de beschrijvingen van het correcte gebruik. Het geleverde accessoire varieert naargelang het productmodel. Het is mogelijk dat niet alle accessoires beschreven in de handleiding beschikbaar zijn in uw product.

OPMERKING : De schotels in uw product kunnen vervormd raken door het effect van de temperatuur. Dit heeft geen effect op de werking. De vervorming verdwijnt als de schotel afkoelt.



Standaard plaat

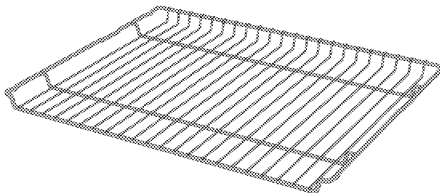
Dit wordt gebruikt voor gebak, ingevroren etenswaren en om grote stukken te braden.



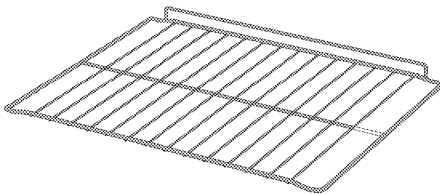
Diepe plaat:

Dit wordt gebruikt voor gebak, om grote stukken te branden, sappige etenswaren of om olie en vet op te vangen tijdens het grillen.

Modellen met legplanken met draad:



Modellen zonder legplanken met draad:



Draadrooster

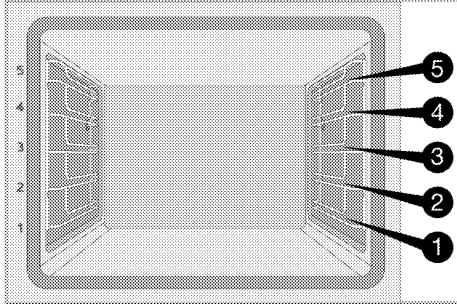
Dit wordt gebruikt om te braden of om de etenswaren die u wilt bakken, braden en stoven op de gewenste plaat te plaatsen.

Het gebruik van de accessoires van het product

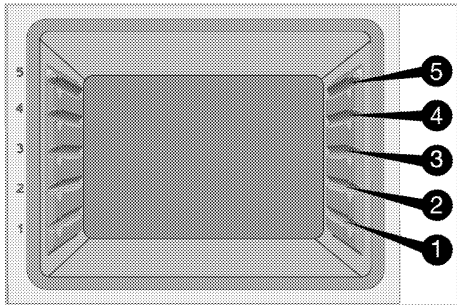
Kookplaten

Er zijn 5 niveaus voor de platen in de bereidingszone. U kunt de volgorde van de platen zien op basis van de cijfers vooraan op het frame van de oven.

Modellen met legplanken met draad



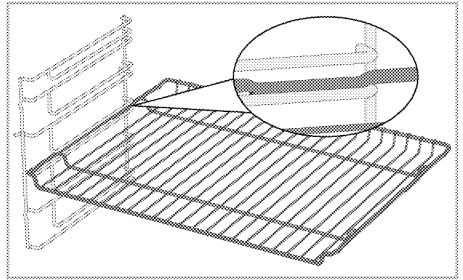
Modellen zonder legplanken met draad



Het draadrooster op de kookplaten plaatsen

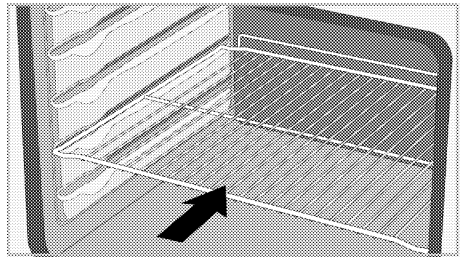
Modellen met legplanken met draad:

Het is van essentieel belang dat het draadrooster correct wordt aangebracht op de rooster zijplaten. Wanneer men het draadrooster op de gewenste plaat plaatst moet de open sectie vooraan zitten. Voor een betere bereiding moet het draadrooster worden bevestigd met de stopper op het draadrooster. Het mag de stopper niet overschrijven en in contact komen met de achterwand van de oven.



Modellen zonder legplanken met draad:

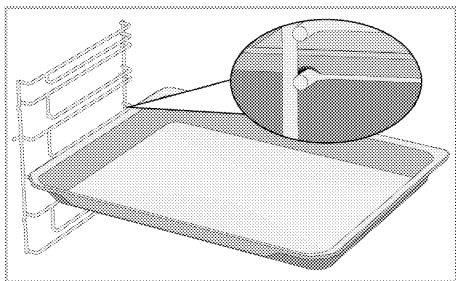
Het is van essentieel belang dat het draadrooster correct wordt aangebracht op de zijplaten. Het draadrooster heeft een richting bij de plaatsing op de plaat. Wanneer men het draadrooster op de gewenste plaat plaatst moet de open sectie vooraan zitten.



De schotel op de kookplaten plaatsen

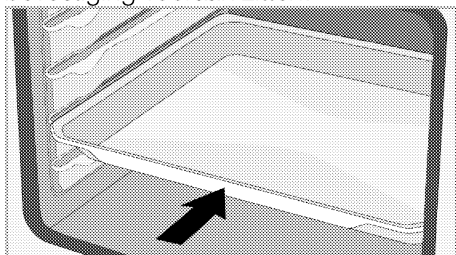
Modellen met legplanken met draad:

Het is van essentieel belang dat de schotels draadrooster correct worden aangebracht op de zijplaten. Wanneer men de schotel op de gewenste plaat aanbrengt; moet de zijde die is ontworpen voor de bevestiging vooraan zitten. Voor een betere bereiding moet de schotel worden bevestigd met de stopper op het draadrooster. Het mag de stopper niet overschrijven en in contact komen met de achterwand van de oven.



Modellen zonder legplanken met draad:

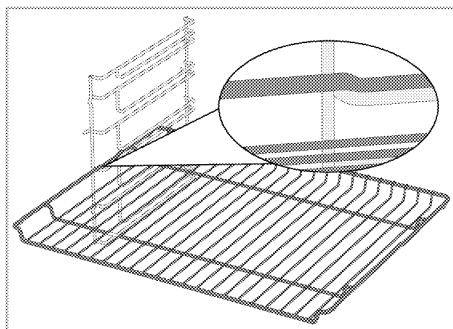
Het is van essentieel belang dat de schotels draadrooster correct worden aangebracht op de zijplaten. De schotel heeft een richting bij de plaatsing op de plaat. Wanneer men de schotel op de gewenste plaat aanbrengt; moet de zijde die is ontworpen voor de bevestiging vooraan zitten.



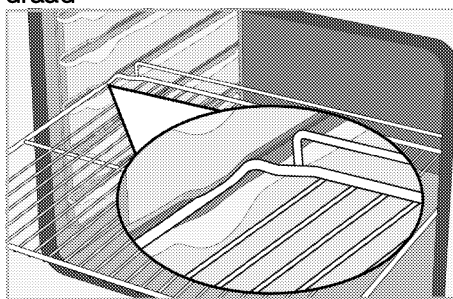
De stopperfunctie van het draadrooster

Er is een stopperfunctie om te voorkomen dat het draadrooster uit de plaat zou schieten. Met deze functie kunt u uw etenswaren gemakkelijk en veilig verwijderen. Wanneer u het draadrooster verwijdert, kunt u het naar voor trekken tot aan de stopper. U moet het over de stopper trekken om het volledig te verwijderen.

Modellen met legplanken met draad

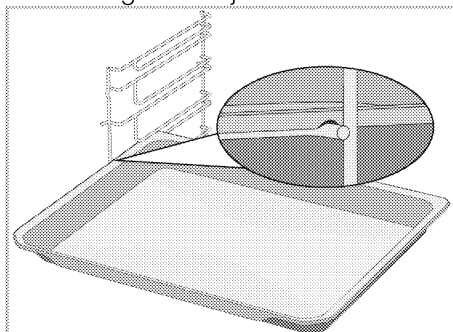


Modellen zonder legplanken met draad



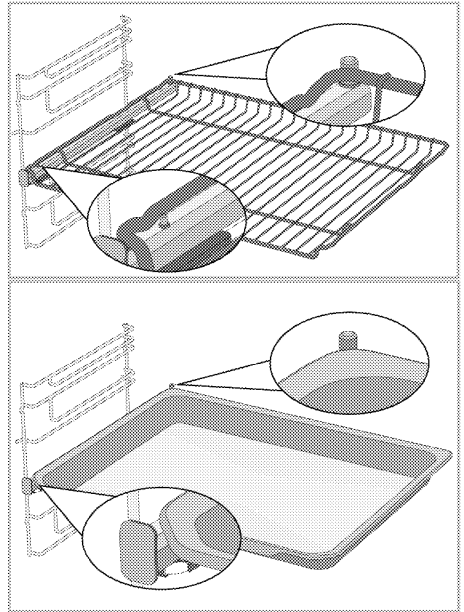
De stopperfunctie van het draadrooster - Modellen met legplanken met draad

Er is ook een stopperfunctie om te voorkomen dat het draadrooster uit de plaat zou schieten. Wanneer u de schotel verwijdert, moet u deze los maken van de vergrendeling achteraan en naar u toe trekken tot aan de stopper. U moet het over de stopper trekken om het volledig te verwijderen.



De correcte plaatsing van het draadrooster en schotel op de telescopische rails -Modellen met legplanken met draad en telescopische rails

Dankzij de telescopische rails kunnen de schotels of het draadrooster gemakkelijk worden aangebracht en verwijderd. Als men schotels en draadroosters gebruikt met de telescopische rails dient men ervoor te zorgen dat de pinnen, vooraan en achteraan op de telescopische rails, tegen de randen van het rooster en de schotel rusten (weergegeven in de afbeelding).



Technische specificaties

Algemene specificaties

Product externe afmetingen (hoogte/breedte/diepte)	595 mm/594 mm/567 mm
Installatie-afmetingen van de oven (hoogte/breedte/diepte)	590 of 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Spanning / Frequentie	220-240 V ~ 50 Hz
Gebruikt type kabel en doorsnede / geschikt voor het gebruik in het product	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Totaal stroomverbruik	3,4 kW
Oventype	Multifunctionele oven

Basis: Informatie over het energielabel van elektrische ovens wordt vermeld in overeenstemming met de EN 60350-1 / IEC 60350-1 norm. Deze waarden worden bepaald bij een standaardlading met onderste-bovenste verwarmingselement of door een ventilator ondersteunde opwarming (indien van toepassing) functies.

De energie efficiëntieklasse wordt bepaald in overeenstemming met de volgende prioriteiten, afhankelijk van het feit of de relevante functies al of niet aanwezig zijn op het product. 1-Eco ventilator verwarming, 2-Ventilator verwarming 3- Ventilator ondersteund laag rooster, 4-Bovenste en onderste verwarmingselement.



De technische specificaties kunnen worden gewijzigd zonder voorafgaande kennisgeving om de kwaliteit van het product te verbeteren.



De afbeeldingen in deze gebruikshandleiding zijn schematisch en stemmen mogelijk niet exact overeen met uw product.



De waarden vermeld op de productlabels of in begeleidende de documentatie zijn verkregen in laboratoriumomstandigheden conform de relevante normen. Afhankelijk van de operationele en omgevingsomstandigheden van het product kunnen deze waarden variëren.

4 Eerste gebruik

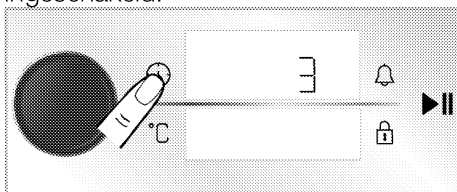
Voor u uw product in gebruik neemt, is het aanbevolen de volgende stappen uit te voeren in de onderstaande secties.

Eerste tijdstip instelling

i Stel altijd de tijd van de dag in voordat u uw oven gebruikt. Als u het niet instelt, kunt u in sommige ovenmodellen niet koken.

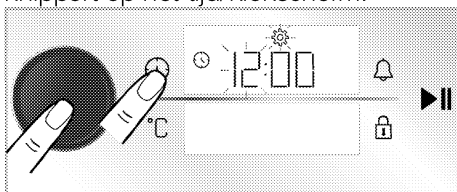
1. Als de oven in de stand-bymodus is geschakeld (wanneer het tijdstip van de dag verschijnt op het scherm), schakelt u het instellingenmenu in door de 🕒 toets aan te raken gedurende 3 seconden.

» De 3- 2- 1 aftelling wordt weergegeven. Aan het einde van de aftelling wordt het instellingenmenu ingeschakeld.



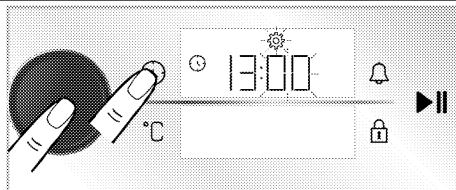
2. Druk op de oven bedieningsknop of raak de 🕒 toets een maal in om het uurveld te activeren.

» Het uurveld en het ⚙️ symbool knippert op het tijd/klokscherm.



3. Stel het uur in door te draaien aan de bedieningsknop van de oven en druk de knop in of raak de 🕒 toets één maal in om het minutenveld te activeren.

» Het minutenveld en het ⚙️ symbool knipperen op het tijd/klokscherm.



4. Stel de minuten in door de bedieningsknop van de oven naar links/rechts te draaien. Bevestig de tijdsinstelling door de bedieningsknop van de oven in te drukken of de 🕒 toets aan te raken.

