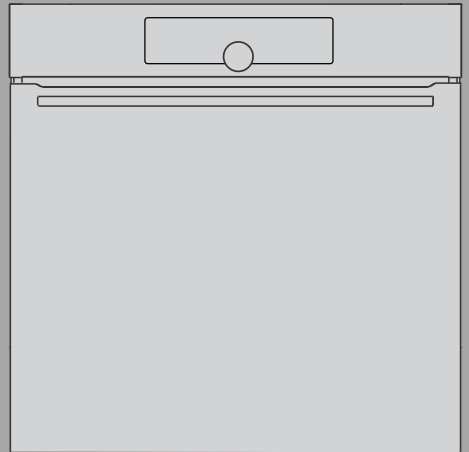


ATAG



GEBRUIKSAANWIJZING
VAN EEN INBOUWOVEN
NL

OX6771B

Inhoudsopgave

Inleiding	3	Einde bereiding en oven uitschakelen	25
Veiligheidswaarschuwingen	4	De algemene instellingen kiezen	26
Andere belangrijke		Algemene tips en adviezen voor het	
veiligheidswaarschuwingen	6	bakken	28
Beschrijving van het apparaat	7	Bereidingstabel	29
Typeplaatje – productinformatie	7	Koken met een temperatuursonde	34
Bedieningsunit	8	Aanbevolen gaarheidsniveaus voor	
Uitrusting van het apparaat	9	verschillende soorten vlees	36
Controlelampjes	9	Reiniging en onderhoud	37
Geleiders	9	Reiniging van de oven met het programma	
De deurschakelaar van de oven	9	Aqua Clean	38
Koelventilator	9	Verwijderen van de draadgeleiders en vaste	
Ovenuitrusting	10	uittrekbare (uitschuifbare) geleiders	39
Voor het eerste gebruik	11	De ovendeur en ruit verwijderen en	
Voor de eerste keer inschakelen	12	terugplaatsen	40
Keuze instelling	13	Vervanging van de lamp	42
Professionele modus (pro bake)	13	Storingstabel	43
AUTOMATISCHE MODUS (auto bake)	19	Bijzondere waarschuwingen en	
EXTRA FUNCTIES KIEZEN (extra bake)	22	foutmelding	43
Kinderslot	23	Verwijdering	44
Beginnen met bakken/braden	24	Kooktest	45

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

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

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

Instructies voor de installatie en aansluiting worden geleverd op een apart blad.

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

INFORMATIE!

Informatie, advies, tip of aanbeveling

WAARSCHUWING!

Waarschuwing – algemeen gevaar

Het is belangrijk dat u de instructies zorgvuldig leest.

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

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

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

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

Als het netsnoer beschadigd is, moet het vervangen worden door de fabrikant, een servicemedewerker of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaarlijke situaties te voorkomen (alleen voor apparaten die met een netsnoer worden geleverd).

Tijdens gebruik wordt het apparaat heet. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen in de oven niet aanraakt.

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

WAARSCHUWING: toegankelijke onderdelen kunnen heet worden tijdens gebruik. Houd kinderen uit de buurt van het apparaat.

WAARSCHUWING: bij gebruik van het apparaat worden het apparaat zelf en de onderdelen die u kunt aanraken erg heet. Let altijd goed op en zorg dat u de verwarmingselementen niet aanraakt. Houd kinderen jonger dan acht jaar uit de buurt van het apparaat, tenzij er voortdurend op ze wordt gelet.

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

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

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

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

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

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

Andere belangrijke veiligheidswaarschuwingen

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

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

Til het apparaat niet op aan de deurgreep.

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

Als de netsnoeren van andere apparaten die in de buurt van dit apparaat zijn geplaatst, verstrikt raken in de ovendeur, kunnen ze beschadigd raken, wat kan leiden tot kortsluiting. Zorg er daarom voor dat de netsnoeren van andere apparaten zich altijd op een veilige afstand bevinden.

Tijdens het werken van de oven zal de ovendeur sterk verhit raken. Voor aanvullende bescherming is een derde glazen plaat ingebouwd die de temperatuur van de buitenkant van de deur verlaagt (hebben alleen sommige modellen).

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

Bedek de binnenkant van de oven niet met aluminiumfolie en plaats geen bakplaten of ander kookgerei op de ovenbodem. Dit zou de luchtcirculatie in de oven belemmeren en verminderen, het bakproces vertragen en de emallaag beschadigen.

Wij raden u aan de ovendeur tijdens het bakken niet te openen, aangezien dit het stroomverbruik verhoogt en de condensvorming doet toenemen.

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

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

Maak de oven schoon als deze volledig is afgekoeld.

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

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

Gebruik het apparaat niet als het beschadigd is. Neem in dat geval contact op met een erkend servicecentrum

WAARSCHUWING!

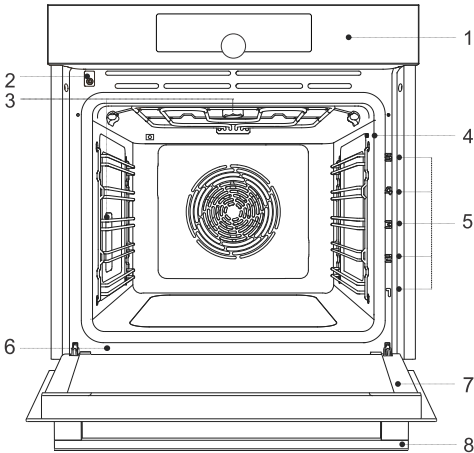
Lees voor de aansluiting van het apparaat de gebruiksaanwijzing aandachtig door. Het verhelpen van defecten of reclamaties, voortkomend uit een verkeerde aansluiting of gebruik van het apparaat vallen niet onder de garantie.

Beschrijving van het apparaat

💡 INFORMATIE!

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

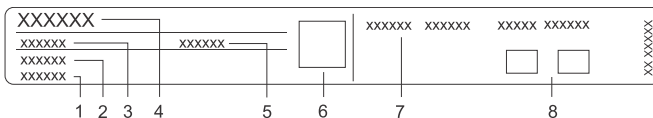
De basisuitrusting van uw apparaat omvat draadgeleiders, een ondiepe bakplaat en een rooster.



- | | |
|---------------------------------|---------------------------|
| 1. Bedieningspaneel | 5. Geleiders — bakkiveaus |
| 2. Deurschakelaar | 6. Typeplaatje |
| 3. Verlichting | 7. Ovendeur |
| 4. Temperatuursonde-aansluiting | 8. Deurgreep |

Typeplaatje – productinformatie

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

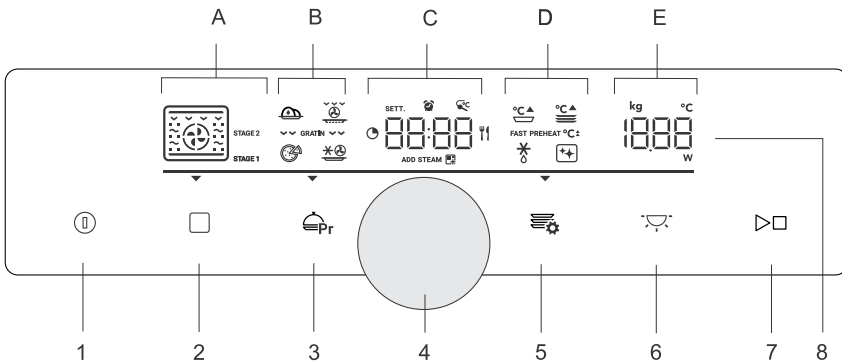


- | | |
|----------------|--|
| 1. Serienummer | 5. Code/ID |
| 2. Model | 6. QR-code (afhankelijk van het model) |
| 3. Type | 7. Technische informatie |
| 4. Merk | 8. Conformiteitsaanduidingen/symbolen |

Beschrijving van het apparaat

Bedieningsunit

(afhankelijk van het model)



1. on | off aan/uit-toets
2. (pro bake) toets professionele modus
3. (auto bake) toets automatische modus
4. Instellingen selectie- en bevestigingsknop
 - draai aan de knop om een instelling te kiezen
 - druk op de knop om de instelling te bevestigen
5. (extra bake) toets voor extra functies en algemene apparaatinstellingen
6. (light) toets voor het in- en uitschakelen van de ovenverlichting
7. start | stop toets voor starten of pauzeren en het bevestigen van instellingen
8. Display:
 - A. baksystemen, StepBake (STEP)
 - B. speciale baksystemen, automatische programma's, gratins
 - C. klok, timerfuncties, temperatuursonde, baktijd
 - D. speciale programma's, voorverwarmen
 - E. temperatuur, gewicht

💡 INFORMATIE!

