BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

UW EIGEN VEILIGHEID EN DIE VAN ANDEREN IS ZEER BELANGRIJK

Deze handleiding en het apparaat zelf zijn voorzien van belangrijke veiligheidsaanwijzigen; lees deze en volg deze te allen tijde op.

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:

- 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 netsnoer mag uitsluitend worden vervangen door een gekwalificeerd elektricien. Wend u tot erkende servicecentra.
- Aarding van het apparaat is wettelijk verplicht.
- De voedingskabel 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, moet een omnipolaire schakelaar met een afstand van minstens 3 mm tussen de contacten worden toegepast.
- Gebruik voor de aansluiting geen meervoudige contactdozen of verlengsnoeren.
- Trek niet aan de voedingskabel om de stekker uit het stopcontact te halen.
- Als de installatie voltooid is, mogen de elektrische onderdelen niet meer toegankelijk zijn voor de gebruiker.
- 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.

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, mits deze worden begeleid door, resp. instructies met betrekking tot het veilig gebruik van het apparaat hebben gekregen van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid en zich bewust zijn van de mogelijke gevaren. Kinderen mogen niet spelen met het apparaat. Kinderen die niet onder toezicht staan, mogen het apparaat niet reinigen resp. geen door de gebruiker te verzorgen periodiek onderhoud daaraan verrichten.
- De toegankelijke onderdelen kunnen zeer heet worden tijdens het gebruik. Kinderen moeten op afstand worden gehouden en onder toezicht staan, om te voorkomen dat ze gaan spelen met het apparaat.
- Het apparaat en de delen daarvan worden heet tijdens gebruik. Raak dan ook niet de verwarmingselementen aan. Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt tenzij deze continu in de gaten worden gehouden.
- 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 nooit stoomreinigers.
- Raak de oven niet aan tijdens de pyrolysecyclus. Houd kinderen uit de buurt van de oven tijdens de pyrolysecyclus (uitsluitend van toepassing op ovens met pyrolysefunctie).
- Gebruik uitsluitend de temperatuursensor die wordt geadviseerd voor deze oven.
- Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen deur van de oven te reinigen om krassen op het oppervlak te voorkomen; krassen kunnen op termijn leiden tot het uit elkaar spatten van het glas.
- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat de lamp wordt vervangen om het gevaar op een elektrische schok te vermijden.

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 2002/96/EG 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.

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.

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. Als een dergelijk product per ongeluk in contact komt met het apparaat, verwijder het dan onmiddellijk met een vochtig doekje.

- Reinig de oppervlakken met een vochtig doekje. 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.

Reinigingscyclus met pyrolysefunctie (indien aanwezig)

⚠ WAARSCHUWING

- **Raak de oven niet aan tijdens de pyrolysecyclus.**
- **Houd de kinderen uit de buurt van de oven tijdens de pyrolysecyclus.**

Deze functie brandt vuilresten in de oven af bij een temperatuur van ongeveer 500 °C. Bij deze zeer hoge temperatuur veranderen de resten in een lichte as, die makkelijk met een vochtige spons verwijderd kan worden nadat de oven is afgekoeld. Gebruik de pyrolysefunctie niet na elke bereiding in de oven, maar alleen als de oven zeer vuil is of als er vieze geuren zijn tijdens het voorwarmen of het bereiden

- Als de oven onder een kookplaat geïnstalleerd is, dient u zich ervan te verzekeren dat de branders of elektrische platen tijdens de zelfreiniging (pyrolyse) uit staan.
- De accessoires moeten uit het apparaat worden gehaald voordat u de pyrolysefunctie inschakelt.
  Het apparaat is uitgerust met 2 pyrolitische functies:

1. Zuinige cyclus (PYRO EXPRESS/ECO): vermindert het verbruik met ongeveer 25% ten opzichte van de standaard pyrolitische cyclus. Schakel deze functie met regelmatige intervallen in (nadat u minimaal 2-3 keer achter elkaar vlees heeft gebraden in de oven).
2. Standaardcyclus (PYRO): garandeert een grondige reiniging als de oven zeer vuil is.

- In ieder geval wordt geadviseerd om na een bepaald aantal bereidingen en op basis van de hoeveelheid vuil, een zelfreinigingscyclus uit te voeren. Dit wordt aangegeven door een bericht op het display.

OPMERKING: tijdens de pyrolysefunctie blijft de deur van de oven geblokkeerd en kan deze niet geopend worden tot de temperatuur binnenin de ovenruimte een veilig niveau heeft bereikt.

ONDERHOUD

⚠ WAARSCHUWING

- **Draag beschermende handschoenen.**
- **Voer de aangegeven werkzaamheden uit als het apparaat afgekoeld is.**
- **Koppel de oven los van de netvoeding.**

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.