» Het tijdstip van de dag en het ⚙️ symbool verschijnt op het tijd/klokscherm en is altijd ingeschakeld.

i Als de initiële tijd niet is ingesteld, loopt de klok vanaf de tijd die in productie is ingesteld. U kunt het tijdstip van de dag later wijzigen, zoals beschreven in het hoofdstuk “Instellingen”.

i De tijdstip van de dag instellingen worden geannuleerd in het geval van een langdurige stroomuitval. Het moet worden bijgesteld.

Eerste reiniging

1. Verwijder alle verpakkingsmateriaal.
2. Verwijder alle accessoires uit de oven.
3. Schakel het product in gedurende 30 minuten en schakel het daarna uit. Zo worden resten en laagjes die mogelijk in de oven zijn achtergebleven tijdens de bereiding verbrand en gereinigd.
4. Wanneer u het product bedient, moet u de hoogste temperatuur en de functie selecteren zodat alle branders van uw product worden ingeschakeld. Raadpleeg de “Bedieningsfunctie van de oven” In het volgende hoofdstuk vindt u meer informatie over de bediening van de oven.
5. Wacht tot de oven is afgekoeld.

6. Neem de oppervlakken van het product af met een natte doek of spons en droog ze met een doek.

Voor u de accessoires begint te gebruiken;

Reinig de accessoires die u uit de oven verwijdert met wasmiddel en een zachte spons.

OPMERKING Het oppervlak kan beschadigd geraken door sommige detergents of reinigingsmaterialen. Gebruik geen agressieve detergents, reinigingspoeder/melk of scherpe voorwerpen tijdens het reinigen.

OPMERKING Tijdens het eerste gebruik kunnen gedurende enkele uren geur en rook worden afgegeven. Dit is heel normaal. Zorg ervoor dat de keuken goed geventileerd is om de rook en geur af te voeren. Voorkom directe inademing van de geproduceerde rook en geur.

5 Hoe de oven te bedienen

Algemene informatie over het gebruik van de oven

Koelventilator (Is mogelijk niet beschikbaar op uw product.)

Uw product is voorzien van een koelventilator. De koelventilator wordt automatisch ingeschakeld indien nodig en koelt zowel de voorzijde van het product af als het meubel. Hij wordt automatisch gedeactiveerd aan het einde van het koeproces. Er ontsnapt warme lucht over de ovendeur. U mag deze ventilatieopeningen nooit afdekken. Zo niet kan de oven oververhitten. De koelventilator blijft werken wanneer de oven in werking is of nadat de oven is uitgeschakeld (ca. 20-30 minuten). Als u etenswaren bereidt door de oven timer te programmeren, schakelt de koelventilator uit met alle functies aan het einde van de bereidingstijd. De looptijd van de koelventilator kan niet worden bepaald door de gebruikt. Hij schakelt automatisch in en uit. Dit is geen fout.






Oven verlichting

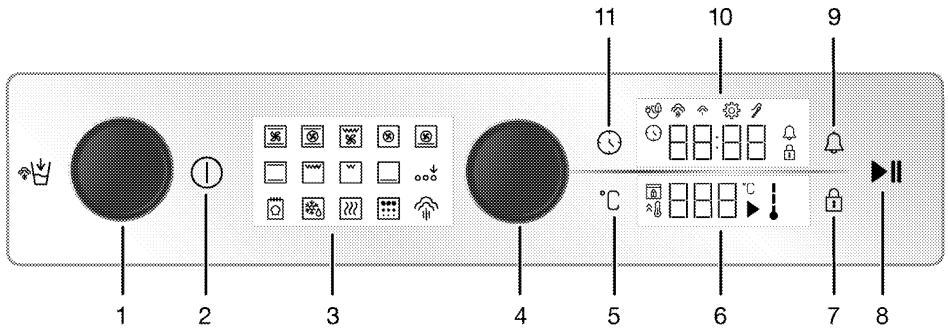
De ovenlamp schakelt in wanneer de oven wordt ingeschakeld. Bij sommige modellen schakelt de lamp in tijdens de bereiding, terwijl in andere modellen de lamp uitschakelt na een bepaalde periode.

Als de deur van het product wordt geopend terwijl de oven is ingeschakeld of gesloten is, schakelt de lamp automatisch in.

Bediening van het oven bedieningspaneel

Algemene waarschuwingen voor het oven bedieningspaneel

-  De maximale tijdsduur die kan worden ingesteld voor het einde van de tijdsduur is 5:59 uur. In de warmhouden functie is deze tijdsduur 23:59 uur. In het geval van een stroomuitval worden de ingestelde bereiding en de bereidingstijd geannuleerd.
-  Wanneer u aanpassingen uitvoert, knipperen de relevante symbolen op het scherm. U moet even wachten tot de instelling is opgeslagen.
-  Als de bereidingstijd is ingesteld bij de start van de bereiding, wordt de resterende tijd weergegeven op het scherm.
-  Als de snel voorverwarmen (booster) instelling is ingeschakeld op uw bedieningspaneel verschijnt het  symbool op het scherm wanneer de bereiding start en de oven de temperatuur bereikt die u hebt ingesteld voor een snelle bereiding. Voor meer informatie over de snel voorverwarmen (booster) functie verwijzen wij u naar het **“Instellingen”** hoofdstuk.



- 1 Waterreservoir
- 2 Aan/Uit-toets
- 3 Functiescherm
- 4 Oven bedieningsknop
- 5 Temperatuurinstelling toets
- 6 Temperatuur scherm
- 7 Toetsvergrendeling toets
- 8 Bereiding start/stop-toets
- 9 Alarmtoets
- 10 Tijd/klokscherm
- 11 Tijd en instellingen toets

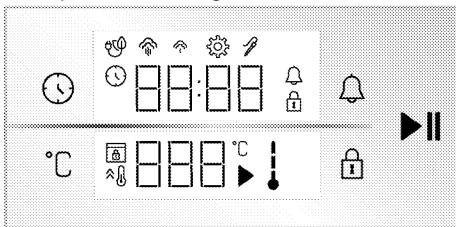
- : Eco-ventilator koken symbol
- : Laag niveau stoomsymbol*
- : Hoog niveau stoomsymbol*
- : Vleesthermometer symbol*

* Het varieert naargelang het model van het product. Is mogelijk niet beschikbaar op uw model.

Temperatuur scherm:

- : Bereiding symbol
- : Temperatuursymbol
- : Oven interne temperatuur symbol
- : Snel verwarmen (booster) symbol
- : Deurvergrendeling symbol*

* Het varieert naargelang het model van het product. Is mogelijk niet beschikbaar op uw model.



Scherm

Toetsen:

- : Tijd en instellingen toets
- : Temperatuurinstelling toets
- : Toetsvergrendeling toets
- : Alarmtoets
- : Bereiding start/stop-toets

Tijd/klokscherm :

- : Bereidingstijd/tijdstip symbol
- : Alarmsymbol
- : Instellingen symbol
- : Toetsvergrendeling symbol

De oven inschakelen

1. Schakel de oven in door de 1 toets aan te raken.

» Nadat de oven is ingeschakeld, verschijnt de eerste functie op het scherm. In dit scherm kunt u de bedieningsfunctie, de temperatuur, de bereidingstijd en het alarm instellen.

i Als er geen instellingen worden uitgevoerd op dit scherm, schakelt de oven uit na ca. 5 minuten en verschijnt het tijdstip van de dag op het scherm.

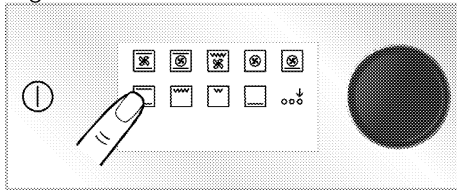
De oven uitschakelen

Schakel de oven uit door de ① toets aan te raken. Het tijdstip van de dag verschijnt op het scherm.

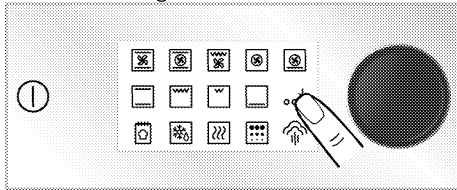
Handmatig koken om de temperatuur en functie van de oven te selecteren

U kunt de instelling van uw bereiding handmatig uitvoeren (naar wens) zonder de bereidingstijd in te stellen door de temperatuur en de functie te selecteren specifiek voor uw gerecht. De "Bovenste en onderste verwarmingselement" functie en 180 °C instellingen worden weergegeven als een voorbeeld in de afbeeldingen.

1. Schakel de oven in door de ① toets aan te raken.
2. Raak de bedieningsfunctie die u wilt gebruiken in het functiescherm.



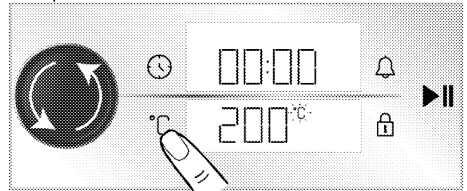
3. Raak de bedieningsfunctie die u wilt gebruiken in het functiescherm. Als de functie die u wilt selecteren niet één van de bedieningsfuncties is die verschijnen op het functiescherm kunt u de onderste rij bedieningsfuncties inschakelen door "Extra functie inschakeling" aan te raken.



4. Op het temperatuurdisplay verschijnt de voorgedefinieerde temperatuur voor de door u geselecteerde bedrijfsfunctie. Om deze temperatuur te wijzigen, drukt u op de

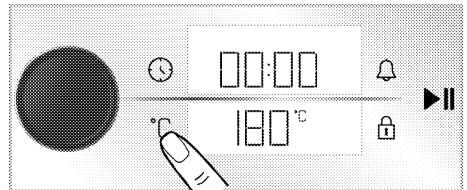
ovenregelknop of raakt u de °C-toets aan en draait u de ovenregelknop naar rechts/links.

- » Het °C symbool verschijnt op het temperatuurscherm.

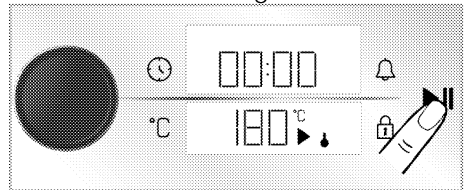


- i** Als u de functie wijzigt nadat u de voorgedefinieerde temperatuur hebt gewijzigd voor de functies verschijnt de laatst ingestelde temperatuur op het scherm. Als de ingestelde temperatuur echter niet binnen het temperatuurbereik van de geselecteerde functie verschijnt de hoogst verstelbare temperatuur van die functie.

5. Bevestig de ingestelde temperatuur door de °C toets aan te raken.
- » Het °C symbool verschijnt op het scherm.



6. Nadat u de functie en temperatuur hebt ingesteld, raakt u de ▶|| toets aan om de bereiding te starten.



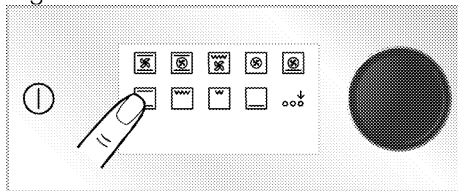
- » Uw oven begint onmiddellijk te werken met de geselecteerde bedieningsfunctie en temperatuur. Het ↓ en het ▶ symbool verschijnen op het

temperatuurscherm. De bereidingstijd begint te tellen op het scherm. Elke fase van het ↓ symbool licht op naarmate de temperatuur in de oven de ingestelde temperatuur bereikt. De oven schakelt niet automatisch uit aangezien de handmatige bereiding wordt uitgevoerd zonder een bereidingstijd in te stellen. U kunt de oven bedienen en uitschakelen. Aan het einde van de bereiding raakt u de ►|| toets aan om de bereiding te stoppen of de ⓪ toets om de oven volledig uit te schakelen.

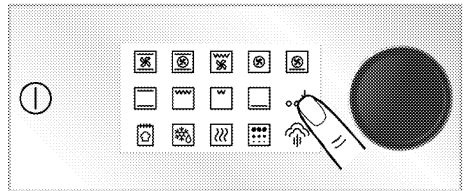
Koken door de bereidingstijd in te stellen;

U kunt de oven automatisch laten uitschakelen aan het einde van een bepaalde tijd door de temperatuur en de functie te selecteren specifiek voor uw gerecht en door de bereidingstijd in te stellen op het bedieningspaneel. De "Bovenste en onderste verwarmingselement" functie en 180 °C en 45 minuten instellingen worden weergegeven als een voorbeeld in de afbeeldingen.

1. Schakel de oven in door de ⓪ toets aan te raken.
2. Raak de bedieningsfunctie die u wilt gebruiken in het functiescherm.

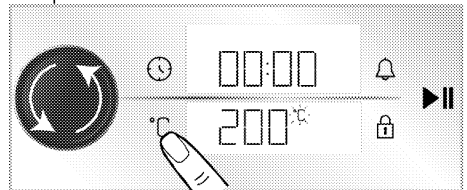


3. Raak de bedieningsfunctie die u wilt gebruiken in het functiescherm. Als de functie die u wilt selecteren niet één van de bedieningsfuncties is die verschijnen op het functiescherm kunt u de onderste rij bedieningsfuncties inschakelen door "Extra functie inschakeling" aan te raken.



