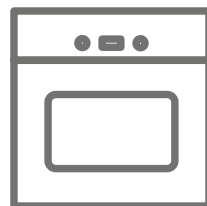


Amica
for living

NL GEBRUIKSAANWIJZING



12203.3eTciPrDpsLbJNkVAdSm
ED57589BA+ Q-TYPE PYRO



IO-CBI-2349 / 8512564
(03.2021 V1)

GEACHTE KLANT

De ovens combineren uitzonderlijk gebruiksgemak en optimale doeltreffendheid. Na het lezen van deze gebruikershandleiding zult u zonder problemen deze oven kunnen bedienen.

Voor hij ingepakt werd en de fabriek verliet, werd deze oven bij de controleposten grondig gecontroleerd op het gebied van veiligheid en functionaliteit.

Voordat u het toestel aanschakelt, dient u deze gebruikershandleiding grondig door te lezen. De instructies uit deze handleiding helpen u om verkeerd gebruik van het toestel te voorkomen.

Bewaar deze gebruikershandleiding goed en zorg dat ze altijd binnen bereik is. Om ongelukken te vermijden moeten de instructies uit deze handleiding precies nageleefd worden.

Opgelet!

De oven mag pas gebruikt worden nadat u deze gebruikershandleiding grondig doorgelezen heeft.

Het toestel is uitsluitend ontworpen voor huishoudelijke kookdoeleinden.

De producent behoudt zich het recht voor om wijzigingen aan te brengen die geen invloed hebben op de werking van het toestel.

INHOUDSTAFEL

Veiligheidsinstructies	4
Beschrijving van het toestel	8
Installatie	10
Bediening.....	12
Bakken in de oven – praktische tips	23
Reiniging en onderhoud	30
Het oplossen van problemen.....	35
Technische gegevens	36

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Attentie. Dit apparaat en de bereikbare onderdelen ervan worden tijdens het gebruik heet. Wees bijzonder voorzichtig bij het aanraken van de verwarmingselementen. Zorg dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar niet bij het apparaat kunnen komen, tenzij ze onder permanent toezicht staan.

Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met lichamelijke of geestelijke beperkingen of personen zonder ervaring met of kennis van het apparaat, als dit gebruik plaatsvindt onder toezicht of in overeenstemming met de gebruiksaanwijzing van het apparaat, door personen die verantwoordelijk zijn voor hun veiligheid. Zorg ervoor dat kinderen niet met het apparaat kunnen spelen. Kinderen mogen de kookplaat niet zonder toezicht schoonmaken of onderhoudswerkzaamheden verrichten.

Tijdens het gebruik wordt het toestel heet. Wees voorzichtig en raak de hete onderdelen in de oven niet aan.

Als dit apparaat gebruikt wordt, kunnen de bereikbare onderdelen heet worden. Laat geen kinderen bij de oven komen.

Attentie. Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of scherpe metalen voorwerpen voor het schoonmaken van het glas van de deur, omdat deze krassen kunnen veroorzaken op het oppervlak. Dit kan leiden tot barsten van het glas.

Attentie. Om elektrocutie te vermijden dient u het toestel uit te schakelen vooraleer u het lampje vervangt.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Attentie. Om elektrocutie te vermijden dient u het toestel uit te schakelen vooraleer u het lampje vervangt.

Gebruik geen stoomreinigers voor het schoonmaken van het fornuis.

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

Tijdens het pyrolytische reinigingsproces kan het fornuis bijzonder heet worden. Het buitenoppervlak van het fornuis kan daardoor heter worden dan normaal. Zorg er daarom voor dat er zich geen kinderen in de buurt van het fornuis bevinden.

Gevaar voor verbranding! Bij het openen van de ovendeur kan hete stoom ontsnappen. Wees voorzichtig met het openen van de deur tijdens of na afloop van het koken. Buig u bij het openen niet over de deur. Vergeet niet dat stoom bij bepaalde temperaturen onzichtbaar kan zijn.

- Zorg ervoor dat er geen kleine keukentoeestellen of hun kabels in direct contact komen met de hete oven, want de isolatie van deze toestellen is niet bestand tegen hoge temperaturen.
- Laat de oven niet achter zonder toezicht terwijl u kookt. Oliën en vetten kunnen ontvlammen als gevolg van oververhitting.
- Plaats geen schotels met een gewicht van meer dan 15 kg op de open deur van de oven.
- Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of scherpe metalen voorwerpen om de glazen deur te reinigen. Hierdoor kan het oppervlak gekrast raken, wat kan leiden tot barsten in het glas.
- Het is verboden om een oven met technische defecten te gebruiken. Defecten mogen enkel hersteld worden door een erkend technicus met gepaste kwalificaties.
- Bij problemen veroorzaakt door technische defecten, moet de oven van het stroomnet ontkoppeld worden.
- U moet steeds de regels en richtlijnen uit deze handleiding naleven. Het toestel mag niet bediend worden door personen die deze handleiding niet kennen.
- Het toestel is uitsluitend ontworpen voor kookdoeleinden. Elke andere toepassing (bv. voor het verwarmen van ruimtes) stemt niet overeen met de bestemming van het toestel en kan gevaar veroorzaken.

ENERGIEBESPARING



Door op verantwoorde wijze energie te gebruiken bespaart u niet alleen op de kosten van het huishouden, maar werkt u ook bewust mee aan de bescherming van het milieu. Laten we

daarom ons steentje bijdragen aan energiebesparing! Dat kan op de volgende manier:

- **Vermijd onnodig binnenkijken in de oven om het kookproces te controleren.**

Open niet onnodig vaak de deur van de oven

- **Gebruik de oven enkel voor grotere hoeveelheden.**

Porties vlees tot 1 kg kunnen spaarzamer bereid worden in een pot op de kookplaat.

- **Gebruik de restwarmte in de oven.**

Schakel bij baktijden van meer dan 40 minuten de oven 10 minuten voor het einde van de bakbeurt uit.

Belangrijk! Hou rekening met de kortere baktijd bij het instellen van de programmator.

- **Sluit de deur van de oven zorgvuldig.**

Er ontsnapt warmte via het vuil dat zich op de afdichtingen de deur van de oven bevindt. Verwijder dit vuil best onmiddellijk.

- **Bouw de oven niet in in de onmiddellijke nabijheid van koelkasten of diepvriezers.**

Het energiegebruik van deze toestellen stijgt hierdoor onnodig.

UITPAKKEN



Het toestel wordt door zijn verpakking beveiligd tegen beschadigingen tijdens het transport. Na het uitpakken van het toestel dient u de verpakkingselementen te recyclen op milieuvriende-

lijke wijze.

Alle materialen die gebruikt worden voor de verpakking zijn onschadelijk voor het milieu. Ze zijn 100% geschikt voor recycling en zijn aangeduid met het gepaste symbool.

Opgelet! De verpakkingmaterialen (zakjes uit polyethyleen, stukken piepschuim, enz.) moeten tijdens het uitpakken buiten het bereik van kinderen gehouden worden.

RECYCLAGE VAN GEBRUIKTE TOESTELLEN



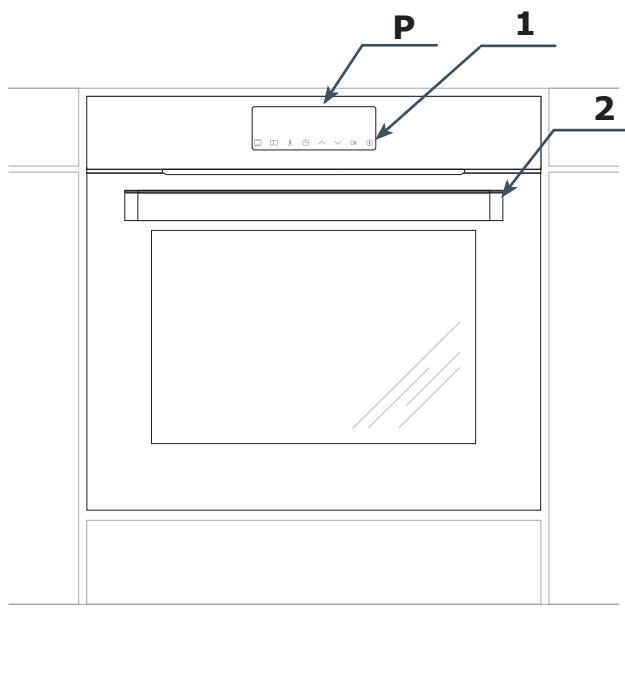
Op het einde van de gebruiksperiode mag dit product niet bij het gewone huisvuil geplaatst worden, maar moet afgegeven worden bij een verzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische toestellen. Dit

wordt aangegeven door het gepaste symbool op het product, in de gebruikershandleiding of op de verpakking.

De materialen die gebruikt zijn bij de productie van het toestel, zijn geschikt voor hergebruik volgens hun aanduiding. Dankzij dit hergebruik, de verwerking van materialen of andere vormen van hergebruik van afgedankte toestellen draagt u bij tot de bescherming van het milieu.

Informatie over het verzamelpunt voor gebruikte toestellen kunt u krijgen bij de gemeentediensten.