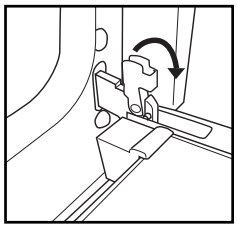


Fig. 1

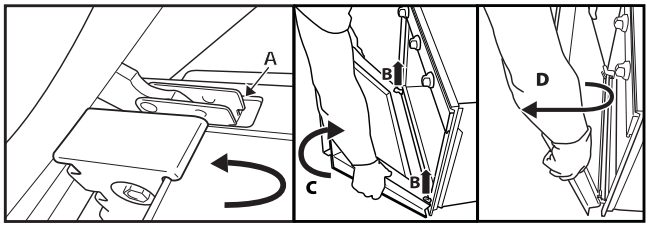
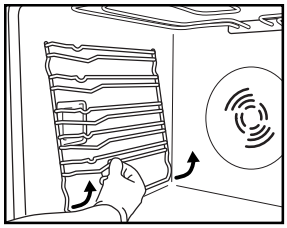
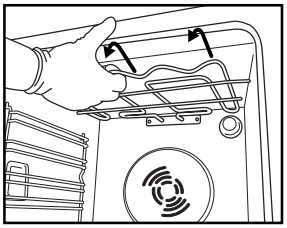


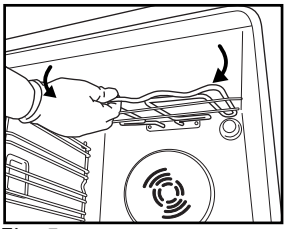
Fig. 2

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

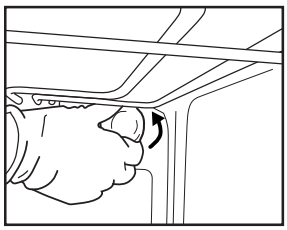
VERVANGEN VAN HET LAMPJE

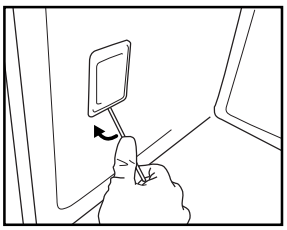
Vervangen van het lampje aan de achterzijde (indien aanwezig):

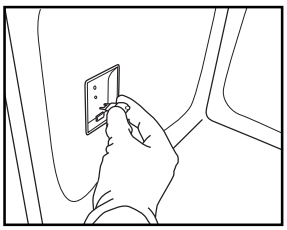
1. Koppel de oven los van de netvoeding.
2. Draai het beschermkapje los (fig. 6), vervang het lampje (zie de opmerking voor het type lampje) en draai het beschermkapje weer vast.
3. Sluit de oven weer aan op de netvoeding.

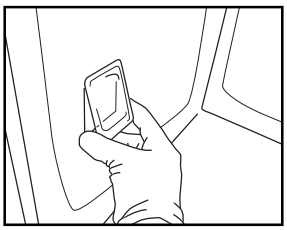
Vervangen van het lampje aan de zijkant (indien aanwezig):

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:

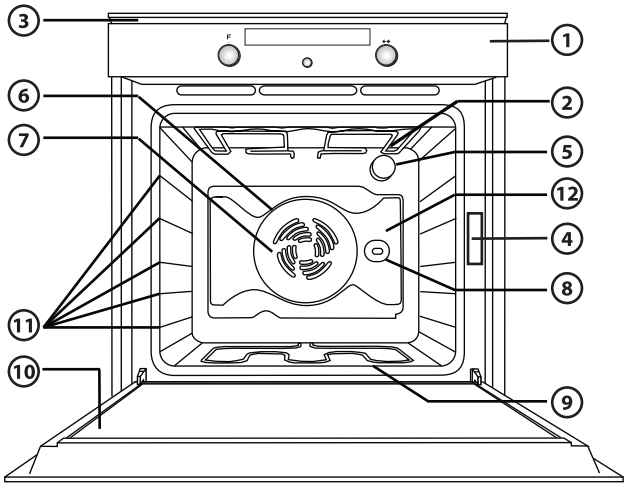
- Gebruik alleen gloeilampen van 25-40W/230V type E-14, T300 °C, of halogeenlampen van 20-40W/230 V type G9, T300 °C.
- De lamp die is toegepast in dit apparaat is speciaal ontworpen voor gebruik in elektrische apparaten en is niet geschikt voor het verlichten van normale ruimtes in huis (EG-richtlijn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

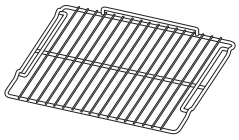


Fig. A

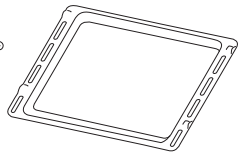


Fig. B

A. DRAADROOSTER (2): het draadrooster kan gebruikt worden om voedsel op te grillen of als draagrooster voor pannen, bak- en cakevormen en ovenvaste schalen.

B. OPVANGBAK (1): de druipbak 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, etc.

NIET-BIJGELEVERDE ACCESSOIRES

Bij de Klantenservice kunt u apart andere accessoires aanschaffen.

PLAATSEN VAN DE ROOSTERS EN ANDERE ACCESSOIRES IN DE OVEN

Het rooster en de andere accessoires zijn voorzien van een blokkeersysteem, zodat ze niet per ongeluk naar buiten kunnen worden getrokken.

