BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Deze instructies vindt u tevens op de volgende website: www.whirlpool.eu

UW EIGEN VEILIGHEID EN DIE VAN ANDEREN IS ZEER BELANGRIJK

Deze handleiding en het apparaat zelf zijn voorzien van belangrijke veiligheidsaanwijzigen, die te allen tijde moeten worden gelezen en opgevolgd.



Dit is het waarschuwingssymbool waarmee mogelijke risico's voor de gebruiker en voor anderen worden aangegeven.
Alle veiligheidswaarschuwingen worden voorafgegaan door het gevarensymbool en door de volgende termen:

GEVAAR **Duidt op een gevaarlijke situatie die tot ernstig letsel zal leiden.**

WAARSCHUWING **Duidt op een gevaarlijke situatie die tot ernstig letsel kan leiden.**

Alle veiligheidswaarschuwingen geven specifieke details van het mogelijke risico dat aanwezig is en geven aan hoe het risico op letsel, schade en elektrische schokken voortvloeiend uit het onjuiste gebruik van het apparaat beperkt kan worden. Houd u strikt aan de volgende instructies:

- Gebruik beschermende handschoenen voor het uitpakken en installeren.
- Het apparaat moet worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet voordat u installatiewerkzaamheden uitvoert.
- Installatie en onderhoud moeten worden uitgevoerd door een gespecialiseerd monteur, volgens de instructies van de fabrikant en in overeenstemming met de plaatselijke veiligheidsvoorschriften. Repareer of vervang geen enkel onderdeel van het apparaat, behalve als dit expliciet aangegeven wordt in de gebruikershandleiding.
- Het vervangen van het netsnoer moet door een erkend elektricien gebeuren Wend u tot erkende servicecentra.
- De aarding van het apparaat is wettelijk verplicht
- Het netsnoer van het apparaat moet lang genoeg zijn om het apparaat vanuit de inbouwpositie in het meubel te kunnen aansluiten op het stopcontact van de netvoeding.
- Om ervoor te zorgen dat de installatie voldoet aan de geldende veiligheidsvoorschriften, is er een omnipolaire schakelaar met een afstand van minstens 3 mm.

- Gebruik geen meervoudige contactdozen als de oven is voorzien van een stekker.
- Gebruik geen verlengkabels.
- Trek niet aan het netsnoer.
- Als de installatie voltooid is, mogen de elektrische onderdelen niet meer toegankelijk zijn voor de gebruiker.
- Wanneer het oppervlak is gebarsten, schakel dan het apparaat uit om het risico op een elektrische schok te voorkomen (uitsluitend voor modellen met inductiefunctie).
- Raak het apparaat niet aan met vochtige lichaamsdelen en gebruik het niet op blote voeten.
- Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik en alleen voor het bereiden van voedsel. Elk ander gebruik is verboden (bijv. het verwarmen van de ruimte). De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden voor schade die het gevolg is van oneigenlijk gebruik of een foute programmering van de bedieningsknoppen.
- Het apparaat en de toegankelijke onderdelen worden heet tijdens het gebruik. Voorkom aanraking van hete onderdelen. Heel jonge (0-3 jaar) en jonge kinderen (3-8 jaar) dienen op afstand gehouden te worden, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.
- Kinderen vanaf 8 jaar en personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, mogen dit apparaat gebruiken indien ze onder toezicht staan of instructies hebben ontvangen over het gebruik van het apparaat en de mogelijke gevaren ervan begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd.
- Raak de verwarmingselementen of de binnenkant van de oven tijdens en na het gebruik niet aan, omdat dit letsel kan veroorzaken. Vermijd contact met doeken of andere brandbaar materiaal tot alle onderdelen van het apparaat voldoende zijn afgekoeld.

- Open de deur van het apparaat na afloop van de bereiding voorzichtig, en laat de warme lucht of de damp geleidelijk ontsnappen voordat u het gerecht uit de oven haalt. Als de deur van het apparaat gesloten is, komt de warme lucht naar buiten door de opening boven het bedieningspaneel. Blokkeer de ventilatieopeningen nooit.
- Gebruik ovenhandschoenen om schalen en accessoires uit de oven te halen, en let erop dat u de verwarmingselementen niet aanraakt.
- Plaats geen brandbaar materiaal in het apparaat of in de buurt ervan. Het apparaat kan dan in brand vliegen als het per ongeluk wordt ingeschakeld.
- Verwarm of bereid geen voedsel in gesloten potten of blikken in het apparaat. De druk in het blik of de pot kan door de warmte hoog oplopen, waardoor het explodeert en het apparaat beschadigt.
- Gebruik geen schalen of houders van synthetisch materiaal.
- Oververhit vet of oververhitte olie vat gemakkelijk vlam. Houd de bereiding van gerechten met veel vet of olie in de gaten.
- Laat het apparaat nooit onbewaakt achter tijdens het droogproces van gerechten.
- Als er bij de bereiding alcoholische dranken (bijv. rum, cognac, wijn) worden gebruikt, bedenk dan dat alcohol op hoge temperatuur verdampt. De alcoholdamp kan vlam vatten wanneer deze in contact komt met het elektrische verwarmingselement.
- Gebruik geen stoomreinigers.
- Raak de oven niet aan tijdens de pyrolysecyclus. Houd de kinderen uit de buurt van de oven tijdens de pyrolysecyclus. Zorg dat gemorste etenswaar voorafgaand aan de reinigingscyclus uit de oven verwijderd wordt (uitsluitend voor ovens met pyrolysefunctie).
- Gebruik uitsluitend de temperatuursonde die voor deze oven wordt aanbevolen.
- Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers voor het reinigen van de ruit van de ovenklep aangezien het glas daardoor bekrast kan raken, waardoor het kan breken.

- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat de lamp wordt vervangen om de kans op een elektrische schok te voorkomen.
- Gebruik geen aluminium folie om voedsel in de pan af te dekken (alleen voor ovens met meegeleverde pan).

Afvalverwerking van huishoudelijke apparaten

- Dit product is vervaardigd van recyclebaar of herbruikbaar materiaal. Dank het apparaat af in overeenstemming met plaatselijke milieuvoorschriften voor afvalverwerking. Snijd de voedingskabel door voordat u het apparaat afdankt.
- Voor meer informatie over behandeling, terugwinning en recycling van huishoudelijke apparaten kunt u contact opnemen met uw plaatselijke instantie, de vuilnisophaaldienst of de winkel waar u dit apparaat hebt gekocht.

INSTALLATIE

Controleer na het uitpakken van de oven of het apparaat tijdens het transport geen beschadigingen heeft opgelopen en of de ovendeur goed sluit. Neem in geval van twijfel contact op met uw leverancier of de klantenservice. Om eventuele schade te voorkomen wordt geadviseerd om de oven pas voor de installatie van de piepschuim bodem te halen.

GEREEDMAKEN VAN HET MEUBEL VOOR INBOUW VAN DE OVEN

- De keukenkastjes naast de oven moeten tegen hitte bestand zijn (min. 90 °C).
- Voer eerst alle zaagwerkzaamheden uit voordat u de oven plaatst, en verwijder nauwgezet alle spaanders en zaagresten.
- Het onderste gedeelte van de oven mag niet meer toegankelijk zijn na de installatie.
- Voor een correcte functionering van het product mag de minimale opening tussen het werkblad en de bovenkant van de oven niet geblokkeerd worden.

AANSLUITING OP HET ELEKTRICITEITSNET

Controleer of de elektrische spanning die aangegeven staat op het typeplaatje van het product overeenkomt met de voedingsspanning van uw woning. Het typeplaatje bevindt zich op de voorrand van de oven (zichtbaar wanneer de ovendeur openstaat).

- Eventuele vervangingen van de voedingskabel (type H05 RR-F 3 x 1,5 mm^2) mogen uitsluitend worden uitgevoerd door erkende technici. Wend u tot erkende servicecentra.

ALGEMENE AANBEVELINGEN

Voor het gebruik:

- Verwijder de kartonnen beschermingen, transparante folie en stickers van de accessoires.
- Haal de accessoires uit de oven en verwarm hem ongeveer een uur lang op 200 °C om de geur van het isolatiemateriaal en de beschermende vetlaag te verwijderen.