BESCHRIJVING VAN HET TOESTEL



P Elektronische programmator

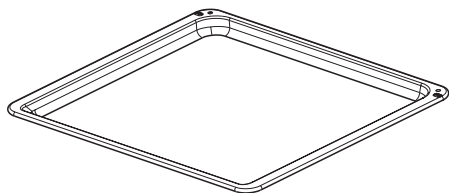
1. Functiedraaiknop oven

2. Deurgreep van de oven

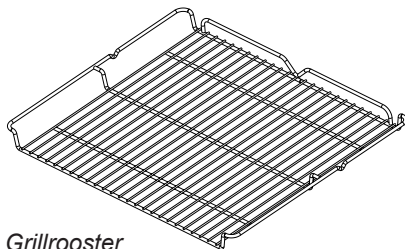
KENMERKEN VAN HET TOESTEL

Uitrusting van het fornuis – overzicht:

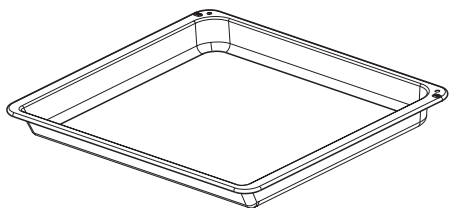
Verwarmende elementen van de oven	Vermogen
Oberhitze	0,9 kW
Unterhitze	1,1 kW
Grill	1,5 kW
Heteluchtverwarming	2,1 kW



Bakplaat voor gebak

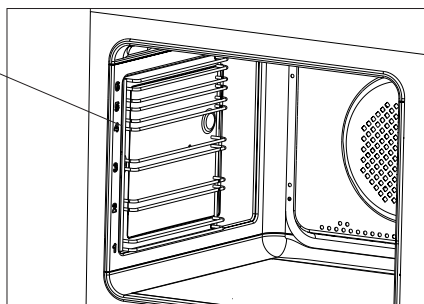


*Grillrooster
(droogrekje)*



Bakplaat voor gebraad

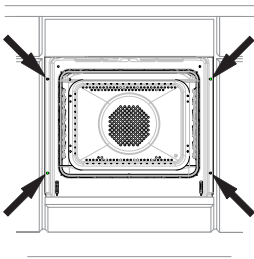
Laddertjes



INSTALLATIE

Montage van de oven

- De keukenruimte moet droog en goed verlucht zijn en een goed werkende ventilatie bezitten. De opstelling van de oven moet een vrije toegang tot alle bedieningselementen garanderen.
- De oven is ontworpen volgens klasse Y. De bekleding en de lijmen van de inbouwmeubelen moeten bestand zijn tegen een temperatuur van 100°C. Als deze voorwaarde niet vervuld is, kan het oppervlak vervormd raken of kan de bekleding losraken.
- Bereid de opening voor de oven voor in het meubel volgens de afmetingen die op de figuren aangeduid zijn
- Als het kastje een achterwand heeft moet er een opening in gemaakt worden voor de elektrische aansluiting.
- Schuif de oven volledig in de opening en beveilig hem tegen uitschuiven met behulp van vier schroeven.



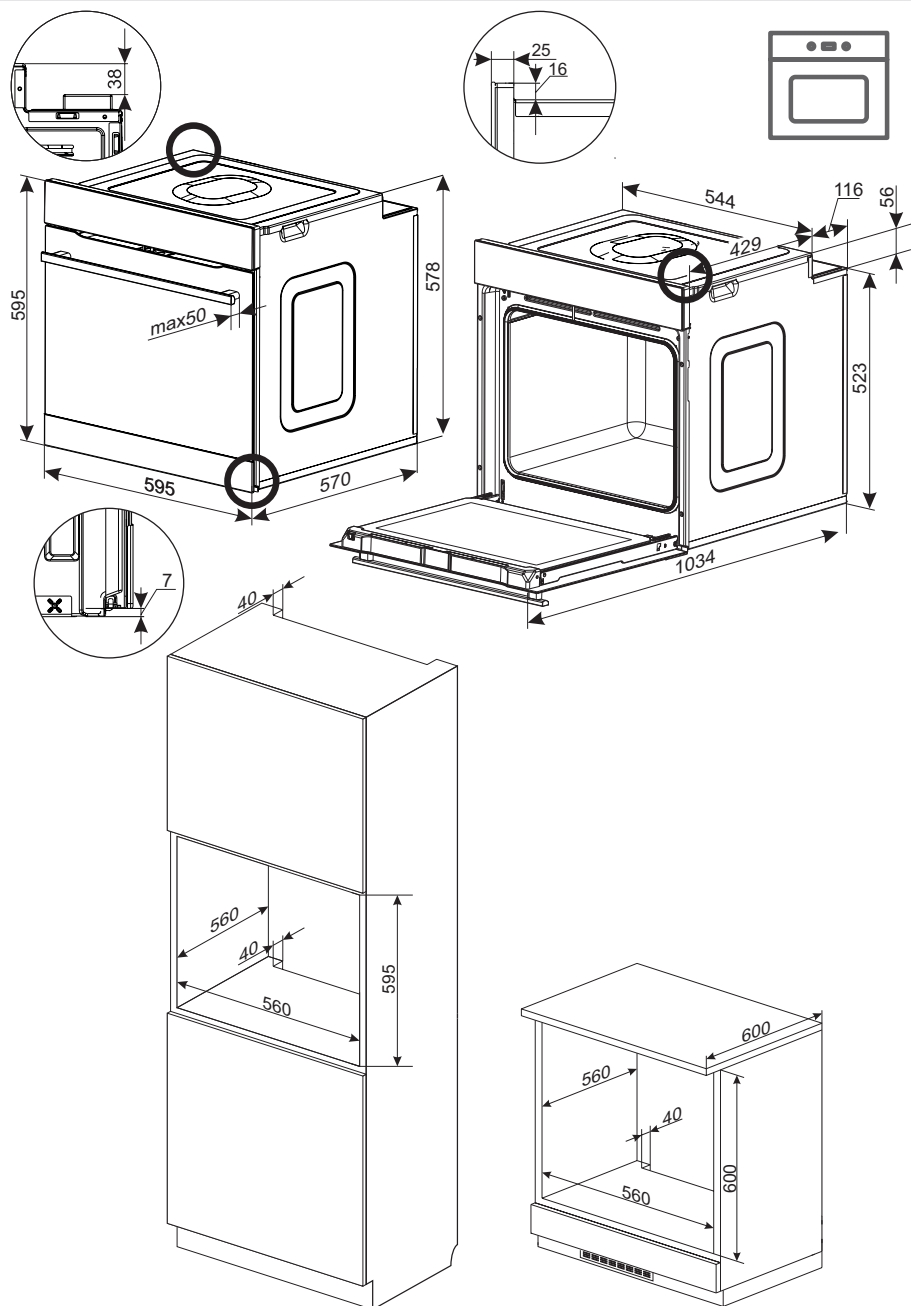
Aansluiting van de oven op de elektrische installatie

- De oven is in de fabriek aangepast aan voeding met eenfasige wisselstroom (230V 1N~50Hz) en uitgerust met een aansluitleiding van 3 x 1,5 mm² met een lengte van ongeveer 1,5 m en een stekker met aarding.
- Het stopcontact voor aansluiting op de elektrische installatie moet voorzien zijn van een aardingspin. Het stopcontact voor aansluiting op de elektrische installatie moet ook na het opstellen van de oven bereikbaar zijn voor de gebruiker.
- Voordat u de oven aansluit is, moet u controleren of:
 - de zekering en de elektrische installatie bestand zijn tegen de belasting van de oven. Het circuit dat het stopcontact voedt, moet beveiligd zijn met een zekering van min. 16A.
 - de elektrische installatie uitgerust is met een doeltreffend aardingssysteem dat voldoet aan de geldende normen en voorschriften.

Opgelet!

Om gevaarlijke situaties te vermijden moet een beschadigde aansluitleiding, die niet losgemaakt kan worden, vervangen worden bij de producent, bij een gespecialiseerde hersteldienst of door een gekwalificeerd persoon.

INSTALLATIE




BEDIENING

Voor de eerste inbedrijfstelling

- Verwijder alle verpakkingselementen, met name de elementen die de ovenruimte tijdens het transport hebben beschermd.
- Verwijder alle accessoires uit de ovenruimte en maak ze zorgvuldig schoon in warm water met een mild afwasmiddel.
- Trek de beschermfolie van de telescoopgeleiders.
- Maak de binnenkant van de ovenruimte schoon met warm water en een mild schoonmaakmiddel. Gebruik geen harde borsteltjes of sponsjes. Zij kunnen de coating op de binnenkant van de ovenruimte beschadigen.

Bedieningspaneel



De hoofdschakelaar  bevindt zich aan de rechterkant van de display. De hoofdschakelaar wordt geactiveerd door het glas op de plaats van de tiptoets (aangeduid met een pictogram) aan te raken. U hoort het geluidssignaal dat in het menu is geselecteerd. (Zie hoofdstuk: *Elektronisch bedieningspaneel*).

Houd de oppervlakte van de sensorschoon.

