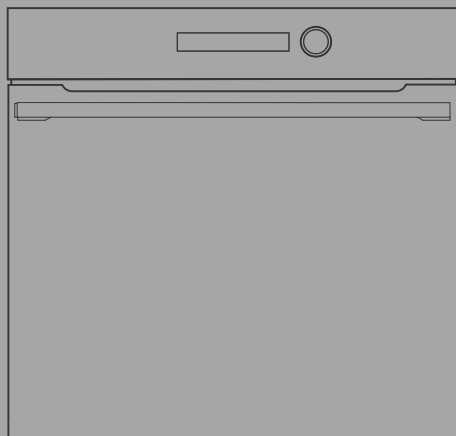


# ATAG



---

## GEbruIKSAANWIJZING

INBOUWOVEN

NL

CX86xxD

CX84xxD

# Inhoudsopgave

|                                                   |           |                                            |           |
|---------------------------------------------------|-----------|--------------------------------------------|-----------|
| <b>Inleiding .....</b>                            | <b>3</b>  | <b>Wifibeheer .....</b>                    | <b>33</b> |
| <b>Veiligheidswaarschuwingen .....</b>            | <b>4</b>  | Het apparaat verbinden met de              |           |
| Veilig gebruik van de magnetron .....             | 5         | ConnectLife-app .....                      | 33        |
| <b>Andere belangrijke</b>                         |           | Wifi gebruiken .....                       | 34        |
| <b>veiligheidswaarschuwingen .....</b>            | <b>7</b>  | De afstandsbediening van de oven           |           |
| <b>Beschrijving van het apparaat .....</b>        | <b>9</b>  | beheren .....                              | 34        |
| Uitrusting van het apparaat .....                 | 9         | <b>Algemene tips en adviezen voor het</b>  |           |
| Bedieningspaneel .....                            | 11        | <b>bakken .....</b>                        | <b>36</b> |
| <b>Voor het eerste gebruik .....</b>              | <b>13</b> | Bereidingstabel .....                      | 38        |
| Voor de eerste keer inschakelen .....             | 13        | Koken met een temperatuursonde .....       | 45        |
| <b>De oven gebruiken .....</b>                    | <b>15</b> | <b>Reiniging en onderhoud .....</b>        | <b>48</b> |
| Hoofdmenu .....                                   | 15        | De magnetron reinigen .....                | 49        |
| Handmatig bereidingsprogramma .....               | 16        | De draadgeleiders verwijderen en           |           |
| Bereidingen met magnetron .....                   | 19        | reinigen .....                             | 49        |
| Werkingsduur - Tijdfunctie .....                  | 21        | Vervanging van de lamp .....               | 50        |
| Plus-menu - aanvullende instellingen .....        | 21        | <b>Problemen verhelpen .....</b>           | <b>51</b> |
| Automatische programma's .....                    | 25        | Storingstabel .....                        | 51        |
| Extra functies .....                              | 26        | Label - informatie over het apparaat ..... | 52        |
| <b>Beginnen met bakken/braden .....</b>           | <b>28</b> | <b>Nalevingsinformatie .....</b>           | <b>53</b> |
| <b>Einde bereiding en oven uitschakelen .....</b> | <b>29</b> | .....                                      | 53        |
| <b>De algemene instellingen kiezen .....</b>      | <b>30</b> | <b>Bescherming van het milieu .....</b>    | <b>54</b> |
|                                                   |           | <b>Kooktest .....</b>                      | <b>55</b> |

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

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

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

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 voor de reiniging van het glas van de deur van het apparaat of het glas van het deksel van de kookplaat geen grove

schuurmiddelen of metalen schrapers; deze kunnen het oppervlak beschadigen, waardoor het glas kan barsten.

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

**WAARSCHUWING:** Voor de vervanging van de lamp moet het apparaat losgekoppeld worden van het lichtnet om een elektrische schok te voorkomen.

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

## **Veilig gebruik van de magnetron**

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

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

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

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

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

- personeelskeukens in winkels en andere werkomgevingen;
- familieboerderijen;
- faciliteiten voor gasten in hotels, motels en andere accommodaties;
- bed en breakfasts.

# Veiligheidswaarschuwingen

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

Gebruik geen metalen bakjes voor voedsel of dranken in magnetrons.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

# Andere belangrijke veiligheidswaarschuwingen

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

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

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.