Voor een betere toetsrespons moet u de toetsen met een groot oppervlak van uw vingertop aanraken. Telkens wanneer u een toets indrukt, wordt dit bevestigd door een kort geluidssignaal (indien de functie beschikbaar is).

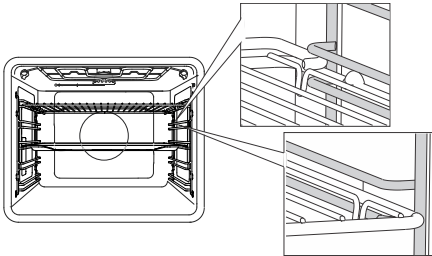
Controlelampjes

Ovenverlichting: de ovenverlichting gaat aan wanneer u de ovendeur opent of sluit, wanneer u de oven inschakelt, aan het einde van het bakproces en wanneer u de toets ovenverlichting op het bedieningspaneel aanraakt.

Geleiders

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

Draadgeleiders



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

De deurschakelaar van de oven

(afhankelijk van het model)

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

WAARSCHUWING!

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

Koelventilator

Het apparaat is uitgerust met een koelventilator die de behuizing, de deur en de besturingseenheid van het apparaat afkoelt. Na het uitschakelen van de oven blijft de koelventilator nog een korte tijd werken om de oven af te koelen.

Uitrusting van het apparaat

Ovenuitrusting

(afhankelijk van het model)



Het **ROOSTER** wordt gebruikt om te grillen/braden of als ondersteuning voor een pan, bakplaat of ovenschaal met het gerecht dat u aan het bakken bent.

INFORMATIE!

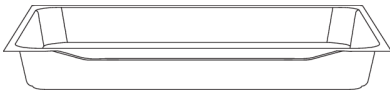
Er zit een veiligheidspin op het rooster. Daarom moet het rooster aan de voorkant iets worden opgetild als het uit de oven wordt getrokken.



De **ONDIEPE BAKPLAAT** wordt gebruikt voor plat en klein gebak. Hij kan ook als lekbak worden gebruikt.

WAARSCHUWING!

De ondiepe bakplaat kan vervormen als deze in de oven opwarmt. Zodra hij is afgekoeld, keert hij terug naar de oorspronkelijke vorm. Een dergelijke vervorming heeft geen invloed op de werking ervan.



De **UNIVERSELE DIEPE BAKPLAAT** wordt gebruikt voor het roosteren van groenten en het bakken van taarten en ovenschotels. Hij kan ook als lekbak worden gebruikt.

INFORMATIE!

Plaats de universele diepe bakplaat nooit in de eerste geleider tijdens het bakken.

WAARSCHUWING!

Het apparaat en sommige toegankelijke onderdelen kunnen tijdens het bakken/braden heet worden.

Voor het eerste gebruik

- Verwijder ovenaccessoires en eventuele verpakking (karton, piepschuim) uit de oven.
- Veeg de ovenaccessoires en de binnenkant af met een vochtige doek. Gebruik geen schurende doeken of agressieve reinigingsmiddelen.
- Verwarm een lege oven ongeveer een uur met het boven- en onderverwarmingssysteem op een temperatuur van 250 °C. De kenmerkende "nieuwe ovengeur" komt vrij; ventileer de ruimte daarom goed tijdens dit proces.

Voor de eerste keer inschakelen

Bij het aansluiten van uw apparaat of na een langere tijd van stroomuitval knippert op het display 12:00.

Kies eerst de volgende basisinstellingen en bevestig deze.

INFORMATIE!

Verander deze door aan de **KNOP** te draaien. Om de gewenste instelling te bevestigen, drukt u op de **KNOP** of raakt u de $\triangleright \square$ -toets aan.



1. KLOKINSTELLING

Stel de klok/tijd van de dag in. Stel eerst de minuten in en bevestig deze; stel vervolgens de uren in en bevestig deze.

INFORMATIE!

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



2. VOLUME GELUIDSSIGNAAL

Gemiddeld volume is de standaardinstelling. De weergave **VoL** en de huidige ingestelde waarde voor het volume van het geluidssignaal verschijnen op het display. Draai aan de KNOP om het toetsvolume te verhogen of te verlagen.



3. DISPLAYDIMMER




Gemiddelde lichtintensiteit is de standaardinstelling. De weergave **brht** en de huidige ingestelde waarde voor de lichtintensiteit van het display verschijnt op het display. Draai aan de KNOP om de lichtintensiteit te verhogen of te verlagen.

Nadat u de geselecteerde instellingen hebt bevestigd, verschijnt de klok op het display. Het apparaat staat in de stand-bymodus.

De interface maakt het mogelijk verschillende instellingen te kiezen:

- Professionele modus (pro bake)
- Automatische modus (auto bake)
- Extra functies (extra bake)
- Stappenprogramma (STAGE) in de professionele modus (pro bake)
- Automatische programma's in automatische modus (auto bake)

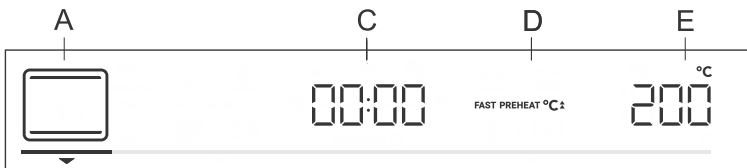
INFORMATIE!

- Draai aan de KNOP om door de instellingen te bladeren.
 - Bevestig eerst de gekozen instelling door op de KNOP te drukken; verander daarna de instelling.
 - Bevestig elke instelling door op de KNOP te drukken.
 - Een lijn en een pijl geven de plaats aan van de parameter die u wilt instellen.
 - Druk op de toets  om het programma te starten.
 - Werking van de  toets:
 - kort aanraken: de oven in- of uitschakelen, het bakproces of de functie stoppen.
 - lang aanraken: de oven schakelt over op een laag energieverbruik (energiebesparing).
- Geen enkele toets of KNOP is actief, behalve de  toets. Druk lang op deze toets om de oven in te schakelen.

Professionele modus (pro bake)

Met deze functie kunnen de bakparameters – baksysteem, temperatuur, snel voorverwarmen en baktijd – naar eigen inzicht vrij worden ingesteld.

Tik op de toets en stel het volgende in:



- A baksysteem
- C programmaduur
- D voorverwarmen
- E temperatuur

Daarnaast kan het volgende worden ingesteld:

- timerfuncties (zie hoofdstuk Timerfuncties)
- stapsgewijze bakmodus (STAGE) (zie hoofdstuk Stappenprogramma)
- gratineren (GRATIN) (zie hoofdstuk Starten van het bereidingsproces)

Keuze instelling

Snelle voorverwarming

Gebruik de functie snel voorverwarmen als u de oven zo snel mogelijk op de gewenste temperatuur wilt brengen.

Om snel voorverwarmen te activeren, draait u de KNOP naar de stand **FAST PREHEAT °C** (zie afbeelding, punt D). Bevestig de selectie. Draai aan de KNOP om de volledig verlichte weergave te selecteren en bevestig deze. De functie is nu geactiveerd.

Wanneer de geselecteerde temperatuur is bereikt, stopt het voorverwarmen en klinkt er een geluidssignaal. **door** verschijnt op het display. Open de deur en plaats het gerecht. Het programma zal automatisch verder bakken met de gekozen instellingen.

INFORMATIE!

Als de functie snel voorverwarmen is geactiveerd, kan de uitgestelde startfunctie niet worden gebruikt.

HET BAKSYSTEEM KIEZEN

INFORMATIE!