Verlichte deurgreep

Tijdens de werking van de oven is de verlichting van de deurgreep ingeschakeld die werkt als signalering voor de restwarmte in de ovenruimte, nl. hij dooft als de temperatuur in de oven lager wordt dan 50°C. Bij een temperatuur hoger dan 50°C brandt hij afhankelijk van de temperatuur (hoe hoger de temperatuur in de oven, hoe helderder de verlichting).




Inbranden van de ovenruimte




- Schakel de ventilatie in de ruimte in of zet het raam open.
 - Draai aan de functiedraaiknop en stel de positie  of  in (een gedetailleerde beschrijving van deze functies vindt u verderop in deze gebruiksaanwijzing).
- De oven moet minimaal 30 minuten werken. Tijdens de werking ruikt u een geur die alleen aan het begin optreedt. Tijdens het gebruik van het apparaat verdwijnt deze geur weer. Dit is een normaal verschijnsel dat inbranden van de ovenruimte wordt genoemd.




Functie wifi

De oven is uitgerust met een wifi-functie. Dit betekent dat hij op afstand kan worden bediend met behulp van een mobiele applicatie.

Opgelet:

- Bevestig elke keuze steeds met de tiptoets OK, de waarde verandert u met de tiptoetsen  .
- Na bevestiging van de functie keert het display terug naar het wifi-menu.
- Als u 30 seconden niets doet keert de programmafunctie terug in de Standbymodus.
- Het is ook mogelijk om het menu onmiddellijk te verlaten door de tiptoets  enige tijd aan te raken.

Als u het wifi-menu wilt inschakelen, raakt u de tiptoets  aan in de standby-modus. Kies vervolgens met de tiptoetsen   een van de onderstaande opties:

-  - De mogelijkheid inschakelen om een mobiel apparaat op de oven aan te sluiten. Raak tiptoets OK aan om de modus te activeren, het display toont  , waarbij het getal aangeeft

BEDIENING

hoeveel minuten u heeft om verbinding te maken met de oven. Om deze optie in te schakelen, moet ten minste een van de functies, nl. **S** of **FN** actief zijn.

- **RES** - Resetten instellingen
- **S** - Activeer **S** | of deactiveer **S** | de mogelijkheid voor afstandsbediening van de oven.
- **FN** - Inschakelen **FN** | of uitschakelen **FN** | van de mogelijkheid om ovenfuncties en ovenparameters te bekijken in de mobiele applicatie
- **Er** - Lijst met fouten (de lijst verschijnt wanneer er zich een probleem voordoet met het apparaat)
- **AP** - Inschakelen **AP** | of uitschakelen **AP** | van de voeding van de wifi-module

Opgelet: **AP** is standaard ingesteld op de optie **AP** |.

Mogelijke verbindingstypes:

- **AP** AP-verbinding - directe verbinding van het mobiele apparaat met de oven zonder het gebruik van wifi-thuisnetwerkapparaten.
- **LAN** LAN-verbinding - verbinding van het mobiele apparaat met de oven via het wifi-thuisnetwerk, toegang van buiten dit netwerk is uitgeschakeld.
- **WAN** WAN-verbinding - verbinding van het mobiele apparaat met de oven via internet, toegang van een willekeurige plek ter wereld.

Opgelet: De aanduiding van de verbinding verandert op het display afhankelijk van de verbinding die het laatst actief was. Standaard is dit **AP**. U verandert het verbindingstype vanuit de mobiele applicatie.

Een stap-voor-stap configuratiehandleiding vindt u op de website www.amica.pl.

Foutcodes: Vanaf het moment dat het verbindingprobleem zich voordoet totdat het probleem is opgelost, wordt de fout getoond in het menu in de optie LIJST MET FOUTEN, alsmede na het openen van het wifi-menu:

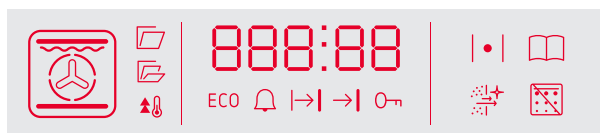
Fout	Oorzaak	Oplossing
E20	Verbindingsfout	Probeer de verbinding te herstellen, neem contact op met uw netwerkbeheerder als dit niet lukt
E21	Te veel gebruikers (beperkt aantal gebruikers)	De programmeerfunctie onthoudt alle gebruikers die een draadloze verbinding met het apparaat hebben gemaakt. Om de lijst op te schonen koppelt u het apparaat los van de stroomvoorziening en sluit u het weer opnieuw aan

Noodzakelijke informatie voor juiste configuratie:

- Zorg ervoor dat de oven is aangesloten op de stroomvoorziening
- In de AP-modus moet u ervoor zorgen dat u zich binnen het bereik van het netwerk bevindt (netwerk-ID (SSID): SmartIN).
- In LAN-modus moet u ervoor zorgen dat uw mobiele app apparaat is aangesloten op het wifi-thuisnetwerk waar u de oven op wilt aansluiten.
- In de WAN-modus moet u ervoor zorgen dat uw wifi-netwerk verbonden is met het internet.
- In de LAN- en WAN-modus heeft u het wachtwoord van uw wifi-thuisnetwerk nodig.

BEDIENING

Elektronische programmator



Het elektronische programmator is uitgerust met een led-display en 8 tiptoetsen (de tiptoetsen zijn niet verlicht):

Tiptoets	Beschrijving	Tiptoets	Beschrijving
	Aan/Uit-schakelaar (Stand-bymodus)		Instelling klok
	Ovenfuncties		Plus / omhoog [+]
	Voorinstelde programma's		Min / omlaag [-]
	Instelling temperatuur		- Bevestiging

Opgelet: Elke aanraking van een tiptoets gaat gepaard met een geluidssignaal. Het is niet mogelijk om de geluidsignalen uit te schakelen.

Ovenfuncties op de display

Dit gebied toont de gekozen ovenfunctie en brandt in de volgende varianten:

	Ovenverlichting		Turbogrill
	Snel verwarmen		Supergrill
	ECO		Pizza
	Hetelucht		Gratineren
	Conventioneel verwarmen		Roosteren
	Gebak		Ontdooien
	Grill		Functie afhankelijk van het oventype


BEDIENING

Gebied functie-activiteit*

-  Aangesloten temperatuurvoeler
-  Ingeschakelde verlichting
-  OpenUp! - Automatische deuropening (eenmalig)
-  OpenUp! - Automatische deuropening (meermalig)
-  Symbool voor actieve snelle opwarming
-  Actieve ECO-functie
-  Actieve kookwekker
-  Automatische werking
-  Halfautomatische werking
-  Actief kinderslot
-  Voorverwarmen oven
-  Actief vooringesteld programma
-  Actieve katalysatorfunctie
-  Symbool voor actieve pyrolysefunctie en deurblokkade (oven met pyrolysefunctie)

* afhankelijk van het model











Aansluiting op de stroomvoorziening

Na aansluiting op de stroomvoorziening (of terugkeer van de stroomvoorziening na een eerdere stroomonderbreking) komt de oven in de modus 'instellen actuele tijd' en knippert  op de display. U kunt het apparaat niet gebruiken zonder instelling van de actuele tijd.

Attentie! Bij een stroomonderbreking worden alle ingevoerde parameters als werkingsduur, temperatuur en functie gewist. Om door te gaan moet u de instellingen opnieuw invoeren. Indien het onderbroken programma

pyrolytische reiniging was (of wanneer de deur om een andere reden is geblokkeerd), dan wordt voor het instellen van de klok eerst de oven afgekoeld en de deur geopend.

Instellen actuele tijd

Na aansluiting op de stroomvoorziening knipperen op de display de cijfers van de minuten . Om de actuele tijd in te voeren gebruikt u de toetsen  en . Om over te schakelen op de cijfers van de uren raakt u toets  eenmaal aan en stelt u de gewenste waarde in met de toetsen  en . Raak opnieuw toets  aan om de actuele tijd te bevestigen. Correcte instelling van de tijd wordt bevestigd met een geluidssignaal. Om de actuele tijd te wijzigen, raakt u in de stand-bymodus toets  enige tijd aan totdat op de display het symbool  verschijnt. Raak toets  opnieuw aan. De cijfers gaan knipperen. Ga verder als bij het instellen van de tijd na de eerste start van het apparaat.

Lichtintensiteit display

De lichtintensiteit van de led-display is afhankelijk van het moment op de dag. Van 22:00-6:00 is de lichtintensiteit lager dan van 6:00-22:00. Verder is de lichtintensiteit in de stand-bymodus lager dan in de actieve modus. Het is niet mogelijk om de lichtintensiteit of de tijdstippen waarop de lichtintensiteit varieert, te wijzigen.

Verlichting

Telkens wanneer u de ovendeur opent, gaat de verlichting aan. Bovendien gaat de verlichting in de ovenruimte aan als de oven zich in de actieve modus bevindt. Deze verlichting blijft alleen in de stand-bymodus uitgeschakeld. Als de ovendeur langere tijd

BEDIENING


openstaat, schakelt de verlichting na ongeveer 10 minuten automatisch uit.

Koelventilator






De koelventilator werkt onafhankelijk van de ingestelde functie en de status van het bedieningspaneel. Bij het activeren van een willekeurige functie wordt de koelventilator automatisch ingeschakeld. De koelventilator is ingeschakeld totdat de temperatuur in de open ruimte de 80°C overschrijdt. Onder deze temperatuur schakelt de koelventilator automatisch uit.








