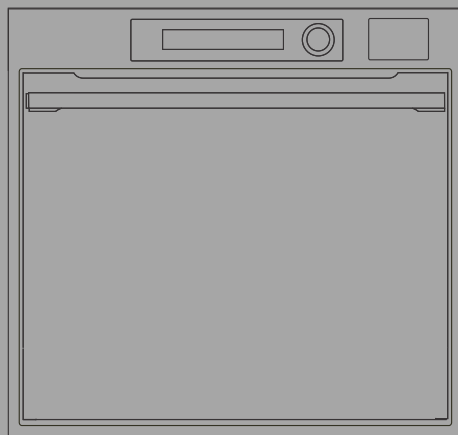


# ATAG



---

## GEBRUIKSAANWIJZING

INBOUWOVEN

NL

CSP86xxD

CS86xxD

CS84xxD

# Inhoudsopgave

|                                                               |           |                                                                                           |           |
|---------------------------------------------------------------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Inleiding .....</b>                                        | <b>3</b>  | Wifi gebruiken .....                                                                      | 34        |
| <b>Veiligheidswaarschuwingen .....</b>                        | <b>4</b>  | De afstandsbediening van de oven<br>beheren .....                                         | 34        |
| <b>Andere belangrijke<br/>veiligheidswaarschuwingen .....</b> | <b>6</b>  | <b>Algemene tips en adviezen voor het<br/>bakken .....</b>                                | <b>36</b> |
| <b>Beschrijving van het apparaat .....</b>                    | <b>8</b>  | Bereidingstabel .....                                                                     | 37        |
| Uitrusting van het apparaat .....                             | 8         | Koken met een temperatuursonde .....                                                      | 44        |
| Bedieningspaneel .....                                        | 10        | <b>Reiniging en onderhoud .....</b>                                                       | <b>47</b> |
| <b>Voor het eerste gebruik .....</b>                          | <b>12</b> | Het apparaat reinigen met stoom .....                                                     | 47        |
| Voor de eerste keer inschakelen .....                         | 12        | Verwijderen van de draadgeleiders en vaste<br>uittrekbare (uitschuifbare) geleiders ..... | 49        |
| <b>De oven gebruiken .....</b>                                | <b>14</b> | De ovendeur en ruit verwijderen en<br>terugplaatsen .....                                 | 50        |
| Hoofdmenu .....                                               | 14        | Vervanging van de lamp .....                                                              | 51        |
| Handmatig bereidingsprogramma .....                           | 15        | <b>Problemen verhelpen .....</b>                                                          | <b>52</b> |
| Werkingsduur - Tijdfunctie .....                              | 17        | Storingstabel .....                                                                       | 52        |
| Plus-menu - aanvullende instellingen .....                    | 17        | Label - informatie over het apparaat .....                                                | 53        |
| Bereidingen met stoom .....                                   | 21        | <b>Nalevingsinformatie .....</b>                                                          | <b>54</b> |
| Automatische programma's .....                                | 25        | .....                                                                                     | 54        |
| Extra functies .....                                          | 26        | <b>Bescherming van het milieu .....</b>                                                   | <b>55</b> |
| <b>Beginnen met bakken/braden .....</b>                       | <b>28</b> | <b>Kooktest .....</b>                                                                     | <b>56</b> |
| <b>Einde bereiding en oven uitschakelen .....</b>             | <b>29</b> |                                                                                           |           |
| <b>De algemene instellingen kiezen .....</b>                  | <b>30</b> |                                                                                           |           |
| <b>Wifibeheer .....</b>                                       | <b>33</b> |                                                                                           |           |
| Het apparaat verbinden met de<br>ConnectLife-app .....        | 33        |                                                                                           |           |

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

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

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

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



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

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

## INFORMATIE!

Informatie, advies, tip of aanbeveling

## WAARSCHUWING!

Waarschuwing – algemeen gevaar

## ConnectLife

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

# Andere belangrijke veiligheidswaarschuwingen

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

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

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

Til het apparaat niet op aan de deurgreep.

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

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

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

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

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

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

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

Maak de oven schoon als deze volledig is afgekoeld.

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

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

De oven kan veilig worden gebruikt met of zonder bakschaalgeleiders.

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

Laat het apparaat, alvorens het op de netvoeding aan te sluiten, enige tijd bij kamertemperatuur staan, zodat alle onderdelen zich aan de kamertemperatuur kunnen aanpassen. Als de oven was opgeslagen bij een temperatuur die dicht bij het vriespunt of eronder lag, kan dit gevaarlijk zijn voor sommige onderdelen, met name voor de pomp.

Gebruik het apparaat niet in een omgeving die kouder is dan 5 °C. Als het apparaat onder dergelijke omstandigheden wordt ingeschakeld, kan de pomp beschadigd raken.

## Andere belangrijke veiligheidswaarschuwingen

Gebruik geen gedestilleerd water, kraanwater met een hoog chloorgehalte of andere soortgelijke vloeistoffen.

Open bij het bakken met stoominjectie altijd de ovendeur volledig zodra het bakproces is voltooid. Als u dit niet doet, kan de stoom die uit de ovenruimte stijgt de werking van de besturingseenheid beïnvloeden.

Na de installatie van het apparaat in de kast moet de plakstrip van het bedieningspaneel worden gehaald. Als dat niet gebeurt, kan dat leiden tot een reservoirstoring.



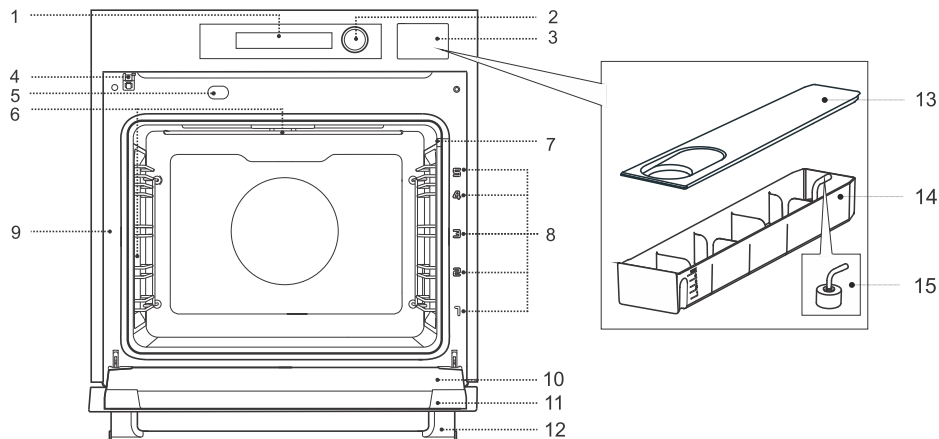
### WAARSCHUWING!

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

# Beschrijving van het apparaat

## ⚠ WAARSCHUWING!

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



- |                                   |                               |
|-----------------------------------|-------------------------------|
| 1. Bedieningspaneel               | 8. Geleiders - roosterniveaus |
| 2. Instelknop                     | 9. Label                      |
| 3. Waterreservoir                 | 10. Glas van de deur          |
| 4. Deurschakelaar                 | 11. Magnetrondeur             |
| 5. Automatische stoomverwijdering | 12. Deurgreep                 |
| 6. Verlichting                    | 13. Reservoirafdekking        |
| 7. Aansluiting temperatuursonde   | 14. Reservoirhouder           |
|                                   | 15. Filterschuim              |

## Uitrusting van het apparaat (afhankelijk van het model)

### De deurschakelaar van de oven

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

### Geleiders

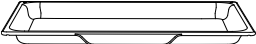
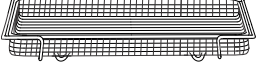
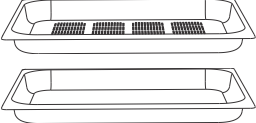
**Draadgeleiders** - plaats het rooster en de bakplaat altijd in geleiders.

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

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

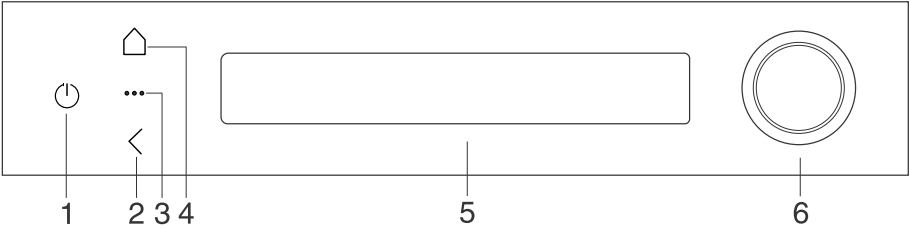
# Beschrijving van het apparaat

## Ovenuitrusting

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p><b>Rooster</b> - om te grillen/braden of als ondersteuning voor een pan, bakplaat of ovenschaal.</p> <p>OPMERKING: wanneer u het rooster in de geleiders plaatst, zorg er dan altijd voor dat het verhoogde gedeelte zich aan de achter- en bovenkant bevindt.</p> <p>Het rooster is voorzien van een veiligheidspin. Daarom moet het, wanneer het uit de magnetron wordt gehaald, aan de voorkant een beetje worden opgetild.</p> |
|  | <p><b>Universele bakplaat</b> – een handige, veelzijdige bakplaat voor het bakken van gebak en deegwaren, en voor het bereiden van groente en alle soorten vlees. Kan ook worden gebruikt als lekbak.</p>                                                                                                                                                                                                                             |
|  | <p><b>Airfryroosterlade</b> (bakplaat met gaten) - voor bereidingen met hete lucht en bovenwarmte (airfry). De gaten zorgen voor een betere luchtcirculatie rond het voedsel en helpen het knapperiger te maken.</p>                                                                                                                                                                                                                  |
|  | <p><b>Stoomset (ROESTVRIJ STAAL)</b> - voor bereidingen met stoom. Plaats de geperforeerde lade op het middelste niveau en de lekschaal een niveau lager.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|  | <p><b>Temperatuursonde</b> - (FOOD PROBE)</p> <p>Deze kan worden gebruikt om de kerntemperatuur van het gerecht te meten. Het bereidingsproces stopt automatisch wanneer de gewenste temperatuur is bereikt.</p>                                                                                                                                                                                                                      |

# Beschrijving van het apparaat

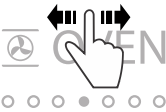
## Bedieningspaneel



| Toets                                                                                | Gebruik                                                                                                                                                                                                                      |
|--------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.  | Gebruik de aan-/uittoets om: <ul style="list-style-type: none"><li>- de oven in- en uitschakelen</li><li>- de stand-bymodus inschakelen</li><li>- de oven geforceerd opnieuw starten - lang indrukken (8 seconden)</li></ul> |
| 2.  | Gebruik deze toets om: <ul style="list-style-type: none"><li>- terug te gaan</li><li>- het menu sluiten</li><li>- een menu of functie annuleren</li></ul>                                                                    |
| 3.  | Toets voor overige instellingen                                                                                                                                                                                              |
| 4.  | Hoofdmenu-toets (HOME)                                                                                                                                                                                                       |
| 5.                                                                                   | Touchscreen om oveninstellingen te kiezen en de huidige instellingen te bekijken.                                                                                                                                            |
| 6.                                                                                   | Knop voor het selecteren en bevestigen van de instellingen op het scherm.                                                                                                                                                    |

**OPMERKING:**  
Voor betere toetsgevoeligheid raakt u te toetsen in het midden aan met zo veel mogelijk oppervlak van uw vingertop. Bij iedere indruk klinkt er een geluidssignaal (als de functie beschikbaar is).

U kunt de instellingen op het SCHERM selecteren en bevestigen, of u kunt daarvoor de KNOP gebruiken.  
Het geselecteerde veld wordt wit.

| drukken                                                                             | vegen links en rechts                                                               | vegen omhoog en omlaag                                                              | draaien                                                                             | druk                                                                                |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  |  |

# Beschrijving van het apparaat

## Animaties en kleuren van de instelknop

De instelknop van het apparaat is voorzien van een ledring die de huidige status of werkingsmodus van het apparaat duidelijk aangeeft door middel van verschillende kleuren en animaties.

| Kleur op de instelknop | Betekenis                                                                                                  |
|------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Wit                    | Geeft aan dat het apparaat in de stand-bymodus staat.                                                      |
| Oranje                 | Geeft aan dat de gebruiker iets moet doen (bijvoorbeeld een waarschuwing lezen of een bericht bevestigen). |
| Groen                  | Geeft aan dat een instelling is bevestigd en dat het apparaat is verbonden met het netwerk.                |
| Rood                   | Geeft aan dat de basisbereidingsstand of de traditionele ovenstand is geselecteerd.                        |
| Blauw                  | Geeft aan dat het programma voor bereidingen met stoom is geselecteerd.                                    |
| Paars                  | Geeft aan dat het programma voor bereidingen met microgolven is geselecteerd.                              |
| Turquoise              | Geeft aan dat het reinigingsprogramma is geselecteerd.                                                     |
| Rood + blauw           | Geeft aan dat programma Combi stoom is geselecteerd.                                                       |

**Het licht brandt ononderbroken:** het programma wordt uitgevoerd en de gebruiker hoeft verder niets te doen.

**Het licht knippert langzaam:** er worden achtergrondprocessen uitgevoerd of de gebruiker moet iets doen.

# Voor het eerste gebruik

|    |                                                                                                                                                     |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. | Verwijder magnetronaccessoires en eventuele verpakkingsmaterialen (karton, piepschuim) uit en van de magnetron.                                     |
| 2. | Neem de accessoires, de binnenkant van het apparaat en de reservoirhouder af met een vochtige doek. Gebruik geen ruwe doeken of reinigingsmiddelen. |
| 3. | Schakel de oven in (zie hoofdstuk: <i>Voor de eerste keer inschakelen</i> ).                                                                        |

## Voor de eerste keer inschakelen

### Kalibratie na eerste inschakeling - Onboarding

Wanneer het apparaat voor het eerst wordt aangesloten op de netvoeding of wanneer het wordt teruggezet op de fabrieksinstellingen, dient u een kalibratieprocedure uit te voeren wanneer u de oven inschakelt.

