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. Volg bij het afdanken de plaatselijke voorschriften voor afvalverwerking. Knip het netsnoer door zodat het apparaat niet meer op het elektriciteitsnet kan worden aangesloten.
- Voor meer informatie over de behandeling, terugwinning en recycling van elektrische huishoudelijke apparaten kunt u contact opnemen met het gemeentehuis, uw afvalophaaldienst of de winkel waar u het product hebt aangeschaft.

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.

GEREEDMAKING 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.
- Verzeker u ervan dat het oppervlak waar de oven op gezet wordt horizontaal is.
- Het onderste gedeelte van de oven mag niet meer toegankelijk zijn na de installatie.
- Voor een correcte werking 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 warme oven; de lak kan beschadigd raken.
- Schuif niet 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 is 100% recyclebaar, zoals aangegeven wordt door het recyclingsymbool (♺). De diverse onderdelen van de verpakking mogen daarom niet bij het gewone huisvuil worden weggegooid, maar moeten worden afgevoerd volgens de plaatselijke voorschriften.

Afvalverwerking van het product

- Dit apparaat is voorzien van het merkteken volgens de Europese Richtlijn 2002/96/EG inzake Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparatuur (AEEA).
- Door ervoor te zorgen dat dit product correct wordt afgedankt helpt de gebruiker mogelijke negatieve effecten op het milieu en de gezondheid te voorkomen.
- Het symbool op het product, of op de bijbehorende documentatie geeft aan dat dit product niet moet worden behandeld als huisvuil, maar moet worden afgeleverd op een geschikt inzamelpunt 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 warmte beter opnemen.

VERKLARING VAN OVEREENSTEMMING 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" 2004/108/CE.
- Dit apparaat voldoet aan de ecodesign-vereisten van Europese richtlijnen n. 65/2014 en n. 66/2014, in overeenstemming met de Europese norm EN 60350-1.

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 verdwenen is.

De deur is geblokkeerd:

- Zet de oven uit en weer aan, om te controleren of het probleem verdwenen is.

De elektronische programmeerfunctie werkt niet:

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

KLANTENSERVICE

Voordat u contact opneemt met de Klantenservice:

1. Controleer of het niet mogelijk is het probleem zelf op te lossen aan de hand van punten die beschreven worden in "Het 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:

- de aard van de storing;
- het type en het exacte model van de oven;
- het servicenummer (dat is het nummer na het woord Service op het typeplaatje) op de rechter binnenrand van de ovenruimte (zichtbaar als de deur open is). Het servicenummer bevindt zich ook op het garantieboekje;
- uw volledige adres;
- uw telefoonnummer.

SERVICE 0000 000 00000



Wend u tot een erkend **servicecentrum** als 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 microvezeldoekje.

- Reinig de oppervlakken met een vochtig microvezeldoekje. Als ze zeer vuil zijn, voeg dan een paar druppels neutraal afwasmiddel toe aan het water. Nawrijven met een droge doek.

Binnenkant van de oven Reinigingscyclus STARCLEAN™

BELANGRIJK: gebruik geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen. Gebruik geen schuursponsjes, pannensponzen of metalen schrapers die anders zijn dan de bijgeleverde spons. Hierdoor kunnen de geëmailleerde oppervlakken, in de loop van de tijd, beschadigd raken. Maak het glas van de deur alleen schoon met niet schurende sponsjes.

Het oppervlak van deze ovenruimte is voorzien van een geëmailleerde laag, die geen nikkel bevat, op basis van een speciale formule waardoor de ovenruimte makkelijk gereinigd kan worden met alleen water en het bijgeleverde cellulosedoekje. Het cellulosedoekje kan gewassen en opnieuw gebruikt worden tot het versleten is en is verkrijgbaar bij de Klantenservice. Het wordt afgeraden het doekje in de wasmachine te wassen en in de wasdroger te drogen.

