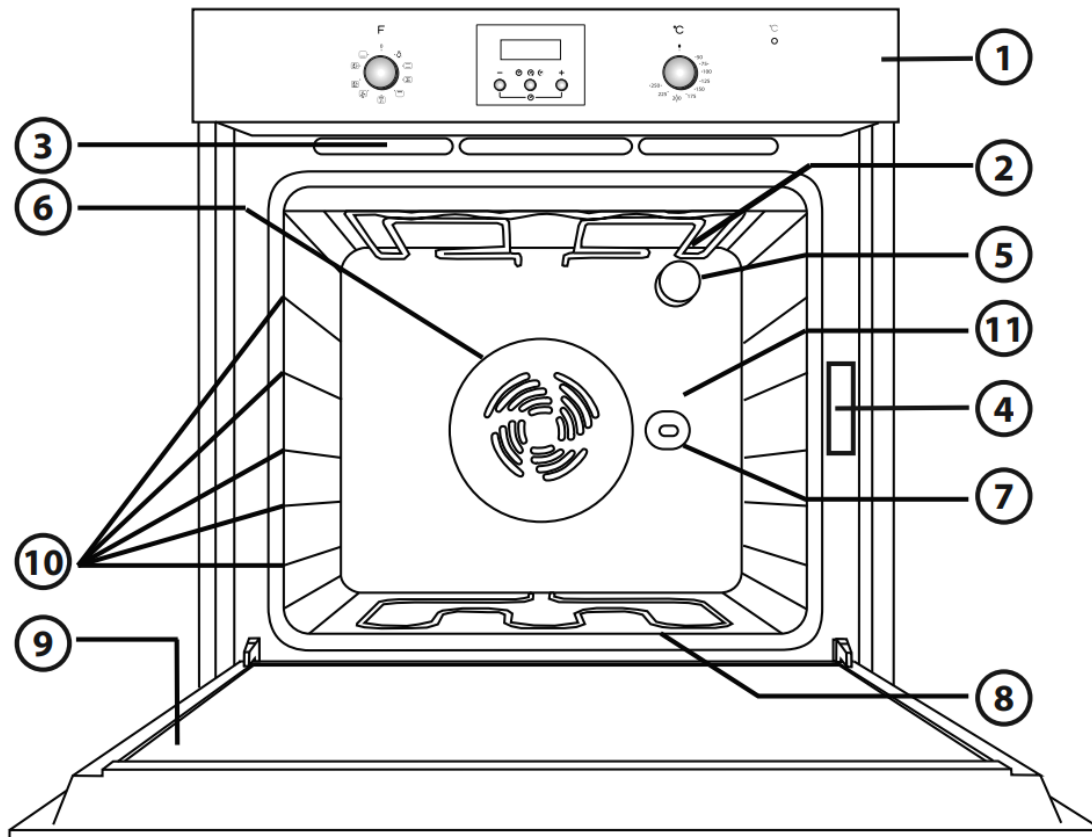


Gebruikershandleiding oven

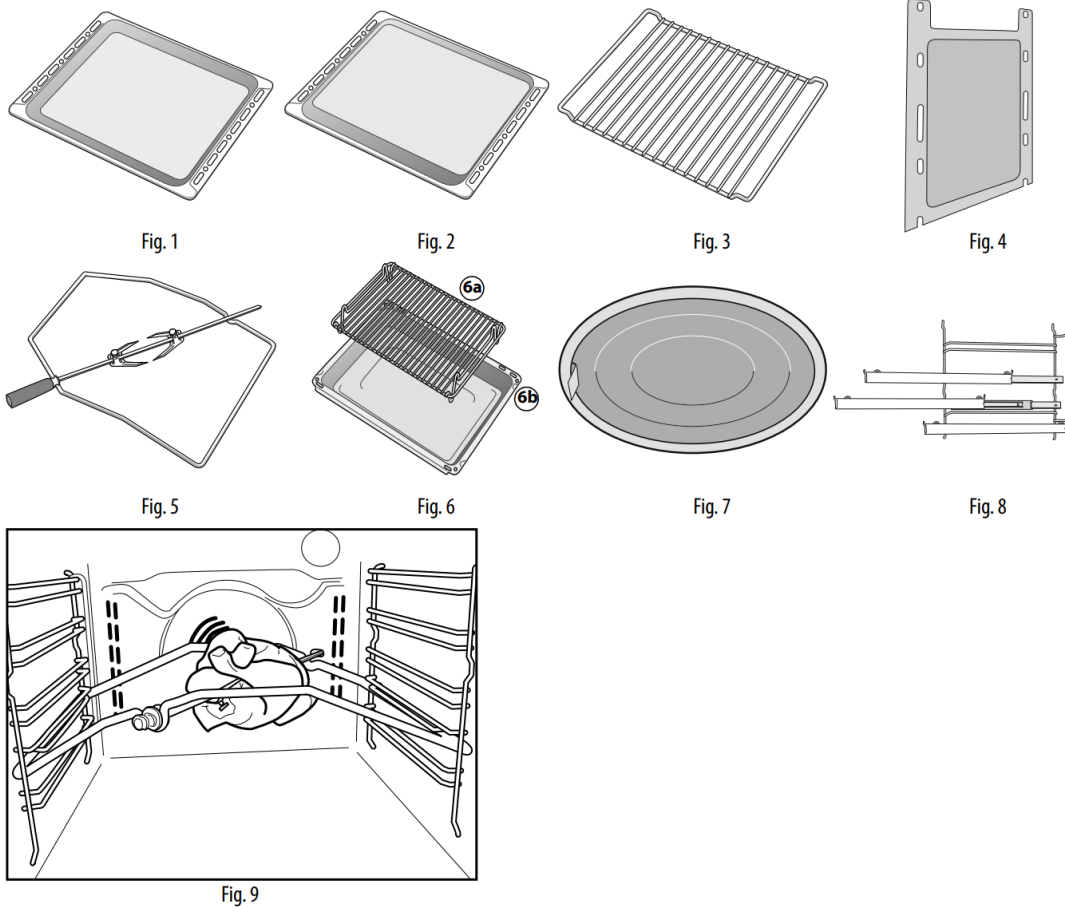


OPMERKING: Uw product kan er iets anders uitzien dan op de tekening.

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

OPMERKING: - Na afloop van de bereiding, nadat de oven is uitgeschakeld, kan de koelventilator nog een tijdje blijven werken.

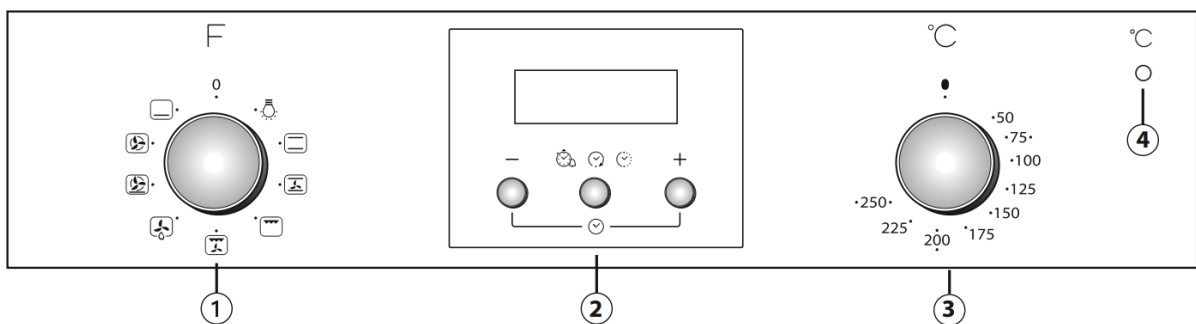
Extra accessoires



- Opvangbak (Fig. 1) Deze is bedoeld om vet of voedseldeeltjes op te vangen wanneer hij onder het rooster is geplaatst, of bijvoorbeeld als bakplaat voor het bereiden van vlees, kip en vis, met of zonder groenten. Giet een beetje water in de opvangbak om vetspetters of rookvorming te voorkomen.
- Bakblik (Fig. 2) Voor het bakken van koekjes, taarten en pizza's.
- Rooster (Fig. 3) Om voedsel op te grillen of als draagrooster voor bak- en cakevormen en ovenschalen. Het kan op iedere beschikbare steunhoogte worden geplaatst. Het rooster kan zowel met de beugel naar boven als naar beneden worden geplaatst.
- Katalytische zijpanelen (Fig. 4) De katalytische panelen hebben een microporeuze laag die vetspetters absorbeert. Wij raden u aan om na het bereiden van zeer vet voedsel een automatische reinigingscyclus uit te voeren (zie REINIGING).
- Draaispits (Fig. 5) Gebruik het draaispits zoals aangegeven is op Fig. 9. Zie ook "Aanbevolen gebruik en tips" voor adviezen.