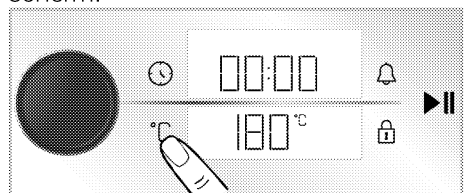
4. Op het temperatuurscherm verschijnt de voorgedefinieerde temperatuur voor de door u geselecteerde bedrijfsfunctie. Om deze temperatuur te wijzigen, drukt u op de ovenregelknop of raakt u de °C-toets aan en draait u de ovenregelknop naar rechts/links.

» Het °C symbool verschijnt op het temperatuurscherm.



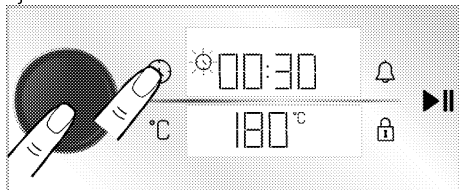
- i** Als u de functie wijzigt nadat u de voorgedefinieerde temperatuur hebt gewijzigd voor de functies verschijnt de laatst ingestelde temperatuur op het scherm. Als de ingestelde temperatuur echter niet binnen het temperatuurbereik van de geselecteerde functie verschijnt de hoogst verstelbare temperatuur van die functie.

5. Bevestig de ingestelde temperatuur door de °C toets aan te raken.
- » Het °C symbool verschijnt op het scherm.



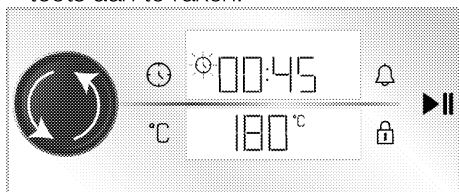
6. Druk op de oven bedieningsknop of raak de ⌚ toets een maal in om de bereidingstijd in te stellen.

» Het ⌚ symbool knippert op het scherm en de ingestelde bereidingstijd van 30 minuten verschijnt op het tijd/klokscherm.



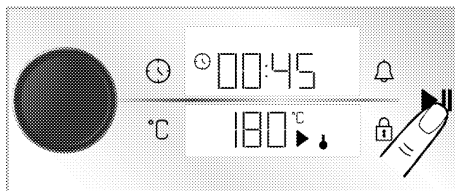
i Wanneer de bedieningsfunctie en temperatuur is ingesteld, wordt de bereidingstijd ingesteld als 30 minuten door de ⌚ toets aan te raken of door rechtstreeks de oven bedieningsknop in te drukken om de bereidingstijd snel in te stellen en de tijd te wijzigen door de oven bedieningsknop naar links/rechts te draaien.

7. Stel de bereidingstijd in door te draaien aan de oven bedieningsknop. Bevestigd de bereidingstijd door de ⌚ toets aan te raken.



i De bereidingstijd verhoogt met 1 minuut in de eerste 15 minuten, na 15 minuten verhoogt het met 5 minuten.

8. Nadat u de functie, temperatuur en bereidingstijd hebt ingesteld, raakt u de ▶|| toets aan om de bereiding te starten.



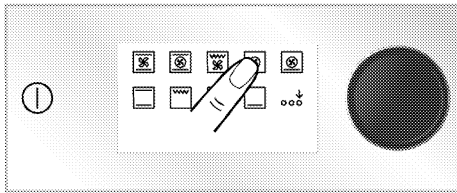
» Uw oven zal onmiddellijk beginnen werken met de geselecteerde functie en temperatuur. De ingestelde bereidingstijd begint af te tellen. Het ↓ en het ▶ symbool verschijnen op het temperatuurscherm. Elke fase van het ↓ symbool licht op naarmate de temperatuur in de oven de ingestelde temperatuur bereikt. Aan het einde van de ingestelde bereidingstijd verschijnt "End" (Einde) Verschijnt op het temperatuurscherm. De timer geeft een hoorbaar alarm weer en de bereiding stopt.

9. De hoorbare melding weerklinkt gedurende een minuut. Als de ▶|| toets wordt aangeraakt terwijl het hoorbare alarm weerklinkt en "End" (Einde) verschijnt op het temperatuurscherm. De oven blijft ingeschakeld zonder einde. Als de ⌚ toets wordt aangeraakt, schakelt de oven uit. Als een andere dan deze toetsen wordt aangeraakt, wordt het hoorbare alarm onderbroken.

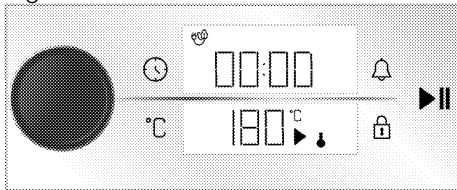
Eco ventilator verwarming

Om energie te besparen, kunt u deze functie gebruiken in de plaats van "Ventilator verwarming" in het bereik van 160-220 °C. De bereidingstij zal echter iets langer duren.

1. Schakel de oven in door de ⌚ toets aan te raken.
2. Raak "Ventilator verwarming" aan en houd het op het functiescherm.



» De 3- 2- 1 aftelling wordt weergegeven. Aan het einde van de aftelling verschijnt het  symbool en "Eco ventilator verwarming" wordt ingeschakeld.



3. U kunt de ingestelde temperatuur en de bereidingstijd instellen zoals beschreven in vorige secties. Daarna kunt u de bereiding starten.

» In "Eco ventilator verwarming" De lamp licht minder lang op dan in andere bereidingsfuncties om energie te besparen.

Broodfunctie

Uw oven heeft een "Broodfunctie" speciaal gedefinieerd om brood te bakken. De temperatuur- en tijdsinstellingen van de functie worden bepaald.

Ingrediënten


- 500 g bloem
- 15 g suiker
- 10 g instant gist
- 10 g zonnebloemolie
- 8 g zout
- 300 ml water (35°C)

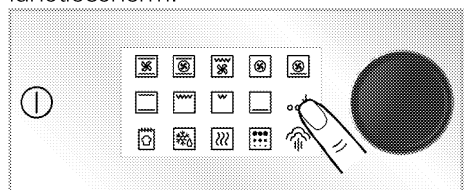
Voor de bovenzijde van het deeg

- 2 theelepels zonnebloemolie

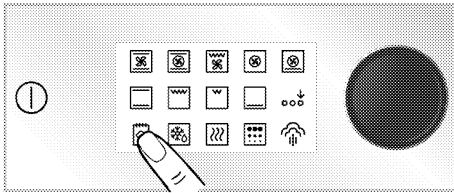
Vorbereiding

1. Zeef het bloem in een diepe kom. Voeg de suiker toe aan de bloem en meng het tot een homogeen mengsel.

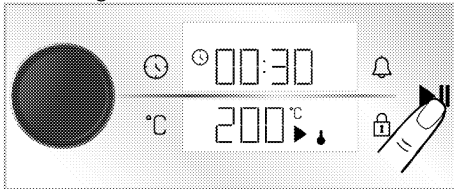
2. Open het midden van de bloem en voeg de gist, het zout en de zonnebloemolie toe. Begin aan de zijanten van de bloem en voeg het warme water geleidelijk aan toe.
3. Kneed het deeg met de hand of in een deegmixer gedurende 10-15 minuten.
4. Draai het gekneede deeg een aantal maal met de hand en plaats het in een kom. Breng 1 theelepel zonnebloemolie aan op het deeg en dek het af met folie zodat het het deeg aanraakt.
5. Dek het deeg af met folie, dek het af met een dikke doek en laat het rijzen aan kamertemperatuur.
6. Neem uw deeg dat gedurende 60 minuten heeft gefermenteerd en plaats het op het werkblad. Vouw het 4-5 maal en verwijder de lucht uit het deeg. Breng 1 theelepel zonnebloemolie aan op het deeg en dek het af met folie zodat het het deeg aanraakt. Fermenteer het deeg aan kamertemperatuur gedurende een bijkomende 30 minuten.
7. Als het deeg voldoende is gefermenteerd, geeft u het vorm en plaats u het op een bakplaat. Maak 3-4 sneden op uw deeg met een mes.
8. Plaats de plaat op lade 3 van uw oven.
9. Schakel de oven in door de  toets aan te raken.
10. Schakel de onderste rij uitvoerfuncties in door "Extra functie inschakeling" aan te raken op het functiescherm.



11. Raak "Broodfunctie" aan op de onderste rij van het functiescherm.



12. Raak de ▶|| toets aan om de bereiding te starten.



13. Aan het einde van de alarmperiode weerklinkt het alarm gedurende een minuut. Als de ⓘ toets wordt aangeraakt, schakelt de oven uit. Als een andere dan deze toetsen wordt aangeraakt, wordt het hoorbare alarm gestopt.

Stoomkoken

Uw oven is voorzien van een stoom-ondersteunde bereidingsfunctie. Tijdens de bereiding zorgt deze stoom voor betere kookresultaten. De stoom zorgt ervoor dat het oppervlak van gebak meer glanst, dat de korst krokanter is en dat ze groter worden. De stoom ondersteuning vermindert bovendien het verlies van vocht in vlees zodat het sappiger is en lekkerder smaakt. Er zijn 2 verschillende niveaus van stoomondersteuning; lage stoom en hoge stoom. Tijdens de bereiding wordt stoom in de oven geblazen volgens een bepaalde interval. Het lage stoomniveau is doorgaans aanbevolen om gebak te bakken zoals cake, taart, brood, het hoge stoomniveau is aanbevolen om vlees-type bereidingen te bereiden (zoals grote stukken vlees, een volledige kip). Deze functie kan afhangen van de etenswaren die u bereidt. Raadpleeg hiervoor de bereidingstabel.

i Stoomkoken is enkel mogelijk bij temperaturen van meer dan 80°C.

i De capaciteit van het waterreservoir is 250 ml. U mag tijdens de bereiding nooit meer dan 250 ml water toevoegen aan het waterreservoir.

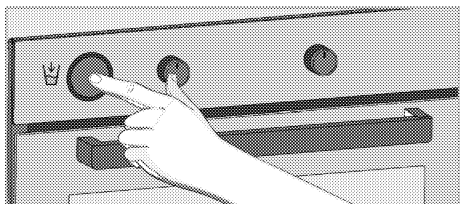
i De condensatie die wordt gevormd op de ovendeur na het stoomkoken, kan spatten veroorzaken wanneer de ovendeur wordt geopend. Zodra u de ovendeur opent, moet u de condensatie afnemen.

i Blijf uit de buurt wanneer u de ovendeur opent want er kan stoom of warmte ontsnappen tijdens en na het stoomkoken. De vrijkomende stoom kan uw handen, gezicht en/of ogen verbranden.

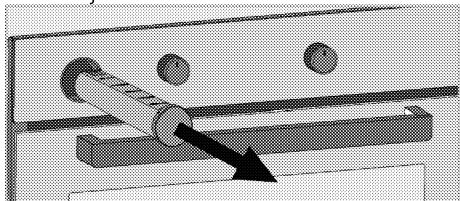
i Als er water in de oven blijft na het stoomkoken, moet u het resterende water drogen met een droge doek wanneer de oven is afgekoeld. Zo niet kan het resterende water resteren in kalkresten.

Voor het stoomkoken:

1. Raadpleeg de stoomkoken tabel om de functie, de temperatuur en de tijd in te stellen die geschikt zijn voor de relevante schotel en start de bereiding. Voor schotels die niet worden vermeld in de tabel kunt u zelf de hoeveelheid water, de temperatuur, de kookfunctie en de tijd bepalen.
2. Druk op het waterreservoir op het bedieningspaneel van uw oven.

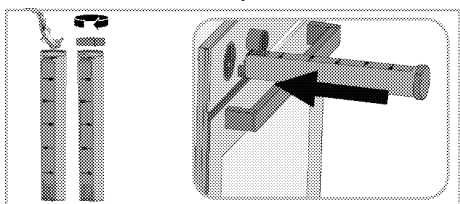


3. Verwijder de waterreservoir uit de sleuf.



4. Open het deksel van het waterreservoir en vul het met de hoeveelheid water vermeld in de bereidingstabel.

i Gebruik geen gedistilleerd of gefilterd water. Gebruik alleen water uit flessen. Voeg aan het waterreservoir geen oplossingen toe die ontvlambaar zijn of alcohol of vaste deeltjes bevatten.

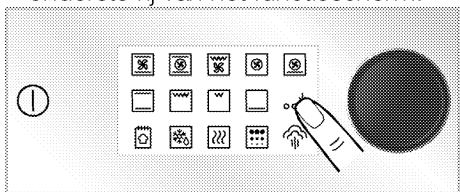


5. Sluit het deksel van het waterreservoir en plaats het opnieuw in de sleuf.

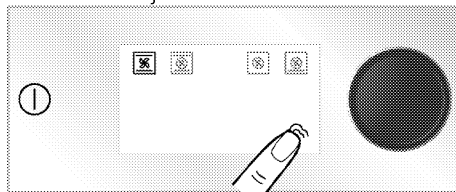
6. Plaats de schotel op de aanbevolen plaat.

7. Schakel de oven in door de ① toets aan te raken.

8. Raak "Broodfunctie" aan op de onderste rij van het functiescherm.

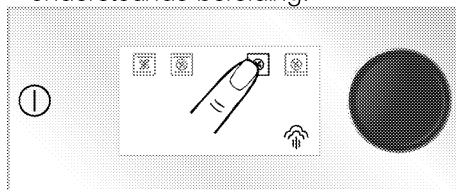


9. Raak "Stoomfunctie" aan op de onderste rij van het functiescherm.

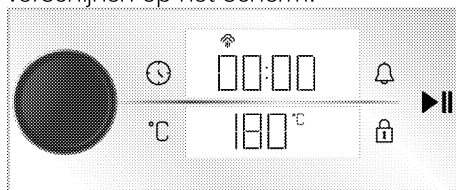


» De met stoom ondersteunde bedieningsfuncties worden weergegeven op het scherm. De actieve bedieningsfunctie licht helderder op.