Het programma begeleidt u door de instellingen om de verbinding met de mobiele app in te stellen tijdens de kalibratie. Wanneer de oven is verbonden met de cloud, worden de datum en tijd automatisch bijgewerkt.

|                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Volg de stappen op het display. Druk op het display eerst op <b>Let's get started</b> .<br>Veeg door het menu. Nadat u een instelling hebt geselecteerd, drukt u op <b>VOLGENDE</b> . |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 1.                                                                                                                                                                                    | <b>Taalinstelling</b><br>Op het display wordt de standaardtaal (Engels) weergegeven. Als de taal waarin de displayteksten worden weergegeven niet de juiste taal voor u is, kunt u een andere taal kiezen.                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 2.                                                                                                                                                                                    | <b>Uitleg van de gebruikersinterface</b><br>Voor gebruiksgemak geeft het display de toetsnamen weer op het bedieningspaneel.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 3.                                                                                                                                                                                    | <b>Installeren en verbinden met de ConnectLife-app</b><br>Het display toont de QR-code om de ConnectLife-app te installeren. Gebruik de app om de oveninstellingen te regelen, in de gaten te houden en op afstand te bedienen vanaf uw smartphone of tablet.<br>Maak verbinding met uw wifinetwerk om softwareupdates te installeren: deze zijn nuttig voor beveiliging, nieuwe functies, optimalisatie en probleemoplossingen.<br>Druk op <b>Verbinden</b> en volg de stappen in de app. |
| 4.                                                                                                                                                                                    | <b>De klok instellen</b><br>De tijd, inclusief de tijdzone en -notatie (12- of 24-uurs), kan automatisch worden ingesteld wanneer het apparaat via de app is verbonden met internet. Zonder internetverbinding moet de tijd handmatig worden ingesteld.                                                                                                                                                                                                                                    |
| 5.                                                                                                                                                                                    | <b>Datum instellen</b><br>Selecteer de displayindeling.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 6.                                                                                                                                                                                    | <b>De deur openen - Activeren</b><br>Deze functie kan naar wens worden in- of uitgeschakeld. Wanneer de functie is ingeschakeld, kunt u de oven automatisch in- of uitschakelen door simpelweg de deur van de oven te openen.                                                                                                                                                                                                                                                              |

Vervolg tabel vorige pagina

## 7. Kalibratie met de temperatuursonde

De kalibratieprocedure zorgt voor nauwkeurige temperatuurmetingen door afwijkingen (tot  $\pm 1^\circ\text{C}$ ) te corrigeren. Als onderdeel van de procedure wordt ook een verhittingsproces uitgevoerd, waarbij resten uit het productieproces en eventuele onprettige geuren worden verwijderd door middel van een speciaal verhittingsprogramma met hoge temperaturen. Hierdoor worden de onprettige geuren niet overgebracht op het voedsel dat wordt bereid in het apparaat.

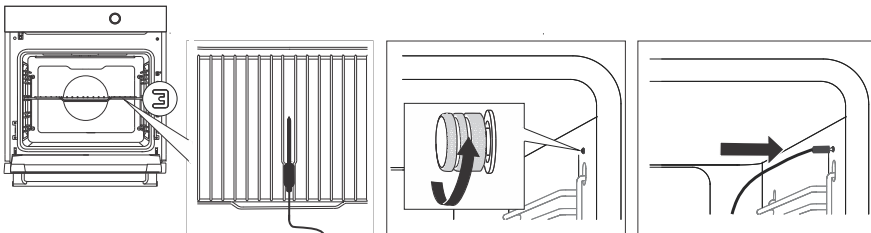
De totale kalibratietijd is maximaal 4 uur. Mocht u ervoor kiezen de procedure over te slaan, dan zal het apparaat geen pop-upmeldingen meer sturen over het uitvoeren van de procedure. Kalibratie kan op elk gewenst moment worden uitgevoerd via het menu Instellingen.

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

## Kalibratie met de temperatuursonde

(afhankelijk van het model)

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



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

Het kalibratieproces met de temperatuursonde kan worden overgeslagen en op een later moment alsnog worden uitgevoerd via het menu Instellingen.

# De oven gebruiken

## Hoofdmenu

Druk op  om het hoofdmenu met alle functies op het scherm te openen (afhankelijk van het model).

Opmerking: veeg naar links en rechts om door het menu te scrollen. Selecteer de gewenste functie door de toets aan te raken of op de knop te drukken.

### Hoofdfuncties



#### OVEN

Dit maakt gelijkmatig bakken en het bereiden van voedsel mogelijk met verschillende bereidingswijzen (zie hoofdstuk: *Handmatig bereidingsprogramma*).



#### STOOM

Snelle toegang tot stoombereidingsstanden. Hiermee is gezonde en gelijkmatige bereiding van voedsel mogelijk en wordt de sappigheid en voedingswaarde van de voeding behouden (zie hoofdstuk: *Stoom*).



#### COMBI STOOM

Snelle toegang tot gecombineerde stoomstanden (zie hoofdstuk: *Combimagnetronstanden*).



#### AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S

Dit omvat een lijst met voorgedefinieerde programma's die optimale resultaten leveren voor verschillende typen voedsel en gerechten, verdeeld in de volgende categorieën: één ingrediënt, brood en deegwaren, gerechten, kant-en-klaarmaaltijden en snacks, en favorieten (zie hoofdstuk: *Automatische programma's*).



#### KOKEN IN FASEN

Met deze functie kunt u bereidingen in 3 opeenvolgende stappen instellen en combineren tot één bereidingsproces (zie hoofdstuk *Bereidingen in fasen*).



#### SNEL KOELEN

Met deze functie kunt u snel overschakelen van hoge naar lage temperaturen.



#### REINIGEN

Deze programma's maken het gemakkelijker om vlekken uit de binnenkant van de oven te verwijderen (zie hoofdstuk: *Reiniging en onderhoud*).



#### OPGESLAGEN PROGRAMMA'S

In deze modus kunt u programma's selecteren die u eerder hebt opgeslagen. Er kunnen maximaal 50 programma's handmatig worden ingesteld (zie hoofdstuk: *Eigen ovenprogramma's opslaan*).



#### ONTDOOIEN

Wordt gebruikt om bevroren voedsel langzaam te ontdooien (zoals taarten, deegwaren, brood en fruit).

Draai de stukken voedsel halverwege de ontdooitijd om en maak ze van elkaar los als ze aan elkaar vast zijn gevoren.

Vervolg tabel vorige pagina



## CONSERVEREN

Wordt gebruikt om voedsel met hitte te bewerken om de activiteit van micro-organismen en enzymen in het voedsel te verminderen en daarmee de houdbaarheid te verlengen.



## NON-FOOD

Het wordt gebruikt om bestek, stenen en oshibori (vochtige handdoekjes) op te warmen en flessen te steriliseren. U kunt de temperatuur en de begin- en eindtijd van het opwarmen instellen.



## OPWARMEN

Het wordt gebruikt om voedsel weer op te warmen en warm te houden. U kunt de temperatuur en de begin- en eindtijd van het opwarmen instellen.

## Handmatig bereidingsprogramma

|                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|---------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.                                                                                    | Schakel het apparaat in  . Selecteer <b>OVEN</b> in het hoofdmenu.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 2.                                                                                    | Selecteer de bereidingsstand (zie de onderstaande tabel met selecties van bereidingsstanden; afhankelijk van het model).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 3.                                                                                    | Afhankelijk van de geselecteerde bereidingsstand, ziet u instellingen voor: <ul style="list-style-type: none"><li>- temperatuur</li><li>- grillvermogensniveau van 1-5 (indien u de grote grill hebt geselecteerd)</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 4.                                                                                    | <p>Gebruik de functie snel voorverwarmen als u de oven zo snel mogelijk op de gewenste temperatuur wilt brengen. Door  aan te raken, kunt u voorverwarmen selecteren. U kunt het ook uitschakelen. Er klinkt een geluidssignaal wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt. Op het display wordt <b>Plaats gerecht, voorverwarmen voltooid</b> weergegeven. Open de deur en plaats het gerecht.</p> <p><b>Verwarm standaard snel voor</b> - De binnenzijde van de oven wordt zo snel mogelijk verwarmd. Tijdens dit proces mag het voedsel niet in de oven worden geplaatst.</p> <p><b>Verwarm standaard voor</b> - De binnenzijde van de oven wordt snel en efficiënt verwarmd. Tijdens dit proces mag het voedsel niet in de oven worden geplaatst.</p> <p><b>Verwarm standaard niet voor</b> - De oven wordt geleidelijk opgewarmd met het ingestelde programma, zodat het voedsel direct kan worden geplaatst voor gelijkmatige bereiding.</p> |
| 5.                                                                                    | <p>U kunt bovendien het volgende instellen:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>-  Duur (zie hoofdstuk: <i>Werkingsduur - Tijdfunctie</i>).</li><li>-  Menu (zie hoofdstuk: <i>Plus-menu - aanvullende instellingen</i>).</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 6.                                                                                    | Druk op  om de bereiding te starten.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Opmerking: links op het scherm kunt u op  drukken voor meer informatie over de stand. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

# De oven gebruiken

## Keuze van bak/braad systemen

(afhankelijk van het model)

| Symbool                                                                             | Gebruik                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <b>Bovenwarmte + onderwarmte</b><br>Gebruik deze stand voor conventionele bereidingen op één rooster, voor het maken van soufflés en voor bereidingen bij lage temperaturen (slow cooking).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|    | <b>Bovenwarmte 30 + onderwarmte 70</b><br>Het onderste verwarmingselement geeft meer warmte af dan het bovenste. Geschikt voor de bereiding van gerechten op één rooster, zoals vochtige deegwaren, gebak en gerechten waarvan de bodem langer moet bakken.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|    | <b>Hete lucht</b><br>Hete lucht zorgt voor een betere luchtcirculatie rond het gerecht. Hierdoor droogt het oppervlak beter en ontstaat er een dikkere korst. Voor het braden van vlees, het bakken van cake, het bereiden van groente en het drogen van voedsel op meerdere rekken tegelijkertijd.                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|    | <b>ECO hete lucht</b> <sup>1)</sup><br>Voor het zacht, langzaam en gelijkmatig bereiden van vlees, vis en deegwaren op één niveau. Bij deze bereidingswijze behoudt het vlees een hoger vochtgehalte, waardoor het sappiger en malser blijft. Deegwaren worden er gelijkmatig door gebruind/gebakken. Er wordt een temperatuur tussen 140 en 220 °C gebruikt.                                                                                                                                                                                                                               |
|    | <b>Droge hete lucht</b><br>Dit zorgt voor een betere stroming van hete lucht rondom het voedsel. In combinatie met vochtextractie zorgt het voor droge lucht waarmee voedsel sneller wordt gebakken en gebruind op één of meer rekken tegelijk.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|    | <b>Warme lucht + onderwarmte</b><br>Perfect voor het bakken van pizza en deegwaren met een hoger vochtgehalte. Voor bereidingen op één niveau wanneer u uw gerechten knapperig en zo snel mogelijk wilt bereiden.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|  | <b>Bovenwarmte + onderwarmte + ventilator</b><br>Voor gelijkmatige bereiding van gerechten op één niveau en voor het maken van soufflés.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|  | <b>Kleine grill + hete lucht</b><br>Deze bereidingswijze geeft het voedsel een krokant korstje, zonder toegevoegd vet. Dit is een gezonde versie van frituren, met minder calorieën als resultaat. De bereidingswijze is geschikt voor kleine stukken vlees, vis, groenten en kant-en-klare diepvriesproducten (friet, kipnuggets enzovoort).<br>Voor de beste resultaten is het raadzaam om het voedsel in het apparaat te plaatsen wanneer dat nog koud is. Als het apparaat is voorverwarmd, stel de temperatuur dan tot 20 °C hoger in dan aangegeven op de verpakking van het voedsel. |
|  | <b>Grote grill</b><br>Voor het bereiden van grote hoeveelheden plat voedsel, zoals geroosterd brood, borrelhapjes, grillworstjes, steaks, vis of spiezen, om te gratineren en om een lekkere, krokante korst te creëren. De verwarmingselementen in de bovenkant van het apparaat verwarmen het hele oppervlak gelijkmatig.                                                                                                                                                                                                                                                                 |

Vervolg tabel vorige pagina

| Symbol                                                                            | Gebruik                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Grote grill + ventilator</b><br>Voor het roosteren van gevogelte en grote stukken vlees. |
|  | <b>Onderwarmte</b><br>Geschikt voor het rijzen van deeg en extra garen van de onderkant.    |

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

## Werkingsduur - Tijdfunctie

In deze modus kunt u de werkingsduur van de oven opgeven.

### INFORMATIE!

Als het apparaat is verbonden met de cloud, worden de datum en tijd automatisch ingesteld.

|    |                                                                                                                             |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. | Druk op  om de timerfunctie te selecteren. |
| 2. | Selecteer de werkingsduur van de oven.                                                                                      |
| 3. | Druk op <b>START ►</b> om de bereiding te starten.                                                                          |

## Plus-menu - aanvullende instellingen

Met de functie **+** opent u aanvullende instellingen. De inhoud van het menu hangt af van de op dat moment beschikbare bedieningsopties.