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


Symbol	Gebruik
	HETE LUCHT Hete lucht zorgt voor een betere stroming van hete lucht rond het voedsel. Zo droogt de lucht het oppervlak iets uit en ontstaat er een dikkere korst. Gebruik dit systeem om vlees, ovenschotels en groenten te bereiden en om voedsel op een enkel rooster of meerdere roosters tegelijk te bakken.
	PIZZASYSTEEM Dit systeem is optimaal voor het bakken van pizza's en gerechten met een hoger watergehalte. Gebruik het om op een enkel rooster te bakken, wanneer u het voedsel sneller gaar en knapperig wilt hebben.
	EXTRA KROKANT (INTENSIEF BAKKEN) Deze bereidingswijze zorgt voor een knapperig korstje zonder toegevoegd vet. Dit is een gezonde manier om fast food te bereiden, met een lager caloriegehalte. Geschikt voor kleinere stukken vlees, vis, groenten, en diepvriesproducten die al voorbereid zijn voor een extra krokante bereiding (frietjes, kipnuggets).
	GRILL MET HETE LUCHT Hete lucht zorgt voor een betere stroming van hete lucht rond het voedsel. Hierdoor droogt het oppervlak iets uit. In combinatie met de grill geeft dit het gerecht ook een intensievere kleur. Voor het sneller bakken van vlees en groenten.
	TURBO HETELUCHT Voor gerechten waarbij een gelijkmatige krokantheid aan alle kanten gewenst is. Het systeem is ook geschikt als eerste stap in de stapsgewijze modus, omdat het oppervlak in de eerste stap snel bruin kan worden en in de tweede stap langzaam kan worden gebakken. Het vlees wordt zo sappig met een mooi gebruikte korst.

Vervolg tabel vorige pagina

Symbol	Gebruik
	<p>GROTE GRILL</p> <p>Gebruik dit systeem om grote hoeveelheden plat voedsel te grillen, zoals toast, plakjes brood, grillworstjes, steak, vis, spiesjes, enz. maar ook om te gratineren en de korst bruin te bakken. De verwarmingselementen aan de bovenkant van de oven verwarmen gelijkmatig het gehele oppervlak. Maximale aanbevolen temperatuur: 240 °C</p>
	<p>BOVENSTE EN ONDERSTE VERWARMINGSELEMENT</p> <p>Gebruik dit systeem voor conventioneel bakken op één rooster, voor het maken van soufflés en voor bakken op lage temperaturen (slow cooking).</p>
	<p>GRILL MET ONDERWARMTE (GENTLE BAKE)</p> <p>Voor het zacht en gecontroleerd langzaam garen van delicate gerechten (zachte stukken vlees) en het bakken van taarten met een knapperige bodem.</p>
	<p>BOVENSTE EN ONDERSTE VERWARMINGSELEMENT MET VENTILATOR</p> <p>Voor het gelijkmatig bakken van voedsel op een enkel rooster, en voor het maken van soufflés.</p>
	<p>GROTE GRILL MET VENTILATOR</p> <p>Voor het roosteren van gevogelte en grotere stukken vlees onder de grill.</p>
	<p>GROTE GRILL EN ONDERSTE VERWARMINGSELEMENT</p> <p>Voor sneller bakken op een enkel rooster en om de bovenkant van uw taart of ovenschotel knapperig bruin te krijgen.</p>
	<p>GRILL MET ONDERSTE VERWARMINGSELEMENT EN VENTILATOR</p> <p>Voor het optimaal bakken van gistdeeg, alle soorten brood, en voor conservering.</p>

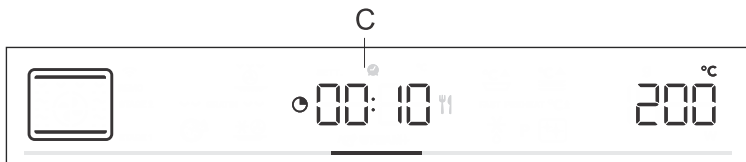
INFORMATIE!

In deze systemen is het mogelijk de gratineerfunctie te gebruiken (zie hoofdstuk Starten van het bereidingsproces).

Tik op de toets  om het bereidingsproces te starten. De geselecteerde instellingen verschijnen op het display.

TIMERFUNCTIES

Draai aan de KNOP om de timerfuncties te selecteren.






Koken op tijd

In deze modus kunt u de werkingsduur van de oven opgeven (de bereidingstijd).

Het symbool van de bereidingstijd  verschijnt op het display. Draai aan de KNOP om de gewenste bereidingstijd in te stellen. Bevestig de instelling door op de KNOP te drukken.

Tik op de toets  om te beginnen met bakken.



Instelling van vertraagde start

INFORMATIE!

Uitgestelde start is niet mogelijk als de voorverwarmfunctie is geactiveerd.

Gebruik deze functie als u na een bepaalde tijd het voedsel in de oven wilt bereiden. Plaats het voedsel in de oven en stel vervolgens het systeem en de temperatuur in. Stel vervolgens de programmaduur en het tijdstip in waarop u wilt dat uw gerecht klaar is.


Voorbeeld:


Huidige tijd: 12:00 uur

Bereidingstijd: 2 uur

Einde bereidingstijd: om 18:00 uur

Het symbool van de bereidingstijd  verschijnt op het display. Kies de instelling en bevestig deze door op de KNOP te drukken (in ons geval 2:00). Druk nogmaals op de KNOP en draai eraan om het symbool

 te selecteren. Bevestig en stel de tijd in waarop u wilt dat uw eten klaar is (in ons geval is dat 18.00 uur). De gewenste eindtijd verschijnt op het display (18:00). Bevestig de instelling door op de KNOP te drukken.

Tik op de toets  om te beginnen met bakken.

Terwijl de oven wacht op activering, schakelt hij over op een gedeeltelijke stand-by (het display wordt donker). De oven schakelt automatisch in met de gekozen instellingen (in ons geval om 16:00 uur). De oven schakelt uit op de ingestelde tijd (in ons geval is dit 18:00 uur).

INFORMATIE!

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

Nadat de ingestelde tijd is verstreken, gaat de oven automatisch uit. De weergaven **End** en **00.00** wisselen elkaar af op het display. Er klinkt een geluidssignaal, dat kan worden uitgezet door een willekeurige toets aan te raken. Na één minuut wordt het geluidssignaal automatisch uitgeschakeld.

WAARSCHUWING!

Deze functie is niet geschikt voor gerechten die snel moeten worden voorverwarmd.

Bederfelijke levensmiddelen mogen niet gedurende lange tijd in de oven worden bewaard. Controleer voordat u deze stand gebruikt of de klok op het apparaat juist is ingesteld.



Instelling kookwekker

De kookwekker kan zelfstandig los van de oven worden gebruikt. De langste instelling is 24 uur. De laatste minuut wordt afgeteld in seconden.

Draai aan de KNOP om het symbool  te selecteren en bevestig uw instelling. Draai aan de knop en stel de kookwekkertijd in. Bevestig de instelling door op de KNOP te drukken.

INFORMATIE!

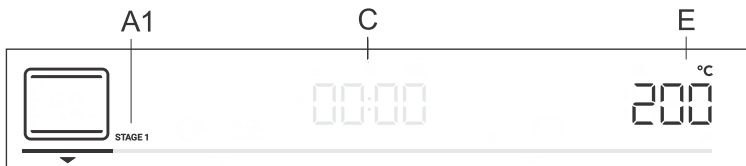
De geselecteerde timerfunctie kan worden gereset naar 00:00 door lang op de KNOP te drukken.

INFORMATIE!

De meest recent gebruikte timerwaarden kunnen worden opgeslagen en aangeboden als vooraf ingestelde waarden wanneer u de timer de volgende keer gebruikt. Deze functie staat standaard uit, maar kan wel geactiveerd worden (zie hoofdstuk Extra functies selecteren, Aanpasbare functie).

STEPBAKE

Met deze functie kunt u in twee stappen of fasen bakken (twee opeenvolgende bakstappen worden gecombineerd in één bereidingsproces).



A1 eerste bereidingsfase STAGE1, (STAGE2)

C programmaduur/einde programma (zie hoofdstuk Timerfuncties)

E temperatuur/vermogen

Stap:STAGE1

Stel in de modus het baksysteem en de temperatuur in. U kunt ook kiezen voor de functie Snel voorverwarmen. Stel vervolgens de bakduur voor STAGE1 in (zie hoofdstuk Timerfuncties). Bevestig de instelling door op de KNOP te drukken.