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

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

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

## Andere belangrijke veiligheidswaarschuwingen

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

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

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

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

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

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

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

### WAARSCHUWING!

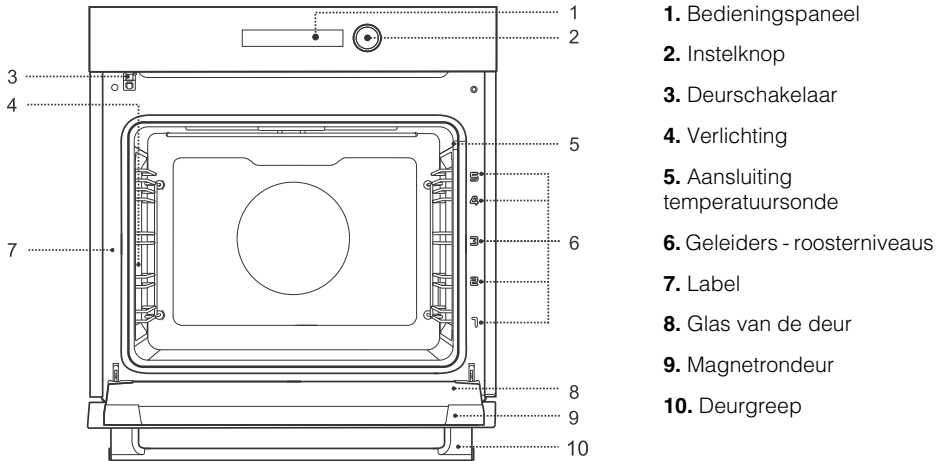
**Lees voor de aansluiting van het apparaat de gebruiksaanwijzing aandachtig door. Het verhelpen van defecten of reclamaties, voortkomend uit een verkeerde aansluiting of gebruik van het apparaat vallen niet onder de garantie.**



# Beschrijving van het apparaat

## ⚠ WAARSCHUWING!

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



## Uitrusting van het apparaat

(afhankelijk van het model)

### De deurschakelaar van de oven

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

### Geleiders

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

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

### Ovenuitrusting

## ⚠ WAARSCHUWING!

**Het rek, de universele bakplaat, het airfrybakrooster, de roestvrijstalen stoomplaat en andere metalen onderdelen mogen niet worden gebruikt in magnetronstanden.**



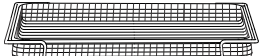
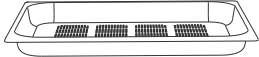
**Rooster** - om te grillen/braden of als ondersteuning voor een pan, bakplaat of ovenschaal.

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.

Het rooster is voorzien van een veiligheidspin. Daarom moet het, wanneer het uit de magnetron wordt gehaald, aan de voorkant een beetje worden opgetild.

# Beschrijving van het apparaat

Vervolg tabel vorige pagina

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Glazen bakschaal</b> - voor het bereiden van voedsel in alle oven- en magnetronstanden. De schaal kan ook worden gebruikt als opdienschaal.                                                                                                                      |
|  | <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.                                                                  |
|  | <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.                                                       |
|  | <b>Geperforeerde bakplaat (roestvrij staal)</b><br>- (bakplaat met openingen) - bedoeld voor stoombereidingen van groente, vis en vlees en voor het gebruik van de sous vide-functie. Zorgt voor een gelijkmatige stoomcirculatie en optimale bereidingsresultaten. |
|  | <b>Temperatuursonde</b> - (FOOD PROBE)<br>Deze kan worden gebruikt om de kerntemperatuur van het gerecht te meten. Het bereidingsproces stopt automatisch wanneer de gewenste temperatuur is bereikt.                                                               |

# Beschrijving van het apparaat

## Bedieningspaneel



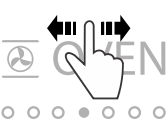
| Toets                                                                                | Gebruik                                                                                                                                                                                                                      |
|--------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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 + paars           | Geeft aan dat programma Combi magnetron 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.

|    |                                                                                                                                                     |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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.                                                                                                                                                                                                                                                              |

# Voor het eerste gebruik

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.

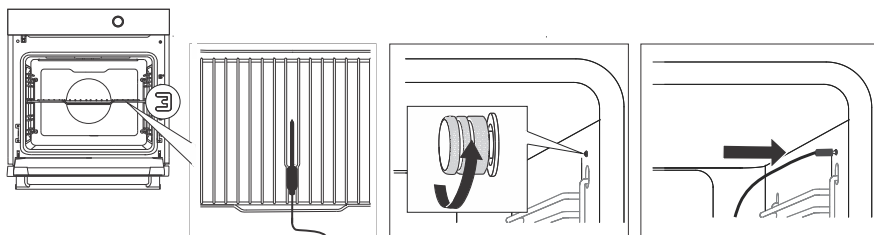
De totale kalibratietijd is maximaal 4 uur. Mocht u ervoor kiezen de procedure over te slaan, dan zal het apparaat geen pop-upmeldingen meer sturen over het uitvoeren van de procedure. Kalibratie kan op elk gewenst moment worden uitgevoerd via het menu Instellingen.

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.

## 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*).



#### MAGNETRON

Snelle toegang tot magnetronfuncties. Deze worden gebruikt om voedsel snel op te warmen, te ontdooien of te koken (zie hoofdstuk: *Magnetron*).



#### COMBI MAGNETRON

Snelle toegang tot gecombineerde magnetronfuncties (zie hoofdstuk: *Combimagnetron*).



#### 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*).



#### 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.



#### 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.

# De oven gebruiken

Vervolg tabel vorige pagina



## NON-FOOD

Het wordt gebruikt om bestek op te warmen, stenen te verhitten 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:<br>- temperatuur<br>- grillvermogensniveau van 1-5 (indien u de grote grill hebt geselecteerd)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 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. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |



## 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 <sup>1)</sup></b><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>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.                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|  | <b>Grote grill + ventilator</b><br>Voor het roosteren van gevogelte en grote stukken vlees.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

# De oven gebruiken

Vervolg tabel vorige pagina

| Symbool                                                                           | Gebruik                                                                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <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 energieklassse volgens de standaard EN 60350-1.