- Grillpan Set (Fig. 6) De set bestaat uit een rooster (6a) en een geëmailleerde bak (6b). Deze set moet op het rooster (3) geplaatst worden en gebruikt worden met de grillfunctie.
- Vetfilter (Fig. 7) Alleen te gebruiken voor de bereiding van bijzonder vette gerechten. Bevestig het filter aan de achterwand van de ovenruimte, tegenover de ventilator. Het vetfilter kan in de afwasmachine worden afgewassen en kan tegelijk met de functie Ventilator gebruikt worden.
- Schuifrails (Fig. 8) Deze maken het mogelijk om de roosters en opvangbakken tijdens de bereiding voor de helft naar buiten te trekken. Geschikt voor alle accessoires, ze kunnen in de afwasmachine worden afgewassen.
- Draaispit (Fig. 9) Gebruik het draaispit zoals aangegeven is op Fig. 9. Zie ook "Aanbevolen gebruik en tips" voor adviezen.

BESCHRIJVING BEDIENINGSPANEEL



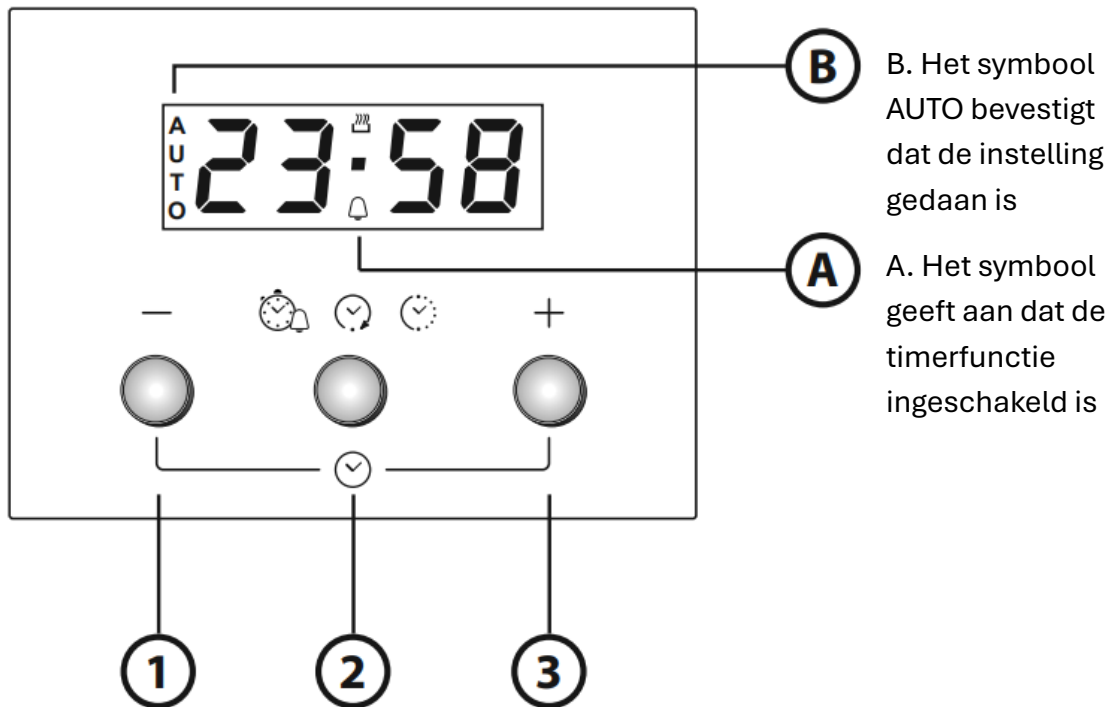
OPMERKING: Uw product kan er iets anders uitzien dan op de tekening.

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

DE OVEN GEBRUIKEN

- Draai de functieknop op de gewenste functie.
- Het ovenlampje gaat branden.
- Draai de thermostaatknop naar rechts op de gewenste temperatuur. Het thermostaatlampje gaat branden en gaat uit als de geselecteerde temperatuur bereikt is. Draai de knoppen aan het einde van de bereiding op "0".

DE ELEKTRONISCHE PROGRAMMER GEBRUIKEN



1. Toets: om de waarde op het display te verlagen
2. Toets : voor het selecteren van de verschillende instellingen:
 - a. Timer
 - b. Bereidingstijd
 - c. Instelling einde bereidingstijd
3. + toets: om de waarde op het display te verhogen

Instellingen voor het eerste gebruik


Stel de tijd van de dag en de toon van het geluidssignaal in. Na aansluiting van de oven op de netvoeding knipperen AUTO en 0.00 op het display. Om de tijd van de dag in te stellen drukt u tegelijkertijd op de toetsen - en +: het middelste puntje gaat knipperen. Stel de tijd van de dag in met de + en - toetsen. Als u bij de gewenste waarde bent, drukt u op de middelste toets. Op het display verschijnt "ton 1". Om de gewenste toon te selecteren drukt u op de toets -. Als u de gewenste toon geselecteerd heeft, drukt u op de middelste toets. Om de tijd van de dag te wijzigen, gaat u te werk zoals hierboven beschreven is.