Tijdens het gebruik:

- Leg geen zware voorwerpen op de deur, omdat deze de deur kunnen beschadigen.
- Steun niet op de deur en hang geen voorwerpen aan de handgreep.
- Bedenk de binnenkant van de oven niet met aluminiumfolie.
- Giet nooit water in de binnenkant van een hete oven; hierdoor kan de lak beschadigd raken.
- Schuif nooit met pannen of schalen over de bodem van de oven, omdat dit krassen op de lak kan geven.
- Zorg ervoor dat de elektrische kabels van andere apparatuur niet in contact komen met hete onderdelen van de oven en niet vast komen te zitten tussen de ovendeur.
- Stel de oven niet bloot aan weersinvloeden.

MILIEUTIPS

Verwerking van de verpakking

Het verpakkingsmateriaal kan volledig gerecycled worden en is voorzien van het recyclingsymbool (♺). De diverse onderdelen van de verpakking mogen daarom niet met het gewone huisvuil worden weggegooid maar moeten worden ingeleverd bij het plaatselijke milieustraat.

Afvalverwerking van het product

- Dit apparaat is voorzien van het merkteken volgens de Europese Richtlijn 2012/19/EU inzake Afgedankte elektrische en elektronische apparaten (AEEA).
- Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste manier als afval wordt verwerkt, helpt u mogelijk schadelijke gevolgen voor het milieu en de gezondheid te voorkomen, die veroorzaakt zouden kunnen worden door onjuiste verwerking van dit product als afval.
- Het symbool op het product of op de begeleidende documentatie geeft aan dat dit apparaat niet als huishoudelijk afval behandeld mag worden, maar dat het ingeleverd moet worden bij een speciaal inzamelingscentrum voor de recycling van elektrische en elektronische apparatuur.

Tips voor energiebesparing

- Verwarm de oven alleen voor als dit speciaal wordt vermeld in de bereidingstabel of in het recept.
- Gebruik donkere, zwart gelakte of geëmailleerde bakvormen, omdat deze de warme beter opnemen.
- Schakel de oven 10/15 minuten voor het einde van de geprogrammeerde bereidingstijd uit. Gerechten die lang in de oven moeten staan, blijven dan nog doorgaren.

CONFORMITEITSVERKLARING CE

- Dit apparaat is bedoeld om in aanraking te komen met voedingsmiddelen en is in overeenstemming met de richtlijn (CE) n.1935/2004 en is ontworpen, vervaardigd en op de markt gebracht in overeenstemming met de veiligheidsvoorschriften van de "Laagspanningsrichtlijn" 2006/95/EG (die 73/23/EEG en daaropvolgende amendementen vervangt), de beschermingsvoorschriften van de "EMC"-richtlijn 2004/108/EG.
- Dit apparaat voldoet aan de ecodesign-vereisten van Europese richtlijnen n. 65/2014 en n. 66/2014, in overeenstemming met de Europese norm EN 30-2-1.

OPSPOREN VAN STORINGEN

De oven werkt niet:

- Controleer of het elektriciteitsnet spanning heeft en of de oven is aangesloten.
- Zet de oven uit en weer aan, om te controleren of het probleem opgelost is.

De deur is geblokkeerd:

- Zet de oven uit en weer aan, om te controleren of het probleem opgelost is.
- **Belangrijk:** tijdens de zelfreinigingscyclus blijft de deur geblokkeerd. Wacht tot de deur automatisch ontgrendeld wordt (zie de paragraaf "Reinigingscyclus van de oven met de pyrolysefunctie").

De elektronische programmeerfunctie werkt niet:

- Als op het display een "F" met een cijfer verschijnt, neem dan contact op met de dichtstbijzijnde Klantenservice. Vermeld in dat geval het nummer dat volgt op de letter "F".

KLANTENSERVICE

Voordat u contact opneemt met de Klantenservice:

1. Controleer of u het probleem zelf kunt oplossen aan de hand van de punten die beschreven zijn in "Opsporen van storingen".
2. Het apparaat aan- en uitzetten om te controleren of het probleem is opgelost.

Als na het uitvoeren van deze controles de storing nog steeds aanwezig is, contact opnemen met de dichtstbijzijnde Klantenservice.

Vermeld altijd:
- een korte beschrijving van de storing;
- het type en het exacte model van de oven;
- Het servicenummer (dit is het nummer na het woord Service op het typeplaatje), rechts aan de binnenkant van de ovenruimte (zichtbaar met de deur open). Het servicenummer staat ook in het garantieboekje;
- uw volledige adres;
- uw telefoonnummer.

SERVICE 0000 000 00000



Wend u tot een erkend **Servicecentrum** indien reparatie noodzakelijk is (alleen dan heeft u zekerheid dat originele vervangingsonderdelen worden gebruikt en de reparatie correct wordt uitgevoerd).

REINIGING

⚠ WAARSCHUWING
- **Gebruik nooit stoomreinigers.**
- **Maak het apparaat schoon als het afgekoeld is.**
- **Koppel het apparaat los van de netvoeding.**

Buitenkant van de oven

BELANGRIJK: gebruik geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen. Reinig deze producten onmiddellijk met een vochtige microvezeldoek wanneer ze per ongeluk in aanraking komen met de apparatuur.
- Reinig de oppervlakken met een vochtige microvezeldoek. Als de buitenkant zeer vuil is, voeg dan een paar druppels afwasmiddel toe aan het water. Afdrogen met een droge doek.

Binnenkant van de oven

BELANGRIJK: gebruik geen schuursponsjes, sponsjes van staalwol of metalen schrapers. Hierdoor kunnen de gelakte oppervlakken en het glas van de deur op den duur beschadigd raken.
- Laat de oven na elk gebruik afkoelen en reinig het apparaat bij voorkeur als het nog lauw is om aangekoekte etensresten (bijv. voedsel met een hoog suikergehalte).
- Gebruik speciale ovenreinigingsmiddelen en houd u aan de aanwijzingen van de fabrikant.
- Maak het glas van de deur schoon met een geschikt vloeibaar reinigingsmiddel Om de deur gemakkelijker te kunnen reinigen kunt u deze verwijderen (zie ONDERHOUD).
- Het bovenste verwarmingselement van de grill (zie ONDERHOUD) kan omlaag worden gezet (alleen bij bepaalde modellen) om de bovenkant van de ovenruimte te kunnen reinigen.

OPMERKING: tijdens langduriger bereidingen van gerechten die veel water bevatten (pizza, groenten, etc.) kan zich condens vormen op de binnenkant van de deur en rond de afdichting. Wanneer de oven koud is, het interne gedeelte van de deur schoonmaken met een doek of een spons.

Accessoires:

- Laat de accessoires na gebruik weken in water met afwasmiddel. Pak ze vast met handschoenen als ze nog heet zijn.
- Voedselresten kunnen met een afwasborstel of met een sponsje worden verwijderd.

Reiniging van de achterwand en de katalytische zijpanelen (indien aanwezig):

BELANGRIJK: gebruik geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen, ruwe borstels, pannensponsjes of ovensprays die het katalytische oppervlak zouden kunnen beschadigen, waardoor dit zijn zelfreinigende eigenschappen verliest.
- Laat de oven ongeveer een uur leeg werken op een temperatuur van 200 °C, met de geventileerde functie.
- Laat het apparaat afkoelen en gebruik een spons om eventuele etensresten te verwijderen.

ONDERHOUD

⚠ WAARSCHUWING

- **Draag beschermende handschoenen.**
- **Voer de aangegeven werkzaamheden uit als het apparaat afgekoeld is.**
- **Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact.**

VERWIJDEREN VAN DE DEUR

De deur verwijderen:

1. Open de deur helemaal.
2. Til de twee vergrendelingen van de scharnieren omhoog en naar voren tot ze niet verder kunnen (fig. 1).
3. Sluit de deur tot de blokkering (A), til hem op (B) en draai hem (C) tot de deur loshaakt (D) (fig. 2).

De deur weer terugplaatsen:

1. Plaats de scharnieren in de zittingen.
2. Open de deur helemaal.
3. Breng aan weerszijden de vergrendelingen omlaag.
4. Sluit de deur.