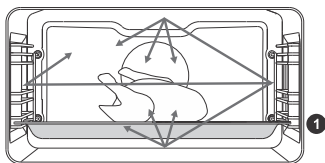
## Bereidingen met magnetron

Microgolven worden gebruikt voor het **koken, braden en ontdooien van voedsel**. In een magnetron kan voedsel snel en efficiënt worden bereid zonder dat de kleur of vorm ervan verandert.

Microgolven zijn een soort elektromagnetische straling. Dergelijke straling wordt vaak aangetroffen in onze omgeving in de vorm van radio-elektrische golven, licht of infraroodstralen. De microgolffrequentie ligt in het bereik van 2.450 MHz.

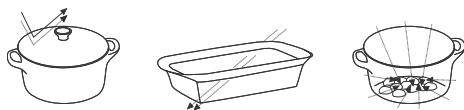
### ⚠ WAARSCHUWING!

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



Dit zijn de kenmerken:

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



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

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

### Vermogen

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

# De oven gebruiken

## Combimagnetron

|    |                                                                                                                                                                                                                                                             |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. | Schakel het apparaat in  . Selecteer de functie  <b>COMBI MAGNETRON</b> in het hoofdmenu. |
| 2. | Selecteer de stand (zie onderstaande tabel).                                                                                                                                                                                                                |
| 3. | Afhankelijk van de geselecteerde bereidingsstand, ziet u instellingen voor: <ul style="list-style-type: none"><li>- temperatuur</li><li>- vermogen</li><li>- magnetronbereidingstijd</li><li>- voorverwarmingsopties</li></ul>                              |
| 4. | U kunt bovendien het volgende instellen: <ul style="list-style-type: none"><li>- <b>+</b> Menu (zie hoofdstuk: <i>Plus-menu - aanvullende instellingen</i>).</li></ul>                                                                                      |
| 5. | Druk op <b>START ►</b> om de bereiding te starten.                                                                                                                                                                                                          |

## Magnetron

|    |                                                                                                                                                                                                                                                       |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. | Schakel het apparaat in  . Selecteer de functie  <b>MAGNETRON</b> in het hoofdmenu. |
| 2. | Selecteer de stand (zie onderstaande tabel).                                                                                                                                                                                                          |
|    | Instellingen worden weergegeven voor: <ul style="list-style-type: none"><li>- magnetronvermogen en bereidingstijd</li></ul>                                                                                                                           |
| 3. | U kunt bovendien het volgende instellen: <ul style="list-style-type: none"><li>- <b>+</b> Menu (zie hoofdstuk: <i>Plus-menu - aanvullende instellingen</i>).</li></ul>                                                                                |
| 4. | Druk op <b>START ►</b> om de bereiding te starten.                                                                                                                                                                                                    |

| Symbool                                                                             | Gebruik                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Heet lucht + magnetron</b><br>Hete lucht zorgt voor een betere luchtcirculatie rond het gerecht. Hierdoor droogt het oppervlak beter en ontstaat er een dikkere korst. Dit is bedoeld om vlees, gebak en groente sneller te bereiden of bakken. De magnetronfunctie werkt ondersteunend om de bereidingstijd te verkorten. |
|  | <b>Grote grill + ventilator + magnetron</b><br>Voor het sneller garen van gevogelte, vis en grotere stukken vlees. De magnetronfunctie helpt de bereidingstijd te verkorten.                                                                                                                                                  |
|  | <b>Magnetron</b><br>Hiermee kan voedsel snel worden opgewarmd, ontdooid en gekookt.                                                                                                                                                                                                                                           |
|  | <b>Bovenwarmte + onderwarmte + ventilator + magnetron</b><br>Wordt gebruikt om gegratineerde gerechten sneller te bereiden. De magnetronfunctie versnelt het bereidingsproces.                                                                                                                                                |
|  | <b>Kleine grill + hete lucht + magnetron</b><br>Dit is een gezonde versie van frituren die voor een knapperig korstje zorgt zonder toegevoegd vet.                                                                                                                                                                            |

Vervolg tabel vorige pagina

| Symbol | Gebruik                                                    |
|--------|------------------------------------------------------------|
|        | Met de magnetronfunctie kan voedsel sneller worden bereid. |

## 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>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> ).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

# De oven gebruiken

## 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 **+** .
- 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 **✓** .
- 3.** Druk op **START ►** om de bereiding te starten.
- 4.** De functie kan ook tijdens gebruik worden uitgeschakeld. Zet de bereiding uit door op **<** 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.**

## 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. **Stap 1**

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.  
OPMERKING: als u een bereidingsduur selecteert, kunt u de eerste stap ook in de basisinstellingen instellen.

### 2. **Stap 2**

Selecteer de instellingen voor stap 2 en stap 3.  
U kunt de stappen ook wijzigen voordat de bereiding wordt gestart.