Voorverwarmen van de oven (Thermostaatsymbool).

Het symbool  geeft aan dat minimaal een van de verwarmingselementen in de oven opwarmt. Dit symbool dooft zodra de gewenste temperatuur in de ovenruimte is bereikt. Na het bereiken van deze tempera-







tuur zal dit symbool afwisselend branden en doven. Dit betekent dat de ingestelde temperatuur wordt gehandhaafd. Als u na het bereiken van de ingestelde temperatuur de temperatuur verlaagt, zal het symbool  pas weer gaan branden als de oven is afgekoeld beneden de ingestelde waarde.

Ovenfuncties

Raak in de actieve modus tiptoets  aan, het functiekeuzemenu schakelt in - op de display verschijnt de ovenfunctie die is aangeduid als "1". Kies met de tiptoetsen  en  de gewenste functie uit onderstaande tabel. Bevestig vervolgens uw functiekeuze met tiptoets OK. Kies in de volgende stap de gewenste temperatuur met de tiptoetsen  en  of gebruik de standaardwaarde. Na bevestiging met tiptoets OK start het apparaat.

Functieomschrijving	Uitvoering						Temperatuur [°C]		Standaardtemp. [°C]
	Licht	Verwarmingselement boven	Verwarmingselement grill	Verwarmingselement ventilator	Verwarmingselement onder	Heteluchtventilator	min.	max.	
 Licht	√						-	-	-
 Snel verwarmen	√		√	√		√	30	280	170
 ECO-verwarmingfunctie				√		√	30	280	170
 Hetelucht	√			√		√	30	280	170
 Conventioneel	√	√				√	30	280	180
 Gebak	√	√			√	√	30	280	170
 Grill	√		√				30	280	220


BEDIENING


	Turbogrill	√	√	√		√	30	280	190
	Supergrill	√	√	√			30	280	220
	Pizza	√			√	√	30	280	220
	Roosteren	√				√	30	240	200
	Ontdooien	√				√	-	-	-
	Stoomreiniging*	√							
	Pyrolytische reiniging*	√							


* afhankelijk van het model





Opgelet: Als u na inschakeling van het functiekeuzemenu gedurende 10 seconden geen enkele tiptoets gebruikt, schakelt de oven naar de actieve modus, waardoor de ingevoerde instellingen worden gewist.

Tijdens actieve ovenfunctie

Om de actieve ovenfunctie te wijzigen, raakt u tiptoets  enige tijd aan.

Om naar het keuzemenu voor vooringestelde programma's te gaan, raakt u tiptoets  enige tijd aan.

Om naar de stand-bymodus te gaan, raakt u tiptoets  enige tijd aan.


Om de temperatuur te wijzigen, raakt u tiptoets  enige tijd aan. Kies vervolgens met de tiptoetsen  en  de gewenste temperatuur en bevestig met tiptoets . U kunt ook enkele seconden wachten, de nieuwe temperatuur wordt dan automatisch bevestigd.

Stand-bymodus





Anders gezegd de sluimerstand. In deze modus ziet u op de display de klok of de temperatuur in de ovenruimte (hoger dan 50°C). U kunt ook de kookwekkerfunctie activeren. De beschrijving hiervan vindt u verderop in deze gebruiksaanwijzing. De lichtintensiteit

is lager dan in de actieve modus.




Actieve modus

U activeert deze modus door in de stand-bymodus tiptoets  enige tijd aan te raken. In de actieve modus kunt u de gewenste functie, temperatuur of werkingsduur kiezen.

Kinderslot

Raak in de stand-bymodus tegelijkertijd de tiptoetsen  en  gedurende 3 seconden aan om het kinderslot te activeren, het symbool  verschijnt op de display. Om het kinderslot uit te schakelen, raakt u dezelfde sensoren tegelijkertijd gedurende 3 seconden aan, het symbool  op de display dooft.

Kookwekker

Raak in een willekeurige modus tiptoets  enige tijd aan. Op de display verschijnt  en het symbool  gaat knippen.

BEDIENING

U kunt nu:

De kookwekker instellen met tiptoets \wedge en vervolgens bevestigen met tiptoets OK.

De instellingen van de kookwekker corrigeren met de tiptoetsen \wedge en \vee . Bevestig de gecorrigeerde waarde met OK.

De kookwekker uitschakelen door met tiptoets \vee de waarde :00 in te stellen en te bevestigen met tiptoets OK.

De kookwekker onderbreekt de werking van de actieve ovenfunctie niet. Na het verstrijken van de ingestelde tijd hoort u een geluidssignaal. Dit kunt u uitschakelen met een willekeurige tiptoets.

Bekijken en wijzigen van de instellingen tijdens de werking van de oven

Om de temperatuur in de ovenruimte tijdens de werking van de oven te controleren, raakt u tiptoets ⏸ eenmaal aan. Raak opnieuw tiptoets ⏸ aan om de ingestelde temperatuur te controleren. Raak hem opnieuw aan om terug te keren naar het tonen van de actuele tijd.

Om de gewenste temperatuur tijdens de werking van de oven te wijzigen, raakt u tiptoets ⏸ enige tijd aan. Op de display verschijnt de actuele ingestelde temperatuur. Deze kunt u wijzigen met de tiptoetsen \wedge en \vee . Bevestig de nieuwe temperatuur met tiptoets OK. Totdat u bevestigt, blijft in de oven de voorgaande waarde ingesteld.

Om de functie tijdens de werking van de oven te wijzigen, raakt u tiptoets ⏸ enige tijd aan. Op de display verschijnt de actieve functie. Deze kunt u wijzigen met de tiptoetsen \wedge en \vee . Na bevestiging van de nieuwe functie verschijnt de temperatuur op de display (deze is niet standaard voor de ingestelde functie, maar afkomstig uit de vorige instellingen. U kunt deze temperatuur wijzigen met de tiptoetsen \wedge en \vee). Na bevestiging met tiptoets

OK start de oven met de nieuwe instellingen.

Einde van de functie

Om de functie te beëindigen en raakt u tiptoets ⏸ enige tijd aan. De standaardfuncties werken voor onbepaalde tijd. Zelfstandig uitschakelen van de oven is alleen mogelijk bij activering van de functie voor uitgesteld uitschakelen van de oven of de functie voor uitgestelde werking van de oven. Een uitzondering hierop is de functie pyrolytische reiniging.

Uitgesteld uitschakelen van de oven (Halfautomatische werking)

Uitgesteld uitschakelen van de oven is het automatisch uitschakelen van de oven na het verstrijken van de ingestelde tijd na activering van deze modus. Het is mogelijk een uitschakeltijd in te stellen van 1 minuut tot 10 uur. U activeert het uitgesteld uitschakelen van de oven door tijdens de werking van een functie tiptoets ⏸ enige tijd aan te raken. Op de display begint het symbool van de kookwekker ⏸ te knipperen. Raak opnieuw tiptoets ⏸ aan. Op de display verschijnt het symbool ⏸ . U kunt nu:


De uitschakeltijd van de oven instellen met tiptoets \wedge en vervolgens bevestigen met tiptoets OK.


De instellingen van de uitschakeltijd corrigeren met de tiptoetsen \wedge en \vee . Bevestig de gecorrigeerde waarde met OK.

Het uitgesteld uitschakelen uitzetten door met tiptoets \vee de waarde 00:00 in te stellen en te bevestigen met tiptoets OK.

De uitgestelde uitschakeling van de oven onderbreekt de werking van de actieve ovenfunctie. Na het verstrijken van de ingestelde tijd hoort u een geluidssignaal. Dit kunt u uitschakelen met een willekeurige tiptoets,


BEDIENING



met uitzondering van . Na uitschakeling van het geluidssignaal, schakelt het apparaat naar de actieve modus.

Opgelet: Als u tiptoets  gebruikt om het alarm uit te zetten, schakelt het bedieningspaneel automatisch over op het wijzigen van de uitgestelde uitschakeltijd van de oven.

Uitgestelde start van de oven (Automatische werking)

Uitgesteld starten van de oven is het automatisch inschakelen van de oven op een bepaald tijdstip en vervolgens het automatisch uitschakelen van de oven na de ingestelde werkingstijd. Het is mogelijk een uitgestelde starttijd van de oven in te stellen van 1 minuut tot 10 uur. De werkingstijd kan tot 10 uur bedragen. Om de uitgestelde start van de oven te activeren, moet u eerst de functie uitgesteld uitschakelen van de oven starten. Raak vervolgens tiptoets  opnieuw aan. Op de display begint het symbool van de kookwekker  te knipperen. Raak tiptoets  tweemaal aan. Op de display begint het symbool  te knipperen. U kunt nu:

De exacte starttijd van de oven instellen met tiptoets  en vervolgens bevestigen met tiptoets OK.

De starttijd van de oven corrigeren met de tiptoetsen  en . Bevestig de gecorrigeerde waarde met OK.




De uitgestelde starttijd van de oven uitschakelen door met tiptoets  de tijd op de laagst mogelijke waarde in te stellen en te bevestigen met OK.