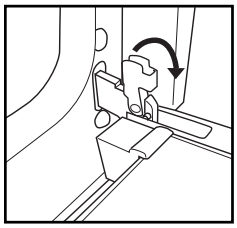


Fig. 1

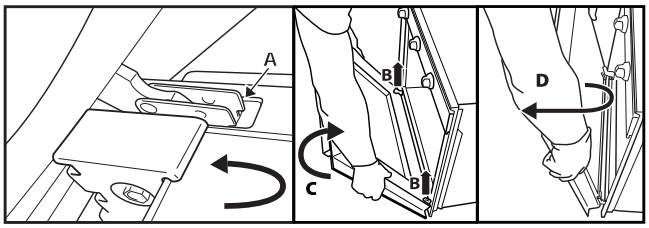


Fig. 2

OMLAADERENGEN VAN HET BOVENSTE VERWARMINGSELEMENT (ALLEEN BIJ BEPAALDE MODELLEN)

1. Verwijder de zijroosters (fig. 3).
2. Trek het verwarmingselement voorzichtig naar buiten (fig. 4) en breng het omlaag (fig. 5).
3. Om het verwarmingselement terug te plaatsen tilt u het op, trekt u het voorzichtig naar u toe en legt u het op de daarvoor bestemde zittingen aan de zijkant.

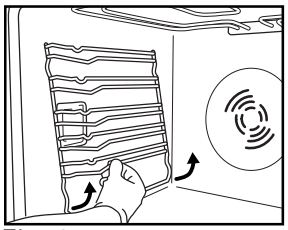


Fig. 3

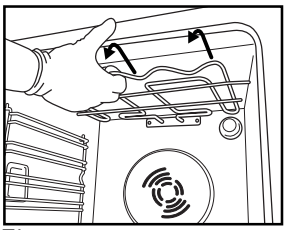


Fig. 4

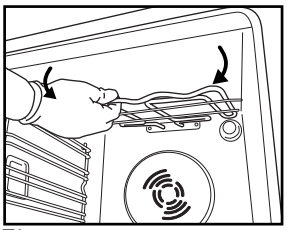


Fig. 5

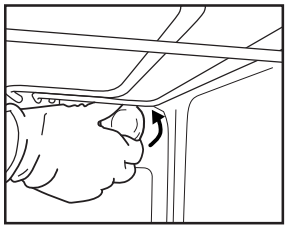
VERVANGEN VAN HET LAMPJE

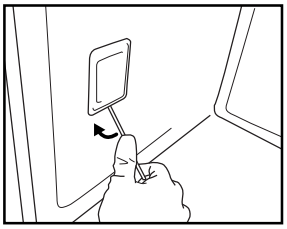
Vervangen van het lampje aan de achterzijde (indien aanwezig):

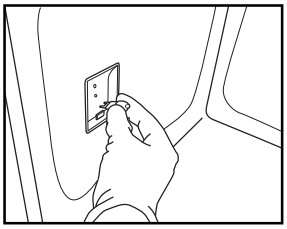
1. Koppel de oven los van de netvoeding.
2. Draai het beschermkapje los (fig. 6), vervang het lampje (zie de opmerking voor het type lampje) en draai het beschermkapje weer vast.
3. Sluit de oven weer aan op de netvoeding.

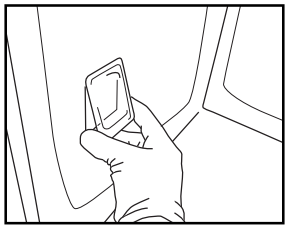
Vervangen van het lampje aan de zijkant (indien aanwezig):

1. Koppel de oven los van de netvoeding.
2. Verwijder de zijroosters, indien aanwezig (fig. 3).
3. Duw het beschermkampje met een platte schroevendraaier naar buiten en verwijder het (fig. 7).
4. Vervang het lampje (zie de opmerking hieronder voor het type lampje) (fig. 8).
5. Plaats het beschermkapje terug en duw het tegen de wand om het op de juiste manier te bevestigen (fig. 9)
6. Monteer de zijroosters weer.
7. Sluit de oven weer aan op de netvoeding.


Fig. 6


Fig. 7


Fig. 8


Fig. 9

OPMERKING:

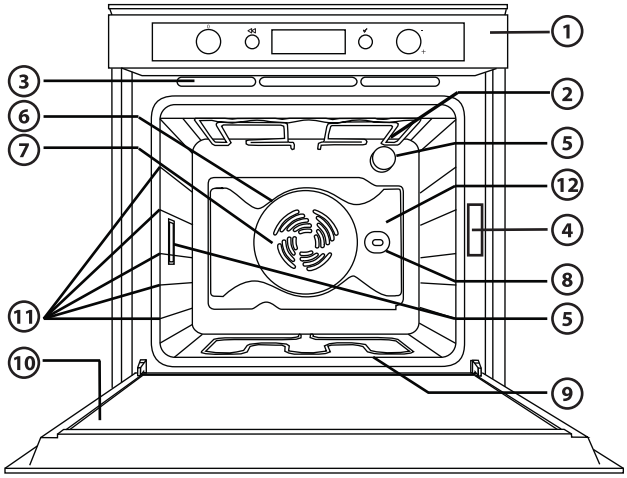
- Gebruik alleen gloeilampen van 25-40 W/230 V type E-14, T300 °C, of halogeenlampen van 20-40 W/ 230 V type G9, T300 °C.
- De lamp die is toegepast in dit apparaat is speciaal ontworpen voor gebruik in elektrische apparaten en is niet geschikt voor het verlichten van normale ruimtes in huis (EG-richtlijn nr. 244/2009).
- De lampjes zijn verkrijgbaar bij de Klantenservice.

BELANGRIJK:

- **Raak halogeenlampjes niet met blote handen aan om te voorkomen dat ze beschadigd worden door uw vingerafdrukken.**
- **Gebruik de oven niet voordat het beschermkapje is teruggeplaatst.**

INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK VAN DE OVEN

RAADPLEEG VOOR DE ELEKTRISCHE AANSLUITING HET HOOFDSTUK OVER DE INSTALLATIE



1. Bedieningspaneel
2. Bovenste verwarmingselement/grill
3. Koelventilator (niet zichtbaar)
4. Typeplaatje (verwijder dit nooit)
5. Ovenlampjes
6. Circulair verwarmingselement (niet zichtbaar)
7. Ventilator
8. Draaispit (indien bijgeleverd)
9. Onderste verwarmingselement (niet zichtbaar)
10. Deur
11. Positie van de roosters (de steunhoogte staat aangegeven op de voorkant van de oven)
12. Schot

N.B.:

- Tijdens de bereiding kan de koelventilator afwisselend ingeschakeld worden om het energieverbruik te verminderen.
- Na afloop van de bereiding, nadat de oven is uitgeschakeld, kan de koelventilator nog een tijdje blijven werken.

BIJGELEVERDE ACCESSOIRES

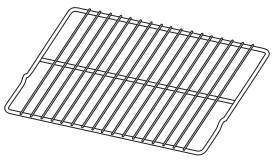


Fig. A

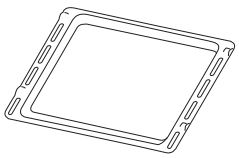


Fig. B

A. ROOSTER: kan gebruikt worden om voedsel op te grillen of als draagrooster voor pannen, bak- en cakevormen en ovenvaste schalen.

B. OPVANGBAK: is bedoeld om vet op te vangen wanneer hij onder het rooster wordt geplaatst, of als bakplaat voor het bereiden van vlees, vis, groenten, focaccia enz.

Het aantal accessoires kan verschillen per model.

NIET-BIJGELEVERDE ACCESSOIRES

Bij de Klantenservice kunt u apart andere accessoires aanschaffen.

PLAATSEN VAN DE ROOSTERS EN ANDERE ACCESSOIRES IN DE OVEN

1. Schuif het rooster horizontaal in de oven, met het verhoogde gedeelte “A” omhoog gericht (Fig. 1).
2. Het plaatsen van de andere accessoires, zoals de opvangbak en de bakplaat, gebeurt met het verhoogde gedeelte op vlak “B” omhoog gericht (Fig. 2).