Keuze instelling

INFORMATIE!

In STAGE1 kunt u de uitgestelde start instellen; als u dat doet, kunt u echter de snelle voorverwarming niet activeren.

Stap:STAGE2

Houd de toets ingedrukt. STAGE2 (tweede bereidingsstap) verschijnt op het display (de eerste is al ingesteld). Stel het baksysteem, de temperatuur en de duur in. Bevestig de instelling door op de KNOP te drukken.

Als u wilt, kunt u STAGE1 of STAGE2 ook wijzigen voordat u ze start.

Tik op de toets en selecteer STAGE1. Nu kunt u de instellingen wijzigen. Doe vervolgens hetzelfde voor STAGE2.


Om de stap te wissen, houdt u de toets ingedrukt.

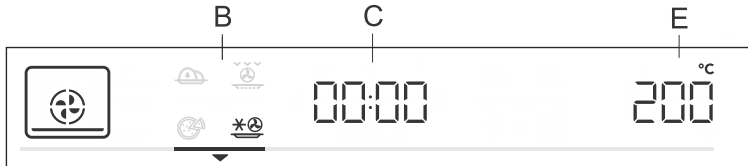
om te beginnen met bakken. De oven begint eerst te werken met de instellingen die zijn geselecteerd voor STAGE1. Als STAGE1 klaar is, wordt STAGE2 geactiveerd.

AUTOMATISCHE MODUS (auto bake)

In deze modus kunt u kiezen tussen speciale baksystemen of automatische programma's (vooraf ingestelde programma's voor bepaalde soorten voedsel).

Speciale baksystemen

Tik op de toets  en stel het volgende in:



B speciale baksystemen

C programmaduur (zie hoofdstuk Timerfuncties)

E temperatuur

Draai aan de KNOB en kies uw instellingen. De vooraf ingestelde waarden worden weergegeven: U kunt de temperatuur en de programmaduur wijzigen.

Symbol	Gebruik
	BEVROREN VOEDSEL BAKKEN ¹⁾ Met deze methode kunt u bevroren voedsel in een kortere tijd bakken zonder voorverwarmen. Optimaal voor voorgebakken diepvriesproducten (bakkerijproducten, croissants, lasagne, patat, kipnuggets), vlees en groenten.
	PIZZASYSTEEM ¹⁾ Dit systeem is optimaal voor het bakken van pizza's en gerechten met een hoger watergehalte. Gebruik het om op een enkel rooster te bakken, wanneer u het voedsel sneller gaar en knapperig wilt hebben.
	SLOW BAKING ²⁾ Voor een zachte, langzame en gelijkmatige garing van vlees, vis en gebak op een enkel rooster. Deze bakmethode zorgt ervoor dat het vlees een hoger watergehalte houdt, waardoor het sappiger en malser wordt, terwijl gebak gelijkmatig wordt gebruid/gebakken. Dit systeem wordt gebruikt in het temperatuurbereik tussen 140 °C en 220 °C.
	EXTRA KROKANT (INTENSIEF BAKKEN) ¹⁾ Deze bereidingswijze zorgt voor een knapperig korstje zonder toegevoegd vet. Dit is een gezonde manier om fast food te bereiden, met minder calorieën in het bereide voedsel. Geschikt voor kleinere stukken vlees, vis, groenten, en diepvriesproducten die al voorbereid zijn voor een extra krokante bereiding (frietjes, kipnuggets).

¹⁾ In deze systemen is het mogelijk de gratineerfunctie te gebruiken (zie hoofdstuk Starten van het bereidingsproces).

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

Keuze instelling


Snelle voorverwarming


De bereidingsprocedures voor sommige gerechten in de automatische bakmodus bevatten ook de functie voor snel voorverwarmen. De weergave is volledig verlicht. Wanneer de geselecteerde temperatuur is bereikt, stopt het voorverwarmen en klinkt er een geluidssignaal. **door** verschijnt op het display. Open de deur en plaats het gerecht. Het programma zal automatisch verder bakken met de gekozen instellingen.


💡 INFORMATIE!

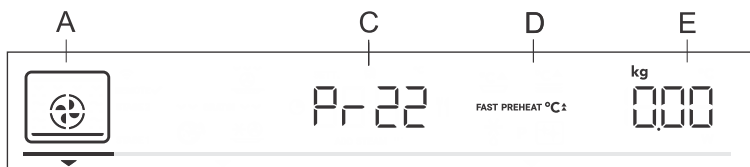
Als de functie snel voorverwarmen is geactiveerd, kan de uitgestelde startfunctie niet worden gebruikt.

Automatische programma's

In de automatische modus  kunt u kiezen uit talrijke automatische programma's (het apparaat zal de optimale bereidingsmethode, temperatuur en bereidingsduur aanbevelen, afhankelijk van het gespecificeerde type voedsel).

Houd de toets  ingedrukt om de automatische programma's op het display weer te geven (zie tabel). Waar mogelijk kunt u ook het gewicht van het voedsel instellen.

Bevestig uw instelling door op de KNOOP te drukken. Tik op de toets  om te beginnen met bakken. De vooraf ingestelde waarden verschijnen op het display.



A baksysteem

C automatische programma-indicatie/programmaduur

D snel voorverwarmen

E geselecteerde hoeveelheid

Aanduiding	Naam van gerecht	Uitrusting	Niveau	Voorverwarmen	Omdraaien
Pr01	biscuitjes	ondiepe bakplaat	3	ja	nee
Pr02	cupcakes	ondiepe bakplaat	3	ja	nee
Pr03	Biscuit taart	bakvorm/schaal op rooster	2	ja	nee
Pr04	met gist gerezen klein gebak	ondiepe bakplaat	2	ja	nee
Pr05	bladerdeeg	ondiepe bakplaat	2	ja	nee
Pr06	appeltaart	bakvorm/schaal op rooster	2	nee	nee
Pr07	appelcake	ondiepe bakplaat	2	nee	nee
Pr08	chocoladesoufflé	bakvorm/schaal op rooster	3	ja	nee

Vervolg tabel vorige pagina


Aanduiding	Naam van gerecht	Uitrusting	Niveau	Voorverwarmen	Omdraaien
Pr09	rijzen	ondiepe bakplaat	2	nee	nee
Pr10	brood	ondiepe bakplaat	2	ja	nee
Pr11	Varkensgebraad	kleine bakvorm/schaal op rooster	2	nee	nee
Pr12	rosbief	kleine bakvorm/schaal op rooster	2	nee	nee
Pr13	gevogelte - geheel	rooster met lekbak	2	nee	na 2/3 van de bereidingstijd
Pr14	gevogelte – kleinere stukken	rooster met lekbak	3	nee	na 2/3 van de bereidingstijd
Pr15	gehaktbrood	bakvorm/schaal op rooster	2	nee	nee
Pr16	in de oven gebakken biefstuk	rooster met lekbak	4	nee	na 2/3 van de bereidingstijd
Pr17	vlees – slow cooking	kleine bakvorm/schaal op rooster	2	ja	nee
Pr18	gebakken/gegrilde vis	rooster met lekbak	4	nee	na 2/3 van de bereidingstijd
Pr19	gebakken aardappelen – partjes	ondiepe bakplaat	3	nee	nee
Pr20	groentensoufflé	bakvorm/schaal op rooster	2	nee	nee
Pr21	lasagne	bakvorm/schaal op rooster	2	nee	nee
Pr22	pizza	ondiepe bakplaat	1	ja	nee

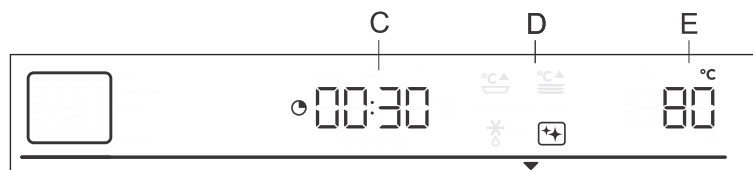
INFORMATIE!