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Begin   eind</b><br>Gebruik deze modus als u de bereiding van het voedsel in de oven met een vertraging wilt starten (zie hoofdstuk <i>Uitgestelde start instellen</i> ).                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|  | <b>Aantal platen</b><br>Deze functie is beschikbaar wanneer de heteluchtstand wordt gebruikt en maakt het mogelijk om de luchtcirculatie aan te passen aan het aantal bakplaten in het apparaat. De stand past de luchtstroom automatisch aan op basis van de geselecteerde optie en zorgt voor optimale resultaten.                                                                                                                                                        |
|  | <b>Gratineer</b><br>Deze functie wordt tijdens de laatste fase van de bereiding gebruikt, wanneer we een dressing/topping aan het gerecht toevoegen of we de bovenkant iets willen laten bruinen. Wanneer u de gratineerfunctie gebruikt, wordt er een knapperige goudgele korst gevormd op het gerecht, die het beschermt tegen uitdrogen en er tegelijkertijd voor zorgt dat het gerecht er mooier uit ziet en een betere smaak heeft (zie hoofdstuk <i>Gratineren</i> ). |
|  | <b>Voeg stoom toe</b><br>Stoominjectie tijdens stapsgewijze bereiding wordt toegepast tijdens het bakken van producten zoals brood, broodjes, cake en kleinere stukken gevogelte en groente (zie hoofdstuk <i>Injectie van stoom</i> ).                                                                                                                                                                                                                                     |

# De oven gebruiken

Vervolg tabel vorige pagina

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Verminder vocht</b><br>Deze modus maakt het mogelijk om de deur automatisch te openen en sluiten om tijdens de bereiding het vocht in de oven te laten ontsnappen (zie hoofdstuk: <i>Vochtigheid in de oven verminderen</i> ). |
|  | <b>Voedselsonde</b><br>De temperatuursonde maakt het mogelijk om de kerntemperatuur van het voedsel tijdens het koken nauwkeurig in de gaten te houden (zie hoofdstuk: <i>Temperatuursonde</i> ).                                 |
|  | <b>Voeg fase toe</b><br>Instelling voor bereidingen met drie stappen, met verschillende parameters (zie hoofdstuk <i>Bereidingen in fasen</i> ).                                                                                  |
|  | <b>Sla op</b><br>In deze modus kunt u uw favoriete instellingen opslaan (zie hoofdstuk <i>Eigen ovenprogramma's opslaan</i> ).                                                                                                    |

## Uitgestelde start instellen

### INFORMATIE!

Het is niet mogelijk de functie Uitgestelde start in te stellen voor reinigingsprogramma's.

Selecteer  in het menu **+**. Er zijn twee soorten uitgestelde start:

- 1. De starttijd wijzigen**  
Als u de werkingsduur niet hebt ingesteld in de basisinstellingen, kunt u een vertraagde start instellen.  
Stel de gewenste starttijd van de bereiding in en bevestig uw keuze.
- 2. De start- of eindtijd wijzigen**  
Stel eerst de bereidingsduur in in de basisinstellingen.  
Selecteer  in het menu **+** en stel de tijd in waarop het gerecht klaar moet zijn. Bevestig uw keuze. Het programma berekent automatisch de starttijd van de bereiding.
- 3. Druk op **START ►** om de bereiding te starten.**  
Het scherm geeft de tijd weer dat de bereiding start.  
De oven schakelt in afwachting van het inschakelen over op de stand-bymodus. De geselecteerde instellingen worden automatisch in- en uitgeschakeld op de geselecteerde tijden.

Wanneer de ingestelde tijd is verstreken, stopt de werking van het apparaat automatisch. Er klinkt een korte pieptoon.

U kunt de geselecteerde instelling opnieuw instellen door op **×** te drukken.

## Gratineren

Deze functie wordt tijdens de laatste fase van de bereiding gebruikt, wanneer we een dressing/topping aan het gerecht toevoegen of we de bovenkant iets willen laten bruinen.

### INFORMATIE!

Deze functie kan worden gebruikt als u de bereidingsduur hebt ingesteld.

|    |                                                                                                                                                                                            |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. | Selecteer  in het menu <b>+</b> .                                                                         |
| 2. | Stel de werkingsduur van de gratineerfunctie in (max. 15 min). De functie wordt aan het eind van de bereiding geactiveerd wanneer de bereidingstijd is verstreken. Bevestig met <b>✓</b> . |
| 3. | Druk op <b>START ►</b> om de bereiding te starten.                                                                                                                                         |
| 4. | De functie kan ook tijdens gebruik worden uitgeschakeld. Zet de bereiding uit door op <b>&lt;</b> te drukken.                                                                              |

## WAARSCHUWING!

**Houd de bereiding in de gaten. Bij gebruik van de gratineerfunctie bereikt het apparaat hoge temperaturen.**

**De gratineerfunctie werkt maximaal 15 minuten. Daarna wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld.**

### Injectie van stoom

Injectie van stoom wordt aanbevolen voor de bereiding van:

- vlees (aan het einde van de bereiding): het vlees blijft sappiger en malser, zonder dat het tijdens de bereiding hoeft te worden bedropen. Soorten vlees: rundvlees, kalfsvlees, varkensvlees, wild, gevogelte, lamsvlees, vis, worstjes;
- brood, broodjes: gebruik stoom gedurende de eerste 5 tot 10 minuten van het bakproces. De korst van het brood wordt knapperig en mooi bruin;
- groentesoufflés, lasagne, zetmeelhoudend voedsel, pudding.

|    |                                                                                                                      |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. | Selecteer  in het menu <b>+</b> .   |
| 2. | Stel de tijd in voor de eerste keer dat de stoom wordt verwijderd en bevestig de instelling. Bevestig met <b>✓</b> . |
| 3. | Indien gewenst kunt u een tijd instellen voor de tweede en derde injectie.                                           |
| 4. | Vul het waterreservoir (zie het hoofdstuk 'Het waterreservoir vullen').                                              |
| 5. | Druk op <b>START ►</b> om de bereiding te starten.                                                                   |

U kunt de geselecteerde instelling opnieuw instellen door op **×** te drukken.

## INFORMATIE!

Stapsgewijze stoominjectie maakt het mogelijk om maximaal drie cycli uit te voeren tijdens het bereidingsproces. Iedere cyclus duurt 5 minuten en overlapt niet met de gratineerfunctie.

### Vochtigheid in de oven verminderen

Met deze functie kan de deur tijdens de werking van het apparaat automatisch worden geopend en gesloten. De functie wordt aanbevolen voor wanneer tijdens de bereiding overmatig stoom uit het apparaat moet kunnen ontsnappen, zodat gerechten sneller klaar zijn en een knapperige korst krijgen.

# De oven gebruiken

Vochtreductie wordt aanbevolen bij de bereiding van:

- deegwaren (tegen het einde van de bereidingstijd): voor een mooie bruine, krokante korst;
- vlees (tegen het einde van de bereidingstijd): voor een mooi bruin, krokant oppervlak;
- groente: gebruik de functie meerdere keren tijdens de bereiding om overmatig vocht uit het apparaat te laten ontsnappen;
- patat, koekjes en vergelijkbare deegwaren (tegen het einde van de bereidingstijd): voor een betere textuur.

## INFORMATIE!

Tijdens de toevoeging van stoom, kan de stoominstelling niet worden aangepast en verschijnt er een waarschuwing op het display.

|    |                                                                                                                                                                                             |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. | Selecteer  in het menu  . |
| 2. | Stel de tijd in voor de eerste keer dat de stoom wordt verwijderd en bevestig de instelling.                                                                                                |
| 3. | Stel vervolgens een tijd in voor de tweede en de derde keer. Het aantal keer is afhankelijk van de bereidingsduur.                                                                          |

De ovendeur gaat automatisch op de ingestelde tijdstippen open en dicht.  
U kunt de geselecteerde instelling opnieuw instellen door op  te drukken.

## WAARSCHUWING!

**De deur gaat automatisch dicht nadat hij is geopend. De deur met de hand of geforceerd dicht duwen, kan het mechanisme beschadigen.**

### Bereidingen in fasen

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

## INFORMATIE!

Deze functie kan worden geselecteerd in het menu  of in het hoofdmenu.

|                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.                                                                                                                                                      | <b>Stap 1</b><br>Druk op  . U kunt als eerste stap de bereidingsstand, de bereidingstemperatuur en de -duur selecteren. U kunt ook kiezen voor snel voorverwarmen. Bevestig uw selectie.<br>OPMERKING: als u een bereidingsduur selecteert, kunt u de eerste stap ook in de basisinstellingen instellen. |
| 2.                                                                                                                                                      | <b>Stap 2</b><br>Selecteer de instellingen voor stap 2 en stap 3.<br>U kunt de stappen ook wijzigen voordat de bereiding wordt gestart.                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 3.                                                                                                                                                      | Druk op  om de bereiding te starten.<br>De oven begint eerst bij de instellingen voor stap 1.                                                                                                                                                                                                            |
| OPMERKING: u kunt individuele stappen verwijderen door op  te drukken. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

## Eigen ovenprogramma's opslaan

Hiermee kunt u uw favoriete en meestgebruikte instellingen in het geheugen opslaan en later opnieuw gebruiken. Er kunnen maximaal 50 voorinstellingen worden opgeslagen.

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. | <b>Opslaan in instellingen</b><br>Vanuit de instellingen kunt u uw geselecteerde parameters opslaan in uw voorinstellingen zodat u ze de toekomst weer kunt gebruiken.<br><br>Druk op  om het toetsenbord te openen en uw voorinstelling een naam te geven. Er zit geen limiet aan de lengte van de naam. Bevestig de naam met  . |
| 2. | <b>Instellingen opslaan na afloop van een bereiding.</b><br>Nadat de taak is voltooid, geeft het scherm  weer. Druk op deze toets om de voorinstelling op te slaan.<br>Het hoofdmenu verschijnt op het scherm.                                                                                                                                                                                                     |
| 3. | <b>Reeds opgeslagen instellingen weergeven</b><br>U kunt uw favoriete recepten opnieuw selecteren door naar het hoofdmenu te gaan en  <b>OPGESLAGEN PROGRAMMA'S</b> te selecteren. De namen van alle opgeslagen recepten worden weergegeven.<br>OPMERKING: u kunt ook de vooraf ingestelde waarden voor al opgeslagen recepten wijzigen en de recepten na de bereiding opslaan onder een nieuwe naam.            |
| 4. | <b>Eerder opgeslagen instellingen verwijderen</b><br>Selecteer de voorinstelling. Druk op  en selecteer  . U ziet nu een waarschuwing op het scherm. Bevestig uw selectie.                                                                                                                                                    |

## Bereidingen met stoom

Met dit proces wordt precies de juiste hoeveelheid stoom toegevoegd om het oppervlak van het voedsel meer te garen en het voedsel knapperiger te maken, terwijl de binnenkant ervan zacht en luchtig blijft. Het is raadzaam om de stand voor het toevoegen van stoom te gebruiken bij het bakken van voedsel als brood, verse broodjes, cakerollen en sponscake en bij het bereiden van kleine stukken gevogelte en groente.

## Combimagnetronstanden

|    |                                                                                                                                                         |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. | Selecteer de functie  <b>COMBIMAGNETRONSTANDEN</b> in het hoofdmenu. |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

# De oven gebruiken

Vervolg tabel vorige pagina

|    |                                                                                                                                   |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2. | Selecteer de stand (zie onderstaande tabel).                                                                                      |
|    | Afhankelijk van de geselecteerde bereidingsstand, ziet u instellingen voor:<br>- temperatuur<br>- duur<br>- voorverwarmingsopties |
| 3. | U kunt bovendien het volgende instellen:<br>- <b>+</b> Menu (zie hoofdstuk: <i>Plus-menu - aanvullende instellingen</i> ).        |
| 4. | Vul het waterreservoir (zie het hoofdstuk 'Het waterreservoir vullen').                                                           |
| 5. | Druk op <b>START ►</b> om de bereiding te starten.                                                                                |

## Stoom

Stomen is een gezonde manier om voedsel te bereiden zonder verlies van voedingsstoffen, textuur en smaak. Het is geschikt voor groente, vis, vlees, eieren, pasta en rijst.

## Pro Steam

In het Pro Steam-programma wordt de stoomtoevoer automatisch aangepast aan het soort en de hoeveelheid voedsel in het apparaat. De grotere hoeveelheid stoom en het aangepaste temperatuurprofiel zorgen voor uitstekende resultaten bij de bereiding van groente (zoals broccoli of erwten).

|    |                                                                                                                                                                                                                                           |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. | Selecteer in het hoofdmenu de functie  <b>STOOM/</b>  <b>PRO STEAM.</b> |
| 2. | Selecteer de stand (zie onderstaande tabel).                                                                                                                                                                                              |
| 3. | Afhankelijk van de geselecteerde bereidingsstand, ziet u instellingen voor:<br>- temperatuur<br>- duur                                                                                                                                    |
| 4. | U kunt bovendien het volgende instellen:<br>- <b>+</b> Menu (zie hoofdstuk: <i>Plus-menu - aanvullende instellingen</i> ).                                                                                                                |
| 5. | Vul het waterreservoir (zie het hoofdstuk 'Het waterreservoir vullen').                                                                                                                                                                   |
| 6. | Druk op <b>START ►</b> om de bereiding te starten.                                                                                                                                                                                        |

| Symbool                                                                             | Gebruik                                                                                                                                                                                                                                |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Stoom</b><br>Door stoom toe te voegen, wordt het vlees sappiger en zachter zonder toevoeging van vet. Geschikt voor het bereiden van groente, eieren, fruit en rijst.                                                               |
|  | <b>Pro Steam</b><br>Geavanceerde technologie voor bereidingen met stoom die zorgt voor snellere resultaten en betere smaken en tegelijkertijd de voedingsstoffen in het gestoomde voedsel behoudt. Geschikt voor alle soorten groente. |

Vervolg tabel vorige pagina

| Symbool                                                                           | Gebruik                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Bovenwarmte + onderwarmte + ventilator + stoom</b><br>Het gerecht wordt verwarmd met de verwarmingselementen boven en onder. De ventilator distribueert de warmte gelijkmatig. De toevoeging van stoom verhoogt de hoeveelheid vocht om ervoor te zorgen dat het voedsel knapperig is aan de buitenkant en zacht in het midden. Deze functie is ideaal voor het bakken van brood en gebak.        |
|  | <b>Hete lucht + stoom</b><br>HOOG: bereiding van vlees, steak en kleinere stukken vlees.<br>MEDIUM: opwarmen van koude/bevroren maaltijden, bereiden van visfilets and het gratineren van groente.<br>LAAG: bereiding van grote stukken vlees (braden van een hele kip), bakken van rijstdeeg (brood e.d.), lasagne, enzovoort. Zorg er altijd voor dat het waterreservoir is gevuld met vers water. |

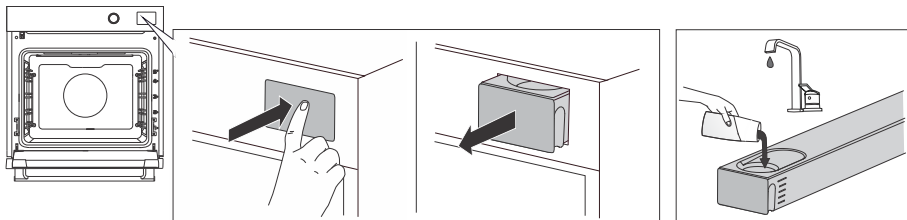
## WAARSCHUWING!