Instellen van de timer


Om de timer in te stellen houdt u de middelste toets ingedrukt: op het display verschijnt 0.00 en het kloksymbool knippert. Stel de timer in met de toets+ (de maximaal programmeerbare waarde is 23 uur en 59 minuten). Het aftellen begint na enkele seconden. Het display toont de tijd van de dag en de klok blijft branden, wat aangeeft

dat de timer is ingesteld. Om het aftellen te bekijken en dit zo nodig te wijzigen, drukt u nogmaals op de middelste toets.











Programmeren van de bereidingstijd

Druk, nadat u de bereidingsstand en de temperatuur geselecteerd heeft met de knoppen, op de middelste knop: op het display verschijnt 0.00 en het kloksymbool knippert. Druk nogmaals op de middelste knop: op het display verschijnen *dur* en 0.00 na elkaar en AUTO knippert. Stel de bereidingstijd in met de toetsen+ en - (de maximaal programmeerbare waarde is 10 uur). Na een paar seconden geeft het display de tijd van de dag en blijft AUTO branden, wat de instelling bevestigt. Om de resterende bereidingstijd te zien en deze zo nodig te veranderen, houdt u de middelste knop 2 seconden ingedrukt en drukt u er nogmaals op. Aan het eind van de ingestelde tijd gaat het symbool  uit, klinkt het alarm en knippert AUTO op het display. Druk op een willekeurige toets om het alarm uit te schakelen. Zet de functie en temperatuurknop terug op nul en houd de middelste knop twee seconden ingedrukt om de bereiding te beëindigen.

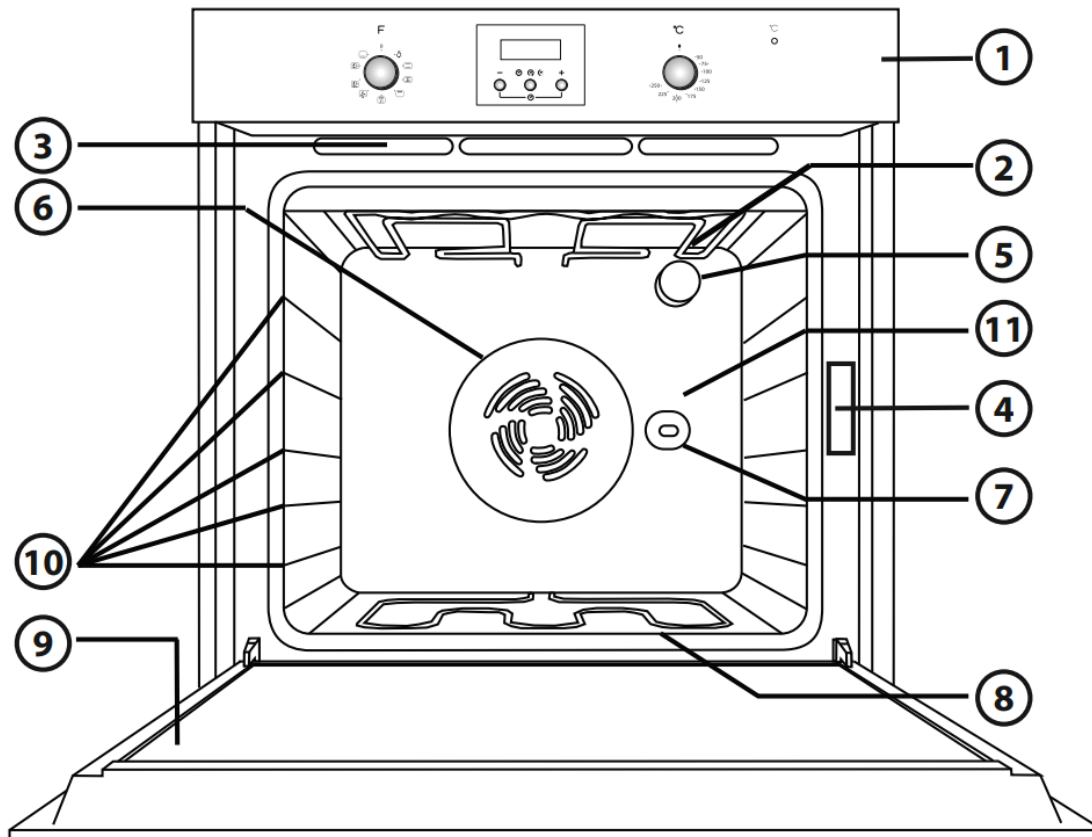
Uitstellen van de eindtijd van de bereiding