Reinigingscyclus STARCLEAN™

Om de oven in de beste staat te houden, na elk gebruik, de reinigingscyclus **STARCLEAN™** uitvoeren.
De cyclus duurt 35 minuten, inclusief een afkoelingsfase, en wordt als volgt uitgevoerd:

1. Ga te werk met een koude oven.
2. Maak het bijgeleverde cellulosedoekje nat met stromend water en knijp het uit tot er geen druppels meer afvallen.
3. Open de deur van de oven en haal alle geëmailleerde accessoires eruit.
4. Leg het cellulosedoekje op de bodem van de oven, zodat deze helemaal bedekt wordt.
5. Verdeel gelijkmatig 350 ml water over het cellulosedoekje. Een kleinere of grotere hoeveelheid kan de goede werking van de cyclus in gevaar brengen.
6. Sluit de ovendeur.
7. Selecteer met de functieknop het symbool : het woord **STARCLEAN™** verschijnt op het display.
8. Druk op toets ⊘ om uw keuze te bevestigen en de reinigingscyclus te starten. De deur tijdens de werking van de cyclus niet openen om te voorkomen dat er damp ontsnapt.
9. Als de cyclus voltooid is, de deur openen, het cellulosedoekje uit de oven halen en eventueel restwater verwijderen.
10. Reinig de oven nu met de bijgeleverde, met warm water bevochtigde spons (als u meer dan 15 minuten wacht met het reinigen kan het goede resultaat negatief beïnvloed worden).

Buitengewoon hardnekkig vuil

Om buitengewoon hardnekkig vuil te verwijderen, de cyclus **STARCLEAN™** herhalen en enkele druppels neutraal reinigingsmiddel toevoegen tijdens de fase waarin u het vuil verwijdert.

Reinigen ruit aan de binnenkant

Het oppervlak van de binnenruit van de oven is bedekt met een speciale bekleding, waardoor de ruit makkelijk schoongemaakt kan worden.
Om de ruit van de ovendeur in de beste staat te houden, na ieder gebruik, de reinigingscyclus **STARCLEAN™** uitvoeren, maak de ruit alleen schoon met met water en een niet schurende spons.
Om eventuele vetresten te verwijderen, kunt u enkele druppels neutraal reinigingsmiddel aan het water toevoegen.

OPMERKINGEN:

- 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 om de bovenkant van de ovenruimte te kunnen reinigen.
- **Tijdens langdurige bereidingen van levensmiddelen met een hoog watergehalte (bijv. pizza, groenten, enz.) kan zich aan de binnenkant van de deur en op de afdichting condens vormen. Neem de condens af met een doek of een spons als de oven afgekoeld is.**

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.
- Was de geëmailleerde accessoires niet af in de afwasmachine. De agressieve reinigingsmiddelen die gewoonlijk in afwasmachines gebruikt worden kunnen het email onherstelbaar beschadigen.

ONDERHOUD

⚠ WAARSCHUWING

- **Draag beschermende handschoenen.**
- **Voer de aangegeven werkzaamheden uit als het apparaat afgekoeld is.**
- **Koppel het apparaat 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. Duw de twee vergrendelingen omlaag.
4. Sluit de deur.

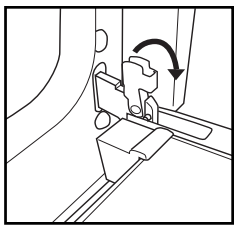


Fig. 1

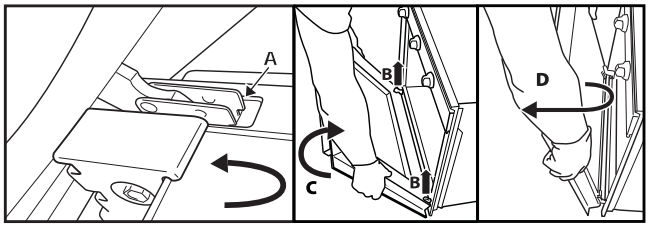


Fig. 2

OMLAAGBRENGEN 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.

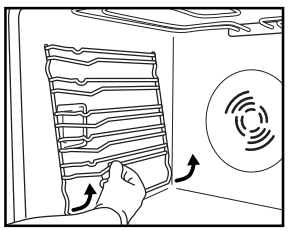


Fig. 3

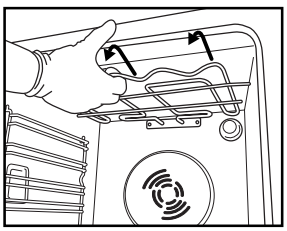


Fig. 4

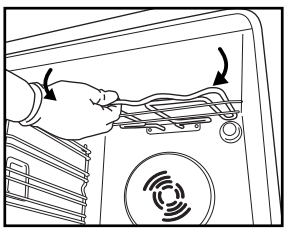


Fig. 5

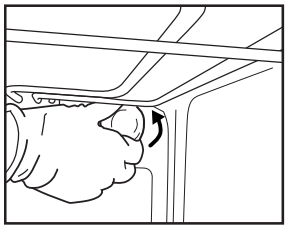
VERVANGEN VAN HET LAMPJE

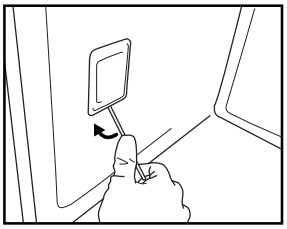
Vervangen van het lampje aan de achterkant (indien aanwezig):