3. Druk op  om de bereiding te starten.  
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. **Opslaan in instellingen**

Vanuit de instellingen kunt u uw geselecteerde parameters opslaan in uw voorinstellingen zodat u ze de toekomst weer kunt gebruiken.

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. **Instellingen opslaan na afloop van een bereiding.**

Nadat de taak is voltooid, geeft het scherm  weer. Druk op deze toets om de voorinstelling op te slaan.  
Het hoofdmenu verschijnt op het scherm.

# De oven gebruiken

Vervolg tabel vorige pagina

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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.                                                                                                                                            |



## 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><br>OPMERKING: voor bepaalde gerechten kunt u ook de programmaparameters wijzigen. |
| 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 magnetron

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>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>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 magnetron</b>                                                                                                                                                                                                    |
| 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
- huidige en ingestelde temperaturen
- magnetronvermogen
- werkingsduur
- uitgestelde start

# 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>Warm houden</b>      | Met deze modus kunt u het warmteniveau in de oven handhaven (het voedsel in de oven blijft warm).                                                                                                                            |

## 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.

# 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>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.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|  | <p><b>VERBIND</b></p> <p>U kunt de verbinding, ovenconnectiviteit en extra gebruikers instellen.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|  | <p><b>WERK BIJ - RESET</b></p> <p>Met deze functie kunt u de fabrieksinstellingen opnieuw instellen en bijwerken.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|  | <p><b>INFO - ONDERSTEUNING</b></p> <p>De functie helpt de gebruiker met instructies voor het gebruik van en met informatie over het apparaat.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

# De algemene instellingen kiezen

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

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p><b>SABBAT</b></p> <p>Met de sabbatfunctie blijft het voedsel in het apparaat warm zonder dat u het apparaat hoeft in en uit te schakelen.</p> <p>Stel de werkingsduur (24 tot 80 uur) en de temperatuur in. Wanneer u op <b>x</b> drukt, start het aftellen.</p> <p>Alle geluiden en functies worden gedeactiveerd, behalve de toets <b>x</b>.</p> <p>OPMERKING: bij stroomuitval wordt de sabbatmodus gedeactiveerd en keert het apparaat terug naar de oorspronkelijke staat.</p> |
|  | <p><b>ECO</b></p> <p>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.</p>                                                                                           |
|  | <p><b>NACHTMODUS</b></p> <p>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.</p>                                                                                                                                                                           |
|                                                                                   | <p><b>DEMOMODUS</b></p> <p>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.</p>                                                                                                                                                                                    |



## 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.

## Gebruik van microgolven

- Gebruik geschikt kookgerei (glas, keramiek enzovoort).
- Gebruik voor het bereiden van groente kookgerei met een deksel. Voeg 1 eetlepel water toe per 100 g voedsel.

## Algemene tips en adviezen voor het bakken

- Roer het voedsel tijdens het ontdooien of keer het om.

# Algemene tips en adviezen voor het bakken

## Bereidingstabel

OPMERKING: gerechten waarvoor een volledig voorverwarnde 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                   |                                                                                      |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
| 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                                                                                 |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
| met gist gerezen klein gebak, 2 niveaus | 60                                                                                   | 2+4                                                                               |  | 160-170                                                                              | 20-30                                                                                 |
|                                         | 45                                                                                   | 1+3                                                                               |                                                                                     |                                                                                      | 30-40                                                                                 |

# Algemene tips en adviezen voor het bakken

Vervolg tabel vorige pagina

| Gerecht               |  cm |  |    |  °C |  min |
|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 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                                                                                 |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
| brood op bakplaat     | 60                                                                                   | 1                                                                                 | —                                                                                   | 220 **                                                                               | 15                                                                                    |
|                       |                                                                                      |                                                                                   |                                                                                     | 190                                                                                  | 25-40                                                                                 |
|                       | 45                                                                                   | 2                                                                                 |                                                                                     | 220 **                                                                               | 15                                                                                    |
|                       |                                                                                      |                                                                                   |                                                                                     | 190                                                                                  | 25-40                                                                                 |
| brood in een bakblik  | 60                                                                                   | 1                                                                                 | —                                                                                   | 230                                                                                  | 20-25                                                                                 |
|                       |                                                                                      |                                                                                   |                                                                                     | 180                                                                                  | 20-25                                                                                 |
|                       | 45                                                                                   |                                                                                   |                                                                                     | 200 **                                                                               | 40-50                                                                                 |