Druk nadat u de bereidingstijd geselecteerd heeft op de middelste knop: op het display verschijnt *End* en de eindtijd van de bereiding en AUTO knipperen afwisselend. Druk op de + toets om de gewenste eindtijd van de bereiding te bekijken (de bereiding kan maximaal 23 uur en 59 minuten worden uitgesteld). Na een paar seconden geeft het display de tijd van de dag, gaat het symbool  uit en blijft AUTO branden, wat de instelling bevestigt. Om de eindtijd van de bereiding te zien en deze zo nodig te veranderen, houdt u de middelste knop ingedrukt en drukt u er nogmaals tweemaal op. Aan het eind van het aftellen gaat het symbool  branden en begint de oven met de geselecteerde bereidingsmodus.

TABEL BESCHRIJVING FUNCTIES

FUNCTIEKNOP		
	OFF	Om de bereiding te onderbreken en de oven uit te schakelen.
	LAMP	Om het lampje van de oven in/uit te schakelen.
	CONVENTIONEEL	Voor het bereiden van gerechten op één steunhoogte. Gebruik de tweede steunhoogte. Verwarm de oven voor op de gewenste temperatuur. Als het thermostaatlampje uitgaat, kan het gerecht in de oven worden gezet.
	TURBO HETE LUCHT	Voor het bereiden van taarten met een vloeibare vulling (hartig of zoet) op één steunhoogte. Deze functie kan ook worden gebruikt voor bereidingen op twee steunhoogtes. Verwissel de gerechten tijdens de bereiding van plaats om een gelijkmatiger bakresultaat te krijgen. Gebruik de tweede steunhoogte voor bereidingen op één plaat en de tweede en vierde steunhoogte voor bereidingen op twee steunhoogtes. Verwarm de oven eerst voor.
	GRILL	Voor het grillen van karbonades, spiezen, worstjes, het gratineren van groente en om brood te roosteren. Zet het gerecht op de vierde steunhoogte. Voor het grillen van vlees wordt geadviseerd de opvangbak te gebruiken om het braadvet op te vangen. Plaats de opvangbak op de derde steunhoogte en giet er ongeveer een halve liter water in. Verwarm de oven 3-5 minuten voor. Tijdens de bereiding moet de ovendeur dicht blijven.
	TURBO GRILL	Voor het grillen van grote stukken vlees (lamsbouten, rosbeef, hele kip). Zet het vlees op de middelste steunhoogtes. Geadviseerd wordt de opvangbak te gebruiken om het braadvet op te vangen. Plaats de opvangbak op de eerste of tweede steunhoogte en giet er ongeveer een halve liter water in. Aanbevolen wordt om het vlees tijdens de bereiding om te keren om een gelijkmatige bruining aan beide kanten te verkrijgen. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden. Tijdens de bereiding moet de deur van de oven dicht blijven.
	ONTDOOIEN	Voor het versnellen van het ontdooien van voedsel. Plaats het voedsel op de middelste steunhoogte. Laat het voedsel in de verpakking zitten zodat het niet uitdroogt.
	ONDERWARMTE + VENTILATOR	Voor het bereiden op één steunhoogte, bv. fruit, taarten, groente, pizza of gevogelte
	HETE LUCHT	Ook voor het bereiden van verschillende gerechten die dezelfde bereidingstemperatuur hebben (bv. vis, groenten, cake) op maximaal twee steunhoogtes tegelijk. Met deze functie worden er geen geuren van het ene naar het andere gerecht overgebracht. Aanbevolen wordt om de tweede steunhoogte te gebruiken voor bereidingen op één enkele steunhoogte. Voor bereidingen op twee steunhoogtes wordt geadviseerd om de eerste en derde steunhoogte te gebruiken. Verwarm de oven eerst voor.
	ONDERWARMTE	Gebruik deze functie na de bereiding om de onderkant van het gerecht te bruinen. Geadviseerd wordt om het gerecht op de eerste of tweede steunhoogte te zetten. Deze functie kan ook worden gebruikt voor langzame bereidingen, zoals groenten en stoofschotels met vlees; gebruik in dit geval de tweede steunhoogte. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden.