De uitgestelde starttijd van de oven onderbreekt de werking van de actieve ovenfunctie. Na het verstrijken van de ingestelde tijd hoort u een geluidssignaal. Dit kunt u uitschakelen met een willekeurige tiptoets. Na uitschakeling van het geluidssignaal, schakelt het



























apparaat naar de actieve modus.

Vooringestelde programma's

Dit is een verzameling programma's met bepaalde instellingen voor functies, temperaturen, maar ook baktijden die het meest geschikt zijn voor het betreffende gerecht.

Raak in de actieve modus tiptoets  aan, het keuzemenu voor vooringestelde programma's schakelt in - op de display verschijnt de ovenfunctie die is aangeduid als "P01". Kies met de tiptoetsen  en  het gewenste programma uit onderstaande tabel. Bevestig vervolgens de programmakeuze met tiptoets OK en het apparaat start.



BEDIENING

Programma	Functieomschrijving	Uitvoering		Standaardtemp. [°C]
		Snel verwarmen	Verwarmingsfunctie	
P01	Rundvlees			180
P02	Varkensvlees			180
P03	Lamsvlees			180
P04	Kip 1,5 kg			190
P05	Eend 1,8 kg			180
P06	Gans 3,0 kg			170
P07	Kalkoen 2,5 kg			170
P08	Pizza			220
P09	Lasagne			200
P10	Focaccia			230
P11	Ovenschotel met pasta			220
P12	Gebakken groenten			180
P13	Biscuittaart			160
P14	Muffins			160
P15	Koekjes			150
P16	Vruchtengebak			175
P17	Brood			180
P18	Rijzen van deeg			30
P19	Drogen			50

U kunt ieder vooringesteld programma wijzigen, bv. de gewenste temperatuur of de werkingduur van de oven. Volg hiervoor de verschillende punten van de handleiding (“Bekijken en wijzigen van de instellingen tijdens de werking van de oven” en “Uitgesteld uitschakelen van de oven”). Na het invoeren van wijzigingen is het programma geen “vooringesteld programma” meer. De ingevoerde wijzigingen zijn slechts eenmaal actief en veroorzaken geen wijziging van de parameters van het vooringestelde programma bij een volgende start.

BEDIENING

Vooringesteld programma met snelle opwarming

Sommige programma's vereisen dat de oven wordt voorverwarmd tot een bepaalde temperatuur. Ze zijn als dusdanig gemarkeerd in de bovenstaande tabel. Na het kiezen van een van de vooringestelde programma's met voorverwarming en bevestiging van het programma met tiptoets  verschijnt op de display het extra symbool voor snelle opwarming . Na het bereiken van de vereiste temperatuur hoort u een geluidssignaal dat stopt zodra u de deur opent. Zet het gerecht in de oven en sluit de deur. Op dit moment begint het eigenlijke bakprogramma.

Opgelet: Het is niet aan te raden om wijzigingen aan te brengen in het vooringestelde programma als snelle opwarming van de oven actief is. Het aanbrengen van wijzigingen annuleert het vooringestelde programma en het apparaat gaat werken met de actuele ingestelde functie, tijd en temperatuur.

Einde van het vooringestelde programma

Het einde is identiek als bij uitgestelde uitschakeling van de oven: u hoort een geluidssignaal.

Ovendeur

Tijdens de werking van de oven moet de deur gesloten zijn. Het openen van de deur veroorzaakt onderbreking van de actieve functie. Als de deur langer dan 30 minuten blijft openstaan, hoort u een geluidssignaal dat aangeeft dat de deur gesloten moet worden. U schakelt het signaal uit door een willekeurige tiptoets aan te raken of door de deur te sluiten.

Als de deur korter dan 10 minuten openstaat, heeft dit geen invloed op het actieve pro-

gramma of de parameters ervan. Na deze tijd schakelt de oven uit veiligheidsoverwegingen over op de stand-bymodus (alle instellingen worden gewist).



Beperking van de werkingsduur van de oven

Uit veiligheidsoverwegingen beschikt de oven over een beperking van de werkingsduur. Als de ingestelde temperatuur tot 100°C bedraagt, schakelt de oven na 10 uur over in de stand-bymodus. Als de ingestelde temperatuur 200°C of meer bedraagt, is de maximale werkingsduur beperkt tot 3 uur. In het bereik van 101°C-199°C verandert de werkingsduur lineair (tussen 3 h en 10 h).




Snel verwarmen van de oven

Om de oven snel te kunnen voorverwarmen, worden de verwarmingselementen van de ventilator, grill en heteluchtventilator allemaal ingeschakeld, in dit geval is het maximaal verbruikte vermogen 3,6 kW.




Functie OpenUp!

Met deze functie gaat de ovendeur automatisch open door aanraking van de handgreep. U kunt kiezen uit twee openingsmodi - eenmalig  en meermalig . Bij de eenmalige modus kunt u na iedere inschakeling van de oven de deur slechts eenmaal met een aanraking openen. Bij de meermalige modus kunt u als de oven is ingeschakeld de deur altijd, bij iedere aanraking automatisch openen.

BELANGRIJK: De functie OpenUp! werkt niet als de oven niet actief is (in de stand-bymodus, de klok toont alleen de actuele tijd).

Om de functie OpenUp! in te schakelen, moet u in de actieve modus (tijdens de werking van de oven) tegelijkertijd de tiptoetsen  en  enige tijd aanraken. Op de display verschijnt het symbool . Raak de tiptoet-

BEDIENING




sen  en  opnieuw aan. Op de display dooft het oude symbool en verschijnt .

Om de deur te openen raakt u het metalen deel van de handgreep van de oven aan. De aanraking moet zeker zijn en minimaal 0,5 seconde duren. De gevoeligheid van de handgreep is zodanig ingesteld dat de aanraking kan worden gedaan met de hand of een bedekt lichaamsdeel, bijvoorbeeld de elleboog of knie.




U kunt de deur in iedere situatie openen door met de hand aan de handgreep te trekken, onafhankelijk van de instellingen van OpenUp!.

Attentie! Als de functie OpenUp! actief is, vooral in de meermalige modus, is het bijzonder eenvoudig om de deur te openen, zelfs per ongeluk. We bevelen aan om kleine kinderen goed in de gaten te houden of de functie OpenUp! te deactiveren.

Functie geurkatalysator

De katalysator zuivert de lucht grotendeels van de geuren die vrijkomen uit de oven tijdens het bakken of reinigen. Om de functie in te schakelen, raakt u tijdens de werking van een willekeurig programma (uitgezonderd de programma's Licht, Snel opwarmen, Eco) de tiptoetsen  en  enige tijd aanraken. Op de display verschijnt het symbool . Deze functie wordt niet automatisch vernieuwd na beëindiging van het huidige programma.

Functie pyrolytische reiniging

De functie pyrolytische reiniging is een speciaal programma met extra vereisten. Na het kiezen van de pyrolysefunctie verschijnt op de display het symbool . Na bevestiging van de functie met tiptoets OK kunt u een van de temperaturen kiezen met de tiptoetsen , , u kunt kiezen uit 2, 2,5 h en

3 h. Na bevestiging met tiptoets OK begint het pyrolytische reinigingsproces. De ovendeur moet gesloten zijn. Zodra het proces is gestart, wordt de ovendeur geblokkeerd voor de duur van het programma en afkoeling van de ovenruimte tot een veilige temperatuur.














Attentie!

- Als de deur na bevestiging van de geselecteerde pyrolysetijd nog steeds open staat, knippert het deurslotsymbool op de display. Als u de deur niet binnen 10 seconde sluit wordt het pyrolyseprogramma onderbroken.
- Lees voor het gebruik van deze functie het hoofdstuk over reiniging, met name de basisinformatie over pyrolytische reiniging.
- In de oven kan de temperatuur oplopen tot meer dan 480°C, zorg er daarom voor dat er geen kinderen in de buurt van het apparaat zijn.
- De deur wordt ontgrendeld zodra de temperatuur in de oven is gedaald tot 150°C (het deurslotsymbool verdwijnt van de display).
- Tijdens het pyrolyseprogramma is het niet mogelijk om de tijdsduur te ervan te wijzigen.
- Gebruik tiptoets  om de pyrolysefunctie uit te schakelen voordat het programma is afgelopen. Het uitschakelen van de functie betekent niet dat de deur ontgrendelt. De oven koelt eerst af tot een veilige temperatuur.
- Als tijdens het pyrolyseprogramma een stroomonderbreking optreedt, begint de oven met het afkoelen en ontgrendelen van de deur nadat de stroomtoevoer is hersteld.
- Tijdens de pyrolytische reiniging is de katalysatorfunctie standaard ingeschakeld. Om deze uit te schakelen en raakt u de tiptoetsen  en  enige tijd aan.