# Algemene tips en adviezen voor het bakken

Vervolg tabel vorige pagina

| Gerecht                                    |  cm |  |    |  °C |  min |
|--------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| platbrood (focaccia)                       | 60/45                                                                                | 2                                                                                 |    | 220 **                                                                               | 20                                                                                    |
|                                            |                                                                                      |                                                                                   |                                                                                     | 180                                                                                  | 5-15                                                                                  |
| verse broodjes (kaiserbroodjes)            | 60                                                                                   | 3                                                                                 |    | 200-210 **                                                                           | 15-25                                                                                 |
|                                            | 45                                                                                   | 2                                                                                 |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
| verse broodjes (kaiserbroodjes), 2 niveaus | 60                                                                                   | 2+4                                                                               |    | 200-210 **                                                                           | 20-30                                                                                 |
|                                            | 45                                                                                   |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                      | 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                                                                                   | 2                                                                                 |    | 210-220                                                                              | 15-20                                                                                 |
|                                            | 45                                                                                   |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                      | 15-25                                                                                 |
| diepvriespizza, 2 niveaus                  | 60                                                                                   | 2+4                                                                               |    | 210-220                                                                              | 15-25                                                                                 |
|                                            | 45                                                                                   | 1+3                                                                               |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
| hartige taart, quiche                      | 60                                                                                   | 2                                                                                 |  | 190-210                                                                              | 50-60                                                                                 |
|                                            | 45                                                                                   |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
| burek                                      | 60                                                                                   | 1                                                                                 |  | 200-210                                                                              | 35-45                                                                                 |
|                                            | 45                                                                                   |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                      | 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                                                                                 |
| gebraden rundvlees, langzaam gegaard       | 60                                                                                   | 2                                                                                 |  | 100-120                                                                              | 150-240                                                                               |
|                                            | 45                                                                                   | 1                                                                                 |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |



# Algemene tips en adviezen voor het bakken

Vervolg tabel vorige pagina

| Gerecht                              |  cm |  |    |  °C |  min |
|--------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| runderlapjes, doorbakken, 3 cm 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 gegaard | 60                                                                                   | 2                                                                                 |    | 100-120                                                                              | 200-300                                                                               |
|                                      | 45                                                                                   |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                      | 250-350                                                                               |
| varkensgebraad, langzaam gegaard     | 60                                                                                   | 2                                                                                 |    | 100-120                                                                              | 150-240                                                                               |
|                                      | 45                                                                                   | 1                                                                                 |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
| varkensribbetjes, langzaam gegaard   | 60                                                                                   | 3                                                                                 |    | 120-140                                                                              | 210-310                                                                               |
|                                      | 45                                                                                   | 2                                                                                 |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
| karbonades, dikte 3 cm               | 60/45                                                                                | 4                                                                                 |    | 220-230                                                                              | 25-35                                                                                 |
| gevogelte                            |                                                                                      |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
| gevogelte, 1,2 - 2,0 kg              | 60/45                                                                                | 1                                                                                 |  | 200-210/360                                                                          | 45-60                                                                                 |
| gevogelte met vulling, 1,5 kg        | 60/45                                                                                | 2                                                                                 |  | 170-180                                                                              | 110-130                                                                               |
| gevogelte, borst                     | 60                                                                                   | 3                                                                                 |  | 170-180                                                                              | 60-90                                                                                 |
|                                      | 45                                                                                   | 2                                                                                 |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
| kippendijen                          | 60/45                                                                                | 1                                                                                 |  | 190-200/600                                                                          | 20-30                                                                                 |
| kippenvleugels                       | 60                                                                                   | 3                                                                                 |  | 210-220                                                                              | 35-45                                                                                 |
|                                      | 45                                                                                   | 2                                                                                 |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
| gevogelte, borst, langzaam gegaard   | 60                                                                                   | 3                                                                                 |  | 100-120                                                                              | 40-80                                                                                 |
|                                      | 45                                                                                   | 2                                                                                 |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
| vleesgerechten                       |                                                                                      |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |

# Algemene tips en adviezen voor het bakken

Vervolg tabel vorige pagina

| Gerecht                               |  cm |  |    |  °C |  min |
|---------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 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                                                                                   | 3                                                                                 |    | 200 - 240/360                                                                        | 12-17*                                                                                |
|                                       | 45                                                                                   |                                                                                   |    | 200-220**                                                                            | 20-30*                                                                                |
| 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                                                                                | 1                                                                                 |    | 750                                                                                  | 8-10                                                                                  |
| broccoli, roosjes, 500 g              | 60/45                                                                                | 1                                                                                 |  | 750                                                                                  | 5-15                                                                                  |
| erwten, 2,5 kg                        | 60/45                                                                                | 1                                                                                 |  | 750                                                                                  | 20-30                                                                                 |
| bloemkool, roosjes, 500 g             | 60/45                                                                                | 1                                                                                 |  | 750                                                                                  | 8-10                                                                                  |
| wortelen, heel, 500 g                 | 60/45                                                                                | 1                                                                                 |  | 1000                                                                                 | 13-14                                                                                 |
| asperges, 500 g                       | 60/45                                                                                | 1                                                                                 |  | 750                                                                                  | 8-10                                                                                  |
| 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                                                                                 |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |

# Algemene tips en adviezen voor het bakken

Vervolg tabel vorige pagina

| Gerecht                            |  cm |  |    |  °C |  min |
|------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| frietjes, zelfgemaakt              | 60                                                                                   | 3                                                                                 |    | 210-220                                                                              | 15-30                                                                                 |
|                                    | 45                                                                                   | 2                                                                                 |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
| gemengde groenten, plakjes         | 60                                                                                   | 4                                                                                 |    | 200-210                                                                              | 10-20                                                                                 |
|                                    | 45                                                                                   | 2                                                                                 |                                                                                     |                                                                                      | 15-25                                                                                 |
| gevulde groenten                   | 60                                                                                   | 2                                                                                 |    | 200-210                                                                              | 40-50                                                                                 |
|                                    | 45                                                                                   |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
| ONTBIJTGRANEN EN PASTA             |                                                                                      |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
| rijst                              | 60/45                                                                                | 1                                                                                 |    | 750                                                                                  | 20-30                                                                                 |
|                                    |                                                                                      |                                                                                   |                                                                                     | 600                                                                                  | 2-10                                                                                  |
| bruine rijst                       | 60/45                                                                                | 1                                                                                 |    | 750                                                                                  | 25-30                                                                                 |
|                                    |                                                                                      |                                                                                   |                                                                                     | 600                                                                                  | 2-10                                                                                  |
| risotto                            | 60/45                                                                                | 1                                                                                 |    | 750                                                                                  | 20-30                                                                                 |
| pasta                              | 60/45                                                                                | 1                                                                                 |    | 1000                                                                                 | 15-25                                                                                 |
| volkoren pasta                     | 60/45                                                                                | 1                                                                                 |    | 1000                                                                                 | 10-15                                                                                 |
|                                    |                                                                                      |                                                                                   |                                                                                     | 600                                                                                  | 5                                                                                     |
| ravioli                            | 60/45                                                                                | 1                                                                                 |    | 1000                                                                                 | 10                                                                                    |
|                                    |                                                                                      |                                                                                   |                                                                                     | 750                                                                                  | 3-5                                                                                   |
| CONVENTIONELE PRODUCTEN – BEVROREN |                                                                                      |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
| frietjes                           | 60/45                                                                                | 2                                                                                 |  | 200-210/360                                                                          | 25-35**                                                                               |
| frietjes, 2 niveaus                | 60                                                                                   | 2+4                                                                               |  | 200-210                                                                              | 30-40*                                                                                |
|                                    | 45                                                                                   | 1+3                                                                               |                                                                                     |                                                                                      | 40-50*                                                                                |
| kipmedaillons                      | 60/45                                                                                | 2                                                                                 |  | 210-220/360                                                                          | 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                                                                                 |  | 200-210/360                                                                          | 30-40                                                                                 |

# Algemene tips en adviezen voor het bakken

Vervolg tabel vorige pagina

| Gerecht                                               |  cm |  |    |  °C |  min |
|-------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| croissants                                            | 60                                                                                   | 3                                                                                 |    | 100                                                                                  | 20                                                                                    |
|                                                       |                                                                                      |                                                                                   |                                                                                     | 170                                                                                  | 15-20                                                                                 |
|                                                       | 45                                                                                   | 1                                                                                 |                                                                                     | 100                                                                                  | 20                                                                                    |
|                                                       |                                                                                      |                                                                                   |                                                                                     | 170                                                                                  | 15-20                                                                                 |
| GEBAKKEN PUDDING, SOUFFLÉS EN GEGRATINEERDE GERECHTEN |                                                                                      |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
| aardappelmoussaka                                     | 60                                                                                   | 1                                                                                 |    | 200-210/360                                                                          | 20-30                                                                                 |
|                                                       | 45                                                                                   | 2                                                                                 |    | 180-190                                                                              |                                                                                       |
| lasagne                                               | 60/45                                                                                | 2                                                                                 |    | 180-190                                                                              | 45-55                                                                                 |
| zoete gebakken pudding                                | 60                                                                                   | 1                                                                                 |    | 750                                                                                  | 15-25                                                                                 |
|                                                       | 45                                                                                   | 2                                                                                 |    | 170-180                                                                              | 35-45                                                                                 |
| zoete soufflé                                         | 60                                                                                   | 1                                                                                 |    | 360                                                                                  | 11-14                                                                                 |
|                                                       | 45                                                                                   | 2                                                                                 |    | 180 **                                                                               | 16-20                                                                                 |
| 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*                                                                                |
| ANDERS                                                |                                                                                      |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
| popcorn                                               | 60/45                                                                                | 1                                                                                 |  | 1000                                                                                 | 2-4                                                                                   |
| vloeistoffen                                          | 60/45                                                                                | 1                                                                                 |  | 1000                                                                                 | 1-3                                                                                   |
| boter, chocolade smelten                              | 60/45                                                                                | 1                                                                                 |  | 90-180                                                                               | 3-10                                                                                  |

# Algemene tips en adviezen voor het bakken

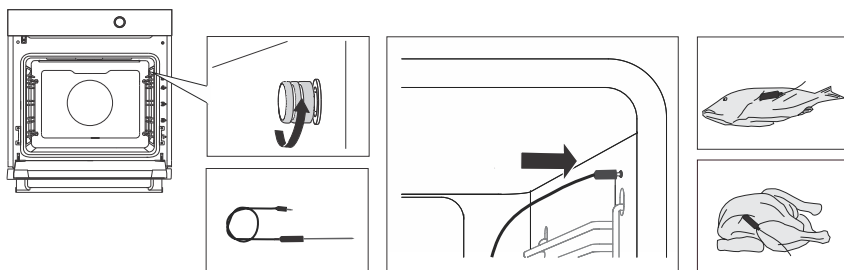
## Koken met een temperatuursonde (▲FOOD PROBE)