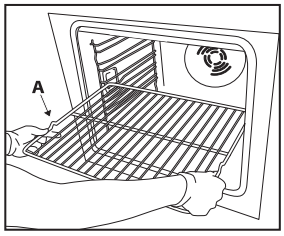


Fig. 1

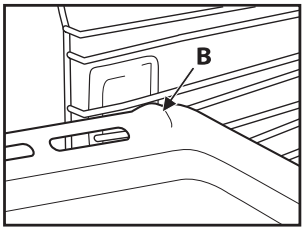
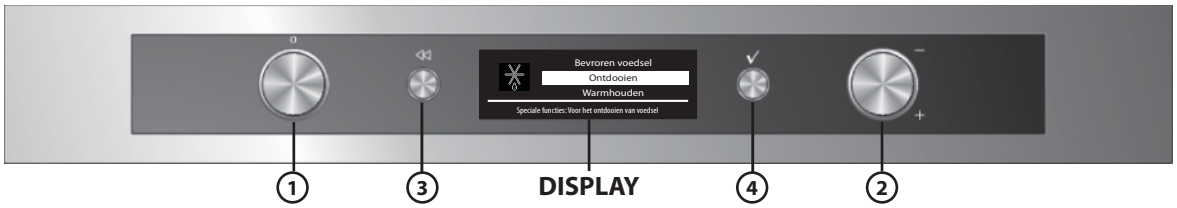


Fig. 2

BESCHRIJVING BEDIENINGSPANEEL

ELEKTRONISCHE PROGRAMMEERFUNCTIE



1. **FUNCTIEKNOP:** in-/uitschakelen en selecteren van functies
2. **NAVIGATIEKNOP:** navigatie door de menu's, regeling van te voren ingestelde waarden

N.B.: de twee knoppen zijn verzonken knoppen. Druk op het midden van de knop om ze uit hun zitting te laten komen.

3. **TOETS ⏮ :** om terug te keren naar het vorige scherm
4. **TOETS ✓ :** om de instellingen te selecteren en te bevestigen

OVERZICHT FUNCTIES

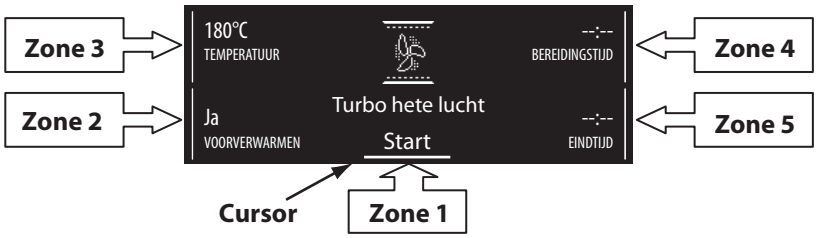
Door de knop “Functies” in willekeurig welke stand te zetten, wordt de oven ingeschakeld: Op het display worden de functies of de bij elke functie horende submenu's weergegeven.
De submenu's zijn beschikbaar en kunnen gekozen worden door de knop op de functies GRILL, SPECIALE FUNCTIES, RECEPTEN, INSTELLINGEN en BESPARINGEN te zetten.



A. Pictogram van de gemarkeerde functie
B. Gemarkeerde functie die geselecteerd kan worden door te drukken op ✓
C. Beschrijving van de gemarkeerde functie
D. Andere beschikbare functies

DETAILS VAN DE FUNCTIE

Nadat u de gewenste functie heeft geselecteerd, geeft het display andere hierbij horende opties en details weer.



Om tussen de verschillende zones heen en weer te gaan gebruikt u de knop “Navigatie”: de cursor gaat langs de waarden die veranderd kunnen worden, in de hierboven beschreven volgorde. Druk op ✓ om de waarde te selecteren, wijzig de waarde door aan de knop “Navigatie” te draaien en bevestig hem met de toets ✓.

EERSTE GEBRUIK - SELECTEREN VAN DE TAAL EN INSTELLEN VAN DE TIJD

Voor een correct gebruik van de oven moet u bij de eerste inschakeling de gewenste taal selecteren en de actuele tijd instellen.
Ga als volgt te werk:

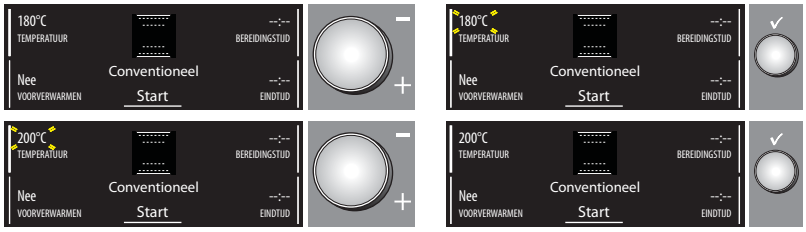
1. Zet de knop “Functies” in willekeurig welke stand: het display geeft een lijst met de eerste drie beschikbare talen weer.
2. Draai aan de knop “Navigatie” om door het overzicht te bladeren;
3. Als u de gewenste taal gemarkeerd heeft, drukt u op ⊘ om deze te selecteren.
   Nadat u de taal geselecteerd heeft, geeft het display knipperend 12:00 aan.
4. Stel het tijdstip in door aan de knop “Navigatie” te draaien.
5. Bevestig de instelling door op ⊘ te drukken.

KEUZE VAN DE BEREIDINGSFUNCTIES



1. Draai aan de knop “Functies” wanneer de oven is uitgeschakeld; op het display worden de bereidingsfuncties of de bij elke functie horende submenu's weergegeven.
   N.B.: zie de tabel op pagina 127 en 128 voor de lijst en een beschrijving van de functies.
2. Binnen de submenu's kunt u met behulp van de knop “Navigatie” door de verschillende beschikbare mogelijkheden bladeren: de gekozen functie wordt in het wit aangegeven in het midden van het display. Om de functie te kiezen, op de toets ⊘ drukken.
3. de bereidingsinstellingen verschijnen op het display. Als de voorgeselecteerde waarden goed zijn, draait u aan de knop “Navigatie” tot de cursor ter hoogte van “Start” staat en drukt u op de toets ⊘; ga in andere gevallen verder zoals hierboven aangegeven om de waarden te wijzigen.

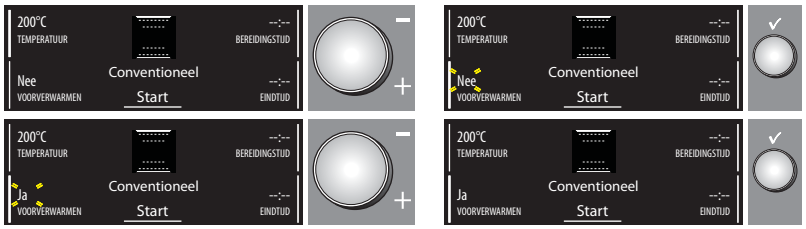
INSTELLEN VAN DE TEMPERATUUR/GRILLVERMOGEN



Ga als volgt te werk om de temperatuur of het grillvermogen te wijzigen:

1. Controleer of de cursor naast de temperatuurwaarde staat (zone 3); druk op toets ⊘ om de parameter te selecteren die u wilt wijzigen: de temperatuurwaarden gaan knipperen.
2. Stel de gewenste waarde in door aan de knop “Navigatie” te draaien en druk op ⊘ om te bevestigen.
3. Draai aan de knop “Navigatie” tot de cursor ter hoogte van “Start” staat en druk daarna op toets ⊘.
4. Het display geeft aan op welk niveau het gerecht geplaatst moet worden. Voer de handeling uit en druk op toets ⊘ om de bereiding te starten.
   De ingestelde temperatuur kan op dezelfde manier ook tijdens de bereiding veranderd worden.
5. Als de bereiding voltooid is, verschijnt het bericht “einde bereiding”. Nu kunt u de oven uitschakelen door de knop “Functies” op 0 (nul) te draaien, of de bereiding verlengen door de knop “Navigatie” met de klok mee te draaien. Bij het uitschakelen verschijnt er een balk op het display die de huidige temperatuur in de oven aangeeft.

VOORVERWARMING VAN DE OVENRUIMTE



Als u de oven wilt voorverwarmen moet u de voorselectie van de oven als volgt wijzigen:

1. plaats de cursor door aan de knop “Navigatie” te draaien ter hoogte van voorverwarmen.
2. Druk op toets ⊘ om de parameter te selecteren: “Nee” knippert.
3. Wijzig de parameter door aan de knop “Navigatie” te draaien: op het display wordt “Ja” weergegeven.
4. Bevestig de instelling met de toets ⊘.