BAKKEN IN DE OVEN – PRAKTISCHE TIPS

Tabellen met voorbeeldinstellingen van de oven

Bakken van taarten

	Soort voedingsmiddel	Accessoires	Niveau	Functie	Temperatuur [°C]	Tijd [min]
Taarten in vormen	Biscuittaart	Ronde zwarte taartvorm op het rooster gezet	1-2		170 – 200 ¹⁾	38 – 50 ²⁾
	Brioche/tulband	Ronde of rechthoekige zwarte tulbandvorm op het rooster gezet	1-2		160 – 170 ¹⁾	25 – 40 ²⁾
	Brioche/tulband	Ronde of rechthoekige zwarte tulbandvorm op het rooster gezet	3		150 – 160	25 – 40
	Vetvrij biscuitdeeg	Ronde of vierkante taartvorm met zwarte coating op het rooster gezet	1-2		170-180 ¹⁾	38 - 45 ²⁾
	Appeltaart	Ronde of vierkante zwarte taartvorm op het rooster gezet	1-2		190-200 ¹⁾	50 - 65 ²⁾
Plaatartaart	Kleine taart muffins	Papieren vorm van circa Ø 48 mm op bakplaat	3		155-160 ¹⁾	37 - 45 ²⁾
		Papieren vorm van circa Ø 48 mm op bakplaat	3		150-160 ¹⁾	34 - 38 ²⁾
		Papieren vorm van circa Ø 48 mm op bakplaat	3		150-160 ¹⁾	34 - 38 ²⁾
		Papieren vorm van circa Ø 48 mm 2 - Bakblik of bakplaat 4 - Bakblik	2 + 4		150-160 ¹⁾	34 - 40 ²⁾
	Splitsen	Bakblik	2		150-160 ¹⁾	30 - 40 ²⁾
		Bakblik	2		150-170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
		Bakblik	2		150-170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	2 - Bakblik of bakplaat 4 - Bakblik	2 + 4		160-175 ¹⁾	25 - 35 ²⁾	

¹⁾ Verwarm de lege oven voor gedurende 5 minuten, de functie snel voorverwarmen niet gebruiken.

²⁾ Indien niet anders vermeld gelden deze tijden voor een onverwarmde ovenruimte.

Belangrijk!

De parameters uit de tabel zijn ter oriëntatie en u kunt ze aanpassen aan de hand van uw eigen ervaringen en culinaire preferenties.

- Probeer de meegeleverde bakplaten te gebruiken.
- Als u uw eigen bakplaten en bakvormen gebruikt, plaats ze dan op het rooster. We raden aan zwarte bakplaten te gebruiken, omdat deze de warmte het beste geleiden en de baktijd verkorten.















BAKKEN IN DE OVEN – PRAKTISCHE TIPS

- We raden het gebruik van schalen en vormen met een licht en glanzend oppervlak af, omdat dit ertoe kan leiden dat de onderkant van de taart niet gaar wordt (bij gebruik van de functie onderverwarming + bovenverwarming).
- Bij de heteluchtfunctie is het niet nodig om de ovenruimte voor te verwarmen. Bij de overige functies moet de ovenruimte worden opgewarmd tot de gewenste temperatuur voordat u het gerecht in de oven zet (het controlelampje moet doven).
- Controleer voordat u het uit de oven haalt de kwaliteit van het gebak door er met een houten prikker in te prikken (het gebak is goed wanneer de prikker schoon en droog uit het gebak komt).
- Laat het gebak na het bakken nog ongeveer 5 minuten in de verwarmde oven staan.
- De baktemperatuur bij toepassing van de heteluchtfunctie is meestal 20-30°C lager dan bij de conventionele functie (bovenverwarming + onderverwarming).
- De parameters voor de bakproducten in de tabel zijn bij benadering en kunnen vrij worden aangepast aan uw culinaire voorkeuren of ervaring.

Wanneer de informatie in kookboeken aanzienlijk afwijkt van de waarden die staan vermeld in de gebruiksaanwijzing, kunt u zich het beste houden aan de waarden uit deze gebruiksaanwijzing.

BAKKEN IN DE OVEN - PRAKTISCHE TIPS

Bakken van vlees en groenten

Soort voedingsmiddel	Accessoires	Niveau	Functie	Temperatuur [°C]	Tijd [min]
Rundvlees	Rooster + bakplaat(voor het opvangen van lek-kende vleessappen)	2 – rooster / 1 – bakplaat		225 - 250	120 – 150
Rundvlees	Rooster + bakplaat(voor het opvangen van lek-kende vleessappen)	2 – rooster / 1 – bakplaat		160 - 180	120 – 160
Rundvlees	Rooster + bakplaat(voor het opvangen van lek-kende vleessappen)	2 – rooster / 1 – bakplaat		180 - 190	100 – 150
Varkensvlees	Rooster + bakplaat(voor het opvangen van lek-kende vleessappen)	2 – rooster / 1 – bakplaat		160 - 230	90 – 150
Varkensvlees	Rooster + bakplaat(voor het opvangen van lek-kende vleessappen)	2 – rooster / 1 – bakplaat		160 - 190	90 – 150
Varkensvlees	Rooster + bakplaat(voor het opvangen van lek-kende vleessappen)	2 – 3 rooster / 1 – bakplaat		180 - 190	100 – 150
Kip	Rooster + bakplaat(voor het opvangen van lek-kende vleessappen)	2 – 3 rooster / 1 – bakplaat		180 - 190	70 – 90
Kip	Rooster + bakplaat(voor het opvangen van lek-kende vleessappen)	2 – 3 rooster / 1 – bakplaat		160 - 180	45 – 60
Kip	Rooster + bakplaat(voor het opvangen van lek-kende vleessappen)	2 – 3 rooster / 1 – bakplaat		175 - 190	60 – 70
Vis	Rooster + bakplaat(voor het opvangen van lek-kende vleessappen)	2 – 3 rooster / 1 – bakplaat		190	60 – 70
Vis	Rooster + vaatwerk met deksel	2 – rooster, vaat-werk op rooster		210 - 220	45 – 60
Vis	Rooster + bakplaat(voor het opvangen van lek-kende vleessappen)	2 – 3 rooster / 1 – bakplaat		160 - 180	45 – 60
Groenten	Grillplaat	2		190 - 210	40 – 50
Groenten	Grillplaat	3		170 - 190	40 - 50

Indien niet anders vermeld gelden deze tijden voor een onverwarmde ovenruimte.

Belangrijk!

De parameters uit de tabel zijn ter oriëntatie en u kunt ze aanpassen aan de hand van uw eigen ervaringen en culinaire preferenties.





- Bereid porties vlees die zwaarder zijn dan 1 kg in de oven, kleinere porties kunt u beter op de kookplaat bereiden.
- Gebruik vuurvaste schalen voor de bereiding, ook de handvaten moeten bestand zijn tegen hoge temperaturen.

BAKKEN IN DE OVEN - PRAKTISCHE TIPS

- Bij bereiding op een rooster of het spit bevelen wij aan om een bakblik op het onderste niveau te plaatsen. Het vet uit het gerecht druppelt dan niet rechtstreeks in de ovenruimte, maar op de bakplaat.
- Om het braadstuk sappiger te maken, kunt u een kleine hoeveelheid water toevoegen aan het bakblik voor het opvangen van vet. Zo droogt uw gerecht niet uit.

Keer het vlees tijdens de baktijd minimaal een keer op de andere kant (halverwege de baktijd) en bedruip het vlees tijdens het bakken met de ontstane saus of heet, ongezouten water. Bedruip het vlees niet met koud water;.

Pizza

Soort voedingsmiddel Pizza	Accessoires	Niveau	Functie	Temperatuur [°C]	Tijd [min]
Vers	Bakblik	2-3		200 – 230 ¹⁾	15 – 25
Vers, dunne bodem	Bakblik	2-3		200 – 230 ¹⁾	15 – 20
Bevroren, dunne bodem	Rooster	2-3		2)	2)
Bevroren, dikke bodem	Rooster	2-3		2)	2)

¹⁾ Verwarm de lege oven voor






²⁾ Volg de informatie op de verpakking

Belangrijk!

De parameters uit de tabel zijn ter oriëntatie en u kunt ze aanpassen aan de hand van uw eigen ervaringen en culinaire preferenties.

BAKKEN IN DE OVEN - PRAKTISCHE TIPS

Grillen

Soort voedingsmiddel	Accessoires	Niveau	Functie	Temperatuur [°C]	Tijd [min]
Toast van witbrood	Rooster	4		220 ¹⁾	3 - 7
Toast van witbrood	Rooster	4		220 ¹⁾	3 - 7
Kip	Rooster + bakplaat (voor het opvangen van lekkende vleessappen)	2 - 3 rooster / 1 - bakplaat		180 - 190	70 - 90
Vis	Rooster + bakplaat (voor het opvangen van lekkende vleessappen)	2 - 3 rooster / 1 - bakplaat		190	60 - 70
Groenten	Grillplaat	3		170 - 190	40 - 50

¹⁾ Verwarm de lege oven voor door hem 8 minuten aan te zetten, de functie snel voorverwarmen niet gebruiken.







Belangrijk!

De parameters uit de tabel zijn ter oriëntatie en u kunt ze aanpassen aan de hand van uw eigen ervaringen en culinaire preferenties.

Verwarmingsfunctie ECO

- bij gebruik van de functie ECO-hetelucht start een optimale verwarmingswijze die bedoeld is om energie te besparen tijdens het bereiden van gerechten;
- het is niet mogelijk om de kooktijd te verkorten door hogere temperaturen in te stellen; wij raden ook af om de oven voor te verwarmen;
- tijdens het koken mag u de temperatuurinstellingen niet wijzigen en de deur niet openen.