(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             |

# Reiniging en onderhoud

## WAARSCHUWING!

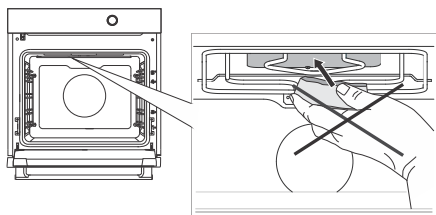
**Koppel voor de reiniging het apparaat eerst los van het elektriciteitsnet en wacht tot het is afgekoeld.**

**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.



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

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



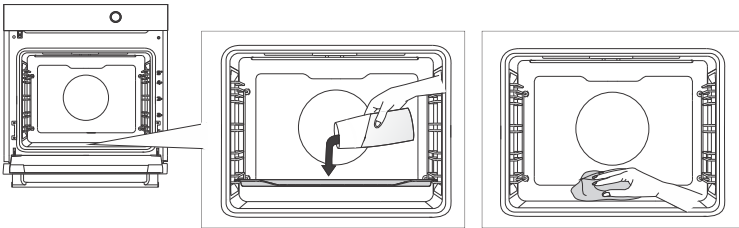
## De magnetron reinigen

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 de reinigingsfunctie voor de magnetron alleen als de oven volledig is afgekoeld.**



- |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. | Plaats de glazen bakplaat in de eerste geleider en schenk er 0,15 l warm water in.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 2. | Selecteer de functie  <b>Magnetron schoonmaken</b> en druk op <b>START ►</b> .                                                                                                                                                                                                                                          |
| 3. | Het programma duurt 8 minuten. 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. |

### 💡 INFORMATIE!

Trek de uittrekbare geleiders, om ze te reinigen, los en verwijder ze nadat de procedure is voltooid.

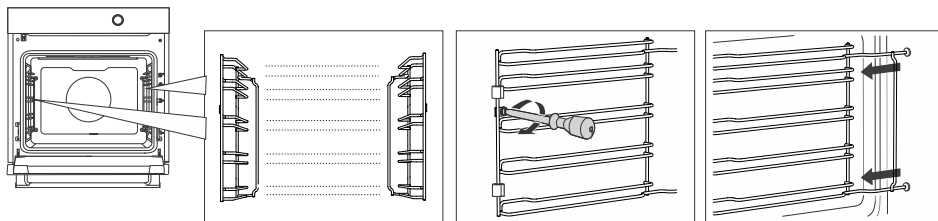
De telescopische geleiders kunnen geel worden, meer geluid gaan maken en stijver gaan aanvoelen. Dit heeft geen invloed op de werking van het apparaat of de accessoires. Na herhaaldelijk gebruik zullen ze weer soepel en stil glijden.

## De draadgeleiders verwijderen en reinigen

### 💡 INFORMATIE!

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

# Reiniging en onderhoud



1. Gebruik een schroevendraaier om de schroef los te draaien (u kunt ook een muntje gebruiken dat in de inkeping in de schroefkop past).
2. Haal de geleiders los uit de gaten in de achterwand.

OPMERKING: zorg ervoor dat u de afstandhouders op de draadgeleiders niet kwijtraakt. Plaats de afstandhouders na het reinigen terug, anders kunnen er vonken ontstaan.

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

## Vervanging van de lamp

De lamp is een verbruiksartikel en valt daarom niet onder de garantie. Haal alle accessoires uit het apparaat voordat u de lamp vervangt.

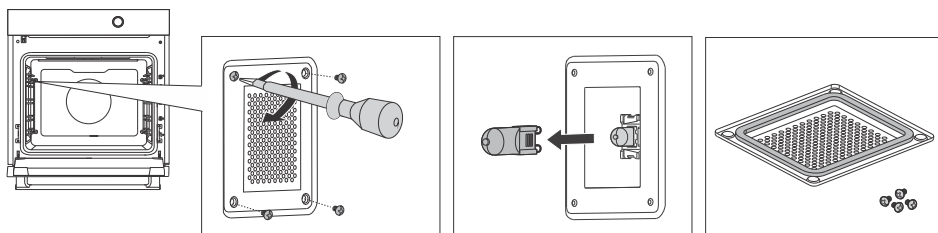
Halogeenlamp: G9, 230 V, 25 W

De oven is voorzien van een halogeenlamp.

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

### ⚠ WAARSCHUWING!

**Vervang de lamp alleen wanneer het apparaat is losgekoppeld van de netvoeding. Pas op dat u de emailaag niet beschadigt. Gebruik bescherming om te voorkomen dat u zich verbrandt.**



1. Draai de vier schroeven los. Verwijder de afdekking en het glasplaatje.
2. Verwijder de halogeenlamp en vervang deze door een nieuwe.

OPMERKING: het afdekplaatje is voorzien van een afdichting die niet mag worden verwijderd. De afdichting moet precies aansluiten op de wand van de ovenruimte.