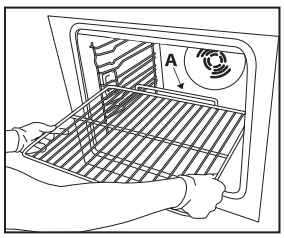


Fig. 1

1. Schuif het draadrooster horizontaal in de oven, met het verhoogde gedeelte “A” omhoog gericht (Fig. 1).
2. Houd het draadrooster schuin op de blokkeerpositie “B” (Fig. 2).

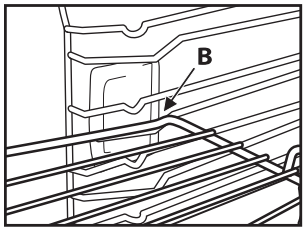


Fig. 2

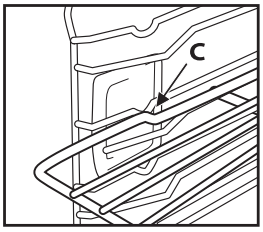


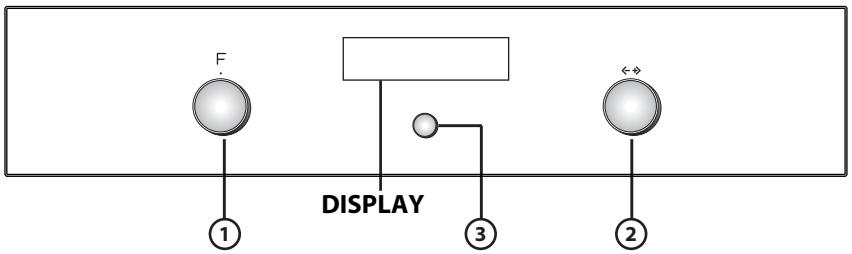
Fig. 3

3. Houd het draadrooster weer horizontaal en duw tot het helemaal in de oven zit “C” (Fig. 3).
4. Ga in omgekeerde volgorde te werk om het draadrooster uit de oven te halen.

Het plaatsen van de andere accessoires, zoals de opvangbak en de bakplaat, gebeurt op precies dezelfde manier. Het uitstekende gedeelte op de bak en de plaat zorgt voor de blokkering.

BESCHRIJVING BEDIENINGSPANEEL

ELEKTRONISCHE PROGRAMMEERUNIT



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

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

3. **SELECTIE-/BEVESTIGINGSTOETS**

N.B.: op het display verschijnt ✓ voor de aanwijzingen met betrekking tot deze toets.

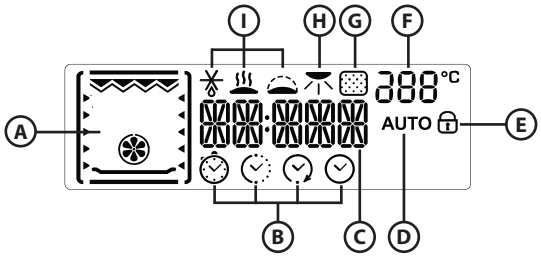
OVERZICHT FUNCTIES

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, INSTELLINGEN, BROOD/PIZZA te zetten.

N.B.: zie voor het overzicht en de beschrijving van de functies de specifieke tabel op 68.

BESCHRIJVING DISPLAY

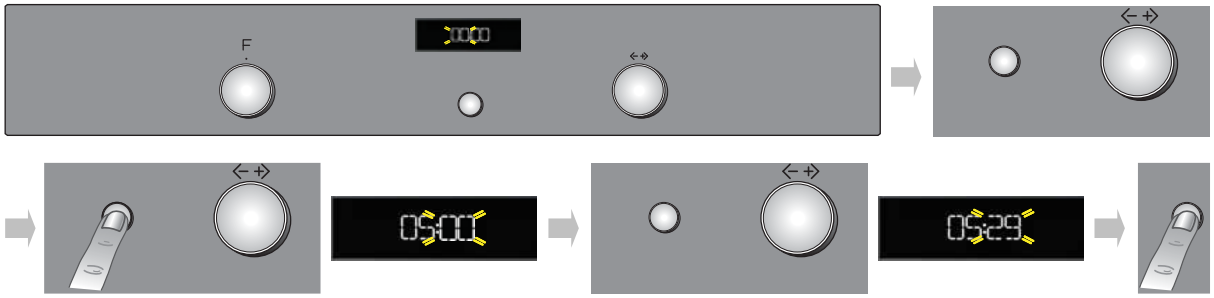


A. Weergave van de actieve verwarmingselementen voor de verschillende functies
B. Symbolen met betrekking tot het tijdsbeheer: timer, bereidingsduur, tijdstip einde bereiding, huidig tijdstip
C. Informatie met betrekking tot de voorkeuzefuncties
D. Automatische functie BROOD/PIZZA gekozen
E. Indicatie “deur vergrendeld” tijdens automatisch reinigen (niet beschikbaar op dit model)
F. Binnentemperatuur oven
G. Pyrolysefunctie (niet aanwezig op dit model)
H. Bruin korstje geven
I. Speciale functies: ontdooien, warmhouden, laten rijzen

IN GEBRUIK NEMEN VAN DE OVEN - TAAL INSTELLEN

Als de oven voor het eerst wordt ingeschakeld, verschijnt ENGLISH op het display.
Draai aan de knop “Navigatie” tot de gewenste taal wordt weergegeven en druk op de knop (3) om deze te bevestigen.

