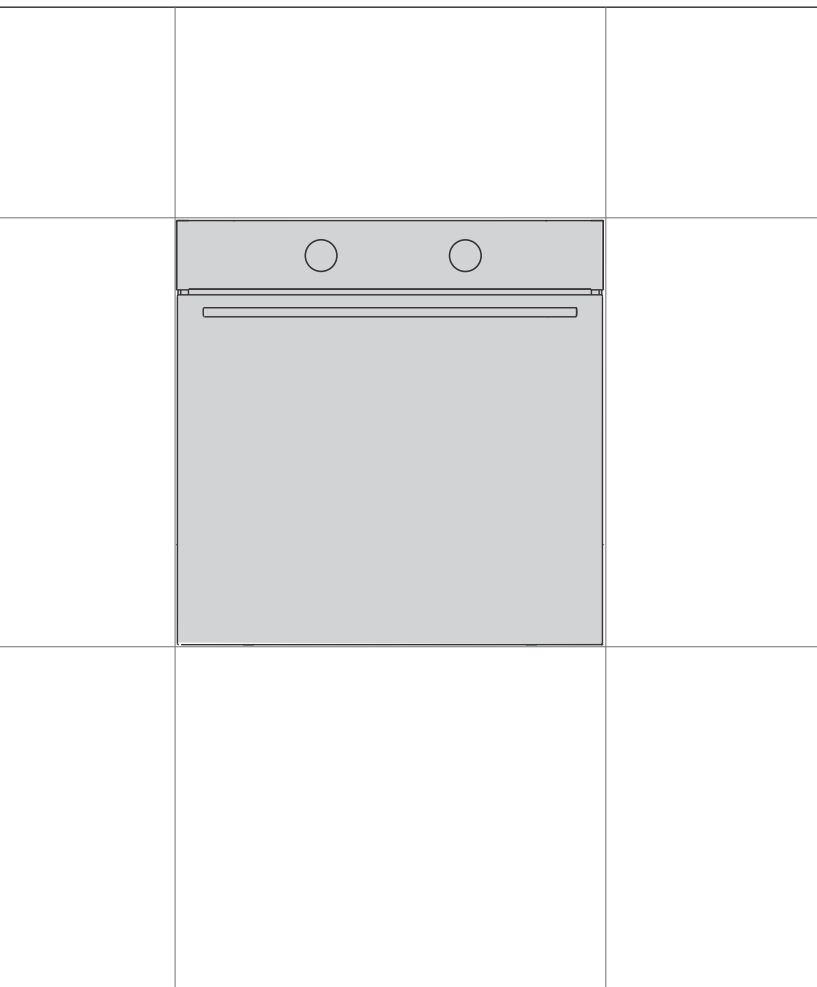


# GEBRUIKSAANWIJZING VAN EEN INBOUWOVEN

OM316MZ



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.

# Inhoudsopgave

<b>Veiligheidswaarschuwingen</b> .....	<b>4</b>
<b>Andere belangrijke veiligheidswaarschuwingen</b> .....	<b>6</b>
<b>Beschrijving van het apparaat</b> .....	<b>8</b>
Typeplaatje – productinformatie .....	8
Bedieningsunit .....	9
Verzonken knoppen .....	9
<b>Uitrusting van het apparaat</b> .....	<b>10</b>
Geleiders .....	10
De deurschakelaar van de oven .....	11
Koelventilator .....	11
Ovenuitrusting .....	11
<b>Voor het eerste gebruik</b> .....	<b>13</b>
<b>Voor de eerste keer inschakelen</b> .....	<b>13</b>
<b>Keuze instelling</b> .....	<b>14</b>
HET BAKSYSTEEM KIEZEN .....	14
DE BEREIDINGSTEMPERATUUR INSTELLEN .....	15
TIMERFUNCTIES .....	16
<b>Beginnen met bakken/braden</b> .....	<b>19</b>
<b>Einde bereiding en oven uitschakelen</b> .....	<b>19</b>
<b>De algemene instellingen kiezen</b> .....	<b>20</b>
<b>Algemene tips en adviezen voor het bakken</b> .....	<b>22</b>
<b>Koken met een temperatuursonde</b> .....	<b>23</b>
Aanbevolen gaarheidsniveaus voor verschillende soorten vlees .....	25
<b>Reiniging en onderhoud</b> .....	<b>26</b>
Reiniging van de oven met het programma Aqua Clean .....	27
Verwijderen van de draadgeleiders en vaste uittrekbare (uitschuifbare) geleiders .....	28
De ovendeur en ruit verwijderen en terugplaatsen .....	29
Vervanging van de lamp .....	30
<b>Storingstabel</b> .....	<b>31</b>
Bijzondere waarschuwingen en foutmelding .....	31
<b>Verwijdering</b> .....	<b>32</b>
<b>Kooktest</b> .....	<b>33</b>

# Veiligheidswaarschuwingen



## **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 schrappers; deze kunnen het oppervlak beschadigen, waardoor het glas kan barsten.

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

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

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

## **Andere belangrijke veiligheids waarschuwingen**

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 emailaag 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.**

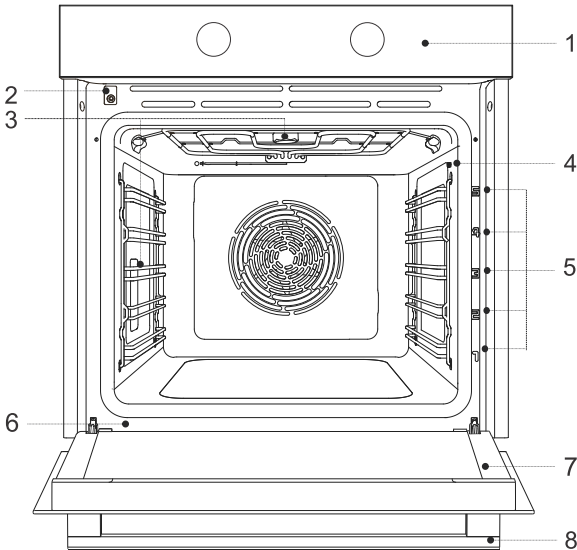
# Beschrijving van het apparaat



## INFORMATIE!

Functies 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

2 Deurschakelaar

3 Verlichting

4 Temperatuursonde-aansluiting

5 Geleiders — bakniveaus

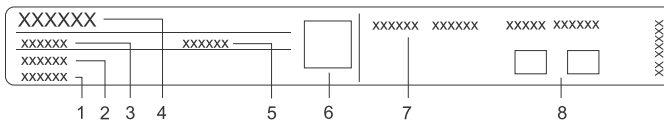
6 Typeplaatje

7 Ovendeur

8 Deurgreep

## Typeplaatje – productinformatie

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



1 Serienummer

2 Model

3 Type

4 Merk

5 Code/ID

6 QR-code (afhankelijk van het model)

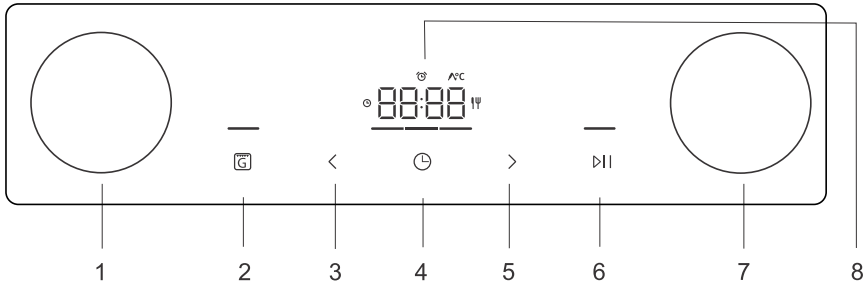
7 Technische informatie

8 Conformiteitsaanduidingen/symbolen



# Bedieningsunit

(afhankelijk van het model)



1. Keuzeknop
2. Toets voor gratineren, annuleren of terug
3. Toets voor waarde verlagen
4. Toets voor timerfunctie en instellingen
5. Toets voor waarde vergroten
6. Toets start | stop voor bevestigen, starten of stoppen/pauzeren
7. Knop voor temperatuurinstellingen
8. Display



## INFORMATIE!

De toetsrespons kunt u verbeteren door de toetsen met een groter oppervlak van uw vingertop aan te raken. Telkens wanneer u een toets indrukt, wordt dit bevestigd door een kort geluidssignaal.

# Verzonken knoppen

(afhankelijk van het model)

Druk licht op de knop zodat hij uitspringt en draai hem.



## WAARSCHUWING!

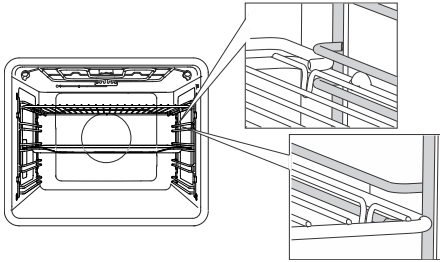
**Draai na ieder gebruik de knop terug naar de 'uit' positie en druk hem terug. U kunt de verzonken knop alleen terugduwen in de uitgeschakelde stand van de schakelaar.**

# Uitrusting van het apparaat

## 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.

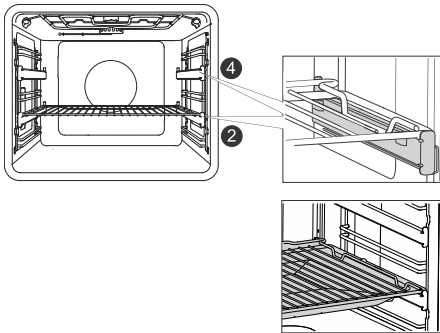
## Draadgeleiders



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

## Vaste uittrekbare geleiders

(afhankelijk van het model)



Voor het 2e en 4e niveau kunnen uittrekbare geleiders worden aangebracht.

In het geval van vaste uittrekbare geleiders, plaatst u het rooster of de bakplaat op de geleider. U kunt het rooster rechtstreeks op een bakplaat plaatsen en beide op dezelfde geleider plaatsen; in dat geval fungeert de bakplaat als lekbak.