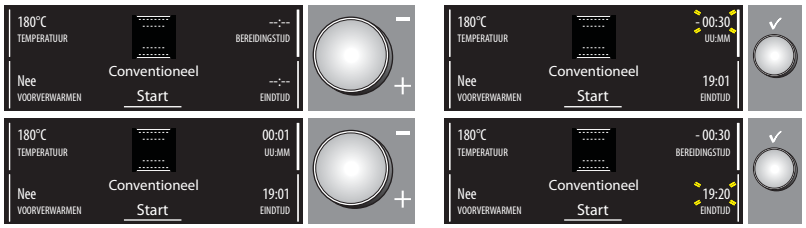
SNEL VOORVERWARMEN



Ga als volgt te werk om de oven snel voor te verwarmen:

1. Kies de functie snelle voorverwarming door aan de knop “Functies” te draaien.
2. Bevestig met de toets ⊘: de instellingen verschijnen op het display.
3. Als de voorgestelde temperatuur de gewenste is, draait u aan de knop “Navigatie” tot de cursor ter hoogte van “Start” staat en drukt u op de toets ⊘; Om de instelling te wijzigen gaat u te werk zoals beschreven in de vorige paragrafen. Een geluidssignaal geeft aan dat de oven de ingestelde temperatuur heeft bereikt. Na afloop van de voorverwarmingsfase selecteert de oven automatisch de statische functie ▭. Zet het gerecht in de oven.
4. Als u een andere bereidingsfunctie wilt instellen, draai dan aan de knop “Functies” en selecteer de gewenste functie.

INSTELLING VAN DE BEREIDINGSDUUR

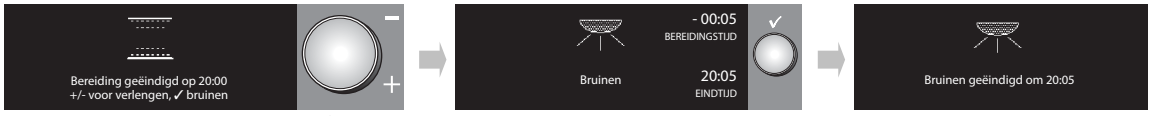


Met deze functie kunt u gerechten gedurende een ingestelde tijd bereiden, van minimaal 1 minuut tot de maximale tijd van de geselecteerde functie, waarna de oven automatisch uitgeschakeld wordt.

1. Stel de functie in door de cursor op “BEREIDINGSDUUR” te zetten door aan de knop “Navigatie” te draaien.
2. Druk op toets ⊘ om de parameter te selecteren; “00:00” gaat knipperen op het display.
3. Verander de waarde door aan de knop “Navigatie” te draaien tot de gewenste bereidingsduur verschijnt.
4. Bevestig de gekozen waarde met ⊘.

EEN BRUIN KORSTJE GEVEN

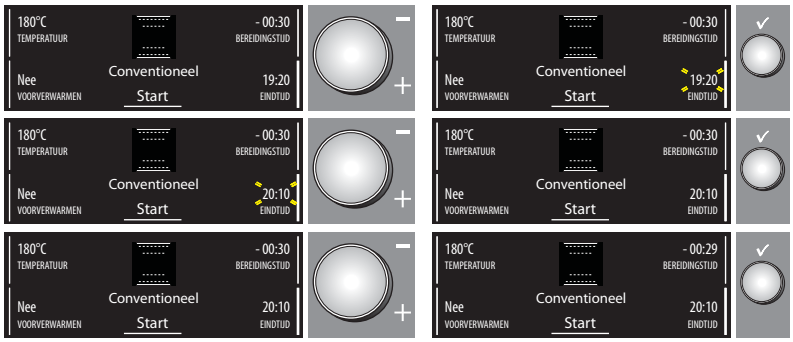
Na afloop van de bereiding wordt, voor de functies waarbij dat kan, op het display de mogelijkheid weergegeven om uw gerecht een oppervlakkig bruin korstje te geven. Deze functie kan alleen geactiveerd worden als u een bereidingstijd hebt ingesteld.



Als de bereidingstijd is afgelopen, verschijnt “+/- voor verlengen, ✓ bruinen” op het display voor de verlenging. Door op de toets ⊘ te drukken, start de oven een bruiningsfase voor de duur van 5 minuten. Deze functie kan slechts éénmaal geactiveerd worden.

INSTELLEN VAN HET TIJDSTIP EINDE BEREIDING / UITGESTELDE START

U kunt de gewenste eindtijd instellen en het starten van de oven met maximaal 23 uur en 59 minuten uitstellen, te beginnen vanaf het huidige tijdstip. Dit is alleen mogelijk na het instellen van een bereidingsduur. **Deze instelling is alleen beschikbaar als u de oven niet wilt voorverwarmen bij de gekozen functie.**



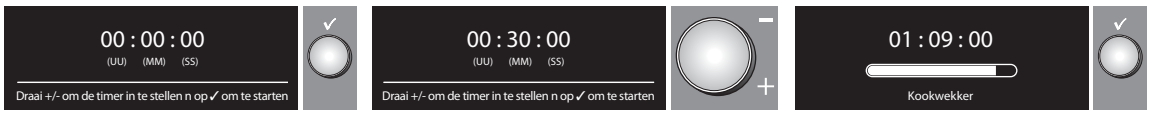
Na het instellen van de bereidingsduur verschijnt de tijd waarop de bereiding eindigt op het display (bijvoorbeeld 19:20). Om het einde van de bereiding uit te stellen en daarmee ook het starten van de oven, gaat u als volgt te werk:

1. Zet de cursor ter hoogte van het tijdstip einde bereiding door aan de knop “Navigatie” te draaien.
2. Druk op toets ⊘ om de parameter te selecteren: de eindtijd gaat knipperen.
3. Verander het tijdstip voor het einde van de bereiding door aan de knop “Navigatie” te draaien tot de gewenste waarde bereikt is.
4. Bevestig de gekozen waarde met ⊘.
5. Draai aan de knop “Navigatie” tot de cursor ter hoogte van “START” staat en druk daarna op toets ⊘.
6. Het display geeft aan op welk niveau het gerecht geplaatst moet worden. Voer de handeling uit en druk op toets ⊘ om de bereiding te starten. De oven begint met de bereiding na een wachttijd die berekend wordt op basis van de ingestelde eindtijd (bijvoorbeeld: als een gerecht een bereidingsduur van 20 minuten heeft en als eindtijd 20:10 is ingesteld, dan begint de oven om 19:50 met de bereiding).

N.B.: Tijdens de wachtfase kunt u de oven ook handmatig starten door aan de knop “Navigatie” te draaien tot de cursor ter hoogte van “Start” staat en op ⊘ te drukken.

U kunt de ingestelde waarden (temperatuur, grillniveau, bereidingstijd) op ieder gewenst moment wijzigen zoals beschreven in de voorgaande paragrafen.

KOOKWEKKER



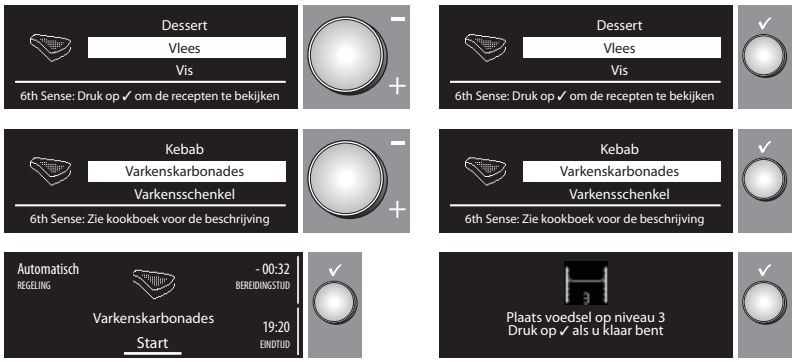
Deze functie kan alleen gebruikt worden als de oven uitstaat en is bijvoorbeeld handig om de kooktijd van pasta in te stellen. De maximale tijd die ingesteld kan worden is 1 uur en 30 minuten.

1. Druk op ⊘ als de oven uitgeschakeld is: op het display verschijnt “00:00:00”.
2. Draai aan de knop “Navigatie” om de gewenste tijd in te stellen.
3. Druk op toets ⊘ om het aftellen te starten. Als de ingestelde tijd is verstreken, verschijnt “00:00:00” op het display en klinkt er een geluidssignaal. U kunt de tijd verlengen door deze opnieuw in te stellen, of de kookwekker uitschakelen door op toets ⊘ te drukken (op het display verschijnt de huidige tijd).

RECEPTEN

Dankzij de “Sixth Sense” technologie kunt u 30 vooraf ingestelde recepten gebruiken met de ideale bereidingsfunctie en temperatuur.