INSCHAKELEN VAN DE OVEN - INSTELLING HUIDIG TIJDSTIP

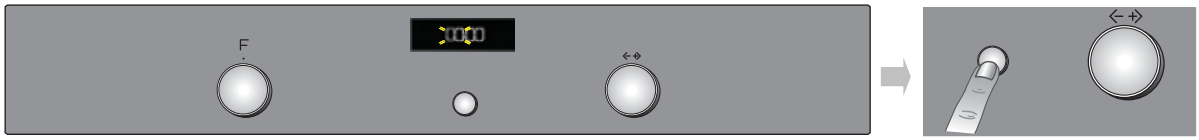


Nadat u de taal heeft ingesteld, moet u de tijd instellen op de klok. Op het display knipperen de twee cijfers die het uur aangeven.

1. Draai de knop “Navigatie” tot het juiste uur wordt weergegeven.
2. Druk op de toets (3) om de keuze te bevestigen; op het display knipperen de twee cijfers die de minuten aangeven.
3. Draai de knop “Navigatie” tot de juiste minuten worden weergegeven.
4. Druk op de toets (3) om te bevestigen.

Zie, om het huidige tijdstip te wijzigen, bijvoorbeeld na een stroomuitval, de volgende paragraaf (INSTELLINGEN).

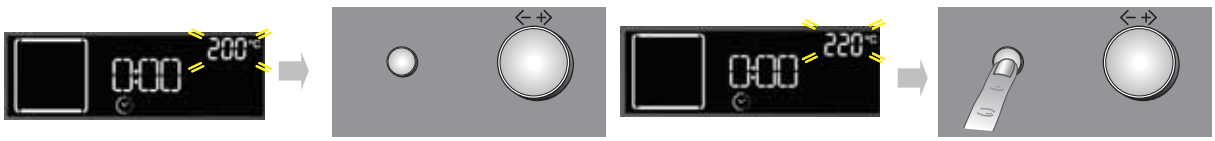
KEUZE VAN DE BEREIDINGSFUNCTIES



1. Draai de knop “Functies” op de voorkeuzefunctie: de bereidingsinstellingen verschijnen op het display.
2. Als de voorgestelde parameters overeenkomen met de gewenste instellingen, drukt u op de toets (3). Om ze te wijzigen gaat u te werk zoals hierna is beschreven.

INSTELLEN VAN DE TEMPERATUUR/GRILLVERMOGEN

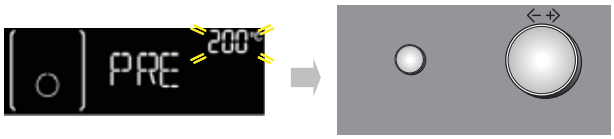
Ga als volgt te werk om de temperatuur of het grillvermogen te wijzigen:



1. Draai de knop “Navigatie” tot de gewenste waarde wordt weergegeven.
2. Druk op de toets (3) om te bevestigen.

De oven bevestigt de keuze automatisch nadat er 10 seconden zijn verstreken na de laatste handeling.

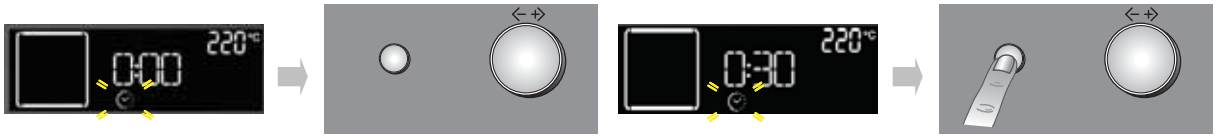
SNEL VOORVERWARMEN



1. Kies de functie Snel voorverwarmen door de knop “Functies” op het symbool te zetten.
2. Bevestig met de toets (3): de instellingen verschijnen op het display.
3. Als de temperatuur overeenkomt met de gewenste temperatuur, druk dan op de toets (3). Om de instelling te wijzigen gaat u te werk zoals beschreven in de vorige paragrafen. Op het display verschijnt de melding **PRE**. Zodra de temperatuur is bereikt, wordt de betreffende waarde (bijv. 200 °C) weergegeven en is een akoestisch signaal hoorbaar. 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. Nadat u de temperatuur bevestigd heeft, gaat het symbool knipperen.
2. Draai aan de knop Instelling tot de gewenste bereidingsduur wordt weergegeven.
3. Bevestig de bereidingsduur door op de toets (3) te drukken .

De oven bevestigt de keuze automatisch nadat er 10 seconden zijn verstreken na de laatste handeling.