Door de grotere hoeveelheid stoom kan er zich aan het eind van de bereiding een grote hoeveelheid water in de bodem van het apparaat bevinden. Dit is normaal en heeft geen invloed op de goede werking van het apparaat. Het is raadzaam het water na gebruik te verwijderen met een zachte doek.

# De oven gebruiken

## Het waterreservoir vullen

Met het waterreservoir kan er apart water in het apparaat worden gedaan. Het reservoir heeft een inhoud van ongeveer 1,3 l.



- |    |                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. | Haal het waterreservoir uit de behuizing door op het klepje te drukken.                                                                                                                                                                                             |
| 2. | Open de afdekking. Vul het reservoir met water.<br>Monteer het reservoir en schenk er schoon water in. Gebruik indien nodig een zachte doek om water van de buitenkant van het reservoir te verwijderen.                                                            |
| 3. | Plaats het reservoir helemaal terug in de behuizing. Het display toont het waterniveau in het reservoir (van niveau 0 t/m 5).<br><b>OPMERKING:</b> als het display waterniveau 0 aangeeft, verschijnt de volgende inscriptie <b>Vul watertank tot juiste niveau</b> |

Na de bereiding wordt het resterende water van het stoomsysteem naar het waterreservoir gepompt. De afdekking en de houder van het waterreservoir kunnen worden schoongemaakt met gewone, niet-schurende reinigingsmiddelen.

## 💡 INFORMATIE!

Controleer of het mechanisme voor het duwen en uittrekken van het waterreservoir volledig werkt bij het openen. Als het slechts gedeeltelijk werkt, is het mogelijk dat het reservoir niet in de eindpositie vastklikt.

## ⚠ WAARSCHUWING!

**Als u meer water in het waterreservoir schenkt dan tot de aanduiding MAX, kan het teveel aan water door de opening tussen de afdekking van het reservoir en het reservoir zelf op de grond lekken.**

**Water dat in het reservoir wordt geschonken, moet op kamertemperatuur (tussen 10 en 30 °C) zijn. Gebruik geen gedestilleerd water, kraanwater met een hoog chloorgehalte of andere vergelijkbare vloeistoffen. Gebruik alleen vers leidingwater, onthard water of niet-koolzuurhoudend mineraalwater.**

## Automatische programma's

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

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. | Schakel het apparaat in  . Selecteer  <b>AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S</b> in het hoofdmenu.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 2. | Selecteer het type voedsel en vervolgens het gerecht. Bevestig met  .<br>Voor elk van de recepten is vooraf een stand, temperatuur en bereidingstijd vastgesteld. Automatische programma's worden verdeeld in de volgende hoofdcategorieën: <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Eén ingrediënt:</b> programma's die zijn bedoeld voor het bereiden van afzonderlijke ingrediënten zoals vlees, groenten, eieren of fruit.</li><li>• <b>Gerechten:</b> programma's voor gerechten met meerdere ingrediënten, die meer complexe bereiden vergen.</li><li>• <b>Bakken:</b> programma's voor producten zoals brood en verschillende soorten gebak.</li><li>• <b>Kant-en-klaarmaaltijden en snacks:</b> programma's voor bevroren of kant-en-klare gerechten en voorgerekookte snacks zoals friet en popcorn.</li><li>• <b>Favorieten:</b> een selectie programma's uit de bovenstaande categorieën die u markeert als favorieten.</li></ul> <p>OPMERKING: voor bepaalde gerechten kunt u ook de programmaparameters wijzigen.</p> |
| 3. | U kunt bovendien het volgende instellen: <ul style="list-style-type: none"><li>-  Menu (zie hoofdstuk: <i>Plus-menu - aanvullende instellingen</i>).</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 4. | Het automatische programma maakt het mogelijk om extra functies te kiezen voor het geselecteerde gerecht (zie latere hoofdstukken).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

Opmerking: links op het scherm kunt u op  drukken voor meer informatie over het programma.

## Zoeken

Met de zoekfunctie kunt u zoeken op een woord of deel van een woord, zoals een automatisch programma of een ingrediënt.

|    |                                                                                                                                                                                                                                                               |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. | Schakel het apparaat in  . Selecteer  <b>AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S</b> in het hoofdmenu. |
| 2. | Druk op  en typ de naam van het gerecht of een deel van de naam van het gerecht waar u naar op zoek bent.                                                                  |
| 3. | Bevestig uw selectie met  .                                                                                                                                                |

Er worden al na de invoer van slechts één teken automatisch zoekresultaten weergegeven.

## INFORMATIE!

Als de browser geen relevante resultaten vindt, wordt het bericht 'Geen resultaten' weergegeven.

## Toevoegen aan favorieten

Door programma's als favoriet te markeren, hebt u snel toegang tot veel gebruikte instellingen.

# De oven gebruiken

|                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.                                                                                                                                | Schakel het apparaat in  . Selecteer  <b>AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S</b> in het hoofdmenu. |
| 2.                                                                                                                                | Selecteer het type voedsel en vervolgens het gerecht.                                                                                                                                                                                                     |
| 3.                                                                                                                                | Druk op <b>+</b> en selecteer  . Bevestig uw selectie.                                                                                                                   |
| Selecteer  om een voorinstelling te verwijderen. |                                                                                                                                                                                                                                                           |

## INFORMATIE!

De lijst met favorieten wordt in alfabetische volgorde weergegeven.

### Aangepast programma

Met deze functie kunt u de programmaparameters aanpassen aan uw voorkeuren.

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. | Schakel het apparaat in  . Selecteer  <b>AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S</b> in het hoofdmenu.                                             |
| 2. | Selecteer het type voedsel en vervolgens het gerecht.                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 3. | Druk op <b>+</b> en selecteer  .<br>U krijgt opties en voorinstellingen te zien waarmee u de belangrijkste parameters kunt instellen en naar wens kunt aanpassen, zoals temperatuur, stand, vochtigheid en vermogen. |
| 4. | Bevestig uw selectie met  .                                                                                                                                                                                          |

## INFORMATIE!

Aangepaste instellingen kunnen worden opgeslagen als voorinstellingen.

## Extra functies

(afhankelijk van het model)

Een aantal aanvullende functies kunnen worden geselecteerd. Druk op  om het hoofdmenu op het scherm weer te geven.



### ONTDOOIEN



#### Ontdooien met stoom

Wordt gebruikt om bevroren voedsel (taart, gebak, brood en fruit) snel te ontdooien. Halverwege het ontdooien moeten de voedingsmiddelen worden omgedraaid, omgeroerd en van elkaar gescheiden als ze aan elkaar bevroren waren.



### CONSERVEREN

Vervolg tabel vorige pagina

|                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                  | <b>Drogen</b><br>De functie is bedoeld voor het drogen van voedsel. Geschikt voor het drogen van fruit en groente.                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                  | <b>Kruiden drogen</b><br>De functie is bedoeld voor het drogen van voedsel. Geschikt voor het drogen van kruiden.                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                  | <b>Pasteurisatie</b><br>De functie voorkomt de groei van bacteriën door het gebruik van hitte. Geschikt voor sappen.                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                  | <b>Inmaken</b><br>Voor het afdichten van potten voor ingemaakt voedsel (zoals compote, jam, appelmoes, tomatensaus, voedsel op zuur, ingemaakte groenten, enzovoort).                                                                                                                                                                                                       |
|  <b>NON-FOOD</b>  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                  | <b>Borden verwarmen</b><br>Gebruik deze functie om borden warm te maken voordat u er gerechten op serveert, zodat de gerechten langer warm blijven. U kunt de temperatuur en de begin- en eindtijd instellen voor het verwarmen.                                                                                                                                            |
|                  | <b>Hot stones</b><br>Wordt gebruikt om stenen op te warmen. Plaats schone stenen op de bakplaat en plaats deze op het tweede rek.                                                                                                                                                                                                                                           |
|                  | <b>Oshibori</b><br>Wordt gebruikt voor het bereiden van vochtige handdoeken. Maak de handdoeken vochtig, rol ze op en plaats ze op een geperforeerde, roestvrijstalen bakplaat.                                                                                                                                                                                             |
|                  | <b>Steriliseren</b><br>Voor non-foodartikelen, zoals glazen potten, voedingsflesjes voor baby's enzovoort.                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|  <b>OPWARMEN</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                | <b>Opwarmen met hete lucht</b><br>Met deze functie kunnen eerder bereide maaltijden geleidelijk worden opgewarmd. Zorg dat de deur tijdens de werking niet onnodig wordt geopend.                                                                                                                                                                                           |
|                | <b>Warm houden</b><br>Wordt gebruikt om voedsel warm te houden. U kunt de temperatuur en de begin- en eindtijd van het opwarmen instellen.                                                                                                                                                                                                                                  |
|                | <b>Opwarmen met hete lucht + stoom</b><br>Deze functie wordt gebruikt om voorgekookt voedsel opnieuw op te warmen. Door het gebruik van stoom is er geen verlies van kwaliteit omdat smaak en structuur worden behouden zoals bij vers bereide gerechten. Verschillende soorten voedsel kunnen tegelijkertijd worden bereikt zonder dat dat invloed heeft op hun kwaliteit. |
| Opmerking: met een aantal functies kunt u vooraf ingestelde programma's selecteren.               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

# Beginnen met bakken/braden

Begin met koken door op **START ►** te drukken.

De volgende parameters verschijnen op het display (afhankelijk van de geselecteerde instellingen):

- bereidingsstand
- huidig stoom in de oven
- huidige en ingestelde temperaturen
- werkingsduur
- uitgestelde start
- waterniveau in het reservoir

# Einde bereiding en oven uitschakelen

Wanneer de bereiding is voltooid, wordt op het display **EET SMAKELIJK!** weergegeven. Er klinkt een pieptoon.

U kunt werking ook annuleren door op < te drukken.

Door de knop in te drukken, kunt u een nieuwe instelling selecteren.

De inhoud van het menu hangt af van de op dat moment beschikbare bedieningsopties.

|                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Hervat programma</b>                          | Door dit te selecteren, verlengt u de bereidingstijd met 5 minuten. De duur en de bereidingsstand kunnen worden ingesteld.                                                                                                                                                |
| <b>Sla op</b>                                    | Met deze modus kunt u de geselecteerde instellingen opslaan bij uw favorieten en ze later opnieuw gebruiken (als u een handmatig bereidingsprogramma heeft gebruikt) (zie hoofdstuk: <i>Eigen ovenprogramma's opslaan</i> ).                                              |
| <b>Snel koelen</b>                               | Met deze modus kunt u snel overschakelen van hoge naar lage temperaturen.                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Warm houden</b>                               | Met deze modus kunt u het warmteniveau in de oven handhaven (het voedsel in de oven blijft warm).                                                                                                                                                                         |
| <b>Verwijder stoom wanneer programma eindigt</b> | Het automatisch openen van de deur maakt het mogelijk om automatisch stoom te laten ontsnappen.<br>Opmerking: de schermtekst wordt weergegeven als deze functie niet is geselecteerd in de algemene instellingen (zie hoofdstuk <i>De algemene instellingen kiezen</i> ). |

## INFORMATIE!

Nadat de bereiding is voltooid, zal de koelventilator nog enige tijd draaien.

Condensatie in de ovenruimte en op de binnendeur na een bakprogramma is een normaal verschijnsel en heeft geen invloed op het bakresultaat. Na het koken met stoom is het echter in grotere hoeveelheden aanwezig, aangezien het systeem gedurende het hele stoom kookproces water gebruikt. Nadat het programma is voltooid, raden we aan om het aanwezige vocht aan de binnenkant van de oven af te vegen met een doek zodat de oven droog is voor het volgende gebruik.

## WAARSCHUWING!

Als u een stoomstand of een stand met de toevoeging van stoom hebt gebruikt, kan het zijn dat water zich onder in de ovenruimte heeft verzameld. Dit moet na gebruik worden afgeveegd.

# De algemene instellingen kiezen

## WAARSCHUWING!

**Na een stroomstoring of het uitschakelen van het apparaat worden de aanvullende functies bewaard.**

Druk op  om het selectiemenu te openen.



### START OP AFSTAND

Druk op deze knop om de afstandsbediening te activeren (zie hoofdstuk: Wifigebruik).



### OVENVERLICHTING

Druk op deze knop om de ovenverlichting in- of uit te schakelen.