U hoeft zich alleen aan de ingrediënten en de bereiding van het gerecht in het bijgeleverde kookboek te houden. Volg voor de rest de volgende instructies:



1. Kies “RECEPTEN” door aan de knop “Functies” te draaien.
2. Kies het gewenste gerecht uit de lijst.
3. Bevestig uw keuze met de toets ⊘.
4. Kies het gewenste recept door aan de knop “Navigatie” te draaien.
5. Bevestig met de toets ⊘: op het display verschijnt de indicatieve bereidingstijd.
6. Zet het gerecht in de oven en draai aan de knop “Navigatie” tot de cursor ter hoogte van “Start” staat en druk daarna op toets ⊘.
7. Het display geeft aan op welk niveau het gerecht geplaatst moet worden. Voer de handeling uit en druk op toets ⊘ om de bereiding te starten. Zie de betreffende paragraaf voor het uitstellen van de start van de bereiding.



N.B.: Sommige gerechten moeten halverwege de bereidingstijd omgekeerd of doorgeroerd worden: de oven geeft een geluidssignaal en op het display verschijnt wat u moet doen.
De aanvankelijk weergegeven bereidingstijd is zuiver indicatief: deze kan tijdens de bereiding automatisch worden verlengd.
Voordat de bereidingstijd afloopt, vraagt de oven om te controleren of het gerecht de door u gewenste bereidingsgraad heeft. Als dit niet het geval is, kunt u de bereidingstijd handmatig verlengen door aan de knop “Navigatie” te draaien.

INSTELLINGEN

1. Om parameters op het display te wijzigen selecteert u “INSTELLINGEN” in het hoofdmenu door aan de knop “Functies” te draaien.
2. Bevestig met de toets ⊘: op het display worden de parameters weergegeven die u kunt wijzigen (taal, volume geluidssignaal, helderheid van het display, tijd, energiebesparing).
3. Kies de instelling die veranderd moet worden door aan de knop “Navigatie” te draaien.
4. Druk op de toets ⊘ om te bevestigen.
5. Volg de aanwijzingen op het display om de parameter te veranderen.
6. Druk op de toets ⊘; op het display verschijnt een bevestigingsbericht.

N.B.: als de oven uitgeschakeld is en de functie ECOMODE (energiebesparing) geactiveerd is (AAN), dan gaat het display na enkele seconden uit en wordt de klok weergegeven. Om de informatie op het display weer te geven en het lampje weer in te schakelen, hoeft u slechts op een willekeurige toets te drukken of aan een van de knoppen te draaien. Als de functie ECOMODE wordt geactiveerd tijdens een bereidingsfunctie, zal de ovenverlichting worden uitgeschakeld zodra 1 minuut van het bereidingsproces is verstreken en gaat deze weer branden als de gebruiker de oven weer bediend. Als de functie niet geactiveerd is (UIT), dan wordt na enkele minuten alleen de helderheid van het display verminderd.

TOETSENBLOKKERING (KEY-LOCK)

Met deze functie kunt u de toetsen en de knoppen op het bedieningspaneel blokkeren.
Houd de toetsen ⊗ en ⊘ minimaal 3 seconden tegelijkertijd ingedrukt om de toetsenblokkering in te schakelen. Als de blokkering actief is, werken de toetsen niet en verschijnen er een waarschuwingsbericht en het symbool 🔒 op het display. Deze functie kan ook tijdens de bereiding geactiveerd worden. Herhaal de bovenstaande handelingen om de functie weer uit te schakelen. Als de toetsenblokkering actief is, kunt u de oven uitschakelen door de knop op 0 (nul) te draaien. In dat geval moet de eerder gekozen functie echter opnieuw worden ingesteld.

TABEL BESCHRIJVING FUNCTIES

FUNCTIEKNOP		
0	**UITSCHAKELEN**	Om de bereiding te onderbreken en de oven uit te schakelen.
	**OVENLAMPJE**	Om het lampje in de oven in/uit te schakelen.
	**SNEL VOORVER-WARMEN**	Om de oven snel voor te verwarmen.
	**STATISCH**	Voor het bereiden van gerechten op één steunhoogte. Gebruik de derde steunhoogte. Gebruik voor het bereiden van pizza's, hartige taarten en zoete taarten met een vloeibare vulling de eerste of tweede steunhoogte. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden.
	**GRILL**	Om biefstukken, kebabs en saucijzen te grillen, om gegratineerde groenten te bereiden en brood te roosteren. Zet het gerecht op de vierde of vijfde steunhoogte. Voor het grillen van vlees wordt geadviseerd de opvangbak te gebruiken om het braadvet op te vangen. Plaats de opvangbak op de derde of vierde steunhoogte en giet er ongeveer een halve liter water in. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden. Tijdens de bereiding moet de deur van de oven dicht blijven.
	TURBO GRILL	Voor het grillen van grote stukken vlees (lamsbouten, rosbief, hele kip). Zet het vlees op de middelste steunhoogtes. Geadviseerd wordt de opvangbak te gebruiken om het braadvet op te vangen. Plaats de opvangbak op de eerste of tweede steunhoogte en giet er ongeveer een halve liter water in. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden. Tijdens de bereiding moet de deur van de oven dicht blijven. Met deze functie kunt u het draaispit gebruiken, als u dit hebt.
	**HETE LUCHT**	Voor het gelijktijdig bereiden van gerechten op meerdere steunhoogtes (maximaal drie) die dezelfde bereidingstemperatuur hebben (bijv. vis, groenten, gebak). Met deze functie worden er geen geuren van het ene naar het andere gerecht overgebracht. Geadviseerd wordt om het tweede niveau te gebruiken voor bereidingen op één steunhoogte, de eerste en vierde voor bereidingen op twee steunhoogtes en de eerste, derde en vijfde voor bereidingen op drie steunhoogtes. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden.
	**TURBO HETE LUCHT**	Om vlees en pies te bakken met een vloeibare vulling (hartig of zoet) op één niveau. Gebruik het derde niveau. De oven hoeft niet te worden voorverwarmd.
	**SPECIALE**	Zie SPECIALE FUNCTIES.
	**INSTELLINGEN**	Voor het instellen van het display (taal, tijd, helderheid, volume van het geluidssignaal, energiebesparing).
	**RECEPTEN**	Voor het selecteren van 30 verschillende vooringestelde recepten (zie het bijgeleverde kookboek). De oven stelt automatisch de optimale temperatuur, functie en bereidingsduur in. Het is belangrijk om de aanwijzingen m.b.t. de bereiding, de te gebruiken accessoires en steunhoogtes van het gerecht in het kookboek exact op te volgen.
	**BESPARINGEN**	Om de 10 meest gebruikte functies te openen. Om de instellingen voor de gewenste functie te wijzigen, de paragraaf “KEUZE VAN DE BEREIDINGSFUNCTIES” raadplegen.

SPECIALE FUNCTIES			
	**ONTDOOIEN**		Voor het versnellen van het ontdooien van voedsel. Plaats het voedsel op de middelste steunhoogte. Laat het voedsel in de verpakking zitten zodat het niet uitdroogt.
	**WARMHOUDEN**		Voor het warm en krokant houden van zojuist bereide gerechten (bijv: vlees, gefrituurde gerechten, ovenschotels). Plaats het voedsel op de middelste steunhoogte. De functie kan niet ingeschakeld worden als de temperatuur in de oven hoger dan 65 °C is.
	**LATEN RIJZEN**		Voor het optimaal laten rijzen van zoet of hartig deeg. Om de kwaliteit van het rijzen te behouden kan de functie niet geactiveerd worden als de temperatuur in de oven hoger dan 40 °C is. Plaats het deeg op de tweede steunhoogte. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden.
	**GELIJKTIJDIG BEREIDEN OP MEERDERE NIVEAU'S**		Voor het bereiden van kant-en-klare gerechten, die bij kamertemperatuur of in de koeling bewaard worden (koekjes, vloeibare taartvullingen, muffins, voorgerechten en broodproducten). Met deze functie kunt u alle gerechten snel koken; de functie kan tevens worden gebruikt om gekookte gerechten opnieuw te verwarmen. Volg de aanwijzingen op de verpakking. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden.
	**MAXI COOKING**		Voor het braden van grote stukken vlees (meer dan 2,5 kg). Gebruik de eerste of de tweede steunhoogte, afhankelijk van de grootte van het vlees De oven hoeft niet voorverwarmd te worden. Aanbevolen wordt om het vlees tijdens de bereiding om te keren om een gelijkmatige bruining aan beide kanten te verkrijgen. Het verdient de voorkeur het vlees zo nu en dan vochtig te maken om te voorkomen dat dit uitdroogt.
	**DIEPVRIES-PRODUC-TEN**	**Lasagne**	Bij deze functie worden automatisch de beste temperatuur en bereidingsmodus geselecteerd voor vijf verschillende categorieën kant-en-klare diepvriesproducten. Gebruik de tweede of derde steunhoogte. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden.
		Pizza	
		Apfel-strudel	
		Frites	
		Brood	
		Overig	Naar wens kan een temperatuur tussen de 50 en 250 °C worden ingesteld voor het bereiden van andere soorten producten.
	**ECO TURBO GEVENTILEERD**		Voor het bereiden van gevuld vlees en vlees in stukken op een steunhoogte. Deze functie maakt gebruik van discontinue, delicate ventilatorhulp, waardoor overmatig drogen van voedsel wordt voorkomen. Bij deze ECO-functie blijft het licht tijdens de bereiding uitgeschakeld en kan tijdelijk worden ingeschakeld door op de bevestigingstoets te drukken. Voor een maximaal energierendement wordt geadviseerd de deur tijdens de bereiding niet te openen. Aanbevolen wordt de derde steunhoogte te gebruiken. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden.