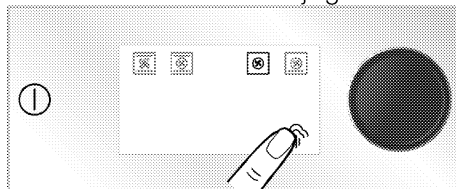
10. Raak de bedieningsfunctie die u wilt gebruiken voor de met stoom ondersteunde bereiding.



» De specifieke voorgedefinieerde temperatuur voor deze functie en het  symbool (hoog niveau stoom) verschijnen op het scherm.



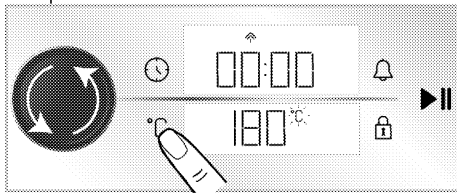
11. U kunt het stoomniveau wijzigen tot een laag niveau, afhankelijk van het type etenswaren. Raak "Stoomfunctie" aan om het niveau te wijzigen.



12. De voorgedefinieerde temperatuur voor de werking die u hebt geselecteerd, verschijnt op het temperatuurscherm. Om deze

temperatuur te wijzigen, raakt u de °C toets aan en draait u de oven bedieningsknop naar links/rechts.

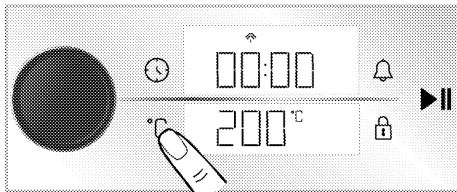
» Het °C symbool verschijnt op het temperatuurscherm.



i Als u de functie wijzigt nadat u de voorgedefinieerde temperatuur hebt gewijzigd voor de functies verschijnt de laatst ingestelde temperatuur op het scherm. Als de ingestelde temperatuur echter niet binnen het temperatuurbereik van de geselecteerde functie verschijnt de hoogst verstelbare temperatuur van die functie.

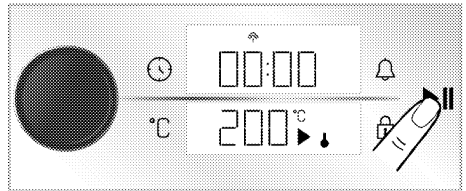
13. Bevestig de ingestelde temperatuur door de °C toets aan te raken.

» Het °C symbool verschijnt op het scherm.



14. U kunt de bereidingstijd instellen voor uw bereiding of u kunt handmatig koken door de bereiding zelf te controleren. Om de bereidingstijd in te stellen verwijzen wij u naar de sectie **"Koken door de bereidingstijd in te stellen"**.

15. Nadat u de functie en temperatuur hebt ingesteld, raakt u de ►|| toets aan om de bereiding te starten.





» **Als de bereidingstijd niet is niet ingesteld.** Uw oven begint onmiddellijk te werken met de geselecteerde bedieningsfunctie en temperatuur. Het ↓ en het ► symbool verschijnen op het temperatuurscherm. De bereidingstijd begint te tellen op het scherm. Elke fase van het ↓ symbool licht op naarmate de temperatuur in de oven de ingestelde temperatuur bereikt. De oven schakelt niet automatisch uit aangezien de handmatige bereiding wordt uitgevoerd zonder een bereidingstijd in te stellen. U kunt de oven bedienen en uitschakelen. Aan het einde van de bereiding raakt u de ►|| toets aan om de bereiding te stoppen of de Ⓛ toets om de oven volledig uit te schakelen.

» **Als de bereidingstijd is ingesteld.** Uw oven zal onmiddellijk beginnen werken met de geselecteerde functie en temperatuur. De ingestelde bereidingstijd begint af te tellen. Het ↓ en het ► symbool verschijnen op het temperatuurscherm. Elke fase van het ↓ symbool licht op naarmate de temperatuur in de oven de ingestelde temperatuur bereikt. Aan het einde van de ingestelde bereidingstijd verschijnt **"End"** op het temperatuurscherm. De timer geeft een hoorbaar alarm weer en de bereiding stopt. De hoorbare melding weerklinkt gedurende een minuut. Als de ►|| toets wordt aangeraakt terwijl het geluidssignaal weerklinkt en **"End"** verschijnt op temperatuur het scherm blijft de oven onbeperkt ingeschakeld. Als de Ⓛ toets wordt aangeraakt, schakelt de oven uit. Als een andere dan

deze toetsen wordt aangeraakt, wordt het hoorbare alarm onderbroken.


Tijdens het stoomkoken:

- Als er voldoende water aanwezig is in het waterreservoir, blijft de oven stoomkoken tot het water uit het reservoir stroomt.
- Als het water in het waterreservoir opdraakt, of als er onvoldoende water wordt toegevoegd, begint het  symbool of het  symbool te knipperen op het scherm en na een tijdje weerklinkt een geluidssignaal. De oven blijft intussen werken zonder stoom.
- Om door te gaan met stoomkoken, moet u het waterreservoir verwijderen, het opvullen met voldoende water en het opnieuw aanbrengen in de sleuf. De oven begint stoom af te geven door water uit het reservoir te zuigen.

Na het stoomkoken:



- Een tijdje na het einde van het stoomkoken, zuigt de oven het resterende water in de generator terug in het reservoir. Intussen is het normaal dat u geluid hoort van de ingeschakelde pomp.
- Wanneer het resterende water is ingezogen, draineert u het resterende water in het waterreservoir uit hygiënische overwegingen.
- Vanwege de gezondheidsrisico's moet u het waterreservoir leeg maken en fris water toevoegen voor u begint te stoomkoken.

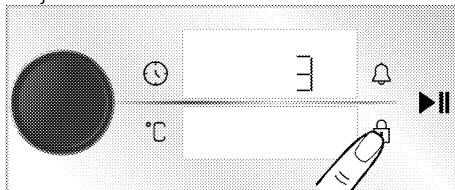
Instellingen



-  De 3-2-1 aftelling verschijnt in de menu's of instellingen die moeten worden ingeschakeld door ze aan te raken gedurende een lange periode. Aan het einde van aftelling wordt het relevante menu of de instelling ingeschakeld.

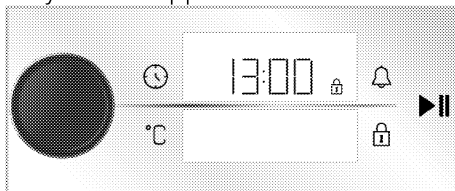
De toetsvergrendeling inschakelen


Dankzij de toetsvergrendeling kunt u de de bedieningseenheid beschermen tegen storingen.

1. Raak de  toets aan tot het  symbool verschijnt op het tijd/klokscherm.






- » De 3- 2- 1 aftelling wordt weergegeven. Aan het einde van de aftelling verschijnt het  symbool op het scherm en wordt de toetsvergrendeling ingeschakeld. Als een toets wordt aangeraakt of de bedieningsknop van de oven wordt ingedrukt wanneer de toetsvergrendeling is ingesteld, geeft de timer een hoorbaar signaal weer en het  symbool knippert.



-  De toetsvergrendeling wordt geannuleerd in het geval van een stroomuitval.

De toetsvergrendeling uitschakelen

1. Raak de  toets aan tot het  symbool verschijnt op het tijd/klokscherm.

- » De 3- 2- 1 aftelling wordt weergegeven. Aan het einde van de aftelling verdwijnt het  symbool en wordt uitgeschakeld de toetsvergrendeling.

Het alarm instellen

U kunt de de bedieningseenheid van het product ook gebruiken voor elke andere waarschuwing of herinnering dan de bereiding.

Het alarm heeft geen effect op de bedieningsfuncties van de oven.

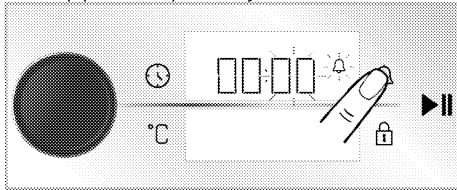
Gebruikt om waarschuwingen weer te geven. U kunt het alarm bijvoorbeeld gebruiken wanneer u de oven wilt inschakelen op een specifiek tijdstip.

Zodra het tijdstip dat u hebt ingesteld is verstreken, geeft het bedieningspaneel een hoorbaar alarm weer.

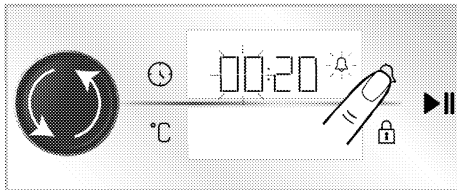
i De maximum alarmtijd kan 23 uur en 59 minuten bedragen.

1. Raak de  toets één maal aan om de alarmtijd in te stellen.


» Het  symbool en minutenveld begint te knipperen op het tijd/klokscherm.



2. Stel de minuten in door de ovenbedieningsknop naar rechts/links te draaien en druk eenmaal op de toets  om het uurveld te activeren.



3. Stel het uur in door de bedieningsknop van de oven naar links/rechts te draaien. Bevestig de tijdsinstelling door de bedieningsknop van de oven in te drukken of de  toets aan te raken.

» Het  symbool licht ononderbroken op en de alarmtijd begint af te tellen op het tijd/klokscherm.

4. Aan het einde van de alarmtijd begint het  symbool te knipperen en weerklinkt een hoorbare waarschuwing.

i Als de alarm- en bereidingstijd op hetzelfde moment zijn ingesteld, wordt de kortere tijd weergegeven op het tijd/klokscherm.


Het alarm uitschakelen

1. Aan het einde van de alarmperiode weerklinkt het alarm gedurende een minuut. Raak een van de toetsen aan om het hoorbare alarm te stoppen.

» Het hoorbare alarm wordt stopgezet.

Als u het alarm wilt annuleren;


1. Raak de  toets één maal aan om de alarmtijd te annuleren.

» Het  symbool begint te knipperen op het tijd/klokscherm.

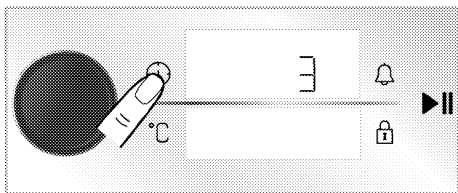
2. Stel de alarmtijd in op "00:00" in door de bedieningsknop van de oven naar links/rechts te draaien.

Het volume instellen

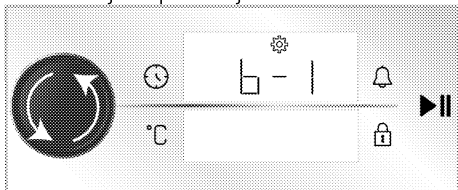
U kunt het volume van de de bedieningseenheid instellen. Uw oven moet uitgeschakeld zijn voor deze bewerking.

1. Terwijl uw oven is uitgeschakeld (wanneer het tijdstip van de dag verschijnt op het scherm), schakelt u het instellingenmenu in door de  toets aan te raken gedurende 3 seconden.

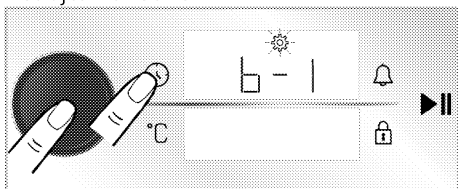
» De 3- 2- 1 aftelling wordt weergegeven. Aan het einde van de aftelling wordt het instellingenmenu ingeschakeld.



2. Draai de oven bedieningsknop naar links/rechts tot “b-1” of “b-2” verschijnt op het tijd/klokscherm.



3. Schakel de volume-instelling in door de 🕒 toets aan te raken of de oven bedieningsknop in te drukken.
 » Het 🔔 symbool begint te knipperen op het tijd/klokscherm.



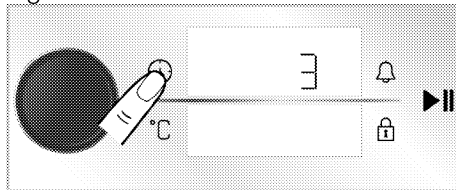
4. Stel het gewenste volumeniveau in door de bedieningsknop van de oven naar links/rechts te draaien.
 5. Bevestig het geselecteerde volumeniveau in door de 🕒 toets aan te raken of de oven bedieningsknop in te drukken.

De helderheid van het scherm instellen

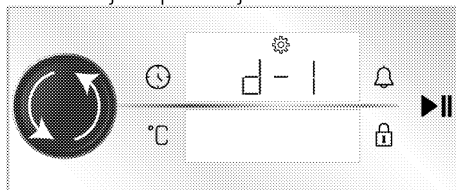
U kunt de helderheid van het scherm van de bedieningseenheid instellen. Uw oven moet uitgeschakeld zijn voor deze bewerking.

1. Terwijl uw oven is uitgeschakeld (wanneer het tijdstip van de dag verschijnt op het scherm), schakelt u het instellingenmenu in door de 🕒 toets aan te raken gedurende 3 seconden.