## Opklikbare uittrekbare geleiders

(afhankelijk van het model)



De opklikbare uittrekbare geleider kan in elke ruimte tussen twee draadgeleiders worden geschoven.

Plaats de geleider symmetrisch op de draadgeleiders aan de linker- en de rechterkant in de oven. Haak eerst de bovenste clip van de geleider onder de draad van de draadgeleider. Druk vervolgens de onderste clip in de juiste positie totdat u een **KLIK** hoort.

**OPMERKING:** de geleiders kunnen op elke hoogte tussen twee draadgeleiders worden bevestigd.

### **INFORMATIE!**

De opklikbare uittrekbare geleiders kunnen niet bevestigd worden op geleiders met een vast gedeeltelijk uittrekbaar deel op twee niveaus. Ze kunnen echter wel worden bevestigd op gedeeltelijk uittrekbare geleiders op één niveau, op niveau 3-4 en 4-5.

Zorg ervoor dat de uittrekbare geleider correct is gedraaid en dat deze naar buiten uitschuift, d.w.z. uit de oven.

## 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.

## 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.

## 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.



Temperatuur**SONDE**(**BAKESENSOR**).



**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

Op het display verschijnt 12:00 nadat u het apparaat hebt aangesloten op de netvoeding of na een langdurige stroomuitval.

Kies en bevestig eerst de basisinstellingen.

## INFORMATIE!

Als u deze wilt wijzigen, raak dan de toets < of > aan. Bevestig de gewenste instelling door op de toets  of  te drukken. De volgende instelling kan worden gewijzigd zodra u de voorafgaande instelling hebt ingesteld en bevestigd. Raak de toets  aan als u wilt terugkeren naar de vorige instelling.



### 1. KLOKINSTELLING

Gebruik de toets < of > om de klok (huidige tijd) in te stellen. Stel eerst de minuten in en bevestig deze. Doe vervolgens hetzelfde met de uren. Als u de toets vasthoudt zal de verandering versnellen.

## INFORMATIE!

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



### 2. DISPLAYDIMMER

Hoge lichtintensiteit is de standaardinstelling. Op het display worden het teken **brh** en de momenteel ingestelde waarde voor de lichtintensiteit weergegeven. Raak de toets < of > aan om het gewenste niveau te selecteren en bevestig uw keuze. Gebruik de insteltoetsen om de lichtintensiteit te verlagen of te verhogen.



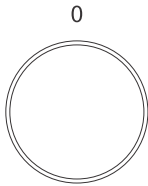
### 3. VOLUME GELUIDSSIGNAAL

Gemiddeld volume is de standaardinstelling. Op het display worden het teken **Vol** en de momenteel ingestelde waarde voor het volume van het geluidssignaal weergegeven. Raak de toets < of > aan om het gewenste niveau te selecteren en bevestig uw keuze. Geluidsignalen kunnen ook worden uitgeschakeld.

De klok verschijnt op het display nadat de geselecteerde instellingen zijn bevestigd (indien de keuzeknop op stand 0 staat).

# Keuze instelling

## HET BAKSYSTEEM KIEZEN



Draai aan de KNOP (naar links of rechts) om het BAKSYSTEEM te selecteren (zie de programmatabel).



### INFORMATIE!

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

Symbol	Gebruik
	<b>SNEL VOORVERWARMEN</b> Met deze functie wordt binnen de kortst mogelijke tijd de ingestelde temperatuur bereikt, waarna een kort akoestisch signaal klinkt. Dit wordt gevolgd door de systeeminstelling die u wilt gebruiken. Deze functie is niet geschikt om voedsel te bereiden.
	<b>BOVENSTE EN ONDERSTE VERWARMINGSELEMENT MET VENTILATOR<sup>1</sup></b> Voor het gelijkmatig bakken van voedsel op een enkel rooster, en voor het maken van soufflés.
	<b>GROTE GRILL MET VENTILATOR<sup>1</sup></b> Voor het roosteren van gevogelte en grotere stukken vlees onder de grill.
	<b>HETE LUCHT EN BOVENSTE VERWARMINGSELEMENT<sup>1</sup></b> Deze bereidingswijze zorgt voor een knapperig korstje zonder toegevoegd vet. Dit is een gezonde versie van frituren, met minder calorieën als resultaat. Geschikt voor kleinere stukken vlees, vis, groenten en diepvriesproducten die klaar zijn om te worden gefrituurd (frietjes, kipnuggets).
	<b>HETE LUCHT</b> Hete lucht zorgt voor een betere stroming van hete lucht rondom het voedsel. Op deze wijze droogt de lucht het oppervlak en ontstaat een dikkere korst. Gebruik dit systeem om vlees, taarten en groenten te bereiden en om voedsel op een enkel rooster of meerdere roosters tegelijk te bakken. Stoominjectie resulteert in een betere bruining en een krokanter korstje.
	<b>BOVENSTE EN ONDERSTE VERWARMINGSELEMENT<sup>1</sup></b> Gebruik dit systeem voor conventioneel bakken op één rooster, voor het maken van soufflés en voor bakken op lage temperaturen (slow cooking).
	<b>GROTE GRILL<sup>1</sup></b> Gebruik dit systeem om grote hoeveelheden plat voedsel te grillen, zoals toast, open sandwiches, plakjes grillworstjes, steak, vis, spiesjes, etc. maar ook om te gratineren en de korst bruin te bakken. De verwarmingselementen aan de bovenkant van de oven verwarmen gelijkmatig het gehele oppervlak. Maximaal toelaatbare temperatuur is 240 °C.

Vervolg tabel vorige pagina

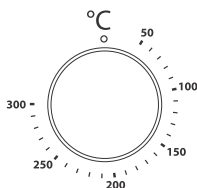
Symbol	Gebruik
	<b>SLOW BAKING<sup>2)</sup></b> Voor een zachte, langzame en gelijkmatige garing van vlees, vis en gebak op een enkel rooster. Deze bakmethode zorgt ervoor dat het vlees een hoger watergehalte houdt, waardoor het sappiger en malser wordt, terwijl gebak gelijkmatig wordt gebruid/gebakken. Dit systeem wordt gebruikt in het temperatuurbereik tussen 140 °C en 220 °C.
	<b>PIZZASYSTEEM<sup>1</sup></b> 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.
	<b>BEVROREN VOEDSEL BAKKEN<sup>1</sup></b> 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.
	<b>ONTDOOIEN</b> Gebruik deze functie voor gecontroleerd ontdooien van bevroren voedsel (cakes, taarten, brood, broodjes, en diepgevroren fruit). Draai tijdens het ontdooiproces de stukken voedsel om, roer het voedsel, en scheid brokken die aan elkaar zijn vastgevroren. Uit oogpunt van microbiologische veiligheid bevelen wij aan om vlees en ander delicaat voedsel langzaam te ontdooien in het koelcompartiment.
	<b>AQUA CLEAN</b> Dit programma maakt het gemakkelijker om vlekken uit de binnenkant van de oven te verwijderen.
	<b>OVENVERLICHTING</b> De ovenverlichting wordt ingeschakeld wanneer een systeem is geselecteerd of wanneer de knop naar de verlichtingsstand wordt gedraaid.



Met deze systemen is het mogelijk om de gratineerfunctie te gebruiken (zie het hoofdstuk Starten van het bakproces).


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

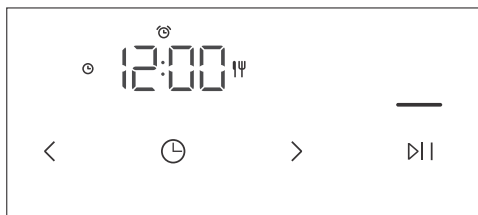
## DE BEREIDINGSTEMPERATUUR INSTELLEN



Door het draaien aan de knop stelt u de gewenste TEMPERATUUR in.

## TIMERFUNCTIES

Draai aan de knop KNOP om het gewenste SYSTEEM en de gewenste TEMPERATUUR in te stellen.  
Raak de toets  aan om de timerfuncties in te stellen.



### **INFORMATIE!**





Tijdens de laatste 10 minuten voordat de ingestelde tijd is verstreken, wordt met een interval van één seconde de resterende tijd weergegeven.



#### **Koken op basis van tijd**

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

Raak de toets  aan. Het symbool  verschijnt op het display.

Raak de toets  of  aan om de gewenste werkingsduur in te stellen. Stel eerst de minuten in en bevestig deze. Doe vervolgens hetzelfde met de uren. Raak de toets  aan om uw instellingen te bevestigen. Raak de toets  aan om de oven in werking te stellen.



#### **Instelling van vertraagde start**



#### **INFORMATIE!**

Voor de grill en grill met ventilatorsystemen kan geen vertraagde start worden ingesteld.








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:

Momentele tijd: 12:00

Baktijd: 2 uur

Eindtijd: 18:00 u.

Raak de toets  aan. Het symbool van de bereidingsduur verschijnt op het display. Raak de toets  of  aan om de bereidingsduur van het programma in te stellen  (in ons geval is dat 2:00 uur). Bevestig de instelling met de toets . Tik daarna tweemaal op de toets  om de tijd in te stellen wanneer u wilt dat uw voedsel klaar is (in ons geval is dat 18:00 uur, of 6 p.m.). Bevestig uw keuze. De gewenste eindtijd van de bereiding verschijnt op het display (18:00 uur). Raak de toets  aan om de instellingen te bevestigen.



Tik op de toets  $\triangleright||$  om te beginnen met bakken.

Terwijl de oven wacht op de start van de werking, staat deze in een gedeeltelijke stand-bymodus. Het display is gedimd, en het ventilatorsysteem en de ovenverlichting zijn de gehele tijd ingeschakeld. De oven wordt automatisch ingeschakeld als de ingestelde starttijd wordt bereikt (in ons geval om 16:00 uur, of 4 p.m.). De oven wordt uitgeschakeld wanneer de ingestelde eindtijd wordt bereikt (in ons geval is dat 18:00 uur, of 6 p.m.).