BEREIDINGSTABEL

Recept	Functie	Voorver-warmen	Steun-hoogte (van onder)	Temp. (°C)	Tijd (min)	Accessoires en opmerkingen
Luchtig gebak		-	2/3	160-180	30-90	Taartvorm op rooster
		-	1-4	160-180	30-90	Niveau 4: taartvorm op rooster
						Niveau 1: taartvorm op rooster
Taarten met vulling (cheesecake, strudel, appeltaart)		-	3	160-200	35-90	Opvangbak / bakplaat of taartvorm op rooster
		-	1-4	160-200	40-90	Niveau 4: taartvorm op rooster
						Niveau 1: taartvorm op rooster
Koekjes / taartjes		-	3	170-180	20-45	Opvangbak of bakplaat
		-	1-4	160-170	20-45	Niveau 4: rooster
						Niveau 1: opvangbak of bakplaat
		-	1-5	160-170	20-45*	Niveau 5: pan op rooster
						Niveau 3: pan op rooster
						Niveau 1: opvangbak of bakplaat
Soesjes		-	3	180-200	30-40	Opvangbak of bakplaat
		-	1-4	180-190	35-45	Niveau 4: pan op rooster
						Niveau 1: opvangbak of bakplaat
		-	1-5	180-190	35-45*	Niveau 5: pan op rooster
						Niveau 3: pan op rooster
						Niveau 1: opvangbak of bakplaat
Meringues		-	3	90	110-150	Opvangbak of bakplaat
		-	1-4	90	140-160	Niveau 4: pan op rooster
						Niveau 1: opvangbak of bakplaat
		-	1-5	90	140-160*	Niveau 5: pan op rooster
						Niveau 3: pan op rooster
						Niveau 1: opvangbak of bakplaat
Brood / pizza / focaccia		-	1/2	190-250	15-50	Opvangbak of bakplaat
		-	1-4	190-250	20-50	Niveau 4: pan op rooster
						Niveau 1: opvangbak of bakplaat
		-	1-5	190-250	25-50*	Niveau 5: pan op rooster
						Niveau 3: pan op rooster
						Niveau 1: opvangbak of bakplaat

Recept	Functie	Voorver-warmen	Steun-hoogte (van onder)	Temp. (°C)	Tijd (min)	Accessoires en opmerkingen
Hartige taarten (groentetaart, quiche)		-	2/3	180-190	40-55	Taartvorm op rooster
		-	1-4	180-190	45-70	Niveau 4: taartvorm op rooster
						Niveau 1: taartvorm op rooster
		-	1-3-5	180-190	45-70*	Niveau 5: taartvorm op rooster
						Niveau 3: taartvorm op rooster
						Niveau 1: opvangbak of bakplaat + taartvorm
Pasteitjes / bladerdeeg-hapjes		-	3	190-200	20-30	Opvangbak of bakplaat
		-	1-4	180-190	20-40	Niveau 4: pan op rooster
						Niveau 1: opvangbak of bakplaat
		-	1-3-5	180-190	20-40*	Niveau 5: pan op rooster
						Niveau 3: pan op rooster
						Niveau 1: opvangbak of bakplaat
Lasagne / pasta uit de oven / cannelloni / ovenschotels		-	3	190-200	45-65	Opvangbak of pan op rooster
Lamsvlees / kalfsvlees / rundvlees / varkensvlees 1 kg		-	3	190-200	80-110	Opvangbak of pan op rooster
Kip / konijn / eend 1 kg		-	3	200-230	50-100	Opvangbak of pan op rooster
Kalkoen / gans 3 kg		-	2	190-200	80-130	Opvangbak of pan op rooster
Gebakken vis / in folie (filet, heel)		-	3	180-200	40-60	Opvangbak of pan op rooster
Gevulde groenten (tomaten, courgettes, aubergines)		-	2	180-200	50-60	Pan op rooster
Toast		-	5	Hoog	3-6	Rooster
Visfilet / moten vis		-	4	Ge-middeld	20-30	Niveau 4: rooster (draai het voedsel halverwege de bereidingsduur om)
						Niveau 3: opvangbak met water
Worstjes / spiezen / spare ribs / hamburgers		-	5	Ge-middeld-Hoog	15-30	Niveau 5: rooster (draai het voedsel halverwege de bereidingsduur om)
						Niveau 4: opvangbak met water

Recept	Functie	Voorver-warmen	Steun-hoogte (van onder)	Temp. (°C)	Tijd (min)	Accessoires en opmerkingen
Gebraden kip 1-1,3 kg		-	2	Ge-middeld	55-70	Niveau 2: rooster (draai het voedsel na tweederde van de bereidingstijd om)
						Niveau 1: opvangbak met water
		-	2	Hoog	60-80	Niveau 2: draaispit (indien bijgeleverd)
						Niveau 1: opvangbak met water
Rosbief rood 1 kg		-	3	Ge-middeld	35-50	Pan op rooster (draai het voedsel indien nodig na tweederde van de bereidingstijd om)
Lamsbout / schenkel		-	3	Ge-middeld	60-90	Opvangbak of pan op rooster (draai het voedsel indien nodig na tweederde van de bereidingstijd om)
Geb. aardappelen		-	3	Ge-middeld	45-55	Opvangbak of bakplaat (draai het voedsel indien nodig na tweederde van de bereidingsduur om)
Groenten gegratineerd		-	3	Hoog	10-25	Opvangbak of pan op rooster
Lasagne en vlees		-	1-4	200	50-100*	Niveau 4: pan op rooster
						Niveau 1: opvangbak of pan op rooster
Vlees en aardappelen		-	1-4	200	45-100*	Niveau 4: pan op rooster
						Niveau 1: opvangbak of pan op rooster
Vis en groente		-	1-4	180	30-50*	Niveau 4: pan op rooster
						Niveau 1: opvangbak of pan op rooster
Complete maaltijd: Taart (niveau 5) / Lasagna (niveau 3) / Vlees (Level 1)		-	1-3-5	190	40-120*	Niveau 5: pan op rooster
						Niveau 3: pan op rooster
						Niveau 1: opvangbak of pan op rooster

Recept	Functie	Voorver-warmen	Steun-hoogte (van onder)	Temp. (°C)	Tijd (min)	Accessoires en opmerkingen
Diepvriespizza's		-	3	Auto	10-15	Opvangbak/bakplaat of rooster
		-	1-4	Auto	15-20	Niveau 4: pan op rooster
						Niveau 1: opvangbak of bakplaat
		-	1-2-4	Auto	20-30	Niveau 4: bakplaat
						Niveau 2: opvangbak of bakplaat
						Niveau 1: pan op rooster
		-	1-2-3-4	Auto	20-30	Niveau 4: bakplaat
						Niveau 3: opvangbak of bakplaat
						Niveau 2: opvangbak of bakplaat
						Niveau 1: pan op rooster
Gevulde braadstukken		-	3	200	80-120*	Opvangbak of pan op rooster
Gesneden vlees (konijn, kip, lam)		-	3	200	50-100*	Opvangbak of pan op rooster

* De bereidingstijd is indicatief. De gerechten moeten op andere tijden uit de oven worden gehaald, afhankelijk van de persoonlijke smaak.