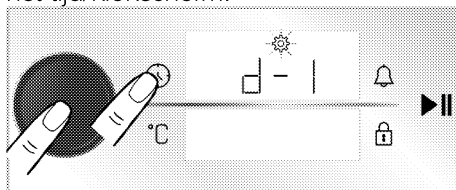
» De 3- 2- 1 aftelling wordt weergegeven. Aan het einde van de aftelling wordt het instellingenmenu ingeschakeld.



2. Draai de oven bedieningsknop naar links/rechts tot “d-1”, “d-2” of “d-3” verschijnt op het tijd/klokscherm.




3. Schakel de helderheidsinstelling in door de 🕒 toets aan te raken of de oven bedieningsknop in te drukken.
 » Het 🔔 symbool begint te knipperen op het tijd/klokscherm.



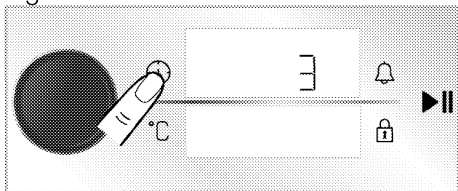
4. Stel het gewenste helderheidsniveau in door de bedieningsknop van de oven naar links/rechts te draaien.
 5. Bevestig het geselecteerde helderheidsniveau in door de 🕒 toets aan te raken of de oven bedieningsknop in te drukken.

De Snel voorverwarmen (Booster) functie instellen

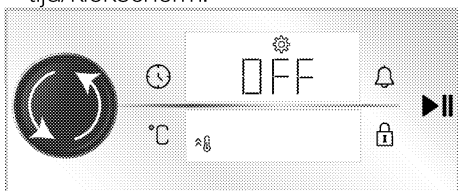
U kunt de oven automatisch bedienen met de snel voorverwarmenfunctie op uw product. Hiervoor moet u de snel voorverwarmen instelling inschakelen. Uw oven moet uitgeschakeld zijn voor deze bewerking.

1. Terwijl uw oven is uitgeschakeld (wanneer het tijdstip van de dag verschijnt op het scherm), schakelt u het instellingenmenu in door de  toets aan te raken gedurende 3 seconden.


» De 3- 2- 1 aftelling wordt weergegeven. Aan het einde van de aftelling wordt het instellingenmenu ingeschakeld.

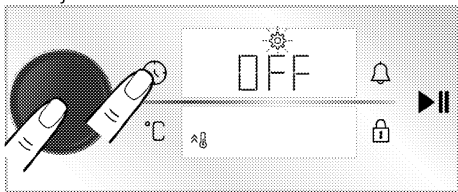


2. Draai de oven bedieningsknop naar links/rechts tot het  symbool en "OFF" verschijnen op het tijd/klokscherm.

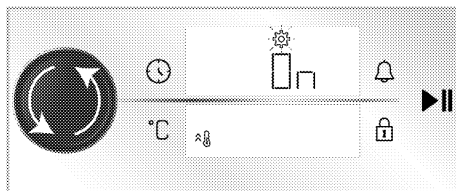


3. Schakel de snel voorverwarmen (booster) instelling in door de  toets aan te raken of de oven bedieningsknop in te drukken.

» Het  symbool begint te knipperen op het tijd/klokscherm.



4. Draai de oven bedieningsknop naar links/rechts om de "OFF" instelling op het tijd/klokscherm over te schakelen naar de "ON" instelling.



5. Bevestig de snel voorverwarmen (booster) instelling door de  toets aan te raken of de oven bedieningsknop in te drukken.

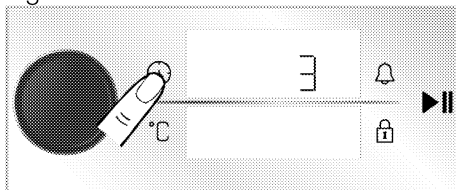
i U kunt de snel voorverwarmen instelling uitschakelen door dezelfde procedure te volgen. Door ze over te schakelen op de "OFF" instelling kunt u de snel voorverwarmen instelling annuleren.

Het tijdstip van de dag wijzigen

Om het tijdstip van de dag wijzigen dat u eerder hebt ingesteld.

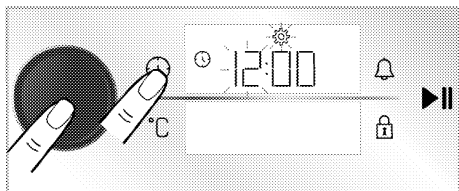
1. Als de oven in de stand-bymodus is geschakeld (wanneer het tijdstip van de dag verschijnt op het scherm), schakelt u het instellingenmenu in door de  toets aan te raken gedurende 3 seconden.

» De 3- 2- 1 aftelling wordt weergegeven. Aan het einde van de aftelling wordt het instellingenmenu ingeschakeld.



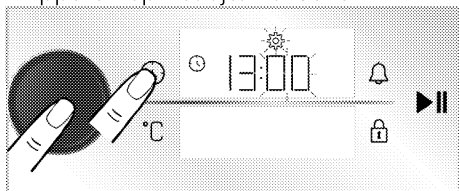
2. Druk op de oven bedieningsknop of raak de  toets een maal in om het uurveld te activeren.

» Het uurveld en het  symbool knippert op het tijd/klokscherm.



3. Stel het uur in door te draaien aan de bedieningsknop van de oven en druk de knop in of raak de 🕒 toets één maal in om het minutenveld te activeren.

» Het minutenveld en het ⚙️ symbool knipperen op het tijd/klokscherm.



4. Stel de minuten in door de bedieningsknop van de oven naar links/rechts te draaien. Bevestig de tijdsinstelling door de bedieningsknop van de oven in te drukken of de 🕒 toets aan te raken.

» Het tijdstip van de dag en het ⚙️ symbool verschijnt op het tijd/klokscherm en is altijd ingeschakeld.

6 Algemene informatie bij het koken

Deze sectie biedt tips bij de bereiding en het koken van uw gerechten.

U vindt hier bovendien een aantal van de etenswaren die zijn getest en de optimale instellingen voor deze etenswaren. De geschikte instellingen van de oven en accessoires voor deze etenswaren worden hier ook aangegeven.

Algemene waarschuwingen over de bereiding van etenswaren in de oven

- Wanneer de ovendeur wordt geopend tijdens of na de bereiding, kan hete, brandende stoom ontsnappen. De stoom kan uw handen, gezicht en/of ogen verbranden. Blijf uit de buurt wanneer de ovendeur wordt geopend.
- Intense stoom gegenereerd tijdens de bereiding kan condenswaterdruppels vormen op de binnen- en buitenzijde van de oven en op de bovenste delen van het meubel vanwege het temperatuurverschil. Dit is normaal en een fysieke gebeurtenis.
- De bereidingstemperatuur en tijdwaarden die worden opgegeven voor de etenswaren kunnen variëren naargelang het recept en de hoeveelheid. Om die reden worden deze waarden vermeld als een bereik.
- U moet accessoires die u niet gebruikt altijd verwijderen uit de oven voor u de bereiding start. Accessoires die in de oven blijven, kunnen de correcte bereiding beletten van uw etenswaren aan de correcte waarden.
- Voor etenswaren die u bereidt op basis van uw eigen recept, kunt gelijkaardige etenswaren raadplegen in de bereidingsstabellen.

- Als u de geleverde accessoires gebruikt, biedt dit de beste garantie voor een optimale bereiding. U moet de waarschuwingen en informatie van de fabrikant altijd naleven voor het externe keukengerei dat u zult gebruiken.
- Snijd het bakpapier dat u wilt gebruiken in uw bereiding in geschikte afmetingen voor de container die u wilt gebruiken. Bakpapier dat over de container uitsteekt kan een brandrisico inhouden en de kwaliteit van uw bereiding beïnvloeden. Gebruik het bakpapier dat u wilt gebruiken binnen het gespecificeerde temperatuurbereik:.
- Voor een goede bereiding moet u uw etenswaren op de aanbevolen plaat plaatsen. U mag de positie van de plaat niet wijzigen tijdens de bereiding.

Gebak en oven etenswaren

Algemene informatie

- Wij raden aan de accessoires van het product te gebruiken voor een optimaal resultaat. Als u extern keukengerei wilt gebruiken, moet u de voorkeur geven aan donker, anti-aanbak en hittebestendig keukengerei geven.
- Als de bereidingsstapel de aanbeveling geeft de oven voor te verwarmen, moet u ervoor zorgen dat er geen etenswaren aanwezig zijn in de oven.
- Als u van plan bent te koken op het rooster moet u uw keukengerei in het midden van het rooster plaatsen, niet dicht bij de achterwand.
- Al het materiaal dat u gebruikt om gebak te maken moet vers zijn en aan kamertemperatuur.
- De bereidingsstatus van de producten kan variëren naargelang de

hoeveelheid etenswaren en de grootte van het keukengerei.

- Vormen van metaal, keramiek en glas verlengen de kooktijd en de onderkant van gebakjes wordt niet gelijkmatig bruin.
- Als u bakpapier gebruikt tijdens het koken, kan er een beetje bruin worden aan de onderkant van het voedsel. In dat geval moet u wellicht uw kooktijd met ongeveer 10 minuten verlengen.
- De waarden gespecificeerd in de bereidingstabellen worden bepaald als resultaat van de tests die worden uitgevoerd in onze laboratoria. De waarden die geschikt zijn voor u kunnen variëren naargelang deze waarden.
- Plaats uw etenswaren op de gepaste plaat zoals wordt aanbevolen in de bereidingstabel. Noem de onderste plaat van de oven plaat 1.

Tips om cakes te bereiden.

- Als de cake te droog is, kunt u de temperatuur met 10°C verhogen en de bereidingstijd inkorten.
- Als de cake te vochtig is, moet u een kleine hoeveelheid vloeistof gebruiken of de temperatuur verminderen met 10°C.
- Als de top van de cake verbrand is moet u hem op de onderste plaat

plaatsen, de temperatuur verlagen en de bereidingstijd verhogen.

- Als hij goed doorbakken is maar de buitenzijde is kleverig moet u een kleinere hoeveelheid vloeistof gebruiken, de temperatuur verlagen en de bereidingstijd verhogen.

Tips om gebak te bereiden

- Als het gebak te droog is, kunt u de temperatuur met 10°C verhogen en de bereidingstijd inkorten. Maak de deegbladen nat met een saus van melk, olie, eieren en yoghurt mengsel.
- Als het gebak langzaam wordt gebakken, moet u ervoor zorgen dat de dikte van het gebak dat u hebt bereid niet overstroomt over de lade.
- Als het gebak bruin is bovenaan maar de bodem is niet gaar moet u ervoor zorgen dat de hoeveelheid saus die u gebruikt voor het gebak niet te veel onderaan in het gebak zit. Voor een gelijkmatig bruinen moet u proberen de saus gelijkmatig te verdelen tussen de deegbladen en het gebak.
- Bak uw gebak in de gepaste positie en temperatuur volgens de aanbevelingen van de bereidingstabel. Als de bodem nog steeds onvoldoende bruin is, moet u het op de onderste plaat plaatsen bij de volgende bereiding.

Bereidingstabel voor gebak en oven etenswaren

Suggesties voor koken met een enkele plaat

Etenswaren	Te gebruiken accessoire	Bedieningsfunctie	Legplank positie	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd (min) (benadering)
Cakes in schotel	Standaard plaat*	Bovenste en onderste verwarmingselement	3	180	30 ... 40
Cakes in vorm	Cakevorm op draadrooster**	Ventilator verwarming	2	180	30 ... 40
Kleine cakes	Standaard plaat*	Bovenste en onderste verwarmingselement	3	160	25 ... 35
	Standaard plaat*	Ventilator verwarming	3	150	25 ... 35

Etenswaren	Te gebruiken accessoire	Bedieningsfunctie	Legplank positie	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd (min) (benadering)
Biscuitgebak	Ronde cakevorm, 26 in diameter met klem op draadrooster**	Bovenste en onderste verwarmingselement	2	150	30 ... 40
	Ronde cakevorm, 26 in diameter met klem op draadrooster**	Ventilator verwarming	2	150	35 ... 45
Koekje	Gebak plaat*	Bovenste en onderste verwarmingselement	3	170	25 ... 35
	Gebak plaat*	Ventilator verwarming	3	170	20 ... 30
Deeg gebak	Standaard plaat*	Ventilator ondersteund bovenste en onderste verwarmingselement	2	180	35 ... 45
Rijk gebak	Standaard plaat*	Bovenste en onderste verwarmingselement	2	200	20 ... 30
	Standaard plaat*	Ventilator verwarming	3	180	20 ... 30
Volledig brood	Standaard plaat*	Bovenste en onderste verwarmingselement	3	200	30 ... 40
	Standaard plaat*	Ventilator verwarming	3	200	30 ... 40
Lasagne	Glazen / metalen rechthoekige vorm op draadrooster**	Bovenste en onderste verwarmingselement	2 of 3	200	30 ... 40
Appeltaart	Ronde zwart metalen taartvorm, 20 cm in diameter op draadrooster**	Bovenste en onderste verwarmingselement	2	180	50 ... 65
	Ronde zwart metalen taartvorm, 20 cm in diameter op draadrooster**	Ventilator verwarming	3	170	50 ... 65
Pizza	Standaard plaat*	Bovenste en onderste verwarmingselement	3	280	5 ... 9
	Standaard plaat*	Pizzafunctie	2	280	5 ... 10

Voorverwarming is aanbevolen voor alle etenswaren.

* Deze accessoires zijn mogelijk niet omvat met uw product.