### HERINNERINGEN

Het alarm werkt onafhankelijk van de oven. De maximale instelling is 24 uur.

U kunt drie verschillende alarmsignalen instellen. Om het alarm uit te schakelen, stelt u de tijd in op 0:00.

OPMERKING: als het apparaat wordt uitgeschakeld, blijft het alarm actief.



### DISPLAYSLOT - AUTOMATISCH

Hiermee wordt de veiligheidsvergrendeling van de toetsen geactiveerd of gedeactiveerd, om onbedoeld gebruik van het apparaat te voorkomen.

Vergrendel het scherm door de toets aan te raken.

Als u het scherm wilt ontgrendelen, raakt u het scherm of een willekeurige toets aan.

Veeg van links naar rechts op het scherm en druk op de KNOP.

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



### INSTELLINGEN

Nadat u op de knop hebt gedrukt, kunt u kiezen uit verschillende instellingen en kunt u deze aanpassen (zie onderstaande tabel).

Druk op  om verschillende instellingen te selecteren en aan te passen.



### TAAL - TIJD

Selecteer uw voorkeurstaal, datum en tijd uit de vervolgkeuzelijst.



### BEREIDING

U kunt uit verschillende instellingen kiezen:

- **VOORVERWARMSTANDAARD**

Deze functie activeert **Verwarm standaard snel voor** automatisch, zodat de binnenzijde van de oven zo snel mogelijk wordt opgewarmd, of **Verwarm standaard voor**, zodat de binnenzijde van de oven snel en efficiënt wordt opgewarmd. Als u

# De algemene instellingen kiezen

Vervolg tabel vorige pagina

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                     | <p><b>Verwarm standaard niet voor</b> selecteert, wordt de oven geleidelijk opgewarmd met het ingestelde programma, zodat het voedsel meteen in de oven kan worden geplaatst voor gelijkmatige bereiding.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>BEREIDINGSINSTELLINGEN</b><br/>U kunt kiezen tussen de algemene instellingen of de meest recente instellingen die aan het eind van het gebruik van de oven zijn opgeslagen.</li><li>• <b>VERWIJDER STOOM WANNEER PROGRAMMA EINDIGT</b><br/>Deze functie maakt het mogelijk om de deur automatisch te openen om stoom te laten ontsnappen.</li><li>• <b>HERINNERINGEN</b><br/>U kunt een herinnering selecteren voor wanneer de gewenste temperatuur is bereikt en voor het einde van de bereiding (1 tot 5 minuten).</li><li>• <b>KALIBRATIE EN INBRANDEN</b><br/>Het kalibratieproces duurt 4 uur. U kunt het activeren door op START te drukken.</li></ul> |
|    | <p><b>MODI</b></p> <p>Nadat u uw selectie hebt bevestigd, ziet u rechts in het menu een kolom met actieve modi. Tik op deze kolom om de instellingen weer te geven die kunnen worden gewijzigd (ECO, NACHTSTAND, SABBAT, WINKELMODUS).</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|    | <p><b>BEDIENING</b></p> <p>U kunt uit verschillende instellingen kiezen:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>DEUR OPEN - WEKKEN</b><br/>Selecteer On om altijd het beginscherm weer te geven wanneer de deur wordt geopend. Het stroomverbruik kan toenemen als deze functie is ingeschakeld.</li><li>• <b>OPSTARTSCHEM</b><br/>Selecteer On om het display ook zichtbaar te maken als de oven is uitgeschakeld.</li><li>• <b>INACTIEF</b><br/>Selecteer de tijd dat u wilt dat het scherm aan blijft staan als de oven niet wordt gebruikt.</li><li>• <b>ZICHTBAARHEID KLOKSCHERM</b><br/>Met deze functie kunt u het display overdag in- en uitschakelen.</li><li>• <b>SCHERMSLOT</b><br/>Selecteer On als u wilt dat het display wordt vergrendeld als de oven uitstaat.</li></ul>                                                                                                                      |
|  | <p><b>DISPLAY</b></p> <p>Selecteer de gewenste helderheid van het display.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|  | <p><b>GELUID</b></p> <p>U kunt uit verschillende geluidsmodi kiezen.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|  | <p><b>VERLICHTING</b></p> <p>U kunt de tijdsduur van de verlichting instellen.<br/>U kunt de lichtsterkte instellen van 10 tot 100% en de kleurtemperatuur van 2700 tot 5000 K (van warm geel tot koel wit).</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|  | <p><b>VERBIND</b></p> <p>U kunt de verbinding, ovenconnectiviteit en extra gebruikers instellen.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

# De algemene instellingen kiezen

Vervolg tabel vorige pagina

|                                                                                   |                                                                                                                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>WERK BIJ - RESET</b><br>Met deze functie kunt u de fabrieksinstellingen opnieuw instellen en bijwerken.                             |
|  | <b>INFO - ONDERSTEUNING</b><br>De functie helpt de gebruiker met instructies voor het gebruik van en met informatie over het apparaat. |

Door  aan te raken, kunt u verschillende functies selecteren en bewerken. De geselecteerde functie wordt gemarkeerd met .

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>SABBAT</b><br>Met de sabbatfunctie blijft het voedsel in het apparaat warm zonder dat u het apparaat hoeft in en uit te schakelen.<br>Stel de werkingsduur (24 tot 80 uur) en de temperatuur in. Wanneer u op <b>x</b> drukt, start het aftellen.<br>Alle geluiden en functies worden gedeactiveerd, behalve de toets <b>x</b> .<br>OPMERKING: bij stroomuitval wordt de sabbatmodus gedeactiveerd en keert het apparaat terug naar de oorspronkelijke staat. |
|  | <b>ECO</b><br>De ECO-modus is ontwikkeld om het energieverbruik efficiënter te maken door automatisch voorafgedefinieerde ECO-instellingen te gebruiken. Deze functie verlaagt het energieverbruik en behoudt tegelijkertijd volledige functionaliteit voor bereidings- en reinigingsprogramma's. Hij biedt een milieuvriendelijke oplossing, zonder in te leveren op prestaties.                                                                                |
|  | <b>NACHTMODUS</b><br>De functie vermindert de helderheid automatisch van een hogere naar lagere intensiteit <b>en schakelt het display overdag</b> en geluidssignalen uit. Specificeer de begin- en eindtijden om de nachtstand te activeren. Druk op <b>x</b> om de nachtstand uit te schakelen.                                                                                                                                                                |
|                                                                                   | <b>DEMOMODUS</b><br>De demomodus is een instelling waarmee het apparaat de bediening simuleert met virtuele waarden en waarmee u de instellingen kunt wijzigen en opslaan. Wanneer deze modus is gedeactiveerd, worden alle configuraties opgeslagen en werkt het apparaat weer normaal.                                                                                                                                                                         |

## Het apparaat verbinden met de ConnectLife-app

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

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

 **ConnectLife**



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

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

### INFORMATIE!

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

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

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

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

## Wifi gebruiken

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. | <b>De wifimodule inschakelen</b><br>Open het aanvullende menu. Raak  aan, selecteer <b>VERBIND</b> en vervolgens de optie <b>VERBIND OVEN</b> .<br>Schakel de wifiverbinding in door de schakelaar op <b>ON</b> te zetten.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 2. | <b>Het apparaat verbinden</b><br>Selecteer <b>VERBIND OVEN</b> . Druk in het extra menu op  om  te selecteren. Selecteer vervolgens bij de wifi-instellingen de optie <b>VERBIND</b> . Volg de stappen in de <b>ConnectLife</b> -app. Wanneer de verbinding tot stand is gebracht, wordt op het display " <b>De oven is nu verbonden</b> " weergegeven. Het verbinden kan maximaal 5 minuten duren.<br>OPMERKING: nadat de verbinding tot stand is gebracht, is het apparaat verbonden met het gebruikersaccount in de smartapp. |
| 3. | <b>Meer gebruikers toevoegen</b><br>Gebruik deze instelling om meer gebruikers aan het apparaat toe te voegen met <b>ConnectLife</b> .<br>Raak in het aanvullende menu  aan om  te selecteren. Kies de optie <b>VERBIND</b> . Selecteer <b>VERBIND GEBRUIKER</b> en vervolgens <b>PAIR</b> . Om verder te gaan met het instellen van uw apparaat, volgt u de instructies in de <b>ConnectLife</b> -app. Dit proces is beperkt tot 3 minuten.                                                                                     |
| 4. | <b>Alle aangesloten gebruikers verwijderen</b><br>Gebruik deze instelling om alle aangesloten gebruikers te verwijderen uit de <b>ConnectLife</b> -app.<br>Raak in het aanvullende menu  aan om  te selecteren. Selecteer de optie <b>VERBINDING</b> . Raak <b>VERBIND GEBRUIKER</b> en vervolgens <b>UNPAIR ALL</b> aan. Na bevestiging van de selectie, geeft het display <b>Alle gebruikers/apparaten zijn nu ontkoppeld</b> weer.                                                                                            |
| 5. | <b>De wifimodule uitschakelen</b><br>Raak in het aanvullende menu  aan om  te selecteren. Kies de optie <b>VERBIND OVEN</b> . Schakel de wifiverbinding uit door de schakelaar op <b>OFF</b> te zetten.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

## INFORMATIE!

Verbinding maken is een eenmalig proces.

Stel de verbinding alleen opnieuw in als u van router wisselt of het wachtwoord op uw plaatselijke netwerk wijzigt.

## De afstandsbediening van de oven beheren

### WAARSCHUWING!

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

Druk in het aanvullende menu op . Als het apparaat niet met het wifinetwerk is verbonden, wordt de snelkoppeling weergegeven om het apparaat te verbinden. Anders wordt er een menu weergegeven waarmee u de duur van de ovenbediening op afstand, **Altijd aan** of **24 uur** kunt

selecteren. Nadat u een van de opties hebt bevestigd, wordt het volgende pop-upvenster weergegeven **Afstandsbediening is ingeschakeld**.

Het display geeft het  -symbool weer om de mogelijkheid aan te geven via **ConnectLife** de afstandsbediening te gebruiken.

## INFORMATIE!

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

- Het annuleren of afronden van het bakprogramma of -proces is de enige optie die beschikbaar blijft, ongeacht of de afstandsbediening is ingeschakeld of niet.
- De afstandsbediening wordt uitgeschakeld wanneer er een magnetronstand wordt gebruikt (behalve bij een gecombineerd programma met microgolven).

## WAARSCHUWING!

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

| Wifistatus op de displayunit                                                      |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   | Oorzaak                                                                                                                                                                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| REMOTE (OFF)                                                                      |                                                                                   | REMOTE (ON)                                                                       |                                                                                   |                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                   |                                                                                   |  |                                                                                   | Wifi uitgeschakeld (OFF).                                                                                                                                                       |
|  |  |  |  | Symbool knippert:<br>- Wifi is ingeschakeld, maar niet verbonden met de server of met de cloud (inclusief wanneer de verbinding met de router of cloud tijdelijk verbroken is). |

# Algemene tips en adviezen voor het bakken

## Keukengerei

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

## Voedselbereiding

- Als voedsel in de stand **Bovenwarmte + onderwarmte** aan de onderkant niet goed wordt bereid, pas dan de bereidingsstand, temperatuur en tijd aan of gebruik de stand **Bovenwarmte 30 + onderwarmte 70**.
- Voor een optimale voedselbereiding raden wij aan de richtlijnen in de bereidingstabel in acht te nemen. Kies de lagere gespecificeerde temperatuur en de kortste gespecificeerde bereidingstijd. Als deze tijd is verstreken, controleert u de resultaten en past u de instellingen zo nodig aan.
- Gebruik bij het koken volgens recepten uit oudere kookboeken het onderste en bovenste verwarmingssysteem (zoals in conventionele ovens) en stel de temperatuur 10 °C lager in dan aangegeven in het recept.
- Bij het bakken/braden van grotere stukken vlees of ovengerechten met een hoger watergehalte, zal in de oven een grotere hoeveelheid stoom ontstaan. Dit is een normaal verschijnsel dat geen invloed heeft op de werking van het apparaat. Droog na het einde van het bakken/braden de deur en het glas van de deur goed af.