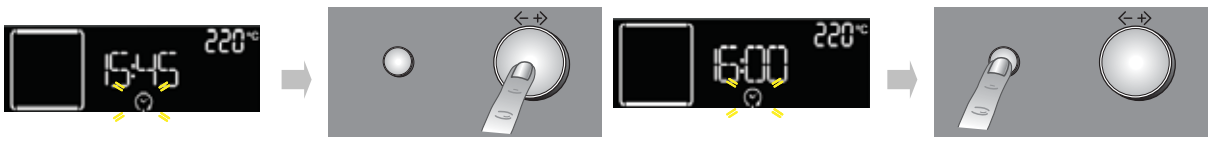
INSTELLEN VAN HET TIJDSTIP EINDE BEREIDING / UITGESTELDE START

BELANGRIJK: de instelling uitgestelde start is niet beschikbaar voor de volgende functies: SNEL VOORVERWARMEN, BROOD/PIZZA, GEVENTILEERD BAKKEN.

N.B.: met deze instelling wordt de gekozen temperatuur meer geleidelijk bereikt, daarom worden de bereidingstijden iets langer ten opzichte van de tijden die in de bereidingstabel zijn vermeld.

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.

Na het instellen van de bereidingsduur verschijnt de tijd waarop de bereiding eindigt op het display (bijvoorbeeld 15:45) en gaat het symbool knipperen.



Om het einde van de bereiding uit te stellen en daarmee ook het starten van de oven, gaat u als volgt te werk:

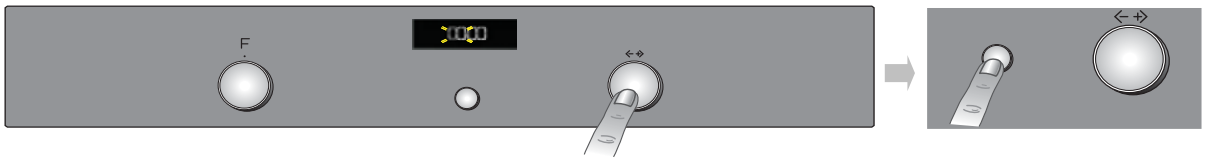
1. Draai aan de knop “Navigatie” tot het tijdstip waarop u de bereiding wilt beëindigen (bijvoorbeeld 16:00) wordt weergegeven.
2. Bevestig de gekozen waarde door op toets (3) te drukken : de twee puntjes van het uur van het tijdstip einde bereiding knipperen, om aan te geven dat de instelling correct is uitgevoerd.
3. De oven zal automatisch later gestart worden om de bereiding op het ingestelde tijdstip te voltooien.

INDICATIE VAN DE RESTWARMTE BINNENIN DE OVEN



Na afloop van elke bereiding, of na het uitschakelen van de oven, verschijnt, als de temperatuur in de oven hoger dan 50 °C is, op het display de melding WARM met de temperatuur van dat moment. Als de restwarmte onder de 50 °C daalt, verschijnt het tijdstip van de dag weer op het display.

KOOKWEKKER

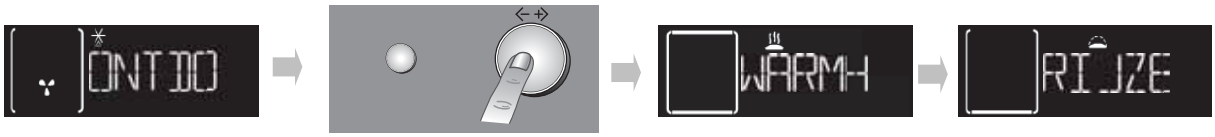


Deze functie kan alleen gebruikt worden als de oven uitstaat en is bijvoorbeeld handig om de kooktijd van pasta in te stellen. De maximale tijd die ingesteld kan worden is 23 uur en 59 minuten.

1. Met de knop “Functies” op nul, draait u de knop “Navigatie” tot de gewenste tijdsduur wordt weergegeven.
2. Druk op toets (3) om het aftellen te starten. Als de ingestelde tijd is verstreken, verschijnt “00:00:00” op het display en klinkt er een geluidssignaal. Om het aftellen te onderbreken, op de toets (3) drukken (op het display verschijnt het huidige tijdstip).

SELECTIE SPECIALE FUNCTIES

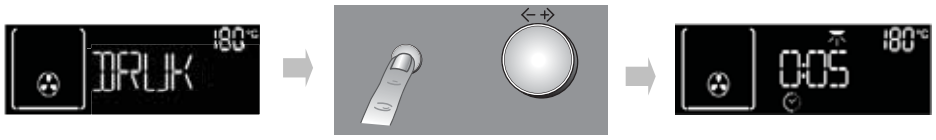
Door de wijzer van de knop “Functies” ter hoogte van het symbool te zetten, opent u een submenu dat vijf speciale functies bevat.
Om een van deze functies nader te bekijken, te selecteren of te starten, gaat u als volgt te werk:



1. Draai de knop “Functies” naar het symbool : op het display wordt “ONTDOOIEN” en het symbool dat bij deze functie hoort weergegeven.
2. Draai aan de knop “Navigatie” om door het overzicht van de functies te bladeren: ONTDOOIEN, WARMHOUDEN, RIJZEN.
3. Druk op de toets (3) om te bevestigen.

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 bruin korstje te geven. Deze functie kan alleen geactiveerd worden als u een bereidingstijd hebt ingesteld.