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

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

## 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 ontstaan vonken in het apparaat.</b>                                                                                        | Zorg ervoor dat alle lampafdekkingen goed vastzitten en dat alle afstandhouders op de draadgeleiders zijn aangebracht.<br>Zorg ervoor dat de geleiders in de oven correct zijn geplaatst.                                                              |

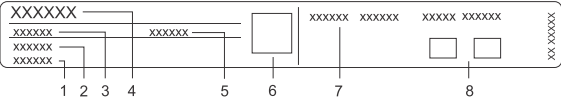
# Problemen verhelpen

Vervolg tabel vorige pagina

| Storing/fout                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Oorzaak |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 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 |

|                              |                                              |
|------------------------------|----------------------------------------------|
| 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.

# Bescherming van het milieu



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.

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                                                                                 | 130**                                                                                | 35-45                                                                                 |    |
|                                        |                                                  |                   | 45                                                                                   | 2                                                                                 | 140                                                                                  | 35-45                                                                                 |    |
| biscuits/koekjes<br>– één rooster      | universele<br>bakplaat                           |                   | 60                                                                                   | 3                                                                                 | 140-150                                                                              | 30-40                                                                                 |    |
|                                        |                                                  |                   | 45                                                                                   | 2                                                                                 | 140                                                                                  | 40-50                                                                                 |    |
| koekjes - twee<br>roosters/niveaus     | universele<br>bakplaat                           |                   | 60                                                                                   | 2,4                                                                               | 135***                                                                               | 35-45                                                                                 |    |
|                                        |                                                  |                   | 45                                                                                   | 1,3                                                                               | 140                                                                                  | 40-55                                                                                 |    |
| cupcakes – één<br>rooster              | universele<br>bakplaat                           |                   | 60                                                                                   | 3                                                                                 | 160-170***                                                                           | 20-30                                                                                 |    |
|                                        |                                                  |                   | 45                                                                                   | 2                                                                                 | 160-170                                                                              | 25-35                                                                                 |   |
| cupcakes – één<br>rooster              | universele<br>bakplaat                           |                   | 60                                                                                   | 3                                                                                 | 150-160**                                                                            | 25-35                                                                                 |  |
|                                        |                                                  |                   | 45                                                                                   | 2                                                                                 | 160-170***                                                                           | 25-35                                                                                 |  |
| cupcakes –<br>twee<br>roosters/niveaus | universele<br>bakplaat                           |                   | 60                                                                                   | 2,4                                                                               | 140                                                                                  | 30-40                                                                                 |  |
|                                        |                                                  |                   | 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                                                                                 | 165                                                                                  | 25-35                                                                                 |  |

# Kooktest

Vervolg tabel vorige pagina

| BAKKEN                |                                               |                                                                                   |       |   |            |       |                                                                                    |
|-----------------------|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------|---|------------|-------|------------------------------------------------------------------------------------|
| appeltaart            | 2x ronde metalen vorm, diameter 20 cm/rooster |  | 60    | 1 | 160-170*** | 70-90 |  |
|                       |                                               |                                                                                   | 45    | 1 | 170-180*** | 70-90 |  |
| appeltaart            | 2x ronde metalen vorm, diameter 20 cm/rooster |  | 60    | 3 | 175        | 70-90 |  |
|                       |                                               |                                                                                   | 45    | 2 | 170-180    | 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 |  |

| THERMISCHE VERWERKING MET MICROGOLVEN |                                                                          |                                                                                   |            |             |                                                                                     |
|---------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Gerecht                               | Uitrusting                                                               |  | ~ ~ W      | ⌚ min       |    |
| custardcrème, 1000 g                  | glazen ovenschaal, 25 x 25 cm, zonder deksel + glazen bakplaat           | 1                                                                                 | 360        | 25-35       |    |
| Biscuit taart                         | ronde glazen ovenschaal, diameter 22 cm, zonder deksel + glazen bakplaat | 1                                                                                 | 360        | 15-25       |    |
| gehaktbrood, 900 g                    | glazen ovenschaal, 25 x 12,5 cm, zonder deksel + glazen bakplaat         | 1                                                                                 | 600<br>360 | 10<br>10-15 |    |
| gemalen vlees ontdooien, 500 g        | glazen bakplaat                                                          | 1                                                                                 | 180<br>90  | 8<br>13-18  |  |
| frambozen ontdooien, 250 g            | glazen ovenschaal, zonder deksel + glazen bakplaat                       | 1                                                                                 | 180        | 6-9         |  |

| BEREIDINGEN MET GECOMBINEERDE STANDEN |                                                                          |                                                                                     |         |       |       |                                                                                     |
|---------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------|-------|-------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Gerecht                               | Uitrusting                                                               |  | °C      | ~ ~ W | ⌚ min |  |
| gegratineerde aardappelen             | ronde glazen ovenschaal, diameter 22 cm, zonder deksel + glazen bakplaat | 1                                                                                   | 180-190 | 600   | 25-40 |  |
| gebak                                 | ronde glazen ovenschaal, diameter 22 cm, zonder deksel + glazen bakplaat | 1                                                                                   | 180-190 | 180   | 17-25 |  |
| kip, 1,2 kg                           | glazen ovenschaal, zonder deksel + glazen bakplaat                       | 1                                                                                   | 210-220 | 360   | 45-55 |  |



**ATAG**



942266-a5