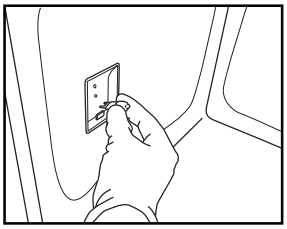
1. Koppel de oven los van de netvoeding.
2. Draai het beschermkapje los (Fig. 6), vervang het lampje (zie de opmerking voor het type lampje) en draai het beschermkapje weer vast.
3. Sluit de oven weer aan op de netvoeding.

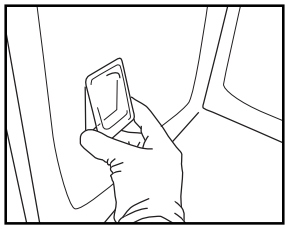
Vervangen van het lampje aan de zijkant (indien aanwezig):

1. Koppel de oven los van de netvoeding.
2. Verwijder de zijroosters, indien aanwezig (Fig. 3).
3. Duw het beschermkapje met een platte schroevendraaier naar buiten en verwijder het (Fig. 7).
4. Het lampje vervangen (zie voor het type de opmerking) (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:

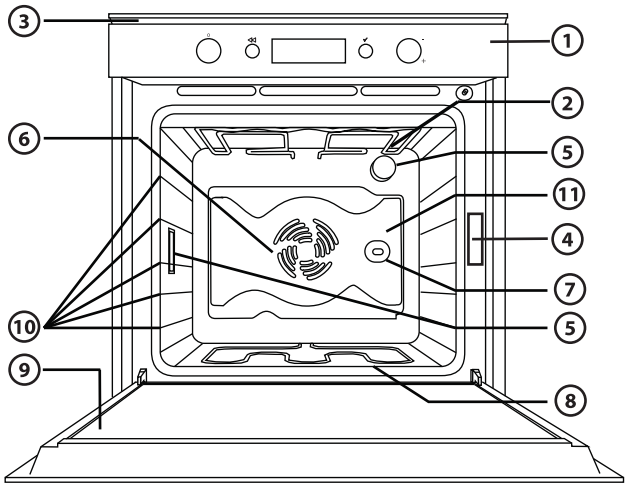
- Gebruik alleen gloeilampen van 25-40 W/230 V type E-14, T300 °C, of halogeenlampen van 20-40 W/ 230 V type G9, T300 °C.
- Het lampje in het apparaat is specifiek voor huishoudelijke apparaten en is niet geschikt voor de verlichting van een huishoudelijke ruimte (Verordening (EG) 244/2009).
- De lampjes 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

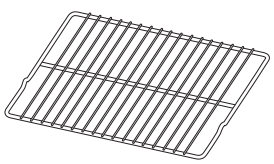


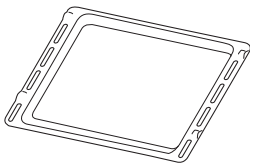
1. Bedieningspaneel
2. Bovenste verwarmingselement/grill
3. Koelventilator (niet zichtbaar)
4. Typeplaatje (verwijder dit nooit)
5. Lampjes
6. Ventilator
7. Draaispit
8. Onderste verwarmingselement (niet zichtbaar)
9. Deur
10. Positie van de roosters (de steunhoogte staat aangegeven op de voorkant van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

OPMERKING:

- 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.
- Wanneer de ovendeur tijdens de bereiding wordt geopend, worden de verwarmingselementen uitgeschakeld.

BIJGELEVERDE ACCESSOIRES


Fig. A


Fig. B

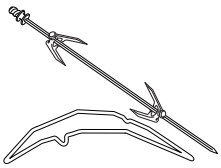
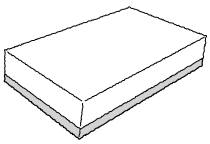

Fig. C


Fig. D


Fig. E

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.