## Efficiënt energiegebruik

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

# Algemene tips en adviezen voor het bakken

## Bereidingstabel

OPMERKING: gerechten waarvoor een volledig voorverwarmede oven nodig is, worden in de tabel aangegeven met één sterretje \* en gerechten waarvoor 5 minuten voorverwarmen voldoende is met twee sterretjes \*\*. Gebruik in dit geval niet de snelle voorverwarmstand.

| Gerecht                       |  cm |  |    |  °C |  min |
|-------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| GEBAK- EN BAKKERIJPRODUCTEN   |                                                                                      |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
| Gebak/taarten in vorm         |                                                                                      |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
| crème caramel                 | 60                                                                                   | 3                                                                                 |    | 95                                                                                   | 35-50                                                                                 |
|                               | 45                                                                                   | 2                                                                                 |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
| Biscuit taart                 | 60/45                                                                                | 1                                                                                 |    | 160-170**                                                                            | 30-40                                                                                 |
| gevulde taart                 | 60                                                                                   | 2                                                                                 |    | 170-180                                                                              | 60-80                                                                                 |
|                               | 45                                                                                   | 1                                                                                 |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
| marmercake                    | 60/45                                                                                | 2                                                                                 |    | 180-190                                                                              | 50-70                                                                                 |
| cake met gistdeeg, tulband    | 60/45                                                                                | 1                                                                                 |    | 170-180                                                                              | 50-60                                                                                 |
| open taart                    | 60                                                                                   | 3                                                                                 |    | 170-180                                                                              | 35-45                                                                                 |
|                               | 40                                                                                   | 2                                                                                 |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
| brownies                      | 60                                                                                   | 2                                                                                 |    | 170-180                                                                              | 35-45                                                                                 |
|                               | 45                                                                                   |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                      | 30-40                                                                                 |
| gebak op bakplaten en schalen |                                                                                      |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
| strudel                       | 60/45                                                                                | 2                                                                                 |  | 170-180                                                                              | 50-60                                                                                 |
| strudel, bevroren             | 60/45                                                                                | 2                                                                                 |  | 200-210                                                                              | 80-100                                                                                |
| cakerol                       | 60                                                                                   | 3                                                                                 |  | 160-170                                                                              | 30-40                                                                                 |
|                               | 45                                                                                   | 1                                                                                 |                                                                                     |                                                                                      | 25-35                                                                                 |
| Tirolse buchteln              | 60/45                                                                                | 2                                                                                 |  | 180-190                                                                              | 30-40                                                                                 |
| biscuits, koekjes             |                                                                                      |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
| cupcakes                      | 60                                                                                   | 3                                                                                 |  | 140-150**                                                                            | 25-35                                                                                 |
|                               | 45                                                                                   | 2                                                                                 |                                                                                     | 160-170                                                                              | 20-30                                                                                 |
| met gist gerezen klein gebak  | 60                                                                                   | 3                                                                                 |  | 170-180                                                                              | 20-30                                                                                 |
|                               | 45                                                                                   | 2                                                                                 |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |

# Algemene tips en adviezen voor het bakken

Vervolg tabel vorige pagina

| Gerecht                                 |  cm |  |    |  °C |  min |
|-----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| met gist gerezen klein gebak, 2 niveaus | 60                                                                                   | 2+4                                                                               |    | 160-170                                                                              | 20-30                                                                                 |
|                                         | 45                                                                                   | 1+3                                                                               |                                                                                     |                                                                                      | 30-40                                                                                 |
| bladerdeeg                              | 60                                                                                   | 3                                                                                 |    | 190-200                                                                              | 10-20                                                                                 |
|                                         | 45                                                                                   | 1                                                                                 |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
| bladerdeeg, 2 niveaus                   | 60                                                                                   | 2+4                                                                               |    | 160-170**                                                                            | 15-25                                                                                 |
|                                         | 45                                                                                   | 1+3                                                                               |                                                                                     |                                                                                      | 10-20                                                                                 |
| koekjes/biscuits                        |                                                                                      |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
| biscuitjes                              | 60                                                                                   | 3                                                                                 |    | 140-150                                                                              | 30-40                                                                                 |
|                                         | 45                                                                                   | 2                                                                                 |                                                                                     | 140-150**                                                                            | 35-45                                                                                 |
| koekjes/biscuits                        | 60                                                                                   | 3                                                                                 |    | 160-170**                                                                            | 15-25                                                                                 |
|                                         | 45                                                                                   | 2                                                                                 |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
| biscuits, 2 niveaus                     | 60                                                                                   | 2+4                                                                               |    | 160-170**                                                                            | 15-25                                                                                 |
|                                         | 45                                                                                   | 1+3                                                                               |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
| meringue                                | 60                                                                                   | 2                                                                                 |    | 80                                                                                   | 110-130                                                                               |
|                                         | 45                                                                                   |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
| meringue, 2 niveaus                     | 60                                                                                   | 2+4                                                                               |    | 100**                                                                                | 110-130                                                                               |
|                                         | 45                                                                                   | 1+3                                                                               |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
| macarons                                | 60                                                                                   | 3                                                                                 |  | 140                                                                                  | 10                                                                                    |
|                                         |                                                                                      |                                                                                   |                                                                                     | 130                                                                                  | 15-20                                                                                 |
|                                         | 45                                                                                   | 2                                                                                 |                                                                                     | 140                                                                                  | 10                                                                                    |
|                                         |                                                                                      |                                                                                   |                                                                                     | 130                                                                                  | 15-20                                                                                 |
| brood                                   |                                                                                      |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
| rijzen                                  | 60                                                                                   | 2                                                                                 |  | 35                                                                                   | 30-60                                                                                 |
|                                         | 45                                                                                   | 1                                                                                 |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
| bao buns                                | 60                                                                                   | 3                                                                                 |  | 100**                                                                                | 10-20                                                                                 |
|                                         | 45                                                                                   | 2                                                                                 |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
| brood op bakplaat                       | 60                                                                                   | 1                                                                                 |  | 220 **                                                                               | 15                                                                                    |
|                                         |                                                                                      |                                                                                   |                                                                                     | 190                                                                                  | 25-40                                                                                 |
|                                         | 45                                                                                   | 2                                                                                 |                                                                                     | 220 **                                                                               | 15                                                                                    |
|                                         |                                                                                      |                                                                                   |                                                                                     | 190                                                                                  | 25-40                                                                                 |

# Algemene tips en adviezen voor het bakken

Vervolg tabel vorige pagina

| Gerecht                                       |  cm |  |    |  °C |  min |
|-----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| brood in een bakblik                          | 60                                                                                   | 1                                                                                 |    | 230                                                                                  | 20-25                                                                                 |
|                                               |                                                                                      |                                                                                   |                                                                                     | 180                                                                                  | 20-25                                                                                 |
|                                               | 45                                                                                   |                                                                                   |                                                                                     | 200 **                                                                               | 40-45                                                                                 |
| platbrood (focaccia)                          | 60/45                                                                                | 2                                                                                 |    | 220 **                                                                               | 20                                                                                    |
|                                               |                                                                                      |                                                                                   |                                                                                     | 180                                                                                  | 5-15                                                                                  |
| verse broodjes (kaiserbroodjes)               | 60                                                                                   | 3                                                                                 |    | 200-210 **                                                                           | 15-25                                                                                 |
|                                               | 45                                                                                   | 2                                                                                 |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
| verse broodjes (kaiserbroodjes),<br>2 niveaus | 60                                                                                   | 2+4                                                                               |    | 200-210 **                                                                           | 20-30                                                                                 |
|                                               | 45                                                                                   | 1+3                                                                               |                                                                                     |                                                                                      | 15-25                                                                                 |
| geroosterd brood                              | 60                                                                                   | 5                                                                                 |    | L5                                                                                   | 5-15                                                                                  |
|                                               | 45                                                                                   | 4                                                                                 |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
| plakjes brood                                 | 60/45                                                                                | 4                                                                                 |    | L2                                                                                   | 3-10                                                                                  |
| pizza en andere gerechten                     |                                                                                      |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
| pizza                                         | 60                                                                                   | 1                                                                                 |    | max                                                                                  | 4-12                                                                                  |
|                                               | 45                                                                                   |                                                                                   |                                                                                     | max**                                                                                |                                                                                       |
| pizza, 2 roosterniveaus                       | 60                                                                                   | 2+4                                                                               |    | max                                                                                  | 15-25                                                                                 |
|                                               | 45                                                                                   | 1+3                                                                               |                                                                                     |                                                                                      | 20-30                                                                                 |
| diepvriespizza                                | 60/45                                                                                | 2                                                                                 |  | 210-220                                                                              |                                                                                       |
| diepvriespizza, 2 niveaus                     | 60                                                                                   | 2+4                                                                               |  | 210-220                                                                              | 15-20                                                                                 |
|                                               | 45                                                                                   | 1+3                                                                               |                                                                                     |                                                                                      | 15-25                                                                                 |
| hartige taart, quiche                         | 60                                                                                   | 2                                                                                 |  | 190-210                                                                              | 50-60                                                                                 |
|                                               | 45                                                                                   |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
| burek                                         | 60                                                                                   | 1                                                                                 |  | 200-210                                                                              | 35-45                                                                                 |
|                                               | 45                                                                                   |                                                                                   |                                                                                     | 200-210                                                                              | 40-50                                                                                 |
| VLEES                                         |                                                                                      |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
| rund- en kalfsvlees                           |                                                                                      |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
| rundergebraad (lende, romp), 1,5 kg           | 60/45                                                                                | 2                                                                                 |  | 160-170                                                                              | 160-190                                                                               |
| entrecote, medium done, 1 kg                  | 60/45                                                                                | 2                                                                                 |  | 180-190                                                                              | 35-45                                                                                 |

# Algemene tips en adviezen voor het bakken

Vervolg tabel vorige pagina

| Gerecht                                 |  cm |  |    |  °C |  min |
|-----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| gebraden rundvlees, langzaam<br>gegaard | 60                                                                                   | 2                                                                                 | —                                                                                   | 100-120                                                                              | 150-240                                                                               |
|                                         | 45                                                                                   | 1                                                                                 |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
| runderlapjes, doorbakken, 3 cm<br>dik   | 60/45                                                                                | 3                                                                                 | ~~~~                                                                                | L3                                                                                   | 20-30                                                                                 |
| hamburgers, dikte 3 cm                  | 60                                                                                   | 4                                                                                 | ~~~~                                                                                | L4                                                                                   | 30-40                                                                                 |
|                                         | 45                                                                                   | 3                                                                                 |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
| kalfsgebraad, 1,5 kg                    | 60                                                                                   | 2                                                                                 | —                                                                                   | 190-200                                                                              | 90-110                                                                                |
|                                         | 45                                                                                   | 1                                                                                 |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
| varkensvlees                            |                                                                                      |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
| varkensgebraad, romp, 1,5 kg            | 60                                                                                   | 3                                                                                 | —                                                                                   | 190-200                                                                              | 70-100                                                                                |
|                                         | 45                                                                                   | 2                                                                                 |                                                                                     |                                                                                      | 85-100                                                                                |
| varkensgebraad, schouder, 1,5 kg        | 60                                                                                   | 2                                                                                 | —                                                                                   | 190-200                                                                              | 90-110                                                                                |
|                                         | 45                                                                                   | 1                                                                                 |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
| varkenshaas, 400 g, langzaam<br>gegaard | 60                                                                                   | 2                                                                                 | —                                                                                   | 100-120                                                                              | 200-300                                                                               |
|                                         | 45                                                                                   |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                      | 250-350                                                                               |
| varkensgebraad, langzaam<br>gegaard     | 60                                                                                   | 2                                                                                 | —                                                                                   | 100-120                                                                              | 150-240                                                                               |
|                                         | 45                                                                                   | 1                                                                                 |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
| varkensribbetjes, langzaam<br>gegaard   | 60                                                                                   | 3                                                                                 | —                                                                                   | 120-140                                                                              | 210-310                                                                               |
|                                         | 45                                                                                   | 2                                                                                 |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
| karbonades, dikte 3 cm                  | 60                                                                                   | 4                                                                                 | ~~~~                                                                                | 220-230                                                                              | 25-35                                                                                 |
|                                         | 45                                                                                   | 3                                                                                 |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
| gevogelte                               |                                                                                      |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
| gevogelte, 1,2 - 2,0 kg                 | 60                                                                                   | 2                                                                                 | ~~~~                                                                                | 210-220                                                                              | 50-70                                                                                 |
|                                         | 45                                                                                   | 1                                                                                 |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
| gevogelte met vulling, 1,5 kg           | 60/45                                                                                | 2                                                                                 |  | 170-180                                                                              | 110-130                                                                               |
| gevogelte, borst                        | 60/45                                                                                | 3                                                                                 |  | 170-180                                                                              | 60-90                                                                                 |
|                                         |                                                                                      |                                                                                   | ~~~~                                                                                | 65                                                                                   | 90-120                                                                                |
| kippendijen                             | 60                                                                                   | 3                                                                                 | ~~~~                                                                                | 210-220                                                                              | 35-45                                                                                 |
|                                         | 45                                                                                   | 2                                                                                 |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |

# Algemene tips en adviezen voor het bakken

Vervolg tabel vorige pagina

| Gerecht                            |  cm |  |    |  °C |  min |
|------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| kippenvleugels                     | 60                                                                                   | 3                                                                                 |    | 210-220                                                                              | 35-45                                                                                 |
|                                    | 45                                                                                   | 2                                                                                 |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
| gevogelte, borst, langzaam gegaard | 60                                                                                   | 3                                                                                 | —                                                                                   | 100-120                                                                              | 40-80                                                                                 |
|                                    | 45                                                                                   | 2                                                                                 |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
| vleesgerechten                     |                                                                                      |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
| gehaktbrood, 1 kg                  | 60                                                                                   | 2                                                                                 |    | 180-190                                                                              | 55-65                                                                                 |
|                                    | 45                                                                                   |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                      | 50-60                                                                                 |
| grillworst, braadworst             | 60                                                                                   | 4                                                                                 |    | L4                                                                                   | 30-40*                                                                                |
|                                    | 45                                                                                   | 3                                                                                 |                                                                                     |                                                                                      | 20-30*                                                                                |
| VIS EN ZEEVRUCHTEN                 |                                                                                      |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
| hele vis, 350 g                    | 60                                                                                   | 4                                                                                 |    | 200-220**                                                                            | 20-30*                                                                                |
|                                    | 45                                                                                   | 3                                                                                 |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
| visfilet, dikte 1 cm               | 60                                                                                   | 4                                                                                 |    | 210-220                                                                              | 5-15                                                                                  |
|                                    | 45                                                                                   | 3                                                                                 |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
| visfilet, dikte 2 cm               | 60                                                                                   | 4                                                                                 |    | 160-170                                                                              | 15-25                                                                                 |
|                                    | 45                                                                                   | 3                                                                                 |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
| coquilles                          | 60                                                                                   | 4                                                                                 |    | 220-230 **                                                                           | 5-15                                                                                  |
|                                    | 45                                                                                   | 3                                                                                 |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
| garnalen                           | 60                                                                                   | 4                                                                                 |  | L4                                                                                   | 20-30                                                                                 |
|                                    | 45                                                                                   |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                      | 15-25                                                                                 |
| GROENTE                            |                                                                                      |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
| broccoli, heel, 500 g              | 60/45                                                                                | 3                                                                                 |  | 100                                                                                  | 18-23                                                                                 |
| broccoli, roosjes, 500 g           | 60/45                                                                                | 3                                                                                 |  | 100                                                                                  | 15-20                                                                                 |
| erwten, 2,5 kg                     | 60/45                                                                                | 3                                                                                 |  | 100                                                                                  | 18-23                                                                                 |
| bloemkool, roosjes, 500 g          | 60/45                                                                                | 3                                                                                 |  | 100                                                                                  | 15-20                                                                                 |
| wortelen, heel, 500 g              | 60/45                                                                                | 3                                                                                 |  | 100                                                                                  | 25-30                                                                                 |
| pompoen, stukken, 500 g            | 60/45                                                                                | 3                                                                                 |  | 100                                                                                  | 35-40                                                                                 |
| asperges, 500 g                    | 60/45                                                                                | 3                                                                                 |  | 100                                                                                  | 15-20                                                                                 |