User Manual Oven

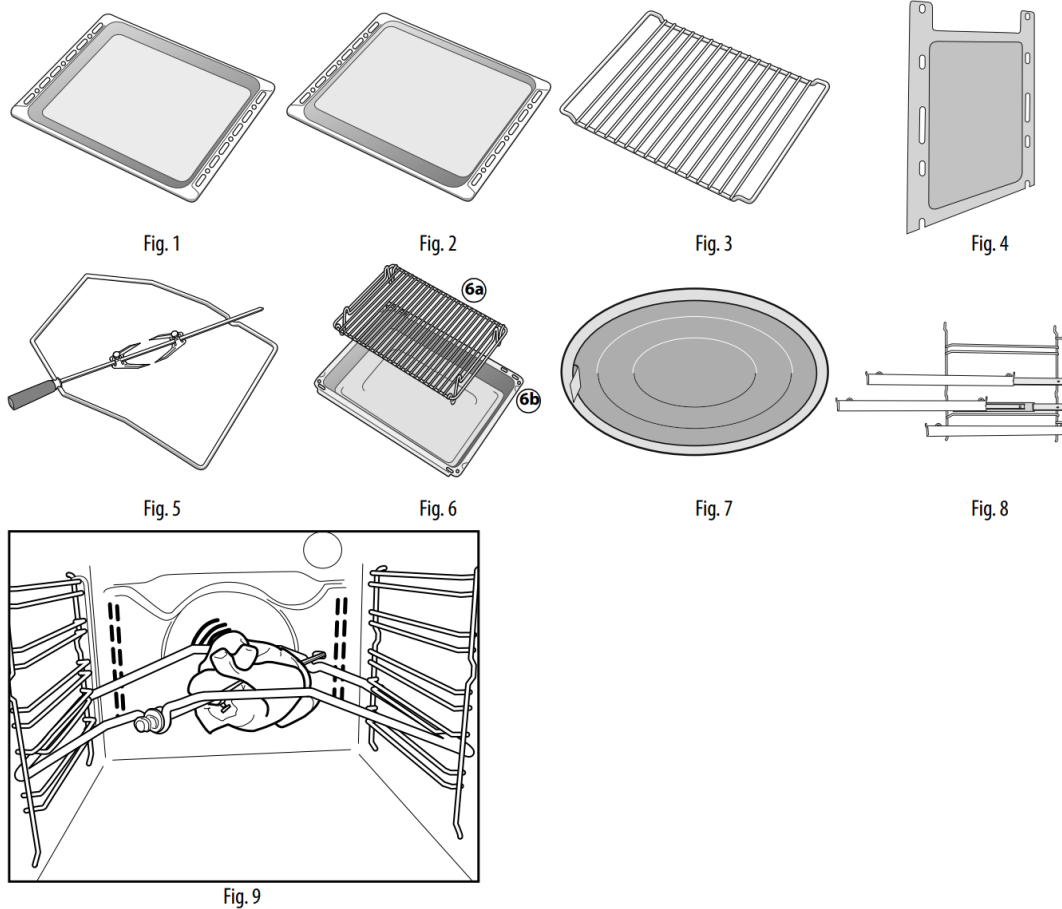


NOTE: Your product may look slightly different from the illustration.

1. Control panel
2. Upper heating element/grill
3. Cooling system (if present)
4. Rating plate (never remove this)
5. Light
6. Ventilation system (if present)
7. Rotisserie (if included)
8. Lower heating element (not visible)
9. Door
10. Rack levels
11. Partition

NOTE: After cooking, once the oven is turned off, the cooling fan may continue to run for a while