De gratin-functie kan bij sommige automatische programma's worden gebruikt (zie hoofdstuk Starten van het bereidingsproces).

Keuze instelling

EXTRA FUNCTIES KIEZEN (extra bake)

Tik op de toets  om extra functies met hun respectievelijke vooraf ingestelde waarden op het display weer te geven.



C bereidingstijd

D programma

E vooraf ingestelde temperatuur

Draai aan de KNOP en selecteer het programma. De vooraf ingestelde waarden worden weergegeven: bij sommige programma's kan de temperatuur en de bereidingstijd worden ingesteld.

INFORMATIE!

Draai aan de KNOP om door de programma's te bladeren. Bevestig elke instelling door op de KNOP te drukken.



Aqua clean

Met dit programma kan vuil gemakkelijk uit de oven worden verwijderd (zie hoofdstuk Reiniging en onderhoud).



Ontdooien

Gebruik deze functie om diepgevroren voedsel (taarten, gebak, brood, broodjes en diepgevroren fruit) langzaam te ontdooien. Vooraf ingestelde programmawaarden kunnen worden gewijzigd (temperatuur, bereidingstijd).

Halverwege de ontdooitijd moeten de voedingsmiddelen worden omgedraaid, omgeroerd en van elkaar gescheiden als ze aan elkaar bevroren waren.



Warmhouden

Dit wordt gebruikt om het voedsel dat al bereid is warm te houden. U kunt de temperatuur en de start- en eindtijd van het opwarmen instellen.



Borden opwarmen

Gebruik deze functie om uw servies (borden, kopjes) op te warmen voordat u er gerechten in serveert, zodat de gerechten langer warm blijven. U kunt de temperatuur en de begin- en eindtijd van het opwarmen instellen.

Kinderslot

Om het kinderslot te activeren, houdt u de lichttoets  (gedurende 5 seconden) ingedrukt. **Loc** verschijnt op het display. Als u nogmaals lang op de lichttoets drukt, wordt het kinderslot gedeactiveerd.

- Als het kinderslot is geactiveerd en er geen timerfunctie is ingesteld (alleen de klok wordt weergegeven), werkt de oven niet.
- Als het kinderslot is geactiveerd nadat een timerfunctie is ingesteld, zal de oven normaal werken; het is echter niet mogelijk om de instellingen te wijzigen.
- Wanneer het kinderslot is geactiveerd, kunnen kook- of baksystemen (standen) of extra functies niet worden gewijzigd. Het kook-/bak-/braadproces kan alleen worden gestopt of uitgeschakeld.
- Het kinderslot blijft ook na uitschakeling geactiveerd. Als u een nieuw systeem wilt kiezen, moet u het eerst uitschakelen.

Beginnen met bakken/braden

- ▷□ Start het bereidingsproces door op de toets ▷□ te drukken. Totdat de ingestelde temperatuur voor de eerste keer wordt bereikt, worden op het display afwisselend de huidige en de ingestelde temperatuur weergegeven. Het temperatuursymbool knippert eerst. Wanneer de gewenste temperatuur is bereikt, gaat deze uit.

INFORMATIE!

Als er geen timerfunctie is geselecteerd, verschijnt de bereidingstijd op het display. Er klinkt een kort geluidssignaal wanneer de oven de geselecteerde temperatuur heeft bereikt.

▼▼ GRATIN ▼▼

Extra gratineren

U kunt deze functie pas 10 minuten na het begin van het kookproces activeren (het symbool ▼▼ **GRATIN** ▼▼ verschijnt op het display). Druk op de KNOP om instellingen te openen. Draai de KNOP naar het teken ▼▼ **GRATIN** ▼▼ en bevestig uw keuze. Draai nogmaals aan de KNOP en selecteer het volledig verlichte teken. Bevestig uw selectie. De functie is nu geactiveerd. Kooktijd van 10 minuten (10:00) verschijnt op het display.


Om de duur te wijzigen, drukt u tweemaal op de KNOP en draait u de knop om de tijd aan te passen (max. 30 min). Bevestig uw selectie.

De functie wordt gebruikt in de laatste fase van het bakproces wanneer u saus/wet rub of dry rub aan het gerecht toevoegt, of wanneer u de korst extra bruin wilt laten worden. Tijdens het gratineren vormt zich een goudbruin korstje op het gerecht, waardoor het voedsel niet uitdroogt en het er mooier uitziet en een betere smaak krijgt.

INFORMATIE!

De functie kan ook worden uitgeschakeld terwijl deze actief is. Draai de KNOP naar de instelling ▼▼ **GRATIN** ▼▼ en druk op de KNOP om te bevestigen. Kies de gedimde weergave en bevestig deze door op de KNOP te drukken.

Einde bereiding en oven uitschakelen

Tik op de toets  . **End** verschijnt op het display en er klinkt een geluidssignaal.

INFORMATIE!


Nadat de bereiding is voltooid, worden ook alle timerinstellingen gestopt en verwijderd, behalve de kookwekker. De tijd (klok) wordt weergegeven. De ventilator blijft nog een tijdje draaien.

Na het gebruik van de oven kan er wat water achterblijven in het condensatiekanaal (onder de deur). Veeg het kanaal schoon met een spons of een doek.

De algemene instellingen kiezen

Houd de toets  ingedrukt. **SEtt** verschijnt enkele seconden op het display. Vervolgens verschijnt het menu met algemene instellingen.

INFORMATIE!

Draai aan de KNOP om door de instellingen te bladeren. Bevestig elke instelling door op de KNOP of de toets  te drukken.



Klokweergave

Draai aan de KNOP om de klok in te stellen. **CLoc** verschijnt op het display. Na bevestiging kunt u kiezen tussen de 12-uurs en 24-uurs klokweergave. Bevestig en stel vervolgens de klok/tijd in. Stel eerst de minuten in. Bevestig de ingevoerde waarde en stel vervolgens de uren in. Bevestig nogmaals de ingevoerde waarde.



Volume van het geluidssignaal

U kunt kiezen uit drie volumenniveaus voor de pieptonen. Draai aan de KNOP om naar de instelling **Vol** te gaan. Bevestig de instelling en stel het volume in. Er zijn vier beschikbare volumenniveaus (nul streepjes – UIT, één, twee of drie streepjes).



Displayverlichting

Kies tussen drie niveaus van lichtintensiteit van het display. Draai aan de KNOP om naar de instelling **brht** te gaan. Bevestig uw selectie en kies een lagere of hogere intensiteit. Er zijn drie beschikbare verlichtingsniveaus (één, twee of drie streepjes).



Display - nachtmodus

Deze functie dimt automatisch het display (overschakelen van hoog naar laag verlichtingsniveau) 's nachts (20:00 uur tot 06:00 uur). Ga naar de instelling **nGht**. Draai aan de KNOP om deze functie On of OFF te zetten.



Stand-by

Deze functie schakelt de klokweergave in of uit. Selecteer de instelling **hi dE**. Draai aan de KNOP om de functie in of uit te schakelen.

De algemene instellingen kiezen



Aanpasbare functie

Met deze functie kunt u de ingestelde bereidingstemperatuur en de bereidingstijd aanpassen. Standaard is deze functie gedeactiveerd, maar u kunt deze wel activeren.

Als de functie is geactiveerd, wordt de meest recente bereidingstijd weergegeven. Er wordt rekening gehouden met instellingen voor de meest recente baksessie van minimaal 1 minuut.

AdPt verschijnt op het display. Om de functie uit te schakelen, draait u de KNOP naar de stand OFF. Volg dezelfde procedure om de functie te activeren. Selecteer "ON" op het display.



Automatisch snel voorverwarmen

Met deze functie kunt u automatisch snel voorverwarmen toevoegen aan de bakstanden die dit toelaten.

Draai aan de KNOP om de instelling **Auto** te selecteren. Kies On of OFF.





Sabbath


De Sabbath-functie maakt het mogelijk het voedsel in de oven warm te houden zonder de oven aan of uit te hoeven zetten.

Draai aan de KNOP om de instelling **SAbb** te selecteren. Kies On of OFF.

Stel de duur (tussen 24 en 72 uur) en de temperatuur in. Bevestig elke instelling door op de KNOP te drukken.