Als de bereidingstijd is afgelopen, verschijnt op het display: “DRUK ✓ OM TE GRATIN.”. Door op de toets (3) te drukken, start de oven een bruiningsfase voor de duur van 5 minuten. Deze functie kan slechts tweemaal geactiveerd worden.

SELECTIE FUNCTIE BROOD/PIZZA

Door de wijzer van de knop “Functies” ter hoogte van het symbool te zetten, opent u een submenu dat twee automatische bereidingsfuncties bevat voor “brood” en “pizza”.

Brood



1. Draai de knop “Functies” naar het symbool : op het display wordt “BROOD” weergegeven met daarnaast de tekst AUTO.
2. Druk op (3) om de functie te selecteren.
3. Draai aan de knop “Navigatie” om de gewenste temperatuur (tussen 180 °C en 220 °C) in te stellen en bevestig deze met de toets (3).
4. Draai aan de knop “Navigatie” om de gewenste bereidingstijd in te stellen en druk op (3) om de bereiding te starten.

Pizza



1. Draai de knop “Functies” naar het symbool : op het display wordt “BROOD” weergegeven. Om de functie “PIZZA” te selecteren, gaat u als volgt te werk:
2. Draai aan de knop “Navigatie”: “PIZZA” verschijnt op het display.
3. Druk op (3) om de functie te selecteren.
4. Draai aan de knop “Navigatie” om de gewenste temperatuur (tussen 220 °C en 250 °C) in te stellen en bevestig deze met de toets (3).
5. Draai aan de knop “Navigatie” om de gewenste bereidingstijd in te stellen en druk op (3) om de bereiding te starten.

INSTELLINGEN

Door de wijzer van de knop “Functies” ter hoogte van het symbool te zetten, opent u een submenu met vijf instellingen van het display die gewijzigd kunnen worden.

Taal

1. Draai de knop “Navigatie” tot “TAAL” wordt weergegeven.
2. Druk op (3) om de functie te selecteren.
3. Draai aan de knop “Navigatie” om de gewenste taal te selecteren en bevestig dit met de toets (3).

Klok

Draai de knop “Navigatie” tot “KLOK” wordt weergegeven. Zie, om het tijdstip te wijzigen, de vorige paragraaf (INSTELLING VAN HET HUIDIGE TIJDSTIP).

Eco

Als de ECO-functie actief is (ON), wordt de helderheid van het display verlaagd en wordt de klok weergegeven als de oven op stand-by staat zodra er 3 minuten verstreken zijn na de laatste handeling. Ook wordt het ovenlampje uitgeschakeld tijdens de bereiding. Om de informatie op het display weer te geven en het lampje weer in te schakelen, hoeft u slechts op toets (3) te drukken of aan een van de knoppen te draaien.

1. Draai de knop “Navigatie” tot “ECO” wordt weergegeven.
2. Druk op toets (3) om toegang te krijgen tot de instellingen (ON/OFF).
3. Draai aan de knop “Navigatie” om de gewenste instelling te selecteren en bevestig dit met de toets (3).
4. Als de ECO-functie 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.

Geluidssignaal

Om het geluidssignaal te activeren of deactiveren, gaat u als volgt te werk:

1. Draai de knop “Navigatie” tot “LUID” wordt weergegeven.
2. Druk op toets (3) om toegang te krijgen tot de instellingen (ON/OFF).
3. Draai aan de knop “Navigatie” om de gewenste instelling te selecteren en bevestig dit met de toets (3).

Helderheid

Om de helderheid van het scherm te veranderen, gaat u als volgt te werk:

1. Draai de knop “Navigatie” tot “HELDERHEID” wordt weergegeven.
2. Druk op toets (3): het cijfer 1 verschijnt op het display.
3. Draai aan de knop “Navigatie” om de helderheid te verminderen of te vermeerderen en bevestig dit met de toets (3).

TABEL OVENFUNCTIES

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.
	**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.
	**CONVENTIONEEL**		Voor het bereiden van gerechten op één steunhoogte. Gebruik de tweede steunhoogte. Gebruik voor het bereiden van pizza's, hartige taarten en zoete taarten met een vloeibare vulling de eerste steunhoogte. Verwarm de oven voor alvorens de te bereiden gerechten erin te plaatsen.
	**GEVENTILEERD BAKKEN**		Voor het bereiden van vlees, gevulde taarten (kwarktaart, strudel, vruchtentaarten) en gevulde groenten op één steunhoogte. Bij deze functie wordt af en toe de ventilator ingeschakeld, om uitdrogen van het voedsel te voorkomen. Het ovenlampje wordt uitgeschakeld tijdens de bereiding en kan tijdelijk weer worden ingeschakeld door op de bevestigingsknop te drukken. Aanbevolen wordt de tweede steunhoogte te gebruiken. Verwarm de oven eerst voor.
	**TURBO GEVENTILEERD**		Voor het gelijktijdig bereiden van verschillende gerechten op twee steunhoogtes 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. Voor bereidingen op twee steunhoogtes wordt geadviseerd om de eerste en derde steunhoogte te gebruiken, nadat u de oven voorverwarmd hebt.
	**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 het niet te erg te laten uitdrogen.
	**GRILL**		Om biefstukken, kebabs en saucijzen te grillen, om gegratineerde groenten te bereiden en brood te roosteren. Zet het gerecht op de vierde steunhoogte. Voor het grillen van vlees wordt geadviseerd de opvangbak te gebruiken om het braadvet op te vangen. Plaats de opvangbak op de derde steunhoogte en giet er ongeveer een halve liter water in. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden. Tijdens de bereiding moet de deur van de oven dicht blijven.
	TURBOGRILL		Voor het grillen van grote stukken vlees (lamsbouten, rosbief, hele kip). Zet het voedsel 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.
	**INSTELLINGEN**		Voor het instellen van het display (taal, tijd, helderheid, volume van het geluidssignaal, energiebesparing).
	**BROOD/PIZZA**		Voor het bakken van verschillende soorten en formaten brood en pizza. Binnen deze functie zijn er twee programma's waarvan de instellingen van te voren zijn vastgesteld. U hoeft alleen de vereiste waarden (temperatuur en tijd) aan te geven, dan zorgt de oven automatisch voor een optimale bereidingscyclus. Plaats het deeg op de tweede steunhoogte, nadat u de oven hebt voorverwarmd.
	**SNEL VOORVERWARMEN**		Om de oven snel voor te verwarmen.