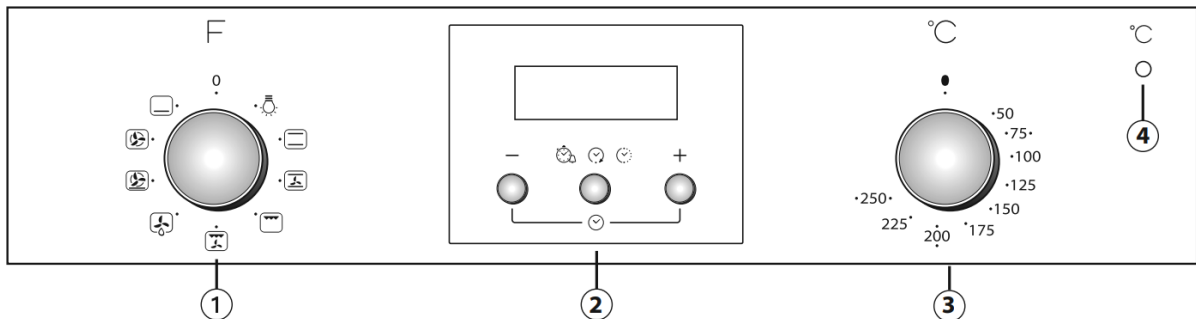
Additional Accessories



- **Drip tray (Fig. 1):** This is intended to catch fat or food particles when placed under the grill, or for use as a baking tray for cooking meat, chicken, and fish, with or without vegetables. Pour a little water into the drip tray to prevent fat splashes or smoke formation.
- **Baking tray (Fig. 2):** For baking cookies, cakes, and pizzas.
- **Rack (Fig. 3):** To grill food or as a support rack for baking and cake tins and oven dishes. It can be placed at any available rack level. The rack can be placed with the handle facing up or down.
- **Catalytic side panels (Fig. 4):** The catalytic panels have a microporous layer that absorbs fat splashes. We recommend performing an automatic cleaning cycle after cooking very fatty foods (see CLEANING).
- **Rotisserie (Fig. 5):** Use the rotisserie as shown in Fig. 9. See also "Recommended Use and Tips" for advice.
- **Grill pan set (Fig. 6):** The set consists of a rack (6a) and an enameled tray (6b). This set should be placed on the rack (3) and used with the grill function.

- **Grease filter (Fig. 7):** Only to be used for the preparation of particularly fatty dishes. Attach the filter to the back wall of the oven cavity, opposite the fan. The grease filter can be washed in the dishwasher and can be used with the Fan function.
- **Slide rails (Fig. 8):** These allow the racks and drip trays to be pulled halfway out during cooking. Suitable for all accessories, they can be washed in the dishwasher.
- **Rotisserie (Fig. 9):** Use the rotisserie as shown in Fig. 9. See also "Recommended Use and Tips" for advice.

DESCRIPTION OF THE CONTROL PANEL



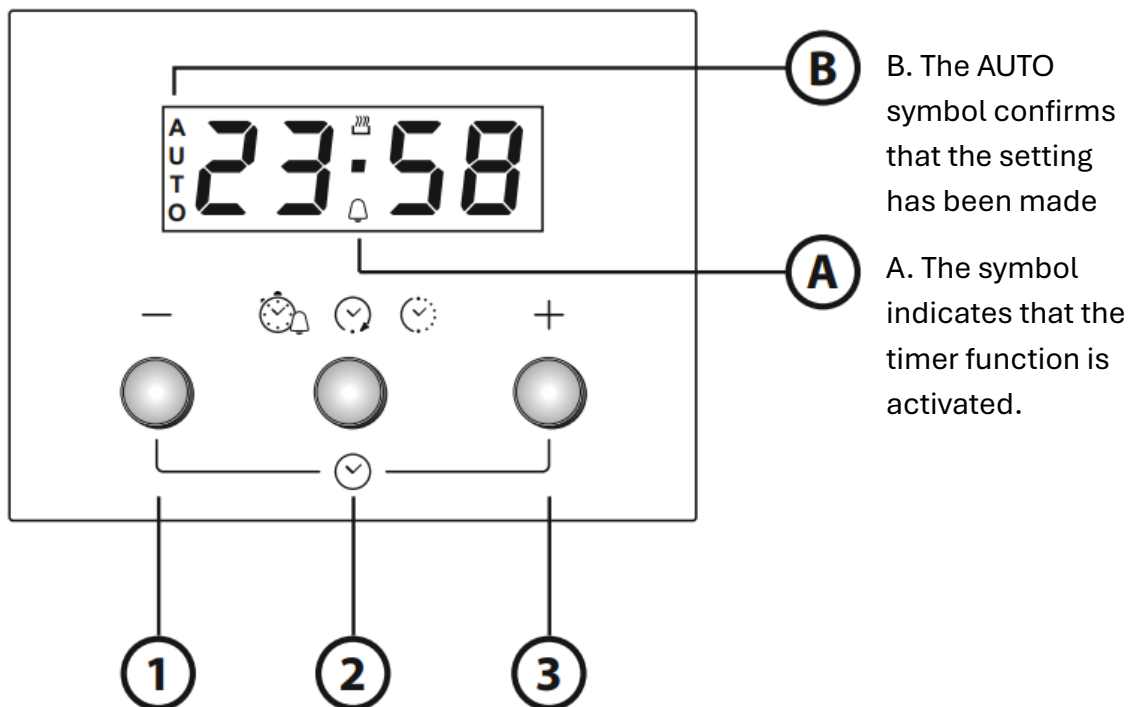
NOTE: Your product may look slightly different from the illustration.

1. Function button
2. Electronic programmer
3. Thermostat button
4. Red thermostat light

USING THE OVEN

- Turn the function button to the desired function.
- The oven light will turn on.
- Turn the thermostat knob to the right to the desired temperature. The thermostat light will turn on and will go off once the selected temperature is reached. Turn the knobs to "0" at the end of cooking.