### **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 tekens **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 een voorverwarmde oven vereisen.**

**Bederfelijk voedsel mag niet te lang worden bewaard in de oven.**


**Controleer of de klok op het apparaat nauwkeurig is ingesteld voordat u deze modus gebruikt.**



### **Instelling kookwekker**

De kookwekker kan onafhankelijk van de ovenwerking worden gebruikt. De langst mogelijk instelling is 24 uur. Raak  tweemaal aan (dubbel tikken) totdat het symbool op het display verschijnt. Raak de toets  $\langle$  of  $\rangle$  aan om de kookwekker in te stellen. Stel eerst de minuten in en bevestig deze. Doe daarna hetzelfde met de uren. Wanneer de ingestelde tijd is verstreken, gaat een geluidssignaal af. Dit kunt u uitschakelen door op een willekeurige toets te drukken. Na één minuut gaat het geluidssignaal automatisch uit.

### **INFORMATIE!**

Indien een vertraagde start is ingesteld, kunt u de kookwekker instellen door driemaal op de toets  te tikken.

### **INFORMATIE!**

Bij het instellen van de timerfunctie kunt u de waarde resetten door tegelijkertijd de toets  $\langle$  en  $\rangle$  aan te raken. Bevestig de instelling met de toets  $\triangleright||$ .

 **INFORMATIE!**

De meest recent gebruikte waarden van de timerfunctie worden opgeslagen en aangeboden als vooraf ingestelde waarden wanneer u de timer de volgende keer gebruikt. Deze instellingen kunnen ook worden gedeactiveerd (zie het hoofdstuk Extra functies selecteren, Aanpasbare functie).

# Beginnen met bakken/braden

—  
▷|| Het streepje boven de toets ▷|| is gedeeltelijk verlicht. Druk op deze toets om het ingestelde programma uit te voeren. Tijdens de werking van het programma zal het streepje boven de toets feller branden (zal volledig verlicht zijn). Wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt, verschijnt gedurende enkele seconden °C op het display en gaat een geluidssignaal af.



## INFORMATIE!

Tijdens het kookproces kunt u het SYSTEEM, de TEMPERATUUR en de TIMERFUNCTIES wijzigen.



## INFORMATIE!

Als geen timerfunctie is ingesteld verschijnt op het display de baktijd.



### Extra gratineren

De functie kan alleen worden gestart nadat de oven 10 minuten in werking is geweest (het streepje boven de gratineringsstoets is gedeeltelijk/gedimd verlicht). Wanneer de functie wordt bevestigd, verschijnt de baktijd van 10 minuten (10:00) op het display. Raak de toets < of > aan om de gratineringsduur in te stellen.

De functie kan ook worden gedeactiveerd door de toets **gratin** in te drukken.

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.

# Einde bereiding en oven uitschakelen

Druk op de toets ▷|| om het bakproces te pauzeren. Op het display verschijnt **End** en er klinkt een geluidssignaal.

Draai de KEUZEKNOP naar de stand "0".




## INFORMATIE!

Na het bakproces worden alle timerinstellingen ook stopgezet en verwijderd, behalve de kookwekker. Op het display wordt de tijd van de dag (klok) weergegeven.

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

Draai de KEUZEKNOP naar de stand '0'.

Als u een functie wilt activeren, druk dan op de toets  en houd deze gedurende 3 seconden vast. Op het display verschijnt **Sett** gedurende enkele seconden. Vervolgens verschijnt het menu van de extra functies.





## INFORMATIE!

Gebruik de toets  of  om te navigeren in het menu. Bevestig de instelling met de toets  of . Raak de toets  aan als u het menu van de extra functies wilt verlaten.





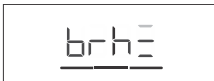
### 1. Klokweergave

Gebruik de toets  en  om de klok in te stellen. Op het display verschijnt **CLoc**. Na bevestiging kunt u heen en weer gaan tussen een weergave van 12 uur en 24 uur. Bevestig uw keuze, en stel daarna de klok/tijd van de dag in. Stel eerst de minuten in en bevestig deze. Doe daarna hetzelfde met de uren.





### 2. Volume geluidssignaal

Kies tussen drie niveaus van het pieptoonvolume. Kies de optie **Vol**. Raak de toets  of  aan om het gewenste niveau te selecteren en bevestig uw keuze. Geluidssignalen kunnen ook worden uitgeschakeld.





### 3. Verlichting van het display

Kies tussen drie niveaus van de lichtintensiteit op het display. Kies de optie **brh**. Raak de toets  of  aan om het gewenste niveau te selecteren en bevestig uw keuze. Gebruik de insteltoetsen van de waarde om de lichtintensiteit te verhogen of te verlagen.



### 4. Display – nachtmodus

Met deze functie wordt het display automatisch gedimd (schakelt van hoog naar het laagste verlichtingsniveau) tijdens de nacht (8:00 p.m. tot 6:00 a.m.) Kies de optie **nGht**. Raak de toets  of  aan om de gewenste displayverlichting voor de nacht te selecteren en bevestig uw keuze.



hi dE

### 5. Standby

Met deze functie wordt de klokweergave automatisch in- of uitgeschakeld.

Selecteer de optie **hi dE**. Raak de toets < of > aan om on of off te selecteren en bevestig uw keuze.



AdPt

### 6. Aanpasbare functie

Met deze functie kan de ingestelde baktijd worden gewijzigd. Deze functie is standaard gedeactiveerd, maar u kunt deze ook activeren.

Wanneer u de functie activeert, worden de duurstellingen van het meest recente kookprogramma weergegeven. Gebruik wordt gemaakt van waarden van de meest recente kooksessie.

Op het display verschijnt **AdPt**. Als u de functie wilt deactiveren, raak dan de toets < of > aan om off te selecteren. Volg dezelfde procedure om de functie weer te activeren. Selecteer on op het display.



FAct

### 7. Fabrieksinstellingen

Met deze functie kunt u het apparaat resetten naar de fabrieksinstellingen.

Op het display verschijnt **FAct**. Raak de toets < of > aan om rES te selecteren om de fabrieksinstellingen te kiezen, en bevestig uw keuze door de toets ▷|| in te drukken en vast te houden. Houd de toets vast totdat alle verlichte streepjes verschijnen.



### 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 oven 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:** 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.

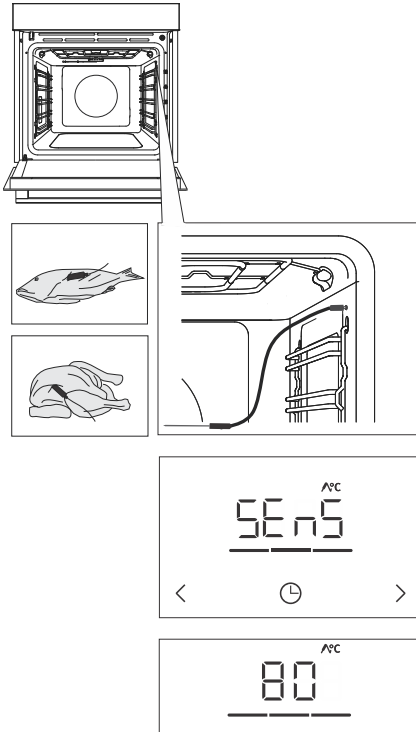
# Koken met een temperatuursonde (BAKESENSOR)

(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.

OPMERKING: wanneer u de sonde in de aansluiting steekt, worden de vooraf ingestelde functies van 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. Wijzig de temperatuur met de toets < of >. Kies de gewenste uiteindelijke kerntemperatuur 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 >|| 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.

**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. Bevestig de instelling door de toets  $\triangleright$  aan te raken.

**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.**

**INFORMATIE!**

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



## Aanbevolen gaarheidsniveaus voor verschillende soorten vlees

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

# Reiniging en onderhoud



## 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).

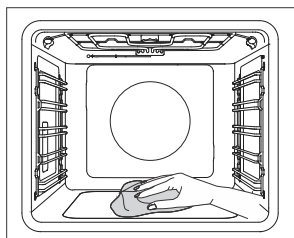
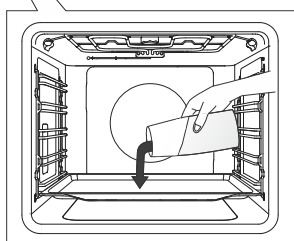
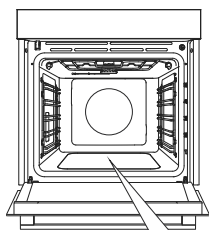
De bakplaten en grillroosters zijn vaatwasserbestendig.

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 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** Draai de KEUZEKNOP naar Aqua Clean . Stel de TEMPERATUURKNOP in op 80 °C.

**3** Laat het programma een half uur werken.

**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.

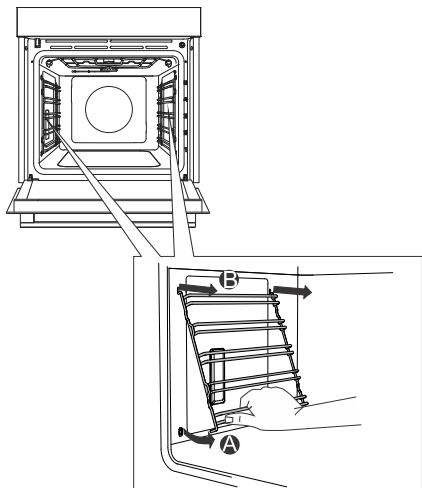
### **INFORMATIE!**

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.

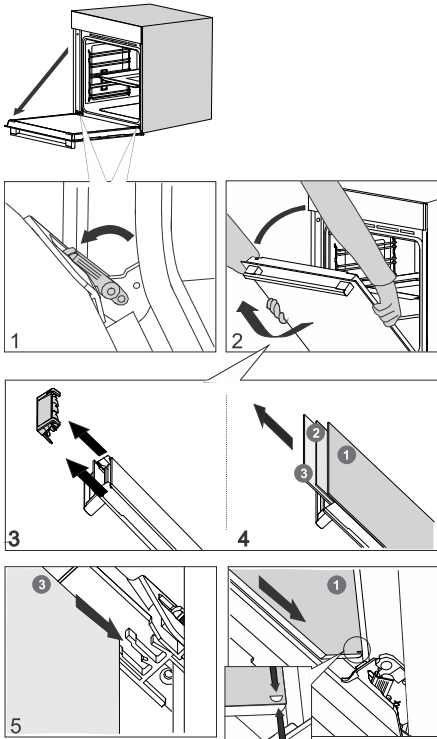
**B** Trek het zijrooster aan de bovenkant uit de openingen.