# Algemene tips en adviezen voor het bakken

Vervolg tabel vorige pagina

| Gerecht                                              |  cm |  |    |  °C |  min |
|------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| gebakken aardappelen, partjes                        | 60                                                                                   | 3                                                                                 |    | 190-210                                                                              | 40-50*                                                                                |
|                                                      | 45                                                                                   | 2                                                                                 |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
| gebakken aardappelen, gehalveerde                    | 60                                                                                   | 3                                                                                 |    | 200-220                                                                              | 30-40                                                                                 |
|                                                      | 45                                                                                   | 2                                                                                 |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
| gevulde aardappel (gepofte aardappel)                | 60                                                                                   | 3                                                                                 |    | 200-210                                                                              | 25-35                                                                                 |
|                                                      | 45                                                                                   | 2                                                                                 |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
| frietjes, zelfgemaakt                                | 60                                                                                   | 3                                                                                 |    | 210-220                                                                              | 15-30                                                                                 |
|                                                      | 45                                                                                   | 2                                                                                 |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
| gemengde groenten, plakjes                           | 60                                                                                   | 4                                                                                 |    | 200-210                                                                              | 10-20*                                                                                |
|                                                      | 45                                                                                   | 3                                                                                 |                                                                                     |                                                                                      | 15-25*                                                                                |
| gevulde groenten                                     | 60                                                                                   | 2                                                                                 |    | 200-210                                                                              | 40-50                                                                                 |
|                                                      | 45                                                                                   |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
| CONVENTIONELE PRODUCTEN – BEVROREN                   |                                                                                      |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
| frietjes                                             | 60/45                                                                                | 2                                                                                 |    | 200-210                                                                              | 30-40*                                                                                |
| frietjes, 2 niveaus                                  | 60                                                                                   | 2+4                                                                               |    | 200-210                                                                              | 30-40*                                                                                |
|                                                      | 45                                                                                   | 1+3                                                                               |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
| kipmedaillons                                        | 60                                                                                   | 3                                                                                 |    | 210-220                                                                              | 25-35*                                                                                |
|                                                      | 45                                                                                   | 2                                                                                 |                                                                                     |                                                                                      | 20-30*                                                                                |
| vissticks                                            | 60                                                                                   | 3                                                                                 |  | 210-220                                                                              | 25-35*                                                                                |
|                                                      | 45                                                                                   | 2                                                                                 |                                                                                     |                                                                                      | 20-30*                                                                                |
| lasagne, 400 g                                       | 60/45                                                                                | 2                                                                                 |  | 210-220*                                                                             | 40-50                                                                                 |
| in blokjes gesneden groenten                         | 60/45                                                                                | 2                                                                                 |  | 190-200                                                                              | 35-45                                                                                 |
| croissants                                           | 60                                                                                   | 3                                                                                 |  | 100                                                                                  | 20                                                                                    |
|                                                      |                                                                                      |                                                                                   |                                                                                     | 170                                                                                  | 15-20                                                                                 |
|                                                      | 45                                                                                   | 1                                                                                 |                                                                                     | 100                                                                                  | 20                                                                                    |
|                                                      |                                                                                      |                                                                                   |                                                                                     | 170                                                                                  | 15-20                                                                                 |
| GEBAKKEN PUDDING, SOUFLÉS EN GEGRATINEERDE GERECHTEN |                                                                                      |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
| aardappelmoussaka                                    | 60/45                                                                                | 2                                                                                 |  | 180-190                                                                              | 50-60                                                                                 |

# Algemene tips en adviezen voor het bakken

Vervolg tabel vorige pagina

| Gerecht                        |  cm |  |  |  °C |  min |
|--------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| lasagne                        | 60/45                                                                                | 2                                                                                 |  | 180-190                                                                              | 45-55                                                                                 |
| zoete gebakken pudding         | 60                                                                                   | 2                                                                                 |  | 170-180                                                                              | 40-50                                                                                 |
|                                | 45                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                      | 35-45                                                                                 |
| zoete soufflé                  | 60                                                                                   | 3                                                                                 |  | 180 **                                                                               | 16-20                                                                                 |
|                                | 45                                                                                   | 2                                                                                 |                                                                                   |                                                                                      |                                                                                       |
| gegratineerde gerechten        | 60                                                                                   | /                                                                                 |  | L4-L5                                                                                | 3-10                                                                                  |
|                                | 45                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                      |                                                                                       |
| gevulde tortilla's, enchiladas | 60/45                                                                                | 2                                                                                 |  | 180-190                                                                              | 10-20                                                                                 |
| kaas grillen                   | 60                                                                                   | 4                                                                                 |  | L3                                                                                   | 15-25*                                                                                |
|                                | 45                                                                                   | 3                                                                                 |                                                                                   |                                                                                      | 10-15*                                                                                |

# Algemene tips en adviezen voor het bakken

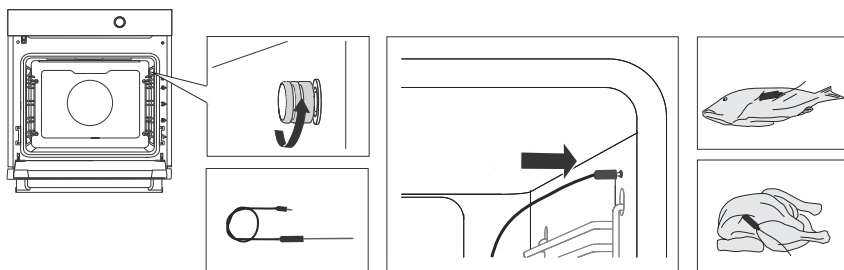
## Koken met een temperatuursonde (▲FOOD PROBE)

(afhankelijk van het model)

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

### ⚠ WAARSCHUWING!

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



1. Steek het metalen uiteinde van de sonde in het dikste deel van het voedsel.  
OPMERKING: het bereiden met de temperatuursonde kan pas beginnen wanneer het huidige bereidingsproces is onderbroken en de temperatuursonde in de aansluiting is geplaatst. Zodra de temperatuursonde wordt aangesloten, worden de eerder ingestelde functies op de oven verwijderd.
2. Draai de afdekking van de aansluiting in de rechterbovenhoek van de voorkant van de oven los (afhankelijk van het model van de oven) en steek de stekker van de sonde in de aansluiting.
  - Druk in de handmatige modus op **+** en selecteer **°**. Stel de bereidingstemperatuur in (tot 200°C). Bepaal vervolgens de temperatuur in het midden van het voedsel (binnen het bereik van 30 tot 99 °C).
  - Selecteer in de automatische modus eerst het gerecht en vervolgens het sondeprogramma. De voorinstellingen maken gebruik van een vooraf bepaalde stand, temperatuur en bereidingstijd. U kunt de mate van bruining wijzigen.OPMERKING: bij gebruik van de sonde is het instellen van de bereidingstijd niet mogelijk.
3. Druk op **START ►** om de bereiding te starten.  
Tijdens het bereidingsproces wisselen de ingestelde en huidige kerntemperatuur van het voedsel elkaar af op het display. U kunt tijdens het bereidingsproces de baktemperatuur of de beoogde kerntemperatuur van het voedsel wijzigen.
4. Zodra de ingestelde kerntemperatuur is bereikt, wordt de oven uitgeschakeld. Er klinkt een geluidssignaal dat u kunt uitschakelen door op een willekeurige toets te drukken. Als u dit niet doet, wordt het geluidssignaal na één minuut automatisch uitgeschakeld.

### 💡 INFORMATIE!

De temperatuursonde kan niet worden gebruikt wanneer de gratineerfunctie is geactiveerd.

# Algemene tips en adviezen voor het bakken

## Correct gebruik van de sonde, per soort voedsel:

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

## WAARSCHUWING!

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

## Aanbevolen gaarheidsniveaus voor verschillende soorten vlees

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

# Algemene tips en adviezen voor het bakken

Vervolg tabel vorige pagina

| Eten                      | rood (rauw)<br>[°C] | medium rare<br>[°C] | medium<br>[°C] | medium well<br>[°C] | well done<br>[°C] |
|---------------------------|---------------------|---------------------|----------------|---------------------|-------------------|
| <b>VIS EN ZEEVRUCHTEN</b> |                     |                     |                |                     |                   |
| forel                     | /                   | /                   | /              | 62-65               | /                 |
| tonijn                    | /                   | /                   | /              | 55-60               | /                 |
| zalm                      | /                   | /                   | /              | 52-55               | 58-60             |

## WAARSCHUWING!

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

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

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

|                                    |                                                                                                                                                                                                                          |
|------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Buitenkant van het apparaat</b> | Gebruik warm zeepsop en een zachte doek om vuil te verwijderen en veeg vervolgens de oppervlakken droog.                                                                                                                 |
| <b>Binnenkant van het apparaat</b> | Gebruik voor hardnekkig(e) vuil en aanslag een reiniger voor conventionele ovens. Neem het apparaat na gebruik van een dergelijk reinigingsmiddel grondig af met een natte doek om resten van het middel te verwijderen. |
| <b>Accessoires en geleiders</b>    | Maak deze schoon met warm zeepsop en een vochtige doek. Het is raadzaam hardnekkig vuil eerst te laten weken en vervolgens met een borstel te verwijderen.                                                               |

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

Raak  aan om het hoofdmenu met de basisfuncties te openen. Selecteer  **REINIGEN**.

## Het apparaat reinigen met stoom

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

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

## WAARSCHUWING!

Gebruik het stoomreinigingssysteem alleen als het apparaat helemaal is afgekoeld.

|    |                                                                                                                                                            |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. | Selecteer de functie  <b>Stoomreiniging</b> en druk op <b>START ►</b> . |
| 2. | Vul het waterreservoir en bepaal de duur.                                                                                                                  |
|    | U kunt de duur instellen (aanbevolen: 30 minuten).                                                                                                         |

# Reiniging en onderhoud

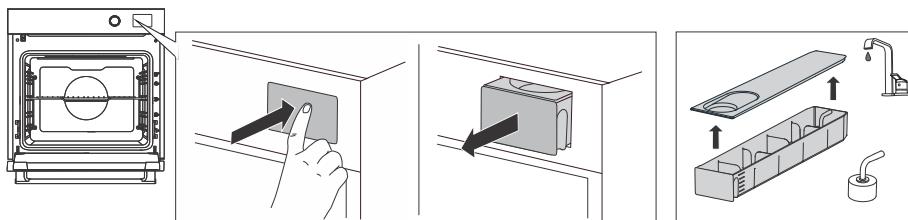
Vervolg tabel vorige pagina

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 3. | Druk op <b>START ►</b> om het reinigen te starten.<br>Aan het eind van het programma geeft het display <b>AFGEROND</b> weer.                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 4. | Als het programma klaar is, verwijder dan voorzichtig de bakplaat met ovenwanten (er kan nog wat water in de bakplaat aanwezig zijn). Veeg eventuele vlekken weg met een vochtige doek en zeepsop. Veeg het apparaat grondig af met een natte doek om alle reinigingsmiddelresten te verwijderen.<br>Als het reinigingsproces niet voldoende is gelukt (bij bijzonder hardnekkig vuil), herhaal het dan. |

## Het waterreservoir en filterschuim reinigen

### ⚠ WAARSCHUWING!

**Maak het filterschuim elke keer schoon wanneer u het waterreservoir schoonmaakt en ontkalkt.**



|    |                                                                                                                                                                                                                                                |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. | Haal het waterreservoir uit de behuizing door op het klepje te drukken.                                                                                                                                                                        |
| 2. | Open de afdekking. Vul het reservoir met water.                                                                                                                                                                                                |
| 3. | De afdekking en het waterreservoir kunnen worden schoongemaakt met gewone, niet-schurende reinigingsmiddelen.<br><b>WAARSCHUWING:</b> het reservoir is niet vaatwasserbestendig.                                                               |
| 4. | Maak de toevoerleiding met het filterschuim schoon onder stromend water. Spoel het schuim schoon, zodat er geen vuil meer op te zien is.<br>Plaats het reservoir na het schoonmaken helemaal terug in de behuizing (er klinkt een korte klik). |

### 💡 INFORMATIE!

Wanneer u het waterreservoir schoonmaakt, bestaat de kans dat het decoratieve rubber er vanaf valt. Als dit gebeurt, kunt u het rubber gewoon weer terugplaatsen.

## Het stoomsysteem reinigen

De reiniging hangt af van hoe vaak de stoominjectiefunctie wordt gebruikt en van de hardheid van het gebruikte water.

U kunt zelf bepalen wanneer u de procedure uitvoert, of dit doen wanneer het display een melding weergeeft.

Regelmatig ontkalken is absoluut noodzakelijk, anders kan het apparaat stoppen met werken. Bovendien verlengt regelmatig ontkalken de levensduur van het apparaat en komt het de bereidingsresultaten ten goede.