** Deze accessoires zijn niet omvat met uw product. Dit zijn commercieel beschikbare accessoires.

Suggesties voor koken met twee schalen

Etenswaren	Te gebruiken accessoire	Bedieningsfunctie	Legplank positie	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd (min) (benadering)
Kleine cakes	2 –Standaard plaat*	Ventilator verwarming	2 – 4	150	25 ... 35
	4 –Gebak plaat*				
Koekje	2 –Standaard plaat*	Ventilator verwarming	2 – 4	170	25 ... 35
	4 –Gebak plaat*				
Deeg gebak	1 –Standaard plaat*	Ventilator verwarming	1 – 4	180	40 ... 50
	4 –Gebak plaat*				
Rijk gebak	2 –Standaard plaat*	Ventilator verwarming	2 – 4	180	20 ... 30
	4 –Gebak plaat*				

Voorverwarming is aanbevolen voor alle etenswaren.

* Deze accessoires zijn mogelijk niet omvat met uw product.

** Deze accessoires zijn niet omvat met uw product. Dit zijn commercieel beschikbare accessoires.

bereidingstabel voor Eco ventilator verwarming - bedieningsfunctie

- U mag de bereidingstemperatuur niet wijzigen nadat de bereiding start in Eco ventilator verwarming - bedieningsfunctie.
- Open de ovendeur niet tijdens een bereiding in de Eco ventilator verwarming bedieningsfunctie. Als de deur niet wordt geopend, is de interne temperatuur optimaal om energie te besparen en ze kan verschillen van de weergegeven temperatuur.
- Niet voorverwarmen in de modus Eco ventilator verwarming.

Suggesties voor koken met een enkele plaat

Etenswaren	Te gebruiken accessoire	Legplank positie	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd (min) (benadering)
Kleine cakes	Standaard plaat*	3	160	25 ... 35
Koekje	Standaard plaat*	3	180	25 ... 35
Deeg gebak	Standaard plaat*	3	200	45 ... 55
Rijk gebak	Standaard plaat*	3	200	35 ... 45

* Deze accessoires zijn mogelijk niet omvat met uw product.

Vlees, vis en gevogelte

De belangrijkste punten bij braden

- Kruiden met citroensap en peper voor u kip, kalkoen en grote stukken vlees bereidt, zal de kookprestatie verbeteren.
- Het duurt 15 tot 30 minuten langer om vlees met een been te braden dan een filet.
- U moet ca. 4 tot 5 minuten bereidingstijd berekenen per centimeter dikte van het vlees.
- Aan het einde van de bereiding moet u het vlees in de oven laten gedurende ca. 10 minuten. Het sap van het vlees wordt beter verspreid over het gebraden vlees en ontsnapt niet wanneer het vlees wordt gesneden.
- Vis moet een hittebestendige plaat op een gemiddeld of laag niveau worden geplaatst.
- Kook het voedsel dat wordt aanbevolen in de kooktabel met een enkele plaat.

Bereidingstabel voor vlees, vis en gevogelte

Etenswaren	Te gebruiken accessoire	Bedieningsfunctie	Legplank positie	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd (min) (benadering)
Steak (volledig) / Geroosterd (1 kg)	Standaard plaat*	Ventilator ondersteund bovenste en onderste verwarmingselement	3	15 min. 250/max, dan 180 ... 190	60 ... 80
Lamsschenkel (1.5 - 2.0 kg)	Standaard plaat*	Ventilator ondersteund bovenste en onderste verwarmingselement	3	170	85 ... 110
Gebraden kip (1.8-2 kg)	Draadrooster* Plaats een plaat op een onderste plank	Ventilator ondersteund bovenste en onderste verwarmingselement	2	15 min. 250/max, dan 190	60 ... 80
	Draadrooster* Plaats een plaat op een onderste plank	"3D" functie	2	15 min. 250/max, dan 190	60 ... 80
Kalkoen (5.5 kg)	Standaard plaat*	Ventilator ondersteund bovenste en onderste verwarmingselement	1	25 min. 250/max, dan 180 ... 190	150 ... 210
	Standaard plaat*	"3D" functie	1	25 min. 250/max, dan 180 ... 190	150 ... 210
Vis	Draadrooster* Plaats een plaat op een onderste plank	Ventilator ondersteund bovenste en onderste verwarmingselement	3	200	20 ... 30
	Draadrooster* Plaats een plaat op een onderste plank	"3D" functie	3	200	20 ... 30

Voorverwarming is aanbevolen voor alle etenswaren.

* Deze accessoires zijn mogelijk niet omvat met uw product.

** Deze accessoires zijn niet omvat met uw product. Dit zijn commercieel beschikbare accessoires.

Grill

Rood vlees, vis en gevogelte zullen snel bruin worden wanneer ze worden gebraden, ze krijgen een mooi korstje en drogen niet uit. Filets van vlees, spiesjes, worsten en sappige groenten (tomaten, uiten, etc.) zijn zeer goed geschikt voor het grillen.

Algemene waarschuwingen

- Etenswaren die niet geschikt zijn voor het grillen houden een brandrisico in. Grill enkel etenswaren die geschikt zijn voor een groot grill vuur. Plaats ook geen etenswaren te ver achteraan in de oven. Dit is de warmte zone en vette etenswaren kunnen in brand schieten.

- Sluit de oven tijdens het grillen. Grill nooit met de ovendeur open. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!

De belangrijke punten bij het grillen

- Bereid zoveel mogelijk etenswaren voor van een gelijkaardige dikte en gewicht voor de grill.
- Plaats de stukken die u wilt grillen op het rooster of grill plaat. Verspreid ze gelijkmatig zonder de afmetingen van de oven te overschrijden.
- Afhankelijk van de dikte van de stukken die u wilt grillen, kan de

bereidingstijd vermeld in de tabel variëren.

- Schuif het rooster of de grill plaat op het gewenste niveau van de oven. Als u etenswaren bereidt op het rooster, moet u de ovenlade onderaan plaatsen in de oven om olie op te vangen. De ovenlade die u wilt verschuiven moet voldoende groot zijn om de volledige grillzone te bedekken. Deze lade is mogelijk niet meegeleverd met het product. Plaats een beetje water op de ovenlade voor een gemakkelijke reiniging.

Grill-tabel

Etenswaren	Te gebruiken accessoire	Legplank positie	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd (min) (benadering)
Vis	Draadrooster	4 - 5	250	20 ... 25
Stukjes kip	Draadrooster	4 - 5	250	25 ... 35
Gehaktbal (runds vlees) - 12 stukken	Draadrooster	4	250	20 ... 30
Lamskotelet	Draadrooster	4 - 5	250	20 ... 25
Steak - (gesneden)	Draadrooster	4 - 5	250	25 ... 30
Kalfskotelet	Draadrooster	4 - 5	250	25 ... 30
Groentengratin	Draadrooster	4 - 5	220	20 ... 30
Geroosterd brood	Draadrooster	4	250	1 ... 3

Het is aanbevolen de oven 5 minuten voor te verwarmen voor alle gegrilde etenswaren.

Draai de stukken etenswaren na 1/2 van de totale grill bereidingstijd.

Koken met stoom

Algemene informatie











- Koken met stoomondersteuning kan alleen worden uitgevoerd met de kookfuncties met stoom die in de handleiding worden vermeld. Voor kookfuncties met stoom, zie het hoofdstuk "**Bedieningsfuncties van de oven**".
- Als voorverwarmen wordt aanbevolen in de kooktabel, zorg er dan voor dat u uw voedsel na het voorverwarmen in

de oven plaatst. De tijden die zijn opgegeven bij het besproeien, geven de tijd aan die verstreken is na het voorverwarmen.

- De kooktabel bevat kookadviezen die door de fabrikant zijn getest. U kunt de hoeveelheid water, de temperatuur, de stoomondersteunde kookfunctie en de kooktijd bepalen die niet in de tabel staan vermeld.
- Kook met stoom met één bakplaat.

Bereidingstabel voor koken met stoom

Suggesties voor koken met een enkele plaat

Etenswaren	Legplank positie / Te gebruiken accessoire	Bedieningsfunctie	Temperatuur (°C)	Hoeveelheid water die moet worden gebruikt (ml) / Stoomniveau	Stoomtijd (min.)**	Bereidingstijd (min) (benadering)	Gewicht bij benadering (in g)
Volledig brood	2 / Standaard plaat*	Ventilator verwarming	180	200 / 	voor het voorverwarmen	30 ... 40	820
Gebraden kip (1,8-2 kg)	2 / Draadrooster* Plaats een plaat op een onderste plank	Ventilator ondersteund bovenste en onderste verwarmingselement	25 min. 250/max, dan 190	250 / 	25	60 ... 70	2000
Rib steak (Een stuk)	3 / Standaard plaat*	"3D" functie	180	250 / 	15	40 ... 55	1000
Lamsschenkel met groenten	3 / Standaard plaat*	"3D" functie	170	250+250* ** / 	na voorverwarming onverwijld	80 ... 100	2000
Yeast House Donut	3 / Standaard plaat*	Ventilator verwarming	180	150 / 	voor het voorverwarmen	20 ... 30	1200
Kwarktaart	3 / Ronde cakevorm, 26 in diameter met klem op draadrooster****	Ventilator verwarming	120	200 / 	30	60 ... 70	1450
Kippenbout	3 / Standaard plaat*	"3D" functie	200	150 / 	na voorverwarming onverwijld	20 ... 30	800
Gebakken aardappel	3 / Standaard plaat*	"3D" functie	190	100 / 	25	45 ... 55	500
Hamburger brood	3 / Standaard plaat*	Ventilator verwarming	180	200 / 	voor het voorverwarmen	20 ... 30	800
Zalm met groenten	3 / Standaard plaat*	"3D" functie	200	100 / 	na voorverwarming onverwijld	15 ... 25	500

Etenswaren	Legplank positie / Te gebruiken accessoire	Bedieningsfunctie	Temperatuur (°C)	Hoeveelheid water die moet worden gebruikt (ml) / Stoomniveau	Stoomtijd (min.)**	Bereidingstijd (min) (benadering)	Gewicht bij benadering (in g)
------------	--	-------------------	------------------	---	--------------------	-----------------------------------	-------------------------------

* Deze accessoires zijn mogelijk niet omvat met uw product.

** Geeft de verstreken tijd weer na de voorverwarming.

*** Voeg 250 ml water toe in de helft van de bereidingstijd.

**** Deze accessoires zijn niet omvat met uw product. Dit zijn commercieel beschikbare accessoires.

Test etenswaren

- Etenswaren in deze bereidingstabel worden bereid in overeenstemming

met de EN 60350-1 norm om het testen van het product mogelijk te maken voor controle instanties.

Bereidingstabel voor test etenswaren

Suggesties voor koken met een enkele plaat

Etenswaren	Te gebruiken accessoire	Bedieningsfunctie	Legplank positie	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd (min) (benadering)
Shortbread (zoet koekje)	Standaard plaat*	Bovenste en onderste verwarmingselement	3	140	20 ... 30
	Standaard plaat*	Ventilator verwarming	3	140	15 ... 25
Kleine cakes	Standaard plaat*	Bovenste en onderste verwarmingselement	3	160	25 ... 35
	Standaard plaat*	Ventilator verwarming	3	150	25 ... 35
Biscuitgebak	Ronde cakevorm, 26 in diameter met klem op draadrooster**	Bovenste en onderste verwarmingselement	2	150	30 ... 40
	Ronde cakevorm, 26 in diameter met klem op draadrooster**	Ventilator verwarming	2	150	35 ... 45
Appeltaart	Ronde zwart metalen taartvorm, 20 cm in diameter op draadrooster**	Bovenste en onderste verwarmingselement	2	180	50 ... 65
	Ronde zwart metalen taartvorm, 20 cm in diameter op draadrooster**	Ventilator verwarming	3	170	50 ... 65

Etenswaren	Te gebruiken accessoire	Bedieningsfunctie	Legplank positie	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd (min) (benadering)
------------	-------------------------	-------------------	------------------	------------------	-----------------------------------

Voorverwarming is aanbevolen voor alle etenswaren.

* Deze accessoires zijn mogelijk niet omvat met uw product.

** Deze accessoires zijn niet omvat met uw product. Dit zijn commercieel beschikbare accessoires.

Suggesties voor koken met twee schalen

Etenswaren	Te gebruiken accessoire	Bedieningsfunctie	Legplank positie	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd (min) (benadering)
------------	-------------------------	-------------------	------------------	------------------	-----------------------------------

Shortbread (zoet koekje)	2 –Standaard plaat*	Ventilator verwarming	2 – 4	140	15 ... 25
	4 –Gebak plaat*				

Kleine cakes	2 –Standaard plaat*	Ventilator verwarming	2 – 4	150	25 ... 35
	4 –Gebak plaat*				

Voorverwarming is aanbevolen voor alle etenswaren.

* Deze accessoires zijn mogelijk niet omvat met uw product.

** Deze accessoires zijn niet omvat met uw product. Dit zijn commercieel beschikbare accessoires.

Grill

Etenswaren	Te gebruiken accessoire	Legplank positie	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd (min) (benadering)
------------	-------------------------	------------------	------------------	-----------------------------------

Geroosterd brood	Draadrooster	4	250	1 ... 3
------------------	--------------	---	-----	---------

Gehaktbal (rundsvlees) - 12 stukken	Draadrooster	4	250	20 ... 30
-------------------------------------	--------------	---	-----	-----------

Draai de etenswaren na 1/2 van de totale grill bereidingstijd.