### **INFORMATIE!**

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

## 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.

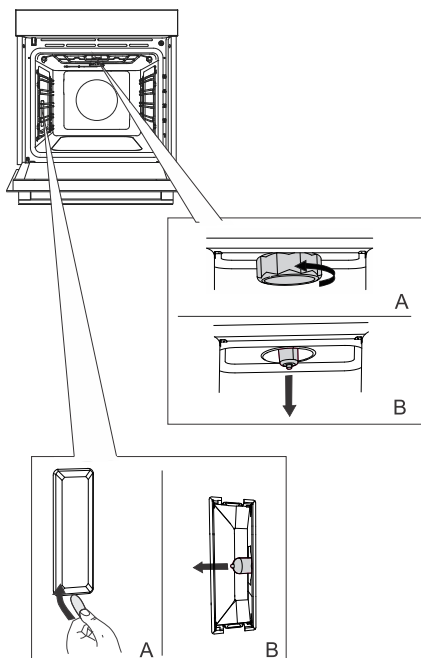
### WAARSCHUWING!

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.

## 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.

# Storingstabel

## 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
<b>De zekering in huis slaat meerdere malen door.</b>	Bel een servicemonteur.
<b>De ovenverlichting werkt niet.</b>	De procedure voor het vervangen van het lampje in de oven wordt beschreven in het hoofdstuk De lamp vervangen.
<b>De besturingseenheid reageert niet, het scherm is 'bevroren'.</b>	Koppel het apparaat enkele minuten los van de netvoeding (ontkoppel de zekering of schakel de hoofdschakelaar uit); sluit het apparaat vervolgens weer aan en schakel het in.
<b>Foutcode ErrX wordt weergegeven. In geval van een dubbelcijferige foutcode, wordt ErXX weergegeven.</b>	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.



# Kooktest



















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





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

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

\*\* Verwarm het apparaat gedurende 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	140	30-40	
biscuits/koekjes – één rooster	ondiepe bakplaat		3	150	30-40	
koekjes - twee roosters/niveaus	ondiepe bakplaat		2, 4	140	45-55	
koekjes - drie roosters/niveaus	ondiepe bakplaat		1, 4, 5	135	50-60	
cupcakes – één rooster	ondiepe bakplaat		3	160 *	20-30	
cupcakes – één rooster	ondiepe bakplaat		3	160	30-40	
cupcakes – twee roosters/niveaus	ondiepe bakplaat		2, 4	145	40-50	
cupcakes - drie roosters/niveaus	ondiepe bakplaat		1, 3, 5	140-150	30-50	
Biscuit taart	ronde metalen vorm, diameter 26 cm/rooster		1	150	45-55	
Biscuit taart	ronde metalen vorm, diameter 26 cm/rooster		3	160	45-55	
biscuitgebak – twee roosters/niveaus	2x ronde metalen vorm, diameter 26 cm/rooster		2, 4	160 **	45-55	
appeltaart	2x ronde metalen vorm, diameter 20 cm/rooster		1	170	90-120	
appeltaart	2x ronde metalen vorm, diameter 20 cm/rooster		2	170	80-110	

BRADEN						
Gerecht	Uitrusting	vorm plaatsing		°C	⌚ min	
geroosterd brood	rooster		5	230	4-7	
pljeskavica (gehaktpastei)	rooster + ondiepe bakplaat als lekbak		5	230	20-35 ***	

央央 **ETNA**

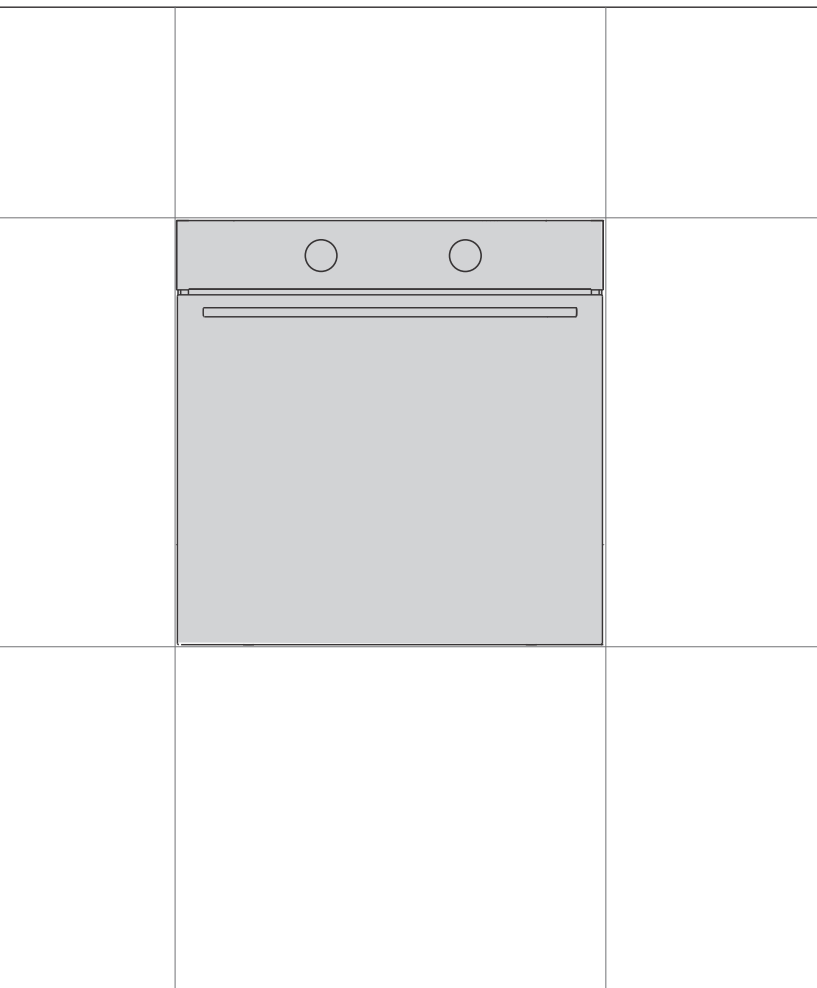


892839-a1

CE

# INSTRUCTIONS FOR USE OF A BUILT-IN OVEN

OM316MZ



We thank you for your trust and the purchase of our appliance.

This detailed instruction manual is supplied to make the use of this product easier. The instructions should allow you to learn about your new appliance as quickly as possible.

Make sure you have received an undamaged appliance. If you do find transport damage, please contact the seller from which you purchased the appliance, or the regional warehouse from which it was supplied. The telephone number can be found on the invoice or on the delivery note.

Instructions for installation and connection are supplied on a separate sheet.

The following symbols are used throughout the manual and they have the following meanings:



**INFORMATION!**

Information, advice, tip, or recommendation



**WARNING!**

Warning – general danger



It is important that you carefully read the instructions.

# Contents

<b>Safety precautions</b> .....	<b>4</b>
<b>Other important safety warnings</b> .....	<b>6</b>
<b>Appliance description</b> .....	<b>7</b>
Rating plate – product information .....	7
Control unit .....	8
Push-pull knobs .....	8
<b>Appliance equipment</b> .....	<b>9</b>
Guides .....	9
Oven door switch .....	10
Cooling fan .....	10
Oven equipment and accessories .....	10
<b>Before first use</b> .....	<b>12</b>
<b>Switching on for the first time</b> .....	<b>12</b>
<b>Choosing the settings</b> .....	<b>13</b>
CHOOSING THE COOKING SYSTEM .....	13
SETTING THE COOKING TEMPERATURE .....	14
TIMER FUNCTIONS .....	15
<b>Starting the cooking process</b> .....	<b>17</b>
<b>End of cooking and switching off the oven</b> .....	<b>17</b>
<b>Choosing the general settings</b> .....	<b>18</b>
<b>General tips and advice for baking</b> .....	<b>20</b>
<b>Cooking with a temperature probe</b> .....	<b>21</b>
Recommended doneness levels for different types of meat .....	22
<b>Cleaning and maintenance</b> .....	<b>23</b>
Using the Aqua Clean program to clean the oven .....	24
Removing wire and fixed pull-out (extendible) guides .....	25
Removing and replacing the oven door and glass panes .....	26
Replacing the bulb .....	27
<b>Troubleshooting table</b> .....	<b>28</b>
Special warnings and fault reporting .....	28
<b>Disposal</b> .....	<b>29</b>
<b>Cooking test</b> .....	<b>30</b>

## Safety precautions



### **IMPORTANT SAFETY PRECAUTIONS – CAREFULLY READ THE INSTRUCTIONS AND SAVE THEM FOR FUTURE REFERENCE.**

Appliance must be connected to fixed wiring which has incorporated means of disconnection. Fixed wiring must be made in accordance with the wiring rules.

Means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard (only for appliances supplied with connection cord).

During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching the heating elements inside the oven.

This appliance can be used by children aged 8 years and above, and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way, and if they understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be done by children without supervision.

**WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

**WARNING:** The appliance and some of its accessible parts may become very hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

The appliance is not intended to be controlled by external timers or separate remote control system.

Only use the temperature probe recommended for use in this oven.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass/ the glass of hinged lids of the hob (as appropriate), since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

Do not use steam cleaners or high-pressure cleaners to clean the appliance as this may result in an electric shock.

**WARNING:** Before replacing the light bulb, make sure the appliance has been disconnected from the mains power, in order to prevent the hazard of an electric shock.



Never pour water directly on the bottom of the oven cavity. Temperature differences could result in damage to the enamel coating.

## Other important safety warnings

The appliance is intended for household use. Do not use it for any other purpose, such as room heating, drying of pets or other animals, paper, fabrics, herbs etc. As this may lead to injury or fire hazard.