GETESTE RECEPTEN in overeenstemming met de norm IEC 60350-1:2011-12 en DIN 3360-12:07:07

Recept	Functie	Voorver-warmen	Steun-hoogte (van onder)	Temp. (°C)	Tijd (min)	Accessoires en opmerkingen
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.2						
Koekjes van kruimeldeeg		-	3	170	15-30	Opvangbak / bakplaat
		-	1-4	150	25-40	Niveau 4: bakplaat
						Niveau 1: opvangbak / bakplaat
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.3						
Kleine cakejes		-	3	170	25-35	Opvangbak / bakplaat
		-	1-4	160	30-40	Niveau 4: bakplaat
						Niveau 1: opvangbak / bakplaat
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.1						
Cake zonder vet		-	2	170	30-40	Taartvorm op rooster
		-	1-4	160	35-45	Niveau 4: taartvorm op rooster
						Niveau 1: taartvorm op rooster
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.2						
Twee appeltaarten		-	2/3	185	70-90	Taartvorm op rooster
		-	1-4	175	75-95	Niveau 4: taartvorm op rooster
						Niveau 1: taartvorm op rooster
IEC 60350-1:2011-12 § 9,2						
Toast**		-	5	Hoog	3-6	Rooster
IEC 60350-1:2011-12 § 9.3						
Burgers**		-	5	Hoog	18-30	Niveau 5: rooster (draai het voedsel halverwege de bereidingstijd om)
						Niveau 4: opvangbak met water
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Appeltaart, taart in vorm		-	3	180	35-45	Opvangbak / bakplaat
		-	1-4	160	55-65	Niveau 4: bakplaat
						Niveau 1: opvangbak / bakplaat
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Varkensbraadstuk	XL	-	2	170	110-150	Niveau 2: opvangbak
DIN 3360-12:07 annex C						
Platte taart		-	3	170	35-45	Opvangbak / bakplaat
		-	1-4	160	40-50	Niveau 4: bakplaat
						Niveau 1: opvangbak / bakplaat

In de bereidingstabel worden de ideale functies en temperaturen gegeven voor de beste resultaten voor elk type recept. Als u een gerecht wilt bereiden met de geventileerde functie op één steunhoogte, wordt geadviseerd de tweede steunhoogte te gebruiken en dezelfde temperatuur als voor "HETE LUCHT" op meerdere steunhoogtes.

De indicaties in de tabel zijn van toepassing zonder gebruik van de looprails. Voer de tests uit zonder de looprails.

** Laat bij grillen 3-4 cm afstand tot de voorkant van de grill, om deze na afloop van de bereiding makkelijker eruit te kunnen halen.

Energiezuinigheidsklasse (volgens de norm EN 60350-1:2013-07).

Gebruik de betreffende tabel om de test uit te voeren.

Energieverbruik en voorverwarmtijd

Selecteer de functie en voer de test alleen uit met de optie "Voorverwarmen" geactiveerd ("Voorverwarmen ja").

Nauwkeurigheidstest regeling

Selecteer de functie en voer de test alleen uit met de optie "Voorverwarmen" gedeactiveerd (wanneer voorverwarmen geactiveerd is, brengt de ovenregeling met opzet een schommeling van het temperatuurprofiel tot stand).

GEBRUIKSADVIEZEN EN -SUGGESTIES

Lezen van de bereidingstabel

De tabel geeft aan welke functie het best gebruikt kan worden voor een bepaald gerecht, dat op één of meerdere steunhoogtes tegelijk kan worden bereid. De bereidingstijden gelden vanaf het moment dat het gerecht in de oven wordt gezet, zonder de voorverwarmingstijd (indien nodig). De temperaturen en de bereidingstijden zijn indicatief en hangen af van de hoeveelheid voedsel en het type schaal. Gebruik eerst de laagste aanbevolen waarden. Als de bereiding niet naar wens is, kunt u hogere waarden gebruiken. Geadviseerd wordt om de bijgeleverde accessoires te gebruiken en indien mogelijk taartvormen of ovenschalen van donker metaal. U kunt ook pannen of vuurvaste of aardewerk schalen gebruiken; de bereidingstijden zijn dan iets langer. Volg voor de beste resultaten zorgvuldig de aanwijzingen in de bereidingstabel met betrekking tot de bijgeleverde schalen en de verschillende steunhoogtes.

Het tegelijkertijd bereiden van verschillende gerechten

Met de functie "TURBO GEVENTILEERD" kunt u tegelijkertijd verschillende gerechten bereiden (bijvoorbeeld: vis en groenten) die dezelfde bereidingstijd hebben, op verschillende steunhoogtes. Haal de gerechten die klaar zijn uit de oven en laat de gerechten die meer tijd nodig hebben in de oven staan.

Gebak

- Bak fijn gebak met de statische functie op één niveau. Gebruik taartvormen van zwart metaal en zet deze altijd op het bijgeleverde rooster. Voor bereiding op meerdere steunhoogtes selecteert u de functie met ventilatie en zet u de taartvormen in zigzagvorm op de roosters, zodat de lucht goed kan circuleren.
- Om te controleren of de taart gaar is steekt u een satéprikker in het dikste gedeelte van de taart. Als de prikker er droog uitkomt, is de taart klaar.
- Als u taartvormen met antiaanbaklaag gebruikt, vet dan niet de randen in, omdat de taart dan mogelijk niet goed rijst aan de zijkanten.
- Als het gebak "inzakt" tijdens het bakken, gebruik dan de volgende keer een lagere temperatuur, verminder bijvoorbeeld de hoeveelheid vocht of meng het beslag voorzichtiger.
- Bij taarten met een vochtige vulling (kaastaarten of vruchtentaarten) moet de functie "TURBO HETE LUCHT" worden gebruikt. Als de bodem van de taart te vochtig blijft, zet de taart dan op een lager niveau en bestrooi de bodem met paneermeel of verkruimelde koekjes voordat u de vulling erin schenkt.

Vlees

- U kunt elke soort schaal gebruiken die geschikt is voor de afmetingen van het vlees. Schenk bij gebraden vlees bij voorkeur wat bouillon in de schaal, waardoor het vlees tijdens de bereiding vochtig wordt gehouden en meer smaak krijgt. Laat het gebraden vlees na afloop van de bereiding 10-15 minuten in de oven rusten, of dek het af met aluminiumfolie.
- Als u stukken vlees wilt grillen, kies dan stukken met een gelijke dikte, zodat het vlees gelijkmatig gaar wordt. Zeer dikke stukken vlees hebben een langere bereidingstijd. Zet het rooster op een lagere steunhoogte om te voorkomen dat de korst verbrandt. Draai het vlees om na tweederde van de bereidingstijd.

Geadviseerd wordt om een opvangbak met een halve liter water direct onder het rooster te plaatsen waarop u het vlees heeft gelegd, om het bakvet op te vangen. Vul indien nodig bij met water tijdens het grillen.

Draaispit (alleen bij bepaalde modellen)

Dit accessoire dient voor het gelijkmatig grillen van grote stukken vlees en gevogelte. Steek het vlees aan het spit. Zet kip vast met keukentouw en controleer of het vlees goed vastzit voordat u het spit in de houder aan de voorwand van de oven steekt en op de steun legt. Om vorming van dampen te voorkomen en bakvet op te vangen, adviseren wij om een opvangbak met een halve liter water op de eerste steunhoogte te plaatsen. Het spit is voorzien van een plastic handvat dat verwijderd moet worden voordat de bereiding begint. Het handvat dient om het vlees na afloop van de bereiding uit de oven de halen zonder uw handen te branden.

Pizza

Vet de pizzavorm licht in voor een knapperige bodem. Verdeel na tweederde van de bereidingstijd de mozzarella over de pizza.

Rijsfunctie (alleen bij bepaalde modellen)

Dek het deeg altijd af met een vochtige doek voordat u het in de oven legt. Deze functie verkort de rijstijd met ongeveer eenderde, vergeleken met rijzen op kamertemperatuur (20-25 °C). De rijstijd bij een hoeveelheid pizzadeeg van 1 kg is ongeveer één uur.