Het is aanbevolen de oven 5 minuten voor te verwarmen voor alle gegrilde etenswaren.

7 Onderhoud en verzorging

Algemene reinigingsinformatie

⚠️ Algemene waarschuwingen

- Wacht tot het product is afgekoeld voor u het product reinigt. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!
- U mag de reinigingsmiddelen niet rechtstreeks aanbrengen op de warme oppervlakken. Dit kan permanente vlekken veroorzaken.
- Het apparaat moet grondig worden gereinigd en gedroogd na elk gebruik. Voedselresten kunnen dus gemakkelijk worden gereinigd en zodat deze resten niet in brand kunnen schieten wanneer het apparaat de volgende keer wordt gebruikt. Dit resulteert in een langere levensduur van het apparaat en een vermindering van vaak voorkomende problemen.
- Gebruik geen stoomreinigers voor de reiniging.
- Bepaalde wasmiddelen of reinigingsmiddelen kunnen het oppervlak beschadigen. Gebruik geen schurende wasmiddelen, waspoeders, reinigende crèmes, ontkalkers of scherpe voorwerpen tijdens de reiniging.
- U hoeft geen speciaal reinigingsmiddel te gebruiken voor de reiniging na elk gebruik. Reinig het apparaat met een vaatwasmiddel, warm water en een zachte doek of spons en droog het met een droge microvezeldoek.
- U moet alle resterende vloeistof afdrogen na de reiniging en alle eventuele voedselresten onmiddellijk reinigen tijdens de bereiding.

- Was geen van de onderdelen van uw apparaat in de vaatwasmachine.

Roestvrij stalen oppervlakken

- Gebruik geen reinigingsmiddelen met zuur of chloor om roestvrij stalen oppervlakken en handvaten te reinigen.
- De kleur van het roestvrij stalen oppervlak kan veranderen na verloop van tijd. Dit is normaal. U moet na elk gebruik reinigen met een wasmiddel dat geschikt is voor roestvrij stalen oppervlakken.
- Reinig met een doek in een zeepsopje en vloeibaar (niet-krassend) wasmiddel geschikt voor roestvrij stalen oppervlakken en zorg ervoor dat u in een richting blijft wrijven.
- Verwijder kalk, olie, zetmeel, melk en eiwitvlekken onmiddellijk van roestvrij stalen oppervlakken zonder te wachten. Vlekken kunnen na een lange tijd beginnen roesten.

Email oppervlakken

- Reinig de email oppervlakken na elk gebruik met vaatwasmiddel, warm water en een zachte doek of spons en droog het met een droge doek.
- Als uw product is voorzien van een eenvoudige stoomreinigingsfunctie kunt u de eenvoudige stoomreinigingsfunctie gebruiken voor licht, niet-hardnekkig vuil. (Raadpleeg het "Eenvoudige stoomreiniging" hoofdstuk)
- Voor hardnekkige vlekken kunt u het oven en rooster reinigingsmiddel gebruiken dat wordt aanbevolen op de website van uw productmerk en een niet-krassend schuur sponsje. Gebruik geen externe ovenreiniger.
- De oven moet afkoelen voor de reiniging in de kookzone. Reinigen op hete oppervlakken zal zowel een

brandgevaar: en schade veroorzaken op email oppervlakken.

Katalytische oppervlakken

- De zijwanden in de kookzone kunnen enkel worden afgedekt met email of katalytische wanden. Dit varieert volgens model.
- De katalytische wanden hebben een licht mat en poreus oppervlak. De katalytische wanden van de oven hoeven niet te worden gereinigd.
- Katalytische oppervlakken absorberen olie dankzij de poreuze structuur en beginnen te blinken wanneer het oppervlak is verzadigd met olie. In dit geval is het aanbevolen de onderdelen te vervangen.

Glazen oppervlakken

- Tijdens de reiniging van glazen oppervlakken mag u geen harde metalen krabbers en schurende reinigingsmiddelen gebruiken. Deze kunnen de glazen oppervlakken beschadigen.
- Reinig het apparaat met een vaatwasmiddel, warm water en een microvezel doek specifiek voor glazen oppervlakken en droog het met een droge doek.
- Als er wasmiddel achterblijft na de reiniging moet u dit afnemen met koud water en het drogen met een schone microvezel doek. Resterende wasmiddel resten kunnen het glazen oppervlak de volgende keer beschadigen.
- Opgedroogde resten op het glas mogen in geen geval worden verwijderd met een zaagmes, draadwol of gelijkaardig krassend gereedschap.
- U kunt de kalkvlekken (gele vlekken) op het glazen oppervlak verwijderen met een commercieel beschikbaar

ontkalkingsmiddel met azijn of citroensap.

- Als het oppervlak zeer vuil is, kunt u het reinigingsmiddel aanbrengen op de vlek met een spons en moet u het product laten inwerken om het correct te reinigen. Reinig het glazen oppervlak met een natte doek.
- Verkleuringen en vlekken op het glazen oppervlak zijn normaal en geen defecten.

Plastic onderdelen en geverfde oppervlakken

- Reinig de plastic onderdelen en geverfde oppervlakken met vaatwasmiddel, warm water en een zachte doek of spons en droog het met een droge doek.
- Gebruik geen harde metalen krabbers en schurende reinigingsmiddelen. Dit kan de oppervlakken beschadigen.
- Zorg ervoor dat de verbindingstukken van de onderdelen van het apparaat niet vochtig en met wasmiddel worden achtergelaten. Zo niet kan corrosie optreden op deze verbindingen.

De accessoires reinigen

Tenzij anders vermeld in de handleiding mag u de accessoires van het product niet wassen in de vaatwasmachine.

Het bedieningspaneel reinigen

- Als u de panelen met knoppen reinigt, moet u het paneel en de knoppen afnemen met een vochtige, zachte doek en afdrogen met een droge doek. Verwijder de knoppen en pakkingen onderaan om het paneel te reinigen. Het bedieningspaneel en de knoppen kunnen worden beschadigd.
- Tijdens het reinigen van de roestvrij stalen panelen met knoppen mag u geen reinigingsmiddel voor roestvrij staal gebruiken. De indicatoren rond

de knoppen kunnen worden verwijderd.

- Reinig het touch bedieningspaneel met een vochtige, zachte doek en droog het met een droge doek. Als uw product voorzien is van een toetsvergrendeling moet u deze vergrendeling instellingen voor u het bedieningspaneel begint te reinigen. Zo niet kan een incorrecte detectie optreden in de toetsen.

De binnenzijde van de oven reinigen (bereidingszone)

Volg de reinigingsprocedure beschreven in het hoofdstuk "Algemene reinigingsinformatie" naargelang het type oppervlak in uw oven.

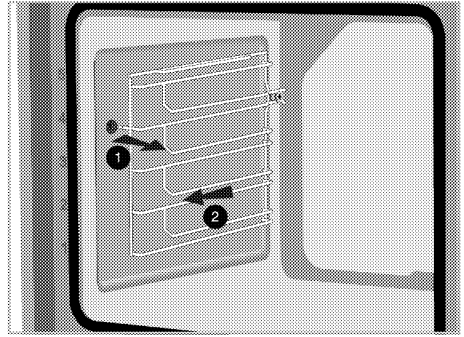
De binnenwanden van de oven reinigen

De zijwanden in de kookzone kunnen enkel worden afgedekt met email of katalytische wanden. Dit varieert volgens model. Als er een katalytische wand is, verwijzen wij u naar het hoofdstuk "Katalytische wanden" voor meer informatie.

Als uw product een model is met draadroosters moet u deze draadroosters verwijderen voor u de zijwanden begint te reinigen. Voltooi daarna de reinigingsprocedure zoals beschreven in het hoofdstuk "Algemene reinigingsinformatie" naargelang het type oppervlak van de zijwand.

De draadroosters aan de zijkanten verwijderen:

1. Verwijder de voorzijde van het draadrooster door het op de zijwand te trekken in de tegenovergestelde richting.
2. Trek het draadrooster naar u toe en verwijder het volledig.



3. Om de platen opnieuw aan te brengen, herhaalt u de procedure voor de verwijdering in de omgekeerde richting.

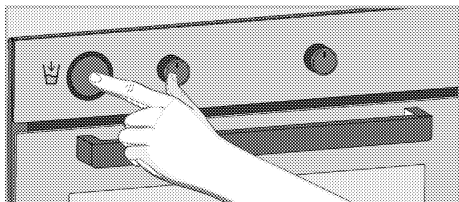
Stoomreinigen

Dit garandeert een eenvoudige reiniging omdat het vuil (aangezien u niet te lang hebt gewacht) zacht wordt gemaakt met de stoom die vormt in de oven en de waterdruppels die condenseren op de interne oppervlakken van de oven.

⚠ Algemene waarschuwingen

- De tijd, temperatuur en stoominstelling van de stoomreinigingsfunctie kan niet worden gewijzigd.
 - Als het water binnen de eerste 5 minuten na de start van de reinigingsfunctie opgebruikt raakt, als het waterreservoir wordt verwijderd tijdens de reiniging of als het deksel wordt geopend, wordt de reinigingsfunctie geannuleerd.
 - Als de interne temperatuur van de oven hoger is dan 120°C zal de stoomreinigingsfunctie niet starten.
1. Verwijder alle accessoires uit de oven.
 2. Druk op het waterreservoir op het bedieningspaneel van uw oven om het reservoir te verwijderen. Vul 200 ml water in het reservoir.

- i** Gebruik geen gedistilleerd of gefilterd water. Gebruik alleen water uit flessen. Voeg aan het waterreservoir geen oplossingen toe die ontvlambaar zijn of alcohol of vaste deeltjes bevatten.



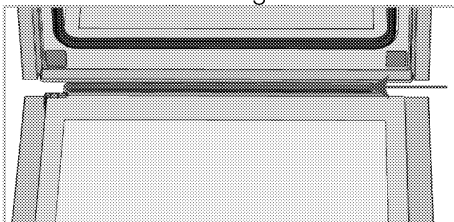
3. Vul het waterreservoir op en duw het in.
4. Schakel de oven in door de ① toets aan te raken.
5. Schakel de onderste rij uitvoerfuncties in door "Extra functie inschakeling" aan te raken op het functiescherm.
6. Raak "Stoomreinigen" aan op de onderste rij van het functiescherm.
7. Raak de ►|| toets aan om de reiniging te starten.

» Het reinigen begint en de stoomreinigingstijd verschijnt op het display. Deze duur kan niet worden gewijzigd.

8. Aan het einde van de aftelling verschijnt "00:00" op het scherm.
9. Open de deur en neem de interne oppervlakken van de oven af met een vochtige spons of doek.
10. Gebruik warm water met vloeibaar wasmiddel, een zachte doek of spons om hardnekkig vuil te reinigen en neem het af met een droge doek.

- i** In de stoomreinigungsmodus zal het water in de bodem van de oven verdampen om lichte resten/vuil in de oven zacht te maken en het zal condenseren in de ovenholte en op het interne glas van de ovendeur. Het is dus mogelijk dat water van de ovendeur druppelt wanneer u de deur opent. Neem de condensatie af zodra de deur is geopend.

11. Het varieert naargelang het model van het product. Is mogelijk niet beschikbaar op uw model. Na de condensatie in de oven kan er water of vocht in het kanaal onder de oven lopen. Na gebruik moet u deze container reinigen met een vochtige doek en daarna drogen.



De deur van de oven reinigen

- i** Gebruik geen harde schurende reinigingsmiddelen, metalen krabbers, draadwol of bleekmiddel om de oven en het glas te reinigen.
- i** Het glas van de ovendeur is afgedekt met een gemakkelijk te reinigen materiaal. Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen, harde metalen krabbers, draadwol of bleekmateriaal zoals bleekmiddel.

U kunt uw ovendeur en het glas van de deur verwijderen om ze te reinigen. De verwijdering van de deuren en het glas

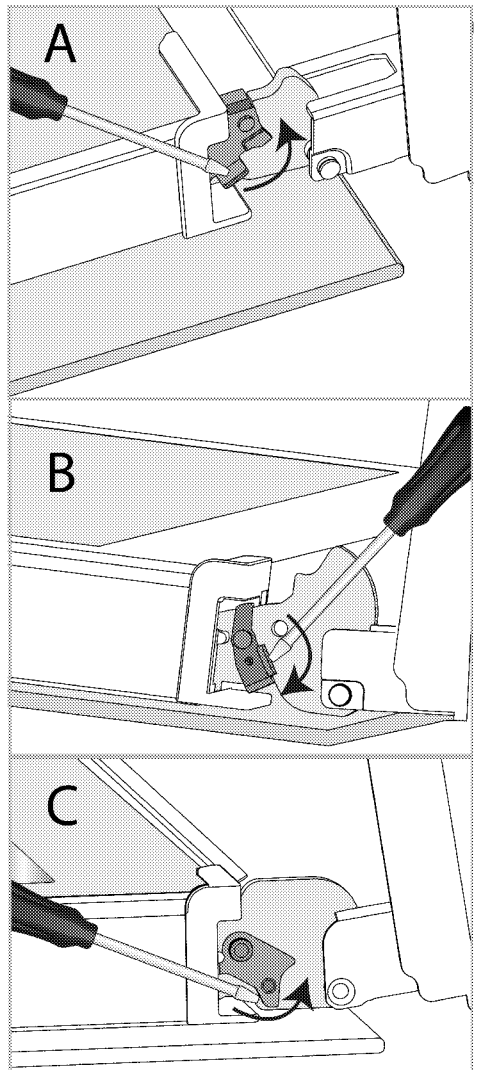
wordt beschreven in de hoofdstukken “De ovendeur verwijderen” en “Het interne glas van de deur verwijderen”. Nadat het interne glas is verwijderd, kunt u het reinigen met een wasmiddel, warm water en een zachte doek of spons en droog het met een droge doek. Was het glas af met azijn en spoel het om limoenresten te verwijderen die kunnen voorkomen op het glas van de oven.