Appliance must be connected to fixed wiring which has incorporated means of disconnection. Fixed wiring must be made in accordance with the wiring rules.

Do not lift the appliance by holding it by the door handle.

Oven door hinges may be damaged when under excessive load. Do not stand or sit on the open oven door, and do not lean against it. Also, do not place any heavy objects onto the oven door.

If the power cords of other appliances placed near this appliance get entangled in the oven door, they can be damaged, which in turn can result in a short circuit. Therefore, make sure the power cords of other appliances are always at a safe distance.

Oven door become very hot during operation. A third glass is installed for extra protection, reducing the temperature of the outside surface (only with some models).

Make sure the vents are never covered or obstructed in any other way.

Do not line the oven cavity with aluminium foil, and do not place any baking trays or other cookware on the oven bottom. This would obstruct and reduce air circulation in the oven, slow down the baking process, and destroy the enamel coating.

We recommend you avoid opening the oven door during baking, as this increases power consumption and increases condensate accumulation.

At the end of the baking process, and during baking, be careful when opening the oven door, as there is danger of scalding.

To prevent limescale accumulation, leave the oven door open after baking or using the oven, to allow the oven cavity to cool down to room temperature.

Clean the oven when it has completely cooled down.

Eventual mismatches in colour shades between different appliances or components within a single design line may occur due to various factors, such as different angles under which the appliances are observed, different coloured backgrounds, materials, and room illumination.

Never pour water onto the oven cavity bottom. Temperature differences could result in damage to the enamel coating.

Do not use the appliance if it is damaged. Call an authorized service centre.



### **WARNING!**

**Carefully read the instructions for use before connecting the appliance. Repair or any warranty claim resulting from incorrect connection or use of the appliance shall not be covered by the warranty.**

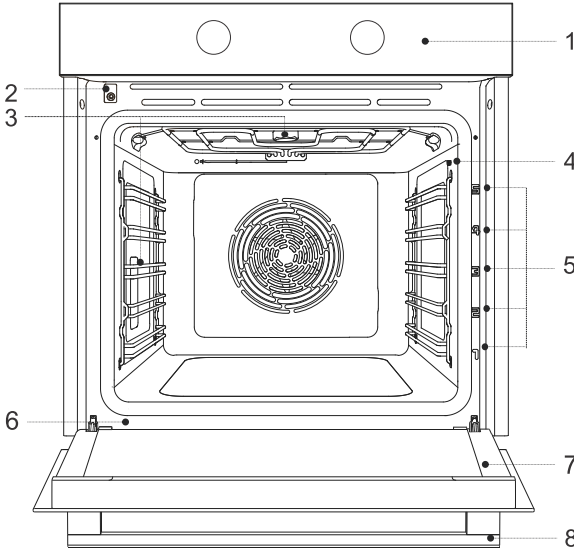
# Appliance description



## INFORMATION!

Appliance functions and equipment depend on the model.

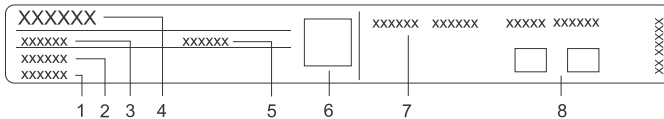
Basic equipment of your appliance includes wire guides, shallow baking tray, and a wire rack.



- |                            |                           |
|----------------------------|---------------------------|
| 1 Control unit             | 5 Guides – cooking levels |
| 2 Door switch              | 6 Rating plate            |
| 3 Lighting                 | 7 Oven door               |
| 4 Temperature probe socket | 8 Door handle             |

## Rating plate – product information

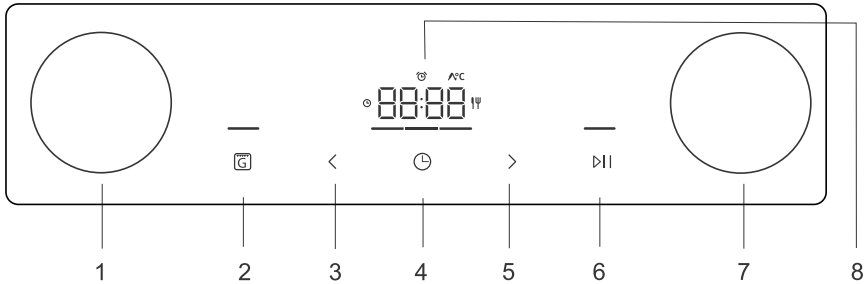
A rating plate with basic information about the appliance is attached to the edge of the oven. Precise information on appliance type and model can also be found on the warranty sheet.



- |                 |                                    |
|-----------------|------------------------------------|
| 1 Serial number | 5 Code/ID                          |
| 2 Model         | 6 QR code (depending on the model) |
| 3 Type          | 7 Technical information            |
| 4 Brand         | 8 Compliance indications/symbols   |

# Control unit

(depending on the model)



1. System selector knob
2. Gratin, cancel or back key
3. Value decrease key
4. Timer function and settings key
5. Value increase key
6. start | stop key for confirming, starting, or stopping/pausing
7. Temperature settings knob
8. Display



## INFORMATION!

For better key response, touch the keys with a larger area of your fingertip. Each time you press a key, this will be acknowledged by a short acoustic signal.

# Push-pull knobs

(depending on the model)

Slightly push the knob until it pops out; then, rotate it.



## WARNING!

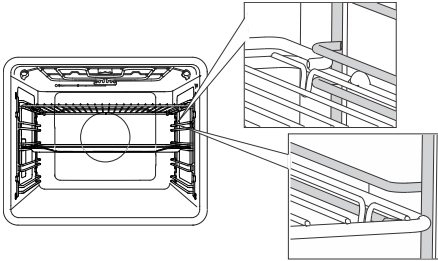
After each use, rotate the knob back to the "off" position and push it back in. The push-pull knob can only be pushed back when the switch is in the "off" position.

# Appliance equipment

## Guides

- The guides allow cooking or baking on 5 rack levels.
- The height levels of guides into which the racks can be inserted shall be counted from bottom up.
- Guide levels 4 and 5 are intended for grilling/broiling.
- When inserting equipment, it should be correctly rotated.

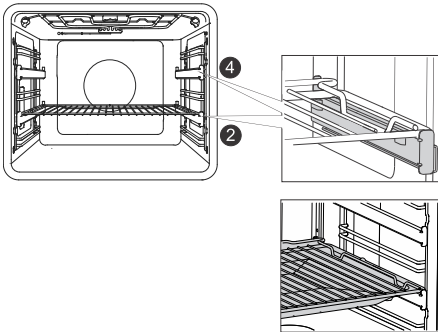
## Wire guides



In case of wire guides, always insert the wire rack and the baking tray into the slot between the upper and lower part of each guide level.

## Fixed pull-out guides

(depending on the model)

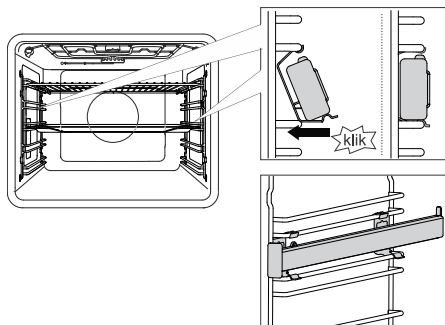


Pull-out guides may be fitted for the 2nd and 4th level.

In case of fixed pull-out guides, place the rack or baking tray onto the guide. You can place the wire rack directly onto a baking tray and place both onto the same guide; in this case, the baking tray acts as a drip tray.

## Click-on pull-out guides

(depending on the model)



The click-on pull-out guide can be inserted into any space between two wire guides.

Place the guide symmetrically onto the wire guides on the left and the right side of the oven cavity. First, hook the upper clip of the guide under the wire of the wire guide. Then, press the lower clip into the right position until you hear a **CLICK**.

**NOTE:** The guides can be attached to any height between two levels of wire guides.

### **INFORMATION!**

The click-on pull-out guides cannot be mounted onto guides with fixed double-level partial extension. They can, however, be mounted on to single-level partially extendible guides, to levels 3-4 and 4-5.

Make sure the pull-out guide is correctly rotated and that it extends outwards, i.e. out from the oven.

## Oven door switch

(depending on the model)

If the oven door is opened during oven operation, the switch turns off the heater and fan in the oven cavity. When the door is closed, the switch turns the appliance operation back on.

## Cooling fan

The appliance is fitted with a cooling fan that cools the housing, the door, and the appliance control unit. After the oven is switched off, the cooling fan continues to operate for a short while in order to cool down the oven.

## Oven equipment and accessories

(depending on the model)



The **WIRE RACK** is used for grilling/broiling or as support for a pan, baking tray or baking dish with the food you are baking.

### **INFORMATION!**

There is a safety latch on the wire rack. Therefore, the wire rack has to be lifted slightly at the front when pulling it out from the oven.



**SHALLOW BAKING TRAY** is used for flat and small pastry. It can also be used as a drip tray.



**WARNING!**

The shallow baking tray may deform as it heats up in the oven. Once it cools down, it returns to the initial shape. Such deformation does not affect its function.



Temperature **PROBE**(**BAKESENSOR**).



**WARNING!**

The appliance and some of the accessible parts tend to heat up during cooking.

# Before first use




- Remove oven accessories and any packaging (cardboard, polystyrene foam) from the oven.
- Wipe the oven accessories and interior with a damp cloth. Do not use abrasive or aggressive cloths or cleaners.
- Heat an empty oven for approximately one hour with the top and bottom heater system at a temperature of 250 °C. The characteristic "new oven scent" will be released; therefore, ventilate the room thoroughly during this process.

# Switching on for the first time

After connecting your appliance to the power mains or after an extended power outage, 12:00 will appear on the display.

First, choose and confirm the basic settings.

## INFORMATION!

To change them, touch the keys < or > . Confirm the desired setting by pressing on the  or  key. The next setting can be adjusted once you have set and confirmed the preceding one. Touch the  key to return to previous setting.