C. DRAAISPIT: te gebruiken voor het gelijkmatig grillen van grote stukken vlees en gevogelte.

D. CELLULOSEDOEKJE: kan gebruikt worden voor de reinigingscyclus STARCLEAN™.
BELANGRIJK: gebruik alleen het bijgeleverde cellulosedoekje.

E. SPONS: kan gebruikt worden om het vuil uit de ovenruimte te verwijderen.

Het aantal accessoires kan verschillen per model.

NIET BIJGELEVERDE ACCESSOIRES

Bij de klantenservice kunt u 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).

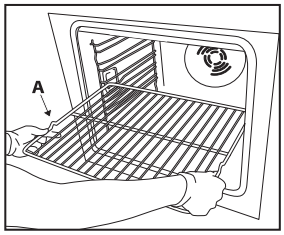


Fig. 1

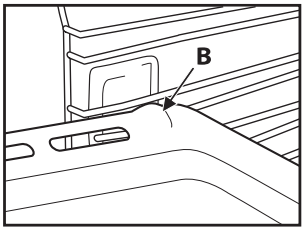
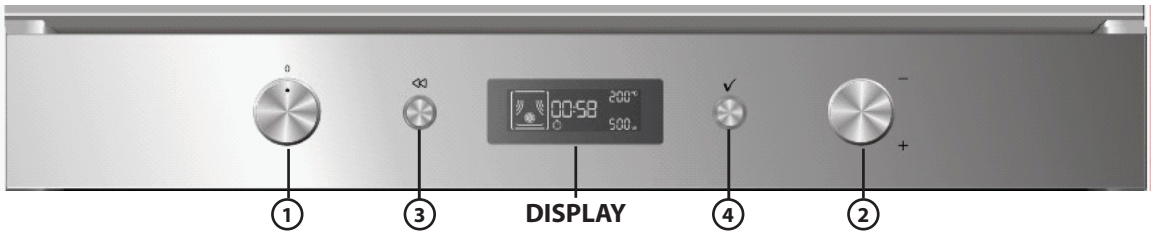


Fig. 2

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

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

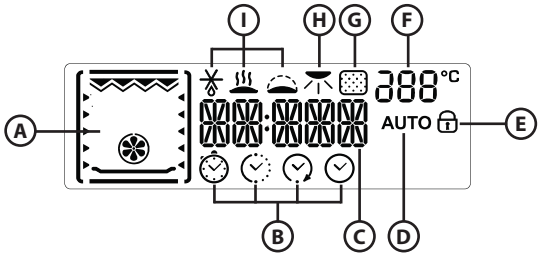
3. **TOETS ⏪:** om terug te keren naar het vorige scherm
4. **TOETS ✓:** om de instellingen te selecteren en te bevestigen

OVERZICHT FUNCTIES

Als de knop "Functies" in willekeurig welke stand gezet wordt, wordt de oven ingeschakeld: op het display worden de bijbehorende functies of submenu's weergegeven.
De submenu's zijn beschikbaar en kunnen gekozen worden door de knop op de functies GRILL, SPECIALS (SPECIALE FUNCTIES), SETTINGS (INSTELLINGEN), BROOD/PIZZA te zetten.

OPMERKING: zie voor het overzicht en de beschrijving van de functies de specifieke tabel op pagina 59.

BESCHRIJVING DISPLAY

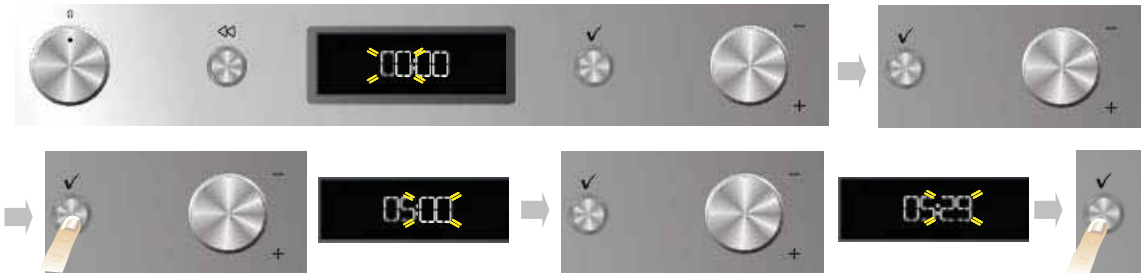


A. Weergave van de actieve verwarmingselementen voor de verschillende functies
B. Symbolen met betrekking tot de regeling van de tijd: timer, bereidingsduur, tijdstip einde bereiding, huidig tijdstip
C. Informatie met betrekking tot de voorgekozen functies
D. Automatische functie BROOD/PIZZA gekozen
E. Indicatie ovendeur gesloten tijdens de automatische reinigingscyclus (indien aanwezig)
F. Binnentemperatuur oven
G. Pyrolysefunctie (indien aanwezig)
H. Bruin korstje geven
I. Speciale functies: Ontdooien, Warmhouden, Rijzen