Als u wilt dat de ovenverlichting de hele tijd brandt, schakelt u deze in door het symbool  aan te raken.

Tik op de toets  om het aftellen te starten. **SAbb** verschijnt op het display.


Alle geluiden en bedieningsfuncties worden gedeactiveerd, behalve de toets .

INFORMATIE!

Bij stroomuitval wordt de sabbath-modus gedeactiveerd en keert de oven terug naar de oorspronkelijke staat.



Fabrieksinstellingen

Met deze functie kunt u het apparaat terugzetten naar de fabrieksinstellingen. **FAct** verschijnt op het display. Draai aan de KNOP om rES te selecteren. Druk op de toets  tot het einde van de animatie om te bevestigen.

WAARSCHUWING!

Na een stroomuitval of nadat het apparaat is uitgeschakeld, blijven de instellingen van de extra functies nog enige minuten bewaard. Daarna worden alle instellingen, behalve het geluidssignaal en de displaydimmer, teruggezet naar de fabrieksinstellingen.




















Algemene tips en adviezen voor het bakken

- Haal tijdens het bakken alle overbodige apparatuur uit de oven
- Gebruik apparatuur van hittebestendige, niet-reflecterende materialen (meegeleverde bakplaten, schalen, geëmailleerd kookgerei, kookgerei van gehard glas). Felgekleurde materialen (roestvrij staal of aluminium) reflecteren warmte. Als gevolg hiervan is de thermische verwerking van voedsel daarin minder effectief.
- Plaats de bakplaten en schalen altijd tot het einde van de geleiders. Zet bij het bakken op het rooster de ovenschalen of bakplaten in het midden van het rooster.
- Voor een optimale voedselbereiding raden wij aan de richtlijnen in de bereidingstabel in acht te nemen. Kies de lagere gespecificeerde temperatuur en de kortste gespecificeerde bereidingstijd. Als deze tijd is verstreken, controleert u de resultaten en past u de instellingen zo nodig aan.
- Open de ovendeur niet tijdens het bakken, tenzij het absoluut noodzakelijk is.
- Plaats de bakplaten niet rechtstreeks op de bodem van de oven.
- Bedek de bodem van de oven of het rooster niet met aluminiumfolie.
- Bij langere bakprogramma's kunt u de oven ongeveer 10 minuten voor het einde van de bereidingstijd uitschakelen om gebruik te maken van de opgehoopte warmte.
- Plaats ovenschalen altijd op het rooster.
- Gebruik bij het koken volgens recepten uit oudere kookboeken het onderste en bovenste verwarmingssysteem (zoals in conventionele ovens) en stel de temperatuur 10 °C lager in dan aangegeven in het recept.
- Als u bakpapier gebruikt, zorg er dan voor dat het bestand is tegen hoge temperaturen. En knip het indien nodig bij. Bakpapier voorkomt dat het voedsel aan de bakplaat blijft kleven en maakt het gemakkelijker om het van de bakplaat te verwijderen.
- Bij het bakken/braden van grotere stukken vlees of ovengerechten met een hoger watergehalte, zal in de oven een grotere hoeveelheid stoom ontstaan. Dit is een normaal verschijnsel dat geen invloed heeft op de werking van het apparaat. Droog na het einde van het bakken/braden de deur en het glas van de deur goed af.
- Als u een gerecht direct op het rooster bakt, plaats dan de universele diepe bakplaat een niveau lager om als lekbak te dienen.

Snel voorverwarmen van de oven: verwarm de oven alleen voor als het recept of de tabellen in deze gebruiksaanwijzing dit voorschrijven. Als u de functie voor snel voorverwarmen gebruikt, plaats het voedsel dan pas in de oven als de oven volledig is opgewarmd. Temperatuur heeft een grote invloed op het eindresultaat. Snel voorverwarmen wordt aanbevolen voor delicate stukken vlees (entrecote), en voor met gist gerezen deeg en deeg dat een kortere baktijd nodig heeft. Het verwarmen van een lege oven kost veel energie. Daarom raden we aan om, indien mogelijk, meerdere gerechten achter elkaar te bereiden, of meerdere gerechten tegelijk te bereiden.

























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

Opmerking: gerechten waarvoor een volledig voorverwarmde oven nodig is, worden in de tabel aangegeven met een sterretje * , terwijl gerechten waarvoor 5 minuten voorverwarmen voldoende is, zijn aangegeven met twee sterretjes ** . Gebruik in dit geval niet de snelle voorverwarmingsstand.

Gerecht			°C	min
GEBAK- EN BAKKERIJPRODUCTEN				
Gebak/taarten in vorm				
Biscuit taart	3		200	60-70
gevulde taart	2		180	60-70
marmercake	2		170-180	50-60
cake met gistdeeg, tulband	2		170-180	45-55
open taart	3		170-180	35-45
brownies	2		170-180	30-35
gebak op bakplaten en schalen				
strudel	2		180-190	60-70
strudel, bevroren	2		200-210	34-45
cakerol	3		170-180*	13-18
Tirolse buchteln	2		180-190	30-40
biscuits, koekjes				
cupcakes	3		160 *	25-35
cupcakes, 2 niveaus	2, 4		155-165 *	30-40
met gist gerezen klein gebak	2		180 *	17-22
met gist gerezen klein gebak, 2 niveaus	2, 4		160 *	18-25
bladerdeeg	3		200	30-45
bladerdeeg, 2 niveaus	2, 4		170 *	25-30
koekjes/biscuits				
biscuitjes	3		150 *	30-40






















Bereidingstabel

Vervolg tabel vorige pagina

Gerecht			 °C	 min
biscuitjes, 2 niveaus	2, 4		150 *	30-40
biscuitjes, 3 niveaus	1, 3, 5		145 *	40-50
koekjes/biscuits	3		160	40-50
biscuits, 2 niveaus	2, 4		150-160 *	20-25
meringue	3		80-100 *	120-150
meringue, 2 niveaus	2, 4		80-100 *	120-150
macarons	3		130-140 *	15-20
macarons, 2 niveaus	2, 4		130-140 *	15-20
brood				
rijzen	2		40-45	30-45
brood op bakplaat	2		190-200	40-55
brood op bakplaat, 2 niveaus	2, 4		190-200 *	40-55
brood in een bakblik	3		190-200	30-45
brood in een bakblik, 2 niveaus	2, 4		200-210	30-45
platbrood (focaccia)	2		270	15-25
verse broodjes (kaiserbroodjes)	3		180-200	20-30
verse broodjes (kaiserbroodjes), 2 niveaus	2, 4		200-210 *	15-20
geroosterd brood	5		240	4-6
plakjes brood	5		240	3-5
pizza en andere gerechten				
pizza	1		300 *	4-10
pizza, 2 roosterniveaus	2, 4		210-220 *	25-30

Bereidingstabel

Vervolg tabel vorige pagina





Gerecht			°C	min
diepvriespizza	2		200-220	10-20
diepvriespizza, 2 niveaus	2, 4		200-220	10-25
hartige taart, quiche	2		190-200	50-60
burek	2		180-190	40-50
VLEES				
rund- en kalfsvlees				
rundergebraad (lende, romp), 1,5 kg	2		160-170	130-160
gekookt rundvlees, 1,5 kg	2		200-210	90-120
entrecote, medium done, 1 kg	2		170-190 *	40-60
gebraden rundvlees, langzaam gegaard	2		120-140 *	250-300
runderlapjes, doorbakken, dikte 4 cm	4		220-230	25-30
hamburgers, dikte 3 cm	4		220-230	25-35
kalfsgebraad, 1,5 kg	2		160-170	120-150
varkensvlees				
varkensgebraad, romp, 1,5 kg	3		190-200	70-90
varkensgebraad, schouder, 1,5 kg	3		180-190	90-120
varkenshaas, 400 g	2		80-100 *	80-100
varkensgebraad, langzaam gegaard	2		100-120 *	200-230
varkensribbetjes, langzaam gegaard	2		120-140 *	210-240
karbonades, dikte 3 cm	4		220-230	20-25
gevogelte				
gevogelte, 1,2 - 2,0 kg	2		200-220	60-80
gevogelte met vulling, 1,5 kg	2		170-180	70-90