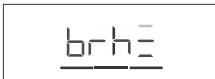


### 1. CLOCK SETTING

Use the < or > keys to set the clock (current time). First, set and confirm the minutes; then set and confirm the hours. If you press and hold the value adjustment key, the rate at which the set value is being changed will increase.

## INFORMATION!

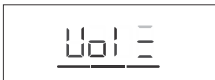
To set or adjust the clock later on, see chapter Extra functions.



### 2. DISPLAY DIMMER

High light intensity is the default setting. The sign **brh** and the currently set value for the display light intensity will appear on the display unit.

Touch the < or > key to select the desired level, and confirm. Use the value setting keys to increase or decrease light intensity.



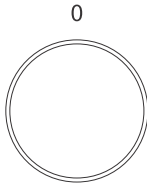
### 3. ACOUSTIC SIGNAL VOLUME

Medium volume is the default setting. The sign **Vol** and the currently set value for the acoustic signal volume will appear on the display unit. Touch the < or > key to select the desired level, and confirm. Acoustic signals can also be switched off.

When the selected settings are confirmed, the clock will appear on the display unit (if the operating system selection KNOB is in position 0).

# Choosing the settings

## CHOOSING THE COOKING SYSTEM



Rotate the KNOB (left and right) to select the COOKING SYSTEM (see program table).









### INFORMATION!


Appliance functions and equipment depend on the model.

Symbol	Use
	<b>RAPID PREHEATING</b> To reach the set temperature in the shortest possible time. A short acoustic signal is emitted when the oven is heated to the selected temperature. This is followed up by the system setting you wish to use to cook your food. This function is not suitable for cooking food.
	<b>TOP AND BOTTOM HEATER WITH FAN<sup>1</sup></b> For even baking of food on a single rack, and for making soufflés.
	<b>LARGE GRILL WITH FAN<sup>1</sup></b> For roasting poultry and larger cuts of meat under a broiler.
	<b>HOT AIR AND TOP HEATER<sup>1</sup></b> This cooking method results in a crunchy crust without added fat. This is a healthy version of fast-food frying, with fewer calories in the cooked food. Suitable for smaller cuts of meat, fish, vegetables, and frozen products ready for frying (French fries, chicken nuggets).
	<b>HOT AIR</b> Hot air allows better flow of hot air around the food. This way, it dries out the surface and creates a thicker crust. Use this system to cook meat, pastry and vegetables, and to dry food on a single rack or multiple racks simultaneously. Steam injection results in better browning and more crunchiness of the surface.
	<b>TOP AND BOTTOM HEATER<sup>1</sup></b> Use this system for conventional baking on a single rack, making soufflés, and baking at low temperatures (slow cooking).
	<b>LARGE GRILL<sup>1</sup></b> Use this system to grill large amounts of flat-shaped food like toast, open sandwiches, grill sausages, fish, skewers etc., as well as for cooking au gratin and for browning the crust. The heaters mounted on the top of the oven cavity evenly heat the entire surface. Maximum allowed temperature is 240 °C.



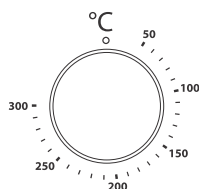
Table continued from last page

Symbol	Use
	<b>SLOW BAKING<sup>2)</sup></b> For gentle, slow and even cooking of meat, fish and pastry on a single rack. This cooking method will leave the meat with a higher water content, making it juicier and more tender, while pastry will be evenly browned/baked. This system is used in the temperature range between 140 °C and 220 °C
	<b>PIZZA SYSTEM<sup>1</sup></b> This system is optimal for baking homemade pizza and pastry with higher water content. Use it to bake on a single rack, when you want the food to be done faster and to be crunchy.
	<b>BAKING FROZEN FOOD<sup>1</sup></b> This method allows baking frozen food in a shorter period of time without pre-heating. Optimum for pre-baked frozen products (bakery products, croissants, lasagne, French fries, chicken nuggets), meat and vegetables.
	<b>DEFROSTING</b> Use this function for controlled defrosting of frozen food (cakes, pastry, bread, rolls, and deep-frozen fruit). During the defrosting process, turn the pieces of food over, stir the food, and separate any chunks that are frozen together. For microbiological safety, we recommend slowly defrosting meat and other delicate foods in the refrigerator.
	<b>AQUA CLEAN</b> This program makes it easier to remove any stains from inside the oven.
	<b>OVEN LIGHT</b> Oven light is switched on when a system is selected or when the knob is turned to the light position.

 In these systems, it is possible to use the gratin function (see chapter Starting the cooking process).


<sup>2)</sup> This function is used for determining the energy efficiency class pursuant to the EN 60350-1 standard.

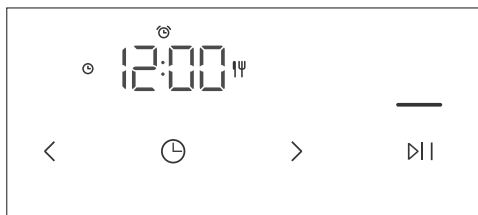
## SETTING THE COOKING TEMPERATURE



Rotate the knob to set the desired TEMPERATURE.

# TIMER FUNCTIONS

Rotate the KNOB to set the desired SYSTEM and TEMPERATURE. Touch the  key to set the timer functions.








## INFORMATION!


During the last 10 minutes before the expiry of the set time, the remaining time is displayed in one-second intervals.



### Timed cooking

In this mode, you can specify the duration of oven operation (cooking time).

Touch the  key. Symbol  will appear on the display unit. Touch the  or  to set the desired operating time. First, set and confirm the minutes; then set and confirm the hours. Touch the  key to confirm your settings.

To start oven operation, touch the  key.



### Setting the delayed start



## INFORMATION!

Delayed start cannot be set for the grill and grill with fan systems.






Use this function when you wish to start cooking the food in the oven after a certain period of time. Place the food into the oven, then set the system and temperature. Then, set the program duration and the time when you wish your food done.



Example:

Current time: noon

Cooking time: 2 hours

End of cooking: 6 pm

Touch the  key. The cooking duration symbol will appear on the display unit. Touch the  or  key to set program (cooking) duration  (in our case, this is 2:00). Confirm the setting with the  key.

Double-tap the  key again to set the time when you wish your food to be done (in our case, this is 18:00, or 6 p.m.). Confirm the selection. Desired cooking end time will appear on the display unit (18:00). Touch the  key to confirm the settings.

Touch the  key to start baking.

While waiting to start operation, the oven is in a partial standby mode. The display is dimmed, and the fan system and oven lighting are on the entire time. The oven will switch on with the selected settings automatically (in our case at 16:00, or 4 p.m.). The oven will switch off at the set time (in our case, this is 18:00, or 6 p.m.).

 **INFORMATION!**

Cooking end time and the clock will alternate on the display unit.

After the set time expires, the oven will automatically stop operating. Signs **End** and 00:00 will alternate on the display unit. An acoustic signal will be emitted, which you may turn off by touching any key. After one minute, the acoustic signal will be switched off automatically.

 **WARNING!**


**This function is not suitable for food requiring a preheated oven.**

**Perishable food should not be kept in the oven for a long time.**

**Before using this mode, check whether the clock on the appliance is accurately set.**




### Minute minder setting

The minute minder can be used independently of oven operation. The longest possible setting is 24 hours. Touch the  twice (double-tap it) until the symbol appears on the display unit. Touch the < or > to set the minute minder. First, set and confirm the minutes; then set and confirm the hours.

When the set time expires, an acoustic signal will be emitted, which you can turn off by pressing any key. After one minute, the acoustic signal will be switched off automatically.

 **INFORMATION!**

If a delayed start is set, you can set the minute minder by triple-tapping the  key.


 **INFORMATION!**


When setting a timer function, you can reset the value by simultaneously touching the keys < and >. Confirm the setting by pressing the ▷|| key.

 **INFORMATION!**

The most recently used timer function values will be stored and offered as preset values the next time you use the timer. These settings may also be deactivated (see chapter Selecting extra functions, Adaptive function).

# Starting the cooking process

— The dash above the  key is partially lit. Press this key to run the set program.

 During program operation, the dash above the key will be lit more brightly (will be fully illuminated).

When the set temperature is reached, °C will appear on the display unit for a few seconds, and an acoustic signal will be emitted.



## INFORMATION!

During the cooking process, you can change the SYSTEM, TEMPERATURE, and TIMER FUNCTIONS.



## INFORMATION!

If no timer function is selected, cooking time will appear on the display unit.




### Extra gratin

The function can only be started after 10 minutes of oven operation (the dash above the gratin key will be partly/dimly lit). When the function is confirmed, cooking time 10 minutes (10:00) will appear on the display unit. Touch the < or > key to set the gratin duration.

The function can also be deactivated by pressing the **gratin** key.

The function is used in the last stage of the cooking process when you add sauce (wet rub) or dry rub onto the food, or when you wish to additionally brown the crust. A golden-brown crust will form on the dish during the gratin process, which protects the food from drying out, while also imparting a more pleasant appearance and better flavour.

# End of cooking and switching off the oven

Press the  key to pause the cooking process. **End** appears on display unit and an acoustic signal is emitted.

Rotate the COOKING SYSTEM SELECTOR knob to position "0".




## INFORMATION!

After the cooking process, all timer settings are also stopped and deleted, except for the minute minder. Time of day (clock) will be displayed.

After the use of the oven, some water may be left in the condensate channel (underneath the door). Wipe the channel with a sponge or a cloth.




# Choosing the general settings

Turn the COOKING SYSTEM SELECTOR KNOB to position "0".

To activate a function, press the  key and hold it for 3 seconds. **SEtt** will appear on the display unit for a few seconds. Then, the extra functions menu will appear.



## INFORMATION!

Use the < or > keys to navigate the menu. Confirm the setting with the  or  key. To exit the extra functions menu, touch the  key.



### 1. Clock displayed

Use the < and > keys to set the clock. **CLoc** will appear on the display unit. After you confirm, you can toggle between 12-hour and 24-hour display. Confirm, set the clock/time of day. First, set and confirm the minutes; then set and confirm the hours.



### 2. Acoustic signal volume

Choose between three beep volume levels. Choose the **Vol** setting. Touch the < or > key to select the desired level, and confirm. Acoustic signals can also be switched off.