## 💡 INFORMATIE!

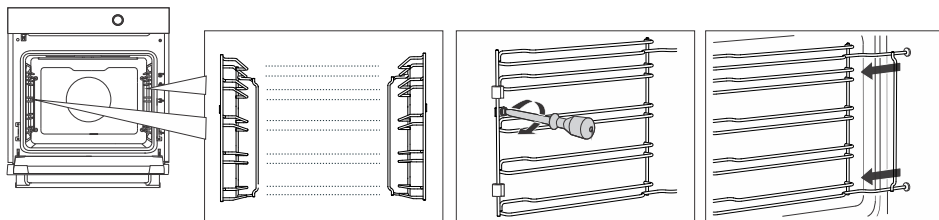
Als u het stoomsysteem niet wilt reinigen wanneer het apparaat daarom vraagt, kunt u de melding negeren door op < te drukken. Het reinigen kan maximaal drie keer worden geannuleerd. Daarna schakelt het apparaat de stoomfunctie uit tot de procedure is uitgevoerd.

|  |                                                                                                                                                 |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Ontkalkingsmiddel</b><br>Bereid het ontkalken voor door het meegeleverde ontkalkingsmiddel te mengen met 1 l warm water (circa 50 °C).       |
|  | <b>Vers water</b><br>Roer het geheel om het ontkalkingsmiddel op te laten lossen in het water. Schenk het zo verkregen middel in het reservoir. |

|    |                                                                                                                                                              |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. | Schakel het apparaat in en selecteer de functie <b>REINIGEN</b> in het hoofdmenu.                                                                            |
| 2. | Selecteer de functie <b>Ontkalken</b> .                                                                                                                      |
| 3. | Vul het reservoir met ontkalkingsmiddel.<br>Raak <b>START</b> ► aan om de functie te starten. Het scherm geeft <b>Het apparaat wordt ontkalkt.</b> weer.     |
| 4. | Wanneer het ontkalken is voltooid, geeft het display nog een keer <b>Ontkalken is voltooid</b> weer. Schenk vers spoelwater in het reservoir. Bevestig met . |
| 5. | Nadat het spoelen is voltooid, geeft het display <b>Spoelproces afgerond</b> weer. U kunt nu het reservoir en het apparaat schoonmaken.                      |

## Verwijderen van de draadgeleiders en vaste uittrekbare (uitschuifbare) geleiders

Gebruik conventionele schoonmaakmiddelen om de geleiders te reinigen.



1. Gebruik een schroevendraaier om de schroef los te draaien (u kunt ook een muntje gebruiken dat in de inkeping in de schroefkop past).

# Reiniging en onderhoud

Vervolg tabel vorige pagina

2. Haal de geleiders los uit de gaten in de achterwand.

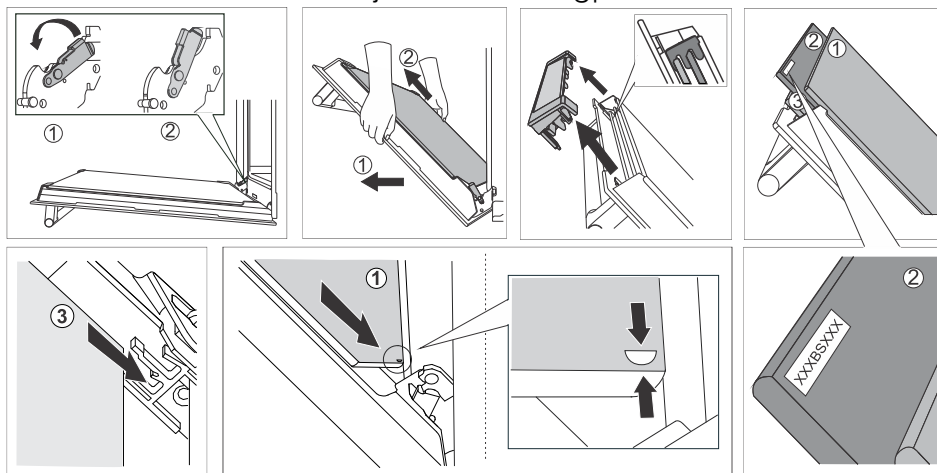
OPMERKING: zorg ervoor dat u de afstandhouders op de draadgeleiders niet kwijtraakt. Plaats ze terug na het reinigen.

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

## 💡 INFORMATIE!

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

## De ovendeur en ruit verwijderen en terugplaatsen



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

Vervolg tabel vorige pagina

- |    |                                                                                                                                                                                                          |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 6. | Als u klaar bent om het glas weer terug te plaatsen, doorloopt u de procedure in omgekeerde volgorde. Zorg dat het glas is uitgelijnd en veilig wordt teruggeplaatst voor de juiste werking van de oven. |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

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

## ⚠ WAARSCHUWING!

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

### **Zacht sluiten en openen van de deur (soft close)**

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

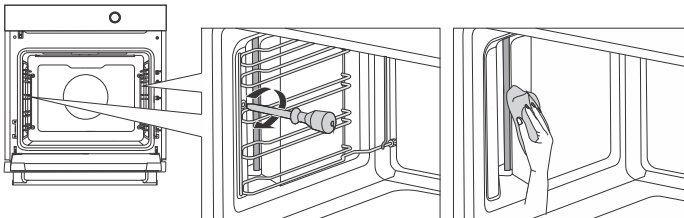
## ⚠ WAARSCHUWING!

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

## Vervanging van de lamp

## ⚠ WAARSCHUWING!

**De oven heeft een geïntegreerd ledlampje dat alleen door een bevoegde technicus mag worden vervangen.**



- |    |                                                                                                                                                                                      |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. | De geleiderails losmaken (zie hoofdstuk <i>Verwijderen van de draadgeleiders en vaste uittrekbare (uitschuifbare) geleiders</i> ).                                                   |
| 2. | Voor minder hardnekkig vuil is reiniging met een vochtig doek voldoende. In het geval van hardnekkige vlekken, kan het ledlampje worden schoongemaakt met een speciale ovenreiniger. |

# Problemen verhelpen

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

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

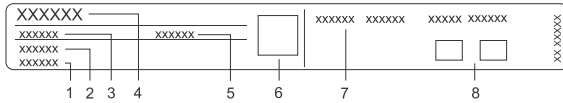
## Storingstabel

| Storing/fout                                                                                                                      | Oorzaak                                                                                                                                                                                                                                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>De zekering in huis slaat meerdere malen door.</b>                                                                             | Bel een servicemonteur.                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>De ovenverlichting werkt niet.</b>                                                                                             | De procedure voor het vervangen van het lampje in de oven wordt beschreven in het hoofdstuk De lamp vervangen.                                                                                                                                         |
| <b>De besturingseenheid reageert niet, het scherm is 'bevroren'.</b>                                                              | Houd de aan-/uittoets 8 seconden ingedrukt tot het scherm is gereset.<br>Koppel het apparaat enkele minuten los van de netvoeding (ontkoppel de zekering of schakel de hoofdschakelaar uit); sluit het apparaat vervolgens weer aan en schakel het in. |
| <b>Op het display wordt de fout Err X weergegeven.<br/>Bij dubbelcijferige foutcodes wordt op het display Err XX weergegeven.</b> | Er is een fout opgetreden in de werking van de elektronische module. Koppel het apparaat enkele minuten los van de netvoeding.<br>Als de fout nog steeds wordt aangegeven, bel dan een onderhoudsmonteur.                                              |
| <b>Op het scherm wordt SEnS weergegeven als de temperatuursonde niet is aangesloten.</b>                                          | Reinig de aansluiting.<br>Probeer de temperatuursonde meerdere keren achter elkaar aan te sluiten en los te koppelen.                                                                                                                                  |
| <b>Er komt stoom uit de deur van het apparaat.</b>                                                                                | Controleer of de afdichting van de deur goed in de deurgroef is geplaatst. Plaats de afdichting goed als dat niet het geval is.                                                                                                                        |

Als de problemen ondanks het opvolgen van het bovenstaande advies aanhouden, neem dan contact op met een bevoegde onderhoudstechnicus. Reparaties of garantieclaims als gevolg van onjuiste aansluiting of onjuist gebruik van het apparaat vallen niet onder de garantie. In dat geval zal de gebruiker de reparatiekosten zelf moeten betalen.

## Label - informatie over het apparaat

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



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

# Nalevingsinformatie

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

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



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

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

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

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

# Kooktest

EN60350-1: Gebruik alleen apparatuur die door de fabrikant is geleverd.

Plaats de bakplaat altijd helemaal tot aan de eindpositie op de draadgeleider. Plaats gebak of cakes in bakvormen zoals weergegeven op de afbeelding.

\* Verwarm het apparaat voor totdat de ingestelde temperatuur is bereikt. Gebruik de snelle voorverwarmingsstand niet.

\*\* Verwarm het apparaat gedurende 5 minuten voor. Gebruik de snelle voorverwarmingsstand niet.

\*\*\* Verwarm het apparaat gedurende 10 minuten voor. Gebruik de snelle voorverwarmingsstand niet.

1) Omdraaien na 2/3 van de bereidingstijd.

| BAKKEN                                 |                                                  |                   |                                                                                      |                                                                                   |                                                                                      |                                                                                       |                                                                                      |
|----------------------------------------|--------------------------------------------------|-------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Gerecht                                | Uitrusting                                       | vorm<br>plaatsing |  cm |  |  °C |  min |    |
| biscuits/koekjes<br>– één rooster      | universele<br>bakplaat                           |                   | 60                                                                                   | 3                                                                                 | 140-150**                                                                            | 25-35                                                                                 | —                                                                                    |
|                                        |                                                  |                   | 45                                                                                   | 2                                                                                 | 140**                                                                                | 30-45                                                                                 | —                                                                                    |
| biscuits/koekjes<br>– één rooster      | universele<br>bakplaat                           |                   | 60                                                                                   | 3                                                                                 | 140-150                                                                              | 30-40                                                                                 |    |
|                                        |                                                  |                   | 45                                                                                   | 2                                                                                 | 120-130**                                                                            | 40-55                                                                                 |    |
| koekjes - twee<br>roosters/niveaus     | universele<br>bakplaat                           |                   | 60                                                                                   | 2,4                                                                               | 135***                                                                               | 40-50                                                                                 |    |
|                                        |                                                  |                   | 45                                                                                   | 1,3                                                                               | 140                                                                                  | 40-50                                                                                 |    |
| cupcakes – één<br>rooster              | universele<br>bakplaat                           |                   | 60                                                                                   | 3                                                                                 | 160-170***                                                                           | 20-30                                                                                 | —                                                                                    |
|                                        |                                                  |                   | 45                                                                                   | 2                                                                                 | 150-160**                                                                            | 25-35                                                                                 | —                                                                                    |
| cupcakes – één<br>rooster              | universele<br>bakplaat                           |                   | 60                                                                                   | 3                                                                                 | 155-165***                                                                           | 20-30                                                                                 |  |
|                                        |                                                  |                   | 45                                                                                   | 2                                                                                 | 160-170***                                                                           | 25-35                                                                                 |  |
| cupcakes –<br>twee<br>roosters/niveaus | universele<br>bakplaat                           |                   | 60                                                                                   | 2,4                                                                               | 140-150                                                                              | 40-50                                                                                 |  |
|                                        |                                                  |                   | 45                                                                                   | 1,3                                                                               | 160-170**                                                                            | 40-50                                                                                 |  |
| Biscuit taart                          | ronde metalen<br>vorm, diameter<br>26 cm/rooster |                   | 60                                                                                   | 1                                                                                 | 160***                                                                               | 25-35                                                                                 | —                                                                                    |
|                                        |                                                  |                   | 45                                                                                   | 2                                                                                 | 160***                                                                               | 25-35                                                                                 | —                                                                                    |
| Biscuit taart                          | ronde metalen<br>vorm, diameter<br>26 cm/rooster |                   | 60                                                                                   | 3                                                                                 | 170-180**                                                                            | 25-35                                                                                 |  |
|                                        |                                                  |                   | 45                                                                                   | 1                                                                                 | 155-165                                                                              | 25-35                                                                                 |  |

Vervolg tabel vorige pagina

| BAKKEN                |                                               |                                                                                   |       |   |            |       |                                                                                    |
|-----------------------|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------|---|------------|-------|------------------------------------------------------------------------------------|
| appeltaart            | 2x ronde metalen vorm, diameter 20 cm/rooster |  | 60    | 1 | 160-170*** | 70-90 |  |
|                       |                                               |                                                                                   | 45    | 2 | 170-180*** | 70-90 |  |
| appeltaart            | 2x ronde metalen vorm, diameter 20 cm/rooster |  | 60    | 3 | 175        | 70-90 |  |
|                       |                                               |                                                                                   | 45    | 2 | 155-165    | 70-90 |  |
| BRADEN                |                                               |                                                                                   |       |   |            |       |                                                                                    |
| geroosterd brood      | rooster                                       |                                                                                   | 60/45 | 5 | max        | 5-15  |  |
| Burgers <sup>1)</sup> | rooster + ondiepe bakplaat als lekbak         |                                                                                   | 60/45 | 4 | max        | 30-45 |  |

| Gerecht                      | Uitrusting                               |  |  °C |  min |  |
|------------------------------|------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| BEREIDINGEN MET STOOM        |                                          |                                                                                   |                                                                                      |                                                                                       |                                                                                   |
| broccoli, vers; één bakplaat | Geperforeerde diepe bakplaat             | 3                                                                                 | 100                                                                                  | 14-18                                                                                 |  |
| broccoli, vers; 300 g        | Geperforeerde diepe bakplaat             | 3                                                                                 | 100                                                                                  | 10-15                                                                                 |  |
| erwten, bevroren; 2,5 kg     | Geperforeerde diepe bakplaat + Lekschaal | 3,1                                                                               | 100                                                                                  | 30-40                                                                                 |  |

**ATAG**



944452-a4