BEREIDINGSTABEL

Recept	Functie	Voor-verwarmen	Steunhoogte (van onder)	Temperatuur (°C)	Bereid-ingstijd (min)	Accessoires
Luchtig gebak		Ja	2	160-180	30-90	Taartvorm op rooster
		Ja	1-3	160-180	30-90	Steunhoogte 3: taartvorm op draadrooster
						Steunhoogte 1: taartvorm op draadrooster
Gevulde taarten (cheesecake, strudel, appeltaart)		-	2	160-200	35-90	Opvangbak / bakplaat of taartvorm op rooster
		Ja	1-3	160-200	35-90	Steunhoogte 3: taartvorm op draadrooster
						Steunhoogte 1 taartvorm op draadrooster
Koekjes / taartjes		Ja	2	170-180	15-45	Opvangbak / bakplaat
		Ja	1-3	160-170	20-45	Steunhoogte 3: grill
						Steunhoogte 1: opvangbak / bakplaat
Soesjes		Ja	2	180-200	30-40	Opvangbak / bakplaat
		Ja	1-3	180-190	35-45	Steunhoogte 3: ovenschaal op draadrooster
						Steunhoogte 1: opvangbak / bakplaat
Meringues		Ja	2	90	110-150	Opvangbak / bakplaat
		Ja	1-3	90	130-150	Steunhoogte 3: ovenschaal op draadrooster
						Steunhoogte 1: opvangbak / bakplaat
Brood / pizza / focaccia		Ja	2	190-250	15-50	Opvangbak / bakplaat
		Ja	1-3	190-250	25-50	Steunhoogte 3: ovenschaal op draadrooster
						Steunhoogte 1: opvangbak / bakplaat
Diepvriespizza's		Ja	2	250	10-15	Steunhoogte 2: opvangbak/ bakplaat of draadrooster
		Ja	1-3	250	10-20	Steunhoogte 3: ovenschaal op draadrooster
						Steunhoogte 1: opvangbak / bakplaat
Hartige taarten (groentetaart, quiche)		Ja	2	190-200	35-55	Taartvorm op rooster
		Ja	1-3	180-190	45-60	Steunhoogte 3: taartvorm op rooster
						Steunhoogte 1: taartvorm op rooster

Recept	Functie	Voor-verwarmen	Steunhoogte (van onder)	Temperatuur (°C)	Bereid-ingstijd (min)	Accessoires
Pasteitjes / bladerdeeghapjes		Ja	2	190-200	20-30	Opvangbak / bakplaat
		Ja	1-3	180-190	20-40	Steunhoogte 3: ovenschaal op draadrooster
						Steunhoogte 1: opvangbak / bakplaat
Lasagne / pasta uit de oven / cannelloni / ovenschotels		Ja	2	190-200	45-55	Ovenschaal op draadrooster
Lamsvlees / kalfsvlees / rundvlees / varkensvlees 1 kg		Ja	2	180-200	80-120	Opvangbak of ovenschaal op draadrooster
Kip / konijn / eend 1 kg		Ja	2	200-220	50-100	Opvangbak of ovenschaal op draadrooster
Kalkoen / Gans 3 kg		Ja	1/2	190-200	80-130	Opvangbak of ovenschaal op draadrooster
Vis uit de oven / in folie (filet, heel)		Ja	2	180-200	40-60	Opvangbak of ovenschaal op draadrooster
Gevulde groenten (tomaten, courgettes, aubergines)		Ja	2	170-190	30-60	Ovenschaal op draadrooster
Toast		-	4	3 (hoog)	2-5	Rooster
Visfilet / moten vis		-	4	2 (gemiddeld)	20-35	Steunhoogte 4: rooster (draai het voedsel halverwege de bereidingstijd om)
						Steunhoogte 3: opvangbak met water
Worstjes / spiezen / spareribs / hamburgers		-	4	2-3 (gemiddeld-hoog)	15-40	Steunhoogte 4: rooster (draai het voedsel halverwege de bereidingstijd om)
						Steunhoogte 3: opvangbak met water
Gebraden kip 1 - 1,3 kg		-	2	2 (gemiddeld)	50-65	Steunhoogte 2: draadrooster (draai het voedsel na tweederde van de bereidingstijd om)
						Steunhoogte 1: opvangbak met water
				3 (hoog)	60-80	Steunhoogte 2: rotisserie
						Steunhoogte 1: opvangbak met water
Rosbief rosé 1 kg		-	2	2 (gemiddeld)	35-45	Ovenschaal op draadrooster (draai het voedsel indien nodig na tweederde van de bereidingstijd om)
Lamsbout / schenkel		-	2	2 (gemiddeld)	60-90	Opvangbak of ovenschaal op draadrooster (draai het voedsel indien nodig na tweederde van de bereidingstijd om)
Gebakken aardappelen		-	2	2 (gemiddeld)	45-55	Opvangbak / bakplaat (draai het voedsel indien nodig na tweederde van de bereidingstijd om)