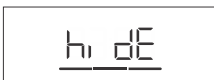
### 3. Display illumination

Choose between three levels of display light intensity. Choose the **brh** setting. Touch the < or > key to select the desired level, and confirm. Use the value setting keys to increase or decrease light intensity.



### 4. Display unit – night mode

This function will automatically dim the display (switch from high to the lowest display illumination level) during night time (8:00 p.m. to 6:00 a.m.) Choose the **nGht** setting. Touch the < or > key to select the desired night-time display illumination, and confirm.



### 5. Standby

This function automatically switches the clock display on or off. Select the **hi dE** setting. Touch the < or > key to select on or off, and confirm.

A rectangular box containing the text 'AdPt' in a digital display font, with horizontal lines underneath each letter.

### 6. Adaptive function

This function allows adjusting the set cooking time. The function is deactivated as a factory default, but it can also be activated.

When the function is activated, the most recent cooking program duration settings are displayed. Values from the most recent cooking session will be used.

**AdPt** will appear on the display unit. To deactivate the function, touch the < or > key to select off. Follow the same procedure to re-activate the function. Select on on the display unit.

A rectangular box containing the text 'Fact' in a digital display font, with horizontal lines underneath each letter.

### 7. Factory settings

This function allows resetting the appliance to factory settings. **Fact** will appear on the display unit. Touch the < or > key to select rES to choose the factory settings, and confirm by pressing and holding the ▷|| key. Hold the key until all lit dashes disappear.



### WARNING!

**After a power outage or after the appliance is switched off, additional function settings will remain stored for no more than a few minutes. Then, all settings, except for the acoustic signal volume and display dimmer will be reset to factory defaults.**

# General tips and advice for baking

- Remove all unnecessary equipment from the oven during baking
- Use equipment made of heat-resistant non-reflective materials (supplied baking trays and dishes, enamel-coated cookware, tempered glass cookware). Bright-coloured materials (stainless steel or aluminium) materials reflect heat. As a result, thermal processing of food in them is less effective.
- Always insert the baking sheets and trays to the end of the guides. When baking on the wire rack, place the baking dishes or trays in the middle of the rack.
- For optimum food preparation, we recommend observing the guidelines specified in the cooking table. Choose the lower specified temperature and the shortest specified cooking time. When this time expires, check the results and then adjust the settings as necessary.
- Unless it is absolutely necessary, do not open the oven door during baking.
- Do not place the baking trays directly onto the oven cavity bottom.
- Do not cover the oven cavity bottom or the wire rack with aluminium foil.
- With longer cooking programs, you can switch off the oven approximately 10 minutes before the end of cooking time to make use of the accumulated heat.
- Always place the baking dishes onto the wire rack.
- When cooking according to recipes from older cookbooks, use the bottom and top heater system (as in conventional ovens) and set the temperature 10 °C lower than specified in the recipe.
- If you are using parchment paper, make sure it is resistant to high-temperatures. Always trim it accordingly. Parchment paper prevents the food from sticking to the baking tray and makes it easier to remove the food from the baking tray.
- When cooking larger cuts of meat or pastry with higher water content, a lot of steam will be generated inside the oven, which in turn may condense on the oven door. This is a normal phenomenon which will not affect the operation of the appliance. After the cooking process, wipe the door and the door glass dry.
- When baking directly on the wire rack, insert the all-purpose deep tray one level lower to serve as a drip tray.

**Fast preheating of the oven:** If you are using the fast preheating function, do not insert the food into the oven until the oven is fully heated. Temperature has a substantial effect on the final result. Fast preheating is recommended for delicate cuts of meat (sirloin), and for yeast-leavened and sponge dough that require a shorter baking time. Heating an empty oven consumes a lot of energy. Therefore, if possible, we recommend cooking several dishes in succession, or making several dishes simultaneously.

**GentleBake:** Allows slow and controlled cooking at a low temperature. The meat juices are distributed evenly, and the meat remains juicy and tender. The GentleBake slow cooking method is suitable for delicate boneless meat cuts. Before slow cooking, sear the meat thoroughly from all sides in a frying pan.

# Cooking with a temperature probe (BAKESENSOR)

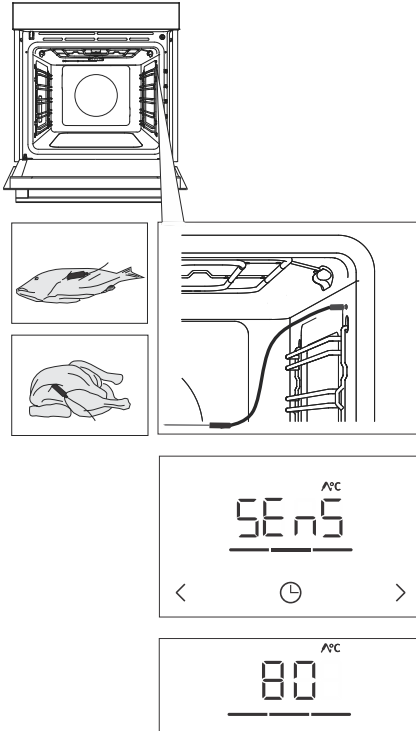
(depending on the model)

The temperature probe allows for accurate monitoring of the core temperature of the food during cooking.



## WARNING!

The temperature probe should not be in direct vicinity of the heating elements.



**1** Stick the metal end of the probe into the thickest part of the food.

**2** Plug the probe plug into the socket located in the upper-right corner at the front of the oven cavity (see figure). **SEnS** will appear on the display unit.

NOTE: When you insert the probe into the socket, the preset functions on the oven are deleted.

**3** Choose the desired system and cooking temperature (in the temperature range of up to 230 °C). Probe operation symbol and the preset temperature will appear on the display unit. To change the temperature, use the < or > key. Select the desired final core temperature of the food (in the temperature range between 30 and 99 °C).

NOTE: When using the probe, setting the cooking time is not possible.

**4** Confirm the setting by pressing the ▷|| key.

**5** When the set core temperature is reached, the oven will stop operating. **End** will appear on the display unit. An acoustic signal will be heard which you may turn off by touching any key. After one minute, the acoustic signal will be switched off automatically.



## INFORMATION!

During the cooking process, set and current food core temperature alternate on the display unit. You may change the cooking temperature or the target food core temperature during the cooking process. Confirm the setting by touching the ▷|| key.



### Correct use of the probe, by type of food:

- poultry: stick the probe in the thickest part of the breast;
- red meat: stick the probe into a lean part that is not marbled with fat;
- smaller chunks with bone: stick them into an area along the bone;
- fish: stick the probe behind the head, towards the spine.



#### **WARNING!**

After use, carefully remove the probe from the food, unplug from the socket in the oven cavity, and clean it.



#### **INFORMATION!**

If you do not use the probe, remove it from the oven.

## Recommended doneness levels for different types of meat

Type of food	blue (raw)	medium rare	medium	medium well	well done
<b>BEEF</b>					
beef, roast	46-48	48-52	53-58	59-65	68-73
beef, sirloin	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
roast beef/rump steak	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
burgers	49-52	54-57	60-63	66-68	71-74
<b>VEAL</b>					
veal, sirloin	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
veal, rump	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
<b>PORK</b>					
roast, neck	/	/	/	65-70	75-85
pork, loin	/	/	/	60-69	/
meat loaf	/	/	/	/	80-85
<b>LAMB</b>					
lamb	/	60-65	66-71	72-76	77-80
<b>MUTTON</b>					
mutton	/	60-65	66-71	72-76	77-80
<b>GOAT MEAT</b>					
goat	/	60-65	66-71	72-76	77-80
<b>POULTRY</b>					
poultry, whole	/	/	/	/	82-90
poultry, breast	/	/	/	/	62-65
<b>FISH AND SEAFOOD</b>					
trout	/	/	/	62-65	/
tuna	/	/	/	55-60	/
salmon	/	/	/	52-55	/

# Cleaning and maintenance



## **WARNING!**

**Before cleaning, unplug the appliance from the power mains and wait for the appliance to cool down.**

**Children should not clean the appliance or perform maintenance tasks without proper supervision.**

For easier cleaning, oven cavity and baking tray are coated with special enamel for a smooth and resistant surface.

Regularly clean the appliance and use warm water and hand dishwashing liquid to remove larger impurities and limescale. Use a clean soft cloth or sponge cloth.

**Appliance exterior:** use hot soapsuds and a soft cloth to remove impurities, then wipe the surfaces dry.

**Appliance interior:** for stubborn dirt and grime, use conventional oven cleaners. When using such cleaners, thoroughly wipe the appliance with a wet cloth to remove all cleaner residue.

**Accessories and guides:** clean with hot soapsuds and a damp cloth. For stubborn dirt and grime, we recommend prior soaking and use of a brush.

If the cleaning results are not satisfactory, repeat the cleaning process.



## **INFORMATION!**

Never use aggressive or abrasive cleaners and accessories (abrasive sponges and detergents, stain and rust removers, scrapers for glass ceramic plates).

Oven equipment is dishwasher-safe.

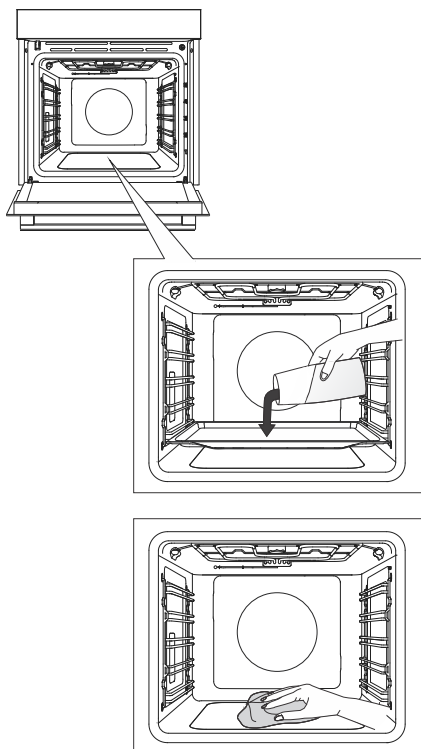
Food residue (fat, sugar, protein) can ignite during the use of the appliance. Therefore, remove larger chunks of dirt from the oven interior and accessories before each use.