DE ELEKTRONISCHE PROGRAMMER GEBRUIKEN



1. Button: to decrease the value on the display
2. Button: for selecting different settings:
 - a. Timer
 - b. Cooking time
 - c. End of cooking time setting
3. Button: to increase the value on the display

First Use Settings


Set the time of day and the sound signal tone. After connecting the oven to the power supply, AUTO and 0.00 will flash on the display. To set the time of day, press the - and + buttons simultaneously: the middle dot will flash. Set the time of day using the + and - buttons. When you reach the desired value, press the middle button. The display will show "ton 1". To select the desired tone, press the - button. Once you have selected the desired tone, press the middle button. To change the time of day, follow the same procedure as described above.

Setting the Timer



To set the timer, hold down the middle button: 0.00 will appear on the display, and the clock symbol will flash. Set the timer using the + button (the maximum programmable value is 23 hours and 59 minutes). The countdown will start after a few seconds. The

display will show the time of day, and the clock will stay on, indicating that the timer is set. To view the countdown and adjust it if necessary, press the middle button again.











Programming the Cooking Time

After selecting the cooking mode and temperature with the knobs, press the middle button: 0.00 will appear on the display, and the clock symbol will flash. Press the middle button again: "dur" and 0.00 will appear alternately on the display, and AUTO will flash. Set the cooking time using the + and - buttons (the maximum programmable value is 10 hours). After a few seconds, the display will show the time of day, and AUTO will remain on, confirming the setting. To view the remaining cooking time and adjust it if necessary, hold down the middle button for 2 seconds and press it again. At the end of the set time, the symbol  will turn off, the alarm will sound, and AUTO will flash on the display. Press any button to turn off the alarm. Turn the function and temperature knobs back to zero and hold the middle button for two seconds to end cooking.

Delaying the End Time of Cooking

After selecting the cooking time, press the middle button: "End" and the end time of cooking will appear on the display, and AUTO will flash alternately. Press the + button to view the desired end time of cooking (cooking can be delayed by a maximum of 23 hours and 59 minutes). After a few seconds, the display will show the time of day, the symbol  will turn off, and AUTO will remain on, confirming the setting. To view and adjust the end time of cooking, hold down the middle button and press it again twice. At the end of the countdown, the symbol  will turn on, and the oven will start in the selected cooking mode.

FUNCTION BUTTON DESCRIPTION

	OFF	To stop the cooking process and turn off the oven.
	LAMP	To turn the oven light on/off.
	CONVENTIONAL	For cooking dishes on one rack level. Use the second rack level. Preheat the oven to the desired temperature. When the thermostat light goes off, the dish can be placed in the oven.
	TURBO HOT AIR	For baking cakes with a liquid filling (savory or sweet) on one rack level. This function can also be used for cooking on two rack levels. Switch the positions of the dishes during cooking to achieve more even baking results. Use the second rack level for cooking on one tray and the second and fourth rack levels for cooking on two trays. Preheat the oven first.
	GRILL	For grilling chops, skewers, sausages, gratinating vegetables, and toasting bread. Place the dish on the fourth rack level. For grilling meat, it is recommended to use the drip tray to catch the dripping fat. Place the drip tray on the third rack level and pour about half a liter of water into it. Preheat the oven for 3-5 minutes. Keep the oven door closed during cooking.
	TURBO GRILL	For grilling large pieces of meat (lamb legs, roast beef, whole chicken). Place the meat on the middle rack levels. It is recommended to use the drip tray to catch the dripping fat. Place the drip tray on the first or second rack level and pour about half a liter of water into it. It is advisable to turn the meat during cooking to obtain even browning on both sides. The oven does not need to be preheated. Keep the oven door closed during cooking.
	DEFROST	For accelerating the defrosting of food. Place the food on the middle rack level. Leave the food in its packaging to prevent it from drying out.
	BOTTOM HEAT + FAN	For cooking on one rack level, e.g., fruit, cakes, vegetables, pizza, or poultry.
	HOT AIR	Also for cooking various dishes that require the same cooking temperature (e.g., fish, vegetables, cake) on a maximum of two rack levels simultaneously. This function does not transfer flavors from one dish to another. It is recommended to use the second rack level for cooking on one rack level. For cooking on two rack levels, it is advised to use the first and third rack levels. Preheat the oven first.
	BOTTOM HEAT	Use this function at the end of cooking to brown the bottom of the dish. It is recommended to place the dish on the first or second rack level. This function can also be used for slow cooking, such as vegetables and stews with meat; in this case, use the second rack level. The oven does not need to be preheated.