Recept	Functie	Voor-verwarmen	Steunhoogte (van onder)	Temperatuur (°C)	Bereid-ingstijd (min)	Accessoires
Gegratineerde groenten		-	2	3 (hoog)	10-15	Ovenschaal op draadrooster
Lasagne en vlees		Ja	1-3	200	50-100*	Steunhoogte 3: ovenschaal op draadrooster
						Steunhoogte 1: opvangbak of ovenschaal op draadrooster
Vlees en aardappelen		Ja	1-3	200	45-100*	Steunhoogte 3: ovenschaal op draadrooster
						Steunhoogte 1: opvangbak of ovenschaal op draadrooster
Vis en groente		Ja	1-3	180	30-50*	Steunhoogte 3: ovenschaal op draadrooster
						Steunhoogte 1: opvangbak of ovenschaal op draadrooster

* De vermelde bereidingstijd is slechts een indicatie. Voedsel kan op verschillende momenten uit de oven worden genomen, afhankelijk van de persoonlijke voorkeur.

GETESTE RECEPTEN (in overeenstemming met de norm IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 en DIN 3360-12:07:07)

Recept	Functie	Voor-verwar-men	Steun-hoogte (van onder)	Temp. (°C)	Berei-dings-tijd (min)	Accessoires en opmerkingen
IEC 60350:2009-03 § 8.4.1						
Koekjes van kruimeldeeg **		Ja	2	170	15-25	Opvangbak / bakplaat
		Ja	1-3	160	20-30	Niveau 3: bakplaat Niveau 1: opvangbak
IEC 60350:2009-03 § 8.4.2						
Kleine taartjes **		Ja	2	170	20-30	Opvangbak / bakplaat
		Ja	1-3	160	30-40	Niveau 3: bakplaat Niveau 1: opvangbak
IEC 60350:2009-03 § 8.5.1						
Cake zonder vet (Fatless sponge cake)		Ja	2	170	35-45	Cakevorm op draadrooster
IEC 60350:2009-03 § 8.5.2						
Twee appeltaarten **		Ja	2	185	60-75	Cakevorm op draadrooster
		Ja	1-3	175	70-90	Niveau 3: cakevorm op draadrooster Niveau 1: cakevorm op draadrooster
IEC 60350:2009-03 § 9.1.1						
Toast *		-	4	3 (hoog)	3-5	Draadrooster
IEC 60350:2009-03 § 9.2.1						
Burgers *		-	4	3 (hoog)	30-40	Niveau 4: draadrooster (draai het vlees halverwege de bereidingstijd om) Niveau 3: opvangbak met water
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Appeltaart, vruchtenvlaai **		Ja	2	180	30-40	Opvangbak / bakplaat
		Ja	1-3	160	55-65	Niveau 3: bakplaat Niveau 1: opvangbak
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Varkensbraadstuk (Pork Roast)	XL	-	2	170	110-150	Niveau 2: opvangbak
DIN 3360-12:07 annex C						
Platte cake **		Ja	2	170	35-45	Opvangbak / bakplaat
		Ja	1-3	170	40-50	Niveau 3: bakplaat Niveau 1: opvangbak

** In de bereidingstabel worden de ideale functies en temperaturen gegeven voor het verkrijgen van de beste resultaten bij bereiding van de verschillende recepten. 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 "HETELUCHT" op meerdere niveaus.

De indicaties in de tabel zijn gebaseerd op gebruik van de oven zonder geleiders. Voer de testen uit zonder geleiders.

* Bij het grillen wordt geadviseerd om aan de voorzijde van de grill 3-4 cm vrij te laten om het voedsel te kunnen verwijderen.

Energiezuinigheidscategorie (conform EN 50304)

Raadpleeg de betreffende tabel voor de test.

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 "HETE LUCHT" 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 draadrooster. Voor bereiding op meerdere steunhoogtes selecteert u de functie met ventilatie en zet u de taartvormen in zigzagvorm op de draadroosters, 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 min. 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 draadrooster 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 draadrooster 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

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.