## Using the Aqua Clean program to clean the oven

This program makes it easier to remove any stains from inside the oven.

The function is the most effective if used regularly, after each use.

Before running the cleaning program, remove all large visible chunks of dirt and food residues from the oven cavity.



**1** Insert the shallow baking tray into the first guide level and pour 0.4 litres of hot water into it.

**2** Turn the SYSTEM SELECTOR KNOB to Aqua Clean  $\text{O}^*$ . Set the TEMPERATURE KNOB to 80 °C.

**3** Let the program operate for half an hour.

**4** When the program is completed, carefully remove the baking tray, using oven mitts (there can still be some water on the baking tray). Wipe down the stains with damp cloth and soapsuds. Thoroughly wipe the appliance with a wet cloth to remove all cleaner residue.

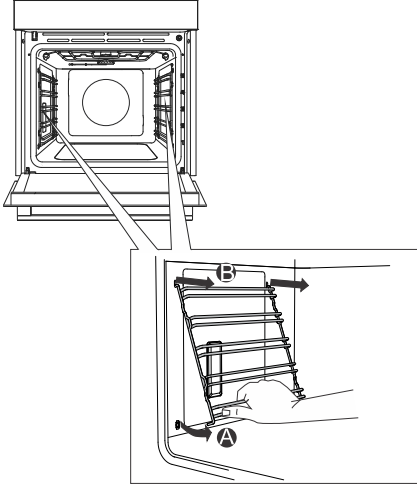
### **INFORMATION!**

If the cleaning process is not successful (in case of particularly stubborn dirt), repeat it.

### **WARNING!**


Use the Aqua Clean system when the oven has fully cooled down.

## Removing wire and fixed pull-out (extendible) guides

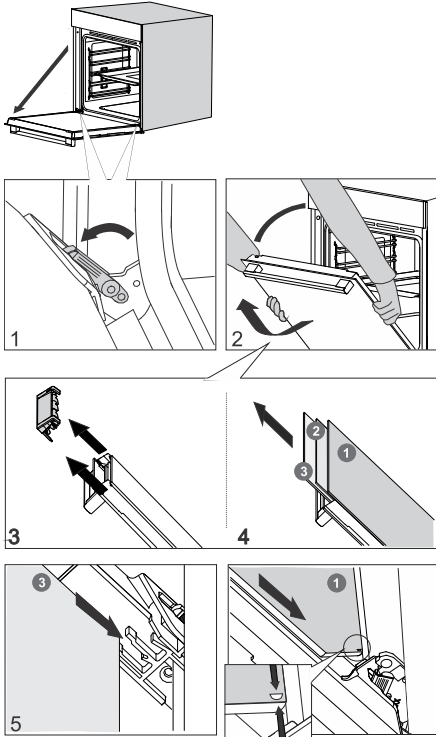


**A** Hold the guides by the bottom side and pull them towards the center of the oven cavity.

**B** Remove them from the openings at the top.

 **INFORMATION!**  
When removing the guides, take care not to damage the enamel coating.

# Removing and replacing the oven door and glass panes



**1** First, fully open the door (as far as it will go).

**2** Oven door is attached to the hinges with special supports that also include safety levers. Rotate the safety levers towards the door by 90°. Slowly close the door to a 45° angle (relative to the position of the fully closed door); then, lift the door and pull it out.

Oven **door glass pane** can be cleaned from the inside, but it has to be removed from the appliance door first. First, proceed as described under item 2, but do not remove it.

**3** Remove the air guide. Hold it on the left- and right-hand side of the door with your hands. Remove it by slightly pulling it towards you.

**4** Hold the door glass at the upper edge and remove it. To the same for the second and third glass pane (depending on the model).

**5** To replace the glass panes, observe the reverse order.

## **INFORMATION!**

To replace the door, follow the reverse order. If the door does not open or close properly, make sure the notches on the hinges are aligned with the hinge beds.

## **WARNING!**

The oven door hinge can close with considerable force. Therefore, always rotate both safety levers to the support when fitting or removing the appliance door.

## **Soft door closing and opening**

(depending on the model)

Oven door is fitted with a system that dampens the door closing force, starting at the a 75° angle. It allows simple, quiet, and gentle opening and closing of the door. A gentle push (to a 15° angle relative to the closed door position) is enough for the door to close automatically and softly.

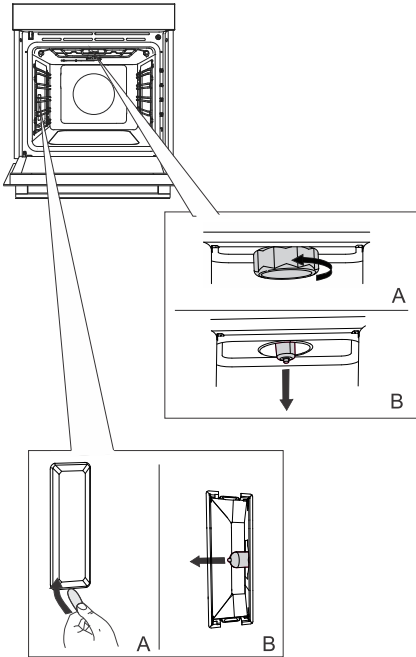
## **WARNING!**

If the force applied to close the door is too strong, the effect of the system is reduced or the system will be bypassed for safety.

# Replacing the bulb


The bulb is a consumable and therefore not covered by warranty. Before replacing the bulb, remove all accessories from the oven.

Halogen lamp: G9, 230 V, 25 W



**1** Unscrew and remove the cover (in anti-clockwise direction). Remove the halogen bulb.

**2** Use a flat plastic tool to remove the cover. Remove the halogen bulb.

 **INFORMATION!**  
Take care not to damage the enamel coating.  
Use protection to avoid burning yourself.

 **WARNING!**  
Only replace the light bulb when the appliance is disconnected from power supply.

# Troubleshooting table

## Special warnings and fault reporting

**During the warranty period, only a service center authorized by the manufacturer may carry out any repairs.**

Before making any repairs, make sure the appliance is disconnected from the power mains either by removing the fuse or by disconnecting the power plug from the wall outlet.

Any unauthorized repairs of the appliance may result in electric shock and short circuit hazard; therefore, do not perform them. Leave such work to an expert or a service technician.

In case of minor problems with appliance operation, check this manual to see if you can fix the problem yourself.

If the appliance is not operating properly or at all due to inappropriate operation or handling, a visit from a service technician shall not be free of charge, even during the warranty period.

Save the instructions for future reference and pass them on to any subsequent owners or users of the appliance.

Following is some advice on rectifying some common problems.

<b>Problem/error</b>	<b>Cause</b>
<b>The main fuse in your home trips often.</b>	Call a service technician.
<b>The oven lighting does not work.</b>	The process of changing the light bulb in the oven is described in the chapter Replacing the bulb.
<b>Control unit is not responding, the screen is frozen.</b>	Disconnect the appliance from the power mains for a few minutes (undo the fuse or switch off the main switch); then, reconnect the appliance and switch it on.
<b>Error code ErrX is displayed. In case of a double-digit error code, ErXX will be displayed.</b>	There is an error in the electronic module operation. Disconnect the appliance from the power mains for a few minutes. If the error is still indicated, call a service technician.

If the problems persist despite observing the above advice, call an authorized service technician. Repair or any warranty claim resulting from incorrect connection or use of the appliance shall not be covered by the warranty. In this case, the user will cover the cost of repair.

# Disposal



Our product packaging is made of environmentally friendly materials that can be recycled, disposed of, or destroyed without any hazard to the environment. To this end, packaging materials are labelled appropriately.

**The symbol** on the product or its packaging indicates that the product should not be treated as normal household waste. Take the product to an authorized collection centre for waste electric and electronic equipment processing.

Correct **disposal** of the product will help prevent any negative effects on the environment and health of people, which could occur in case of incorrect product removal. For detailed information on removal and processing of the product, please contact the relevant municipal body in charge of waste management, your waste disposal service, or the store where you bought the product.

We reserve the right to any changes and errors in the instructions for use.



# Cooking test



















EN60350-1: Only use equipment supplied by the manufacturer.

Always insert the baking tray all the way to the end position on the wire guide. Place pastry or cakes baked in moulds as shown in the image.





\* Preheat the appliance until it reaches the set temperature. Do not use the rapid preheat mode.

\*\* Preheat the appliance for 10 minutes. Do not use the rapid preheat mode.

\*\*\* Turn after 2/3 of cooking time.

BAKING						
Dish	Equipment	mould placement		°C	min	
biscuits/cookies – single rack	shallow baking tray		3	140	30-40	
biscuits/cookies – single rack	shallow baking tray		3	150	30-40	
cookies – two racks/levels	shallow baking tray		2, 4	140	45-55	
cookies – three racks/levels	shallow baking tray		1, 4, 5	135	50-60	
cupcakes – single rack	shallow baking tray		3	160 *	20-30	
cupcakes – single rack	shallow baking tray		3	160	30-40	
cupcakes – two racks/levels	shallow baking tray		2, 4	145	40-50	
cupcakes – three racks/levels	shallow baking tray		1, 3, 5	140-150	30-50	
sponge cake	round metal mould, diameter 26 cm/wire rack		1	150	45-55	
sponge cake	round metal mould, diameter 26 cm/wire rack		3	160	45-55	
sponge cake – two racks/levels	2 × round metal mould, diameter 26cm/wire rack		2, 4	160 **	45-55	
apple pie	2 × round metal mould, diameter 20cm/wire rack		1	170	90-120	
apple pie	2 × round metal mould, diameter 20cm/wire rack		2	170	80-110	

**BROILING**

Dish	Equipment	mould placement		°C	⌚ min	
toasted bread	wire rack		5	230	4-7	
pljeskavica (minced meat patty)	wire rack + shallow baking sheet as drip tray		5	230	20-35 ***	

**央央 ETNA**



892837-a1

CE