Aanbevolen parameters bij gebruik van de verwarmingsfunctie ECO











Soort voedingsmiddel	Functie	Temperatuur [°C]	Niveau	Tijd [min]
Biscuittaart		180 - 200	2-3	50 - 70
Brioche/ tulband		180 - 200	2	50 - 70
Vis		190 - 210	2	45 - 60
Rundvlees		200 - 220	3	90 - 120
Varkensvlees		200 - 220	2	90 - 160
Kip		180 - 200	2	80 - 100

BAKKEN IN DE OVEN - PRAKTISCHE TIPS

Tabellen met testgerechten

Tabellen met testgerechten in overeenstemming met de norm EN 60350-1.



Bakken van taarten

Soort voedingsmiddel	Accessoires	Niveau	Functie	Temperatuur [°C]	Tijd [min]
Kleine taart	Bakblik	4		160 ¹⁾	28-32 ²⁾
	Bakblik	3		155 ¹⁾	23-26 ²⁾
	Bakblik	3		150 ¹⁾	26-30 ²⁾
	Bakblik Grillplaat	2 + 4 2 - bakblik of bakplaat 4 - bakblik		150 ¹⁾	27-30 ²⁾
Spritsen (strepen)	Bakblik	3		150-160 ¹⁾	30-40 ²⁾
	Bakblik	3		150-170 ¹⁾	25-35 ²⁾
	Bakblik	3		150-170 ¹⁾	25-35 ²⁾
	Bakblik Grillplaat	2 + 4 2 - bakblik of bakplaat 4 - bakblik		160-175 ¹⁾	25-35 ²⁾
Vetvrij biscuitdeeg	Rooster + springvorm met zwarte coating Ø26cm_	2		170-180 ¹⁾	38-46 ²⁾
Appeltaart	Rooster + twee springvormen met zwarte coating Ø20cm_	2 de vormen als volgt op het rooster plaatsen: rechtsachter, linksvoor		180-200 ¹⁾	50-65 ²⁾

BAKKEN IN DE OVEN - PRAKTISCHE TIPS


- 1) Verwarm de lege oven voor door hem 5 minuten aan te zetten, de functie snel voorverwarmen niet gebruiken.
- 2) Indien niet anders vermeld gelden deze tijden voor een onverwarmde ovenruimte.

Grillen

Soort voedingsmiddel	Accessoires	Niveau	Functie	Temperatuur [°C]	Tijd [min]
Toast van witbrood	Rooster	4		220 ¹⁾	3 - 7
Rundvleesburgers	Rooster + bakplaat(voor het opvangen van lekkende vleessappen)	4 - rooster 3 - bakplaat		220 ¹⁾	1 pagina 13 - 18 2 pagina 10 - 15

- 1) Verwarm de lege oven voor door hem 8 minuten aan te zetten, de functie snel voorverwarmen niet gebruiken.

Bakken

Soort voedingsmiddel	Accessoires	Niveau	Functie	Temperatuur [°C]	Tijd [min]
Hele kip	Rooster + bakplaat(voor het opvangen van lekkende vleessappen)	2 - rooster 1 - bakplaat		180-190	70-90

REINIGING EN ONDERHOUD

De zorg waarmee de gebruiker het oven reinigt en onderhoudt, heeft een belangrijke invloed op zijn levensduur en probleemloze werking.

Voor de reiniging moet de oven uitgeschakeld worden. Let er hierbij op dat alle draaiknoppen in de stand “uit” staan. De oven mag pas gereinigd worden als hij afgekoeld is.

- De oven moet na elk gebruik gereinigd worden. Bij de reiniging moet de verlichting aangeschakeld worden, zodat u beter de werkruimte ziet.
- De kamer van de oven mag enkel met warm water met een beetje afwasmiddel gereinigd worden.
- Wrijf na het wassen de ovenkamer droog.

Belangrijk!

Gebruik geen schuurmiddelen, agressieve schoonmaakmiddelen of schurende voorwerpen voor de reiniging en het onderhoud van de oven.

Maak de voorkant van de behuizing alleen schoon met een goed uitgewrongen doekje met warm water en een kleine hoeveelheid afwasmiddel. Gebruik geen schuurmelk.

REINIGING EN ONDERHOUD

Pyrolytische reiniging

De oven warmt op tot een temperatuur van circa 480 °C.

Om veiligheidsredenen blijft de deur tijdens het hele proces geblokkeerd. Indien de deur toch moet worden geopend, moet de noodprocedure worden toegepast.

Vóór inschakeling van de pyrolytische reiniging.

Attentie!

Verwijder alle accessoires uit de ovenruimte (bakplaten, droogrekjes, zijwandgeleiders, telescoopgeleiders). Accessoires die zich tijdens het pyrolyseproces in de ovenruimte bevinden, raken onherstelbaar beschadigd.

- Verwijder sterke verontreinigingen uit de ovenruimte.
- Maak de binnenoppervlakte van de oven schoon met een vochtig doekje.
- Handel volgens de aanwijzingen.

Tijdens het reinigingsproces.

De grill- en bakresten worden omgezet in eenvoudig te verwijderen as die u na beëindiging van het proces wegveegt of afneemt met een vochtig doekje.

- Laat geen doekjes in de buurt van de verwarmde oven liggen.
- Schakel de kookplaat niet in.
- Schakel de verlichting van de oven niet in.
- De ovendeur is uitgerust met een blokade die het openen van de deur tijdens het proces onmogelijk maakt. Maak de deur niet open om te voorkomen dat het reinigingsproces wordt onderbroken.

Attentie!

Tijdens het pyrolytische reinigingsproces kan het fornuis bijzonder heet worden. Het buitenoppervlak van het fornuis kan daardoor heter worden dan normaal. Zorg er daarom voor dat er zich geen kinderen in de buurt van het fornuis bevinden.

Zorg voor een goede ventilatie van de keuken vanwege de dampen die tijdens het proces ontstaan.

Pyrolytisch reinigingsproces:

- Sluit de ovendeur.
- Handel volgens de aanwijzingen uit het hoofdstuk **Functie pyrolytische reiniging.**

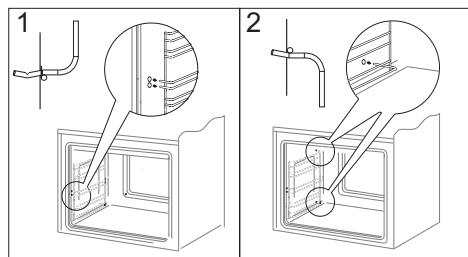
Attentie!

Wanneer een hoge temperatuur heerst in de ovenruimte (hoger dan bij normaal gebruik) dan blijft de deur geblokkeerd.

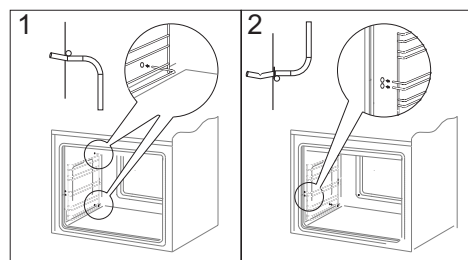
Na afkoeling kunt u de deur openen en de as verwijderen met een zacht, vochtig doekje. Monteer de zijwandgeleiders en de andere accessoires. De oven is klaar voor gebruik.

REINIGING EN ONDERHOUD

- Oven zijn uitgerust met eenvoudig te verwijderen zijwandgeleiders voor de ovenroosters. Trek aan de klem aan de voorkant, kantel vervolgens de geleider en verwijder hem uit de klemmen aan de achterkant. U kunt hem nu reinigen.
- Oven hebben roestvrijstalen geleiders die zijn bevestigd aan de zijwandgeleiders. Verwijder en reinig deze geleiders samen met de zijwandgeleiders. Trek de geleiders uit voordat u er een bakblik op plaatst (als de oven heet is, haak dan de achterste rand van het bakblik aan de voorkant in de geleiders en trek ze naar voren) en schuif ze vervolgens samen met het bakblik weer naar binnen.



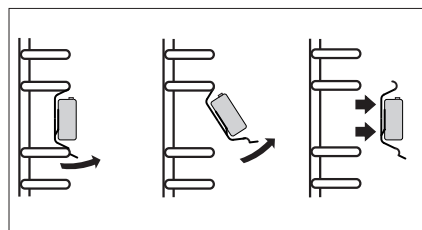
Uithemen van de zijwandgeleiders



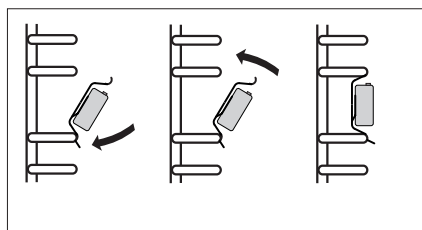
Plaatsen van de zijwandgeleiders

Attentie!

De telescoopgeleiders niet wassen in de afwasmachine.