Bereidingstabel

Vervolg tabel vorige pagina

Gerecht			°C	min
gevogelte, borst	2		170-180	45-60
kippendijen	3		210-220	25-40
kippenvleugels	4		210-220	25-40
gevogelte, borst, langzaam gegaard	3		100-120 *	60-90
vleesgerechten				
gehaktbrood, 1 kg	2		170-180	60-70
grillworst, braadworst	4		230 **	8-15
VIS EN ZEEVRUCHTEN				
hele vis, 350 g	4		230-240	12-20
visfilet, dikte 1 cm	4		220-230	8-12
visfilet, dikte 2 cm	4		220-230	10-15
coquilles	4		230 *	5-10
garnalen	4		230 *	3-10
GROENTE				
gebakken aardappelen, partjes	3		210-220 *	30-40
gebakken aardappelen, gehalveerde	3		200-210 *	40-50
gevulde aardappel (gepofte aardappel)	3		190-200	30-40
frietjes, zelfgemaakt	4		210-220 *	20-30
gemengde groenten, plakjes	3		190-200	30-40
gevulde groenten	3		190-200	30-40
CONVENTIONELE PRODUCTEN – BEVROREN				
frietjes	3		210-220	20-25
frietjes, 2 niveaus	2, 4		190-210	30-40

Vervolg tabel vorige pagina

Gerecht			°C	min
kipmedaillons	4		210-220 *	12-17
vissticks	2		210-220	15-20
lasagne, 400 g	2		200-210	30-40
in blokjes gesneden groenten	2		190-200	20-30
croissants	3		170-180	18-23
GEBAKKEN PUDDING, SOUFLÉS EN GEGRATINEERDE GERECHTEN				
aardappelmoussaka	2		180-190	35-45
lasagne	2		180-190	35-45
zoete gebakken pudding	2		160-180	40-60
zoete soufflé	2		160-180 *	35-45
gegratineerde gerechten	3		170-190	30-45
gevulde tortilla's, enchiladas	2		180-200	20-35
kaas grillen	4		240 **	6-9
ANDERS				
inmaken	2		180	30
steriliseren	3		125	30
au bain-marie koken	2		150-170 *	/
opwarmen	3		60-95	/
borden opwarmen	2		75	15

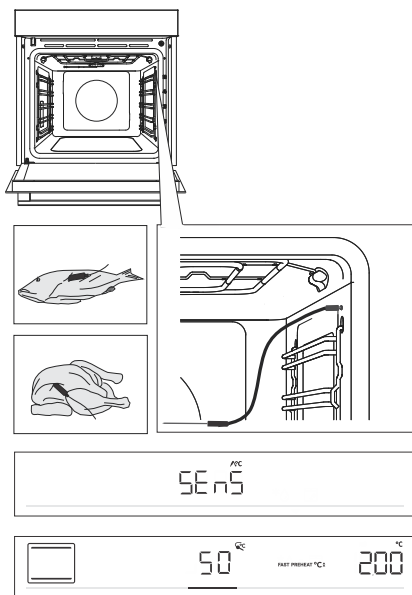
Koken met een temperatuursonde (SEnS BAKESENSOR)

(afhankelijk van het model)

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

⚠ WAARSCHUWING!

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



1 Steek het metalen uiteinde van de sonde in het dikste deel van het voedsel.

2 Steek de stekker van de sonde in de aansluiting die zich in de rechterbovenhoek aan de voorkant binnenin de oven bevindt (zie afbeelding). **SEnS** verschijnt op het display. Om de functie te activeren, draait u de KNOP naar de stand On. Volg dezelfde procedure om de functie te deactiveren. Selecteer OFF op het display.

OPMERKING: om het menu **SEnS** te openen, stopt u het huidige bereidingsproces en steekt u de sonde in de aansluiting. Wanneer u de sonde in de aansluiting steekt, worden de eerder gekozen of vooraf ingestelde functies op de oven gewist.

3 Kies het gewenste systeem en de gewenste bereidingstemperatuur (in het temperatuurbereik tot 230 °C). Het sondesymbool en de vooraf ingestelde temperatuur verschijnen op het display. Draai aan de KNOP om de temperatuur te wijzigen. Kies de gewenste eindkerntemperatuur van het gerecht (in het temperatuurbereik tussen 30 en 99 °C).

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

4 Bevestig de instelling door op de toets $\triangleright \square$ te drukken.

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

Koken met een temperatuursonde (🌡️ BAKESENSOR)

💡 INFORMATIE!

Tijdens het bereidingsproces wisselen de ingestelde en huidige kerntemperatuur van het voedsel elkaar af op het display. U kunt tijdens het bereidingsproces de baktemperatuur of de beoogde kerntemperatuur van het voedsel wijzigen.

Correct gebruik van de sonde, per soort voedsel:

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

⚠️ WAARSCHUWING!

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

Als SEoS op het display verschijnt wanneer de temperatuursonde niet is aangesloten, reinig dan de aansluiting. Probeer de temperatuursonde meerdere malen achter elkaar aan te sluiten en los te koppelen.

💡 INFORMATIE!

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

Koken met een temperatuursonde (🍳BAKESENSOR)

Aanbevolen gaarheidsniveaus voor verschillende soorten vlees

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

WAARSCHUWING!

Voordat u het apparaat schoonmaakt, moet u wachten totdat het apparaat is afgekoeld.

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

Om het reinigen te vergemakkelijken, zijn de binnenkant van de oven en de bakplaat bekleed met speciaal email voor een glad en vuilbestendig oppervlak.

Maak het apparaat regelmatig schoon en gebruik warm water en handafwasmiddel om vuil en kalkaanslag te verwijderen. Gebruik een schone zachte doek of spons.

Buitenkant van het apparaat: gebruik warm zeepsop en een zachte doek om vuil te verwijderen en veeg vervolgens de oppervlakken droog.

Binnenkant van het apparaat: gebruik voor hardnekkig vuil en aanslag een conventionele ovenreiniger. Als u dergelijke reinigingsmiddelen gebruikt, veeg het apparaat dan grondig af met een natte doek om alle reinigingsmiddelresten te verwijderen.

Accessoires en geleiders: reinigen met een heet sopje en een vochtige doek. Bij hardnekkig vuil raden wij aan de items te laten inweken en een borstel te gebruiken.

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

INFORMATIE!

Gebruik nooit agressieve of schurende reinigingsmiddelen en accessoires (schuursponsjes en oplosmiddelen, vlekken- en roestverwijderaars, schrapers voor keramische kookplaten).

De bakplaten en grillroosters zijn vaatwasserbestendig.

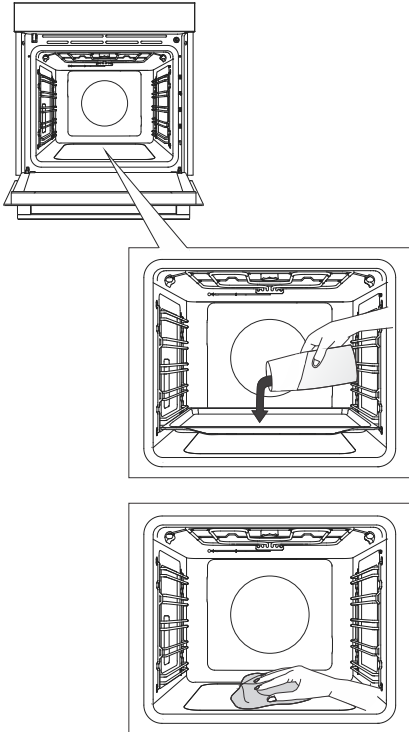
Voedselresten (vet, suiker, eiwit) kunnen tijdens het gebruik van het apparaat ontbranden. Verwijder daarom voor elk gebruik grotere stukken vuil uit de oven en van de accessoires.

Reiniging en onderhoud

Reiniging van de oven met het programma Aqua Clean

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.



1 Plaats de ondiepe bakplaat in het eerste geleideniveau en giet er 0,4 liter heet water in.

2 Tik op de toets  om extra functies op het display weer te geven. Draai de KNOP naar het symbool . De vooraf ingestelde waarden verschijnen op het display.