De deur van de oven verwijderen

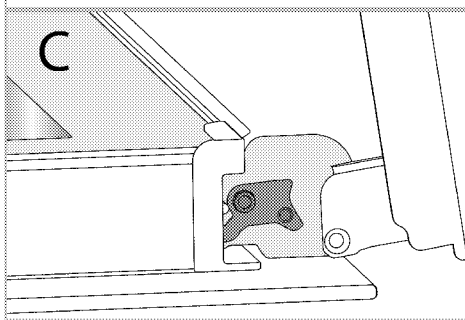
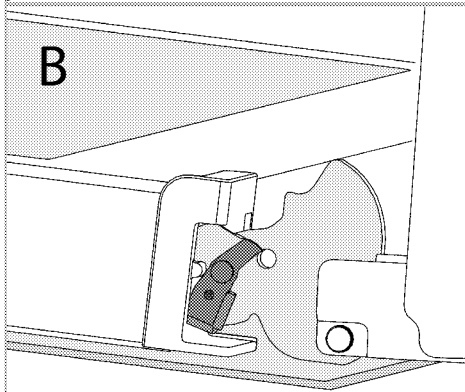
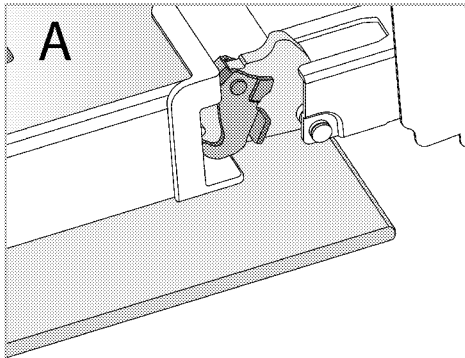
1. Open de ovendeur.
2. Open de klemmen van het voorste scharnier van de deur rechts en links door ze omlaag te drukken zoals aangegeven in de afbeelding.

Het type scharnier (A), (B), (C) varieert afhankelijk van het productmodel. De onderstaande afbeeldingen laten zien hoe u alle soorten scharnieren opent.

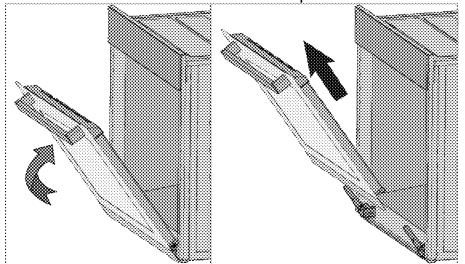
- (A) type scharnier is verkrijgbaar in normale deurtypes.
(B) type scharnier is verkrijgbaar in zacht sluitende deurtypes.
(C) type scharnier is verkrijgbaar in zacht openende / sluitende deurtypes.



Scharniergeveling - gesloten positie



Schamiervergrendeling - open positie
3. Laat de ovendeur half open staan.



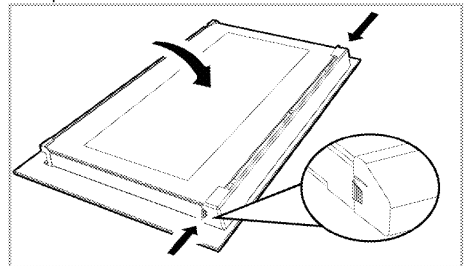
4. Trek de verwijderde deur omhoog om ze vrij te maken van de scharnieren links en rechts en verwijder de deur uit de oven.

i Om de deur opnieuw aan te brengen, herhaalt u de procedure voor de verwijdering in de omgekeerde richting. Wanneer u de deur monteert, moet u ervoor zorgen de klemmen te sluiten op de scharnieren.

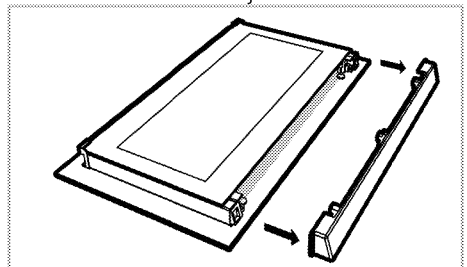
De interne glasplaat verwijderen van de ovendeur

De interne glasplaat van de deur vooraan kan worden verwijderd voor reiniging.

1. Open de ovendeur.

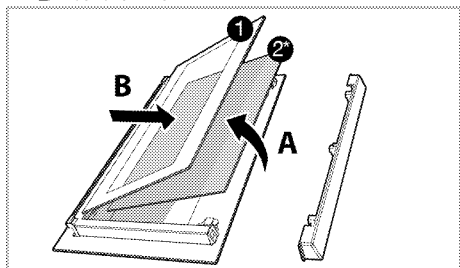


2. Trek aan het plastic onderdeel, bevestigd op de bovenste sectie van de deur vooraan, naar u toe door tegelijkertijd druk uit te oefenen op de drukpunten aan beide zijden van het onderdeel en verwijder het.



3. Zoals aangegeven in de afbeelding moet u de binnenste glasplaat (1) voorzichtig optillen naar 'A' en daarna

moet u ze verwijderen door ze naar 'B' te trekken.



- 1 Binnenste glasplaat
- 2* Interne glasplaat (Is mogelijk niet beschikbaar op uw product.)
4. Als uw product een interne glasplaat (2) heeft, moet u dezelfde procedure herhalen om deze te verwijderen (2).
5. De eerste stap van de hergroepering van de deur is de interne glasplaat (2) opnieuw te monteren. Plaats de afgeschuinde rand van de glasplaat tegen de afgeschuinde rand van de plastic sleuf. (Als uw product een interne glasplaat heeft). De interne glasplaat (2) moet worden bevestigd aan de plastic sleuf die het dichtst bij de binnenste glasplaat (1) zit.
6. Bij de montage van de binnenste glasplaat (1) moet u ervoor zorgen dat de bedrukte zijde van de glasplaat op de interne glasplaat zit. Het is van essentieel belang dat de onderste hoeken van de interne glasplaat (1) naast de onderste plastic sleuven komen te zitten.
7. Duw het plastic onderdeel naar het frame tot u een klikkend geluid hoort.

De ovenlamp reinigen

Als de glazen deur van de ovenlamp in de kookzone vuil is, kunt u ze reinigen met wasmiddel, warm water en een zachte doek of spons en drogen met een droge doek. Als de ovenlamp defect is, kunt u ze vervangen via de onderstaande procedure.

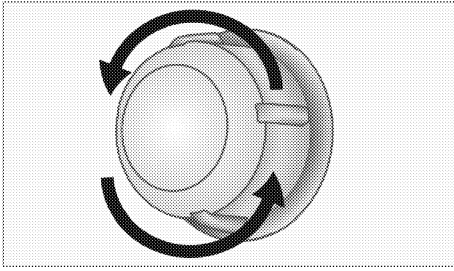
De ovenlamp vervangen

⚠ Algemene waarschuwingen

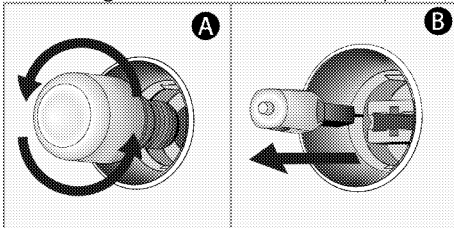
- Om het risico van elektrische schokken te voorkomen wanneer u de ovenlamp vervangt, moet u de elektrische aansluiting loskoppelen en wachten tot de oven is afgekoeld. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!
- In deze oven wordt een gloeilamp met een vermogen van minder dan 40 W, een hoogte van minder dan 60 mm, een diameter van minder dan 30 mm of een halogeenlamp met fitting type G9, een vermogen van minder dan 60 W gebruikt. De lampen zijn geschikt voor gebruik bij temperaturen boven 300 °C. Ovenlampen zijn verkrijgbaar bij geautoriseerde servicemedewerkers of monteur met vergunning.
- De positie van de lamp kunnen verschillen van die aangegeven in de afbeelding.
- De lamp die wordt gebruikt in dit product is niet geschikt voor gebruik in de verlichting van ruimten in uw woning. Het doel van deze lamp is u te helpen uw etenswaren beter te zien.
- De lampen die worden gebruikt in dit product moeten bestaand zijn tegen extreme fysieke omstandigheden, zoals temperaturen van meer dan 50°C.

Als uw oven een ronde lamp heeft,

1. Ontkoppel het product van het elektrisch net.
2. Verwijder het glazen deksel door het linksom te draaien.



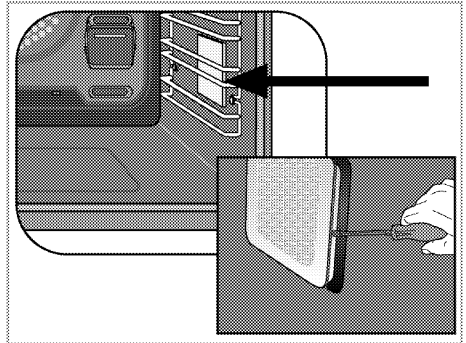
3. Als uw ovenlamp van type (A) is zoals weergegeven in de onderstaande afbeelding moet u de ovenlamp draaien zoals aangetoond in de afbeelding en ze vervangen met een nieuwe lamp. Als type (B) een model is, moet u ze verwijderen zoals aangetoond in de afbeelding en ze vervangen met een nieuwe lamp.



4. Breng het glazen deksel opnieuw aan.

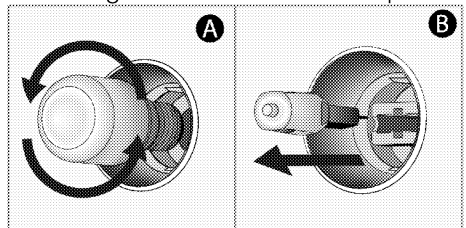
Als uw oven een vierkante lamp heeft,

1. Ontkoppel het product van het elektrisch net.
2. Verwijder de roosters in overeenstemming met de beschrijving.



3. Til het beschermende glazen deksel van de lamp omhoog met een schroevendraaier.

4. Als uw ovenlamp van type (A) is zoals weergegeven in de onderstaande afbeelding moet u de ovenlamp draaien zoals aangetoond in de afbeelding en ze vervangen met een nieuwe lamp. Als type (B) een model is, moet u ze verwijderen zoals aangetoond in de afbeelding en ze vervangen met een nieuwe lamp.



5. Breng het glazen deksel en roosters opnieuw aan.

8 Probleemoplossing

Raadpleeg de geautoriseerde service agent of technicus met een licentie of de verdeler waar u het product hebt gekocht als u het probleem niet kunt oplossen, hoewel u de instructies van dit hoofdstuk hebt toegepast. Probeer nooit een defect product zelf te repareren.

De oven geeft stoom af wanneer hij in gebruik is.

- Het is normaal dat stoom ontsnapt tijdens de bereiding. >>> *Dit is geen storing.*

Waterdruppels zijn normaal tijdens de bereiding.

- De damp die opstijgt tijdens de bereiding kan condenseren en waterdruppels vormen op de koude oppervlakken van het product. >>> *Dit is geen storing.*

Het product geeft metalen geluiden weer tijdens het opwarmen en afkoelen.

- Wanneer de metalen onderdelen opwarmen, kunnen ze uitzetten en lawaai veroorzaken. >>> *Dit is geen storing.*

Het product werkt niet.

- De zekering is defect of ingeschakeld. >>> *Controleer de zekeringen in de zekeringenkast. Vervang ze of schakel ze opnieuw in, indien nodig.*
- Het product is niet aangesloten op het (geaarde) stopcontact. >>> *Controleer de stekker.*
- Knoppen/toetsen op het bedieningspaneel werken niet. >>> *Als uw product voorzien is van een toetsvergrendeling is het mogelijk dat de toetsvergrendeling is ingeschakeld. Schakel deze vergrendeling uit.*

De ovenverlichting werkt niet.

- De ovenlamp is defect. >>> *De lamp vervangen.*
- De stroom is onderbroken. >>> *Controleer of er stroom aanwezig is. Controleer de zekeringen in de zekeringenkast. Vervang de zekeringen of schakel ze opnieuw in, indien nodig.*

De stoom oven warmt niet op.

- Is mogelijk niet ingesteld op een bepaalde bereidingsfunctie en/of temperatuur. >>> *Stel de oven in op een bepaalde bereidingsfunctie en/of temperatuur.*
- Bij modellen met een timer is het mogelijk dat de timer niet is bijgesteld. >>> *Pas de tijd aan.*
- De stroom is onderbroken. >>> *Controleer of er stroom aanwezig is. Controleer de zekeringen in de zekeringenkast. Vervang de zekeringen of schakel ze opnieuw in, indien nodig.*

(In modellen met een timer) De klok knippert of het kloksymbool is ingeschakeld.

- De stroom is eerder uitgevallen. >>> *Pas de tijd aan / Schakel het product uit en schakel het opnieuw in.*