Verwijderen van de telescoopgeleiders

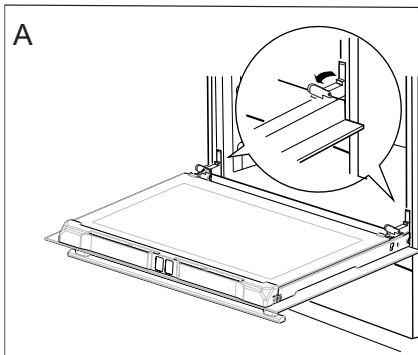


Installeren van de telescoopgeleiders

REINIGING EN ONDERHOUD

Wegnemen van de deur

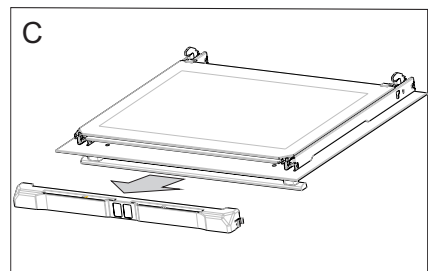
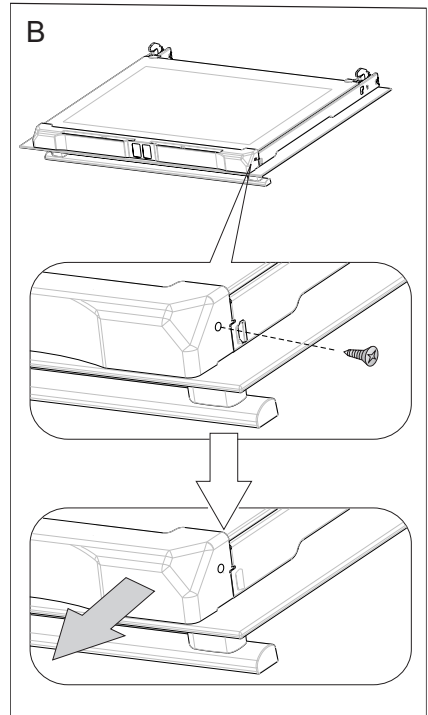
Om gemakkelijker toegang te hebben tot de ovenkamer en die te reinigen, kunt u de deur wegnemen. Hiervoor moet u de deur openen en de beveiliging op het scharnier naar boven klappen (fig. A). Doe de deur lichtjes toe, hef ze op en neem ze naar voor toe uit. Om de deur opnieuw te monteren gaat u omgekeerd te werk. Bij het monteren moet u erop letten dat de uitsparing op het scharnier correct op de uitstulping van de scharnierhouder geplaatst is. Plaats altijd de beveiliging terug nadat u de deur terug gemonteerd hebt en druk ze goed aan. Als u de beveiliging niet correct terugplaatst, kan het scharnier beschadigd raken wanneer u de deur probeert te sluiten.



Wegnemen van de deur

Verwijderen van de binnenruit

1. Maak de schroeven die zich in de bovenrand van de deur bevinden los met een kruiskopschroevendraaier (afb. B).
2. Verwijder de bovenrand van de deur. (fig. B, C).



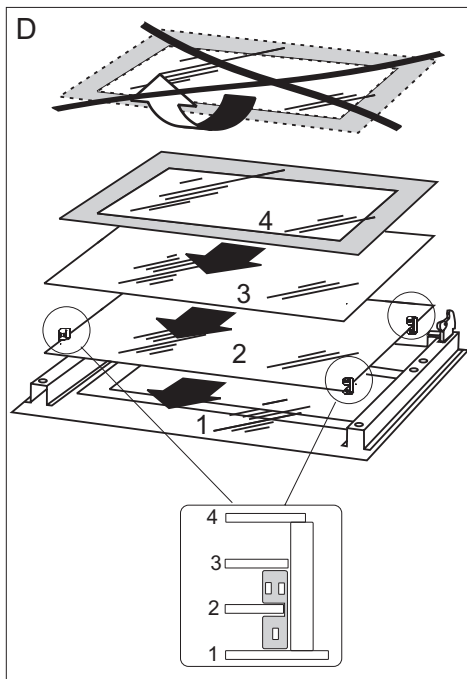
REINIGING EN ONDERHOUD

3. Trek de binnenruit uit de houder (in het onderste deel van de deur). Neem de middenruit weg. (Fig. D).

Attentie! Gevaar voor beschadiging van de bevestiging van de ruit. De ruit eruit schuiven, niet optillen.

4. Was de ruit met warm water en een klein beetje reinigingsmiddel.

Ga omgekeerd te werk om de ruit opnieuw te monteren. Het gladde deel van de ruit moet zich bovenaan bevinden.

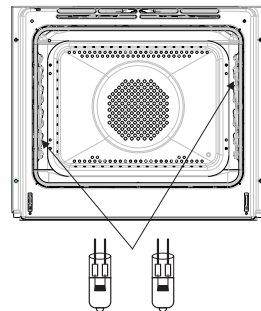


Verwijderen van de binnenruit

Vervanging van de halogeenlamp van de ovenverlichting

Zorg ervoor dat het apparaat is losgekoppeld van het lichtnet voordat u de halogeenlamp gaat vervangen. Hiermee voorkomt u elektrische schokken.

1. Koppel de stroomvoorziening van de oven los.
2. Verwijder de bakblikken en roosters uit de oven.
3. Draai het lampenkasje los en veeg hem heel goed droog.
4. Verwijder het halogeenlampje. Gebruik hiervoor een doekje of papier. Vervang het halogeenlampje indien nodig door een nieuwe G9
 - spanning 230V
 - vermogen 25W
5. Plaats het halogeenlampje voorzichtig in de fitting.
6. Draai het lampenkasje vast.



Ovenverlichting

HET OPLOSSEN VAN PROBLEMEN

Bij het optreden van storingen handelt u als volgt:

- schakel alle functies van de oven uit;
- onderbreek de stroomtoevoer;
- omdat u zelf kleine storingen kunt verhelpen volgens de onderstaande aanwijzingen, dient u het apparaat eerst te controleren aan de hand van de punten in de volgende tabel, voordat u contact opneemt met de klantenservice.

Probleem	Oorzaak	Oplossing
1. het apparaat werkt niet	stroomuitval	controleer de zekering en vervang deze als hij is doorgebrand
2. de verlichting van de oven werkt niet	loszittende of beschadigde gloeilamp	vervang de doorgebrande gloeilamp (zie hoofdstuk <i>Reiniging en onderhoud</i>)
3. de display van de programmator geeft het uur "0.00" aan	het toestel werd van het stroomnet ontkoppeld of er was een tijdelijke stroompanne	stel het uur in (zie Gebruikershandleiding van de programmator)
4. de ventilator bij het heteluchtverwarmingselement werkt niet	Gevaar voor oververhitting! De stroomvoorziening van de oven onmiddellijk onderbreken (zekering). Neem contact op met de dichtstbijzijnde klantenservice.	

Als ze het probleem hiermee niet is opgelost, moet u het apparaat loskoppelen van het elektriciteitsnet en de storing melden.

Attentie! Alle reparaties mogen uitsluitend door gekwalificeerd personeel van de servicedienst worden uitgevoerd.




TECHNISCHE GEGEVENS

Nominale spanning	230V~50 Hz
Nominaal vermogen	max. 3,6 kW
Afmetingen van het fornuis	59,5 x 59,5 x 57,0 cm

Het product voldoet aan de eisen van de normen EN 60335-1, EN 60335-2-6 die gelden in de Europese Unie.

De gegevens op de energie-etiketten van elektrische ovens staan vermeld in overeenstemming met de norm EN 60350-1/IEC 60350-1. Deze waarden zijn bepaald bij een standaardbelasting met de actieve functies: onder- en bovenverwarming (conventioneel) en met ondersteuning door een ventilator (indien betreffende functies beschikbaar zijn).

De energie-efficiëntieklasse is aangeduid afhankelijk van de functies die in het product beschikbaar zijn, in overeenstemming met de volgende prioriteiten:

Gedwongen luchtcirculatie ECO (verwarmingselement hetelucht + ventilator)	 ECO
Gedwongen luchtcirculatie ECO (verwarmingselement onder + boven + grill + ventilator)	 ECO
Conventioneel ECO (verwarmingselement onder + boven)	 ECO

Tijdens de aanduiding van het energieverbruik moet u de telescoopgeleiders demonteren (indien beschikbaar in het product).

Verklaring van de producent

De producent verklaart hierbij, dat dit product voldoet aan de basisvereisten van de hieronder vernoemde

Europese richtlijnen:

- Laagspanningsrichtlijn 2014/35/EC,
- Richtlijn voor elektromagnetische compatibiliteit 2014/30/EC,
- Richtlijn voor ErP 2009/125/EC,

en dat het product daarom gemerkt is met **CE** en dat er een conformiteitsverklaring voor afgeleverd werd, die ter beschikking gesteld wordt aan de organen die toezicht houden over de markt.

Het type radiografisch apparaat is in overeenstemming met Richtlijn 2014/53/EU. De volledige tekst van de conformiteitsverklaring is te vinden op de website van de fabrikant, importeur of officiële vertegenwoordiger.

Amica S.A.
ul. Mickiewicza 52
64-510 Wronki
www.amica.pl

Amica International GmbH
Lüdinghauser Str. 52
D-59387 Ascheberg
www.amica-group.de