INSCHAKELING VAN DE OVEN - INSTELLING TAAL

Wanneer de oven voor het eerst wordt ingeschakeld, wordt er "ENGLISH" in het display weergegeven. Draai de knop "Navigatie" tot de gewenste taal wordt weergegeven en druk vervolgens op de toets ✓ om deze te bevestigen.

INSTELLING HUIDIG TIJDSTIP



Na het instellen van de taal moet de tijd op de klok worden ingesteld. 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 ⊘ om te bevestigen; op het display knipperen de twee cijfers van de minuten.
3. Draai de knop “Navigatie” tot de juiste minuten worden weergegeven.
4. Druk op de toets ⊘ om te bevestigen.

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

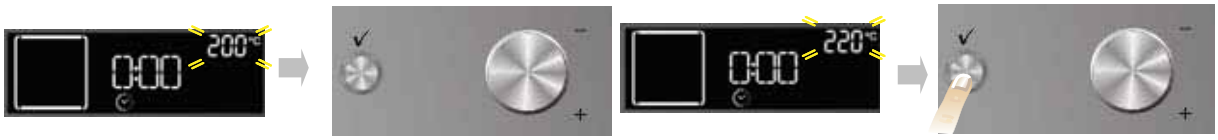
KEUZE VAN DE BEREIDINGSFUNCTIES



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

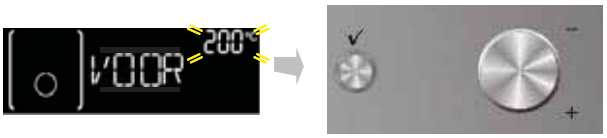
INSTELLEN VAN DE TEMPERATUUR/GRILLVERMOGEN

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 ⊘ om te bevestigen.

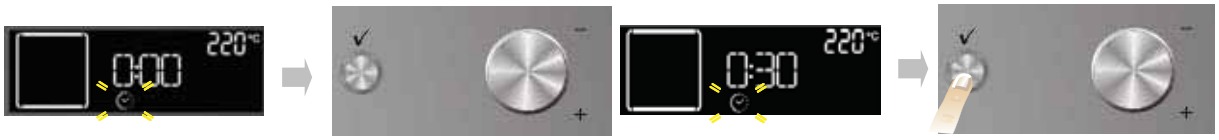
SNEL VOORVERWARMEN



1. Kies de functie Snel voorverwarmen door de knop “Functies” op het symbool te zetten.
2. Bevestig met de toets ⊘: de instellingen verschijnen op het display.
3. Als de temperatuur overeenkomt met de gewenste temperatuur, druk dan op de toets ⊘. Om de instelling te wijzigen gaat u te werk zoals beschreven in de vorige paragrafen. Op het display verschijnt de melding **VOOR**. Als de ingestelde temperatuur bereikt is, dan wordt de melding vervangen door de bijbehorende waarde (bijv. 200 °C) vergezeld van een geluidssignaal. 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 ✓ te drukken.

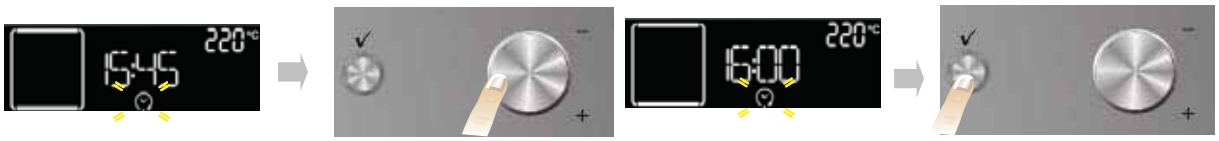
INSTELLEN VAN HET TIJDSTIP EINDE BEREIDING / UITGESTELDE START

BELANGRIJK: de instelling uitgestelde start is niet beschikbaar voor de volgende functies: FAST PREHEATING (SNEL VOORVERWARMEN), BROOD/PIZZA.