3 Het programma duurt 30 minuten. Als het programma klaar is, verschijnt **End** op het display.

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.

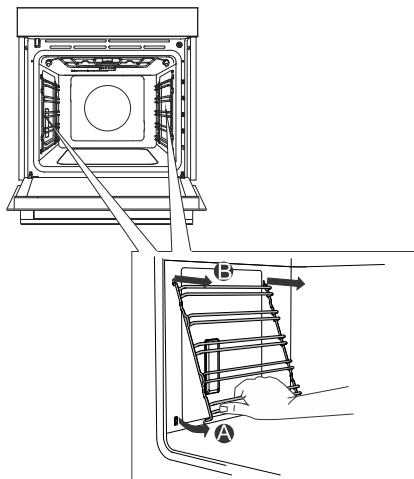
INFORMATIE!

Als het reinigingsproces niet voldoende is gelukt (bij bijzonder hardnekkig vuil), herhaal het dan.

WAARSCHUWING!

Gebruik het systeem Aqua Clean alleen als de oven geheel is afgekoeld.

Verwijderen van de draadgeleiders en vaste uittrekbare (uitschuifbare) geleiders



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

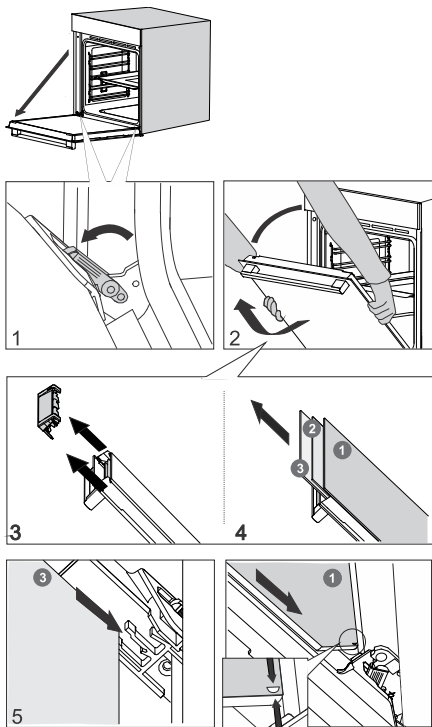
B Trek het zijrooster aan de bovenkant uit de openingen.

INFORMATIE!

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

Reiniging en onderhoud

De ovendeur en ruit verwijderen en terugplaatsen



1 Doe de ovendeur eerst helemaal open.

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

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

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

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

5 Terugplaatsing van de ruit gebeurt in de omgekeerde volgorde.

💡 INFORMATIE!

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

⚠ WAARSCHUWING!

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

Zacht sluiten en openen van de deur (soft close)

(afhankelijk van het model)

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

 **WAARSCHUWING!**

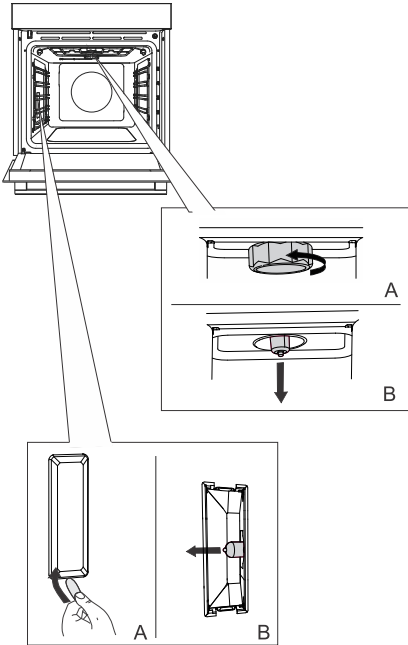
Als er teveel kracht wordt uitgeoefend om de deur te sluiten, wordt het effect van het systeem verminderd of wordt het systeem om veiligheidsredenen omzeild.

Reiniging en onderhoud

Vervanging van de lamp

De lamp is een verbruiksartikel en valt daarom niet onder de garantie. Verwijder alle accessoires uit de oven voordat u de lamp vervangt.

Halogeenlamp: G9, 230 V, 25 W



- 1 Schroef het deksel los en verwijder het (linksom). Verwijder de halogeenlamp.
- 2 Gebruik een plat plastic gereedschap om het deksel te verwijderen. Verwijder de halogeenlamp.

INFORMATIE!

Pas op dat u de emailaag niet beschadigt. Gebruik bescherming om te voorkomen dat u zich verbrandt.

WAARSCHUWING!

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

Bijzondere waarschuwingen en foutmelding

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

Voor het begin van de reparatie moet het apparaat eerst van het lichtnet worden genomen door uitschakeling van de zekering of door de aansluitkabel uit het stopcontact te nemen.

Ongeoorloofde reparaties aan het apparaat kunnen leiden tot elektrische schokken en kortsluiting; voer deze daarom niet uit. Laat dergelijke werkzaamheden over aan een vakman of een onderhoudsmonteur.

Raadpleeg bij kleine problemen met de werking van het apparaat deze handleiding om te zien of u het probleem zelf kunt oplossen.

Als het apparaat niet naar behoren of helemaal niet werkt als gevolg van een onjuiste bediening of behandeling, is een bezoek van een onderhoudsmonteur niet gratis, zelfs niet tijdens de garantieperiode.

Bewaar de gebruiksaanwijzing voor toekomstig gebruik en geef deze door aan eventuele volgende eigenaren of gebruikers van het apparaat.

Hier onder vindt u enkele adviezen voor het verhelpen van storingen.

Storing/fout	Oorzaak
De zekering in huis slaat meerdere malen door.	Bel een servicemonteur.
De ovenverlichting werkt niet.	De procedure voor het vervangen van het lampje in de oven wordt beschreven in het hoofdstuk De lamp vervangen.
De besturingseenheid reageert niet, het scherm is 'bevroren'.	Koppel het apparaat enkele minuten los van de netvoeding (ontkoppel de zekering of schakel de hoofdschakelaar uit); sluit het apparaat vervolgens weer aan en schakel het in.
Foutcode ErrX wordt weergegeven. In geval van een dubbelcijferige foutcode, wordt ErXX weergegeven.	Er is een fout opgetreden in de werking van de elektronische module. Koppel het apparaat enkele minuten los van de netvoeding. Als de fout nog steeds wordt aangegeven, bel dan een onderhoudsmonteur.

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

Verwijdering



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

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

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

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



















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

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



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

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

*** Omdraaien na 2/3 van de bereidingstijd.

BAKKEN						
Gerecht	Uitrusting	vorm plaatsing		°C	min	
biscuits/koekjes – één rooster	ondiepe bakplaat		3	150	25-40	
biscuits/koekjes – één rooster	ondiepe bakplaat		3	135 **	35-50	
koekjes - twee roosters/niveaus	ondiepe bakplaat		2, 4	140 **	25-40	
koekjes - drie roosters/niveaus	ondiepe bakplaat		1, 4, 5	135	45-60	
cupcakes – één rooster	ondiepe bakplaat		3	160-170 **	20-30	
cupcakes – één rooster	ondiepe bakplaat		3	155 **	20-30	
cupcakes – twee roosters/niveaus	ondiepe bakplaat		1,5	140 **	30-45	
cupcakes - drie roosters/niveaus	ondiepe bakplaat		1, 3, 5	140-150	30-50	
Biscuit taart	ronde metalen vorm, diameter 26 cm/rooster		2	150	45-55	
Biscuit taart	ronde metalen vorm, diameter 26 cm/rooster		2	160	45-55	
biscuitgebak – twee roosters/niveaus	2x ronde metalen vorm, diameter 26 cm/rooster		2, 4	170 *	45-55	
appeltaart	2x ronde metalen vorm, diameter 20 cm/rooster		2	160 **	70-120	
appeltaart	2x ronde metalen vorm, diameter 20 cm/rooster		2	160	70-120	

Kooktest

BRADEN						
Gerecht	Uitrusting	vorm plaatsing		°C	⌚ min	
geroosterd brood	rooster		5	max	4-7	
pljeskavica (gehaktpastei)	rooster + ondiepe bakplaat als lekbak		5	230	25-40 ***	

ATAG



873176-a10

CE