OPMERKING: 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 de toets ✓ 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.

U kunt de ingestelde waarden (temperatuur, niveau van de grill, bereidingstijd) te allen tijde wijzigen met behulp van de toets ⏪ om terug te gaan, de knop “Navigatie” om de waarden te wijzigen en de toets ✓ om te bevestigen.

KOOKWEKKER

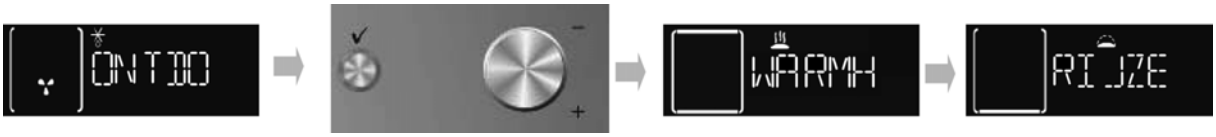


Deze functie kan alleen gebruikt worden als de oven uitstaat en is bijvoorbeeld handig om de kooktijd van pasta in te stellen. De maximale tijd die ingesteld kan worden is 23 uur en 59 minuten.

1. Met de knop “Functies” op nul, draait u de knop “Navigatie” tot de gewenste tijdsduur wordt weergegeven.
2. Druk op toets ✓ om het aftellen te starten. Als de ingestelde tijd is verstreken, verschijnt “END” op het display en klinkt er een geluidssignaal. Om het aftellen te onderbreken, op de toets ✓ 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 drie 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” op 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 ⊘ 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 ⊘ te drukken, start de oven een bruiningsfase voor de duur van 5 minuten. Deze functie kan slechts tweemaal achter elkaar 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” op het symbool : op het display wordt “BROOD” weergegeven met hiernaast de melding AUTO.
2. Druk op ⊘ 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 ⊘.
4. Draai aan de knop “Navigatie” om de gewenste bereidingstijd in te stellen en druk op ⊘ om de bereiding te starten.

Pizza



1. Draai de knop “Functies” op 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 ⊘ 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 ⊘.
5. Draai aan de knop “Navigatie” om de gewenste bereidingstijd in te stellen en druk op ⊘ 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 ⊘ om de functie te selecteren.
3. Draai de knop "Navigatie" tot de gewenste taal wordt weergegeven en druk vervolgens op de toets ⊘ om deze te bevestigen.

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 (ON) is, wordt de helderheid van het display verlaagd en wordt de klok weergegeven als de oven langer dan 3 minuten op stand-by staat. Om de informatie op het display weer te geven, hoeft u alleen maar een van de toetsen in te drukken of aan een van de knoppen te draaien.

1. Draai de knop "Navigatie" tot "ECO" wordt weergegeven.
2. Druk op toets ⊘ 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 ⊘.

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 ⊘ 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 ⊘.
   OPMERKING: als deze is ingesteld op off, blijven de volgende signalen toch actief: einde kookwekker, einde voorverwarming, einde bereiding.

Helderheid

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

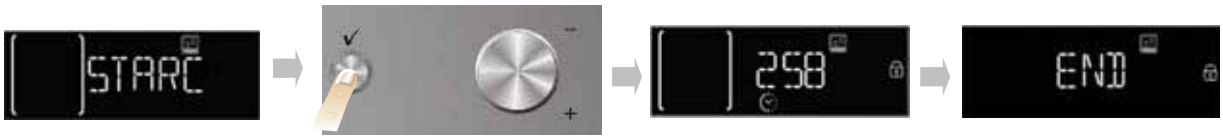
1. Draai de knop "Navigatie" tot "HELDERHEID" wordt weergegeven.
2. Druk op toets ⊘: op het display verschijnen LAAG, MID of HOOG afhankelijk van het op dat moment ingestelde niveau.
3. Draai aan de knop "Navigatie" om de helderheid te verminderen of te vermeerderen en bevestig dit met de toets ⊘.

REINIGINGSCYCLUS STARCLEAN™

Om de oven in de beste staat te houden, na elk gebruik, de reinigingscyclus **STARCLEAN™** uitvoeren.
De cyclus duurt 35 minuten, inclusief een afkoelingsfase, en wordt als volgt uitgevoerd:
Zie voor de beschrijving van de functie, het hoofdstuk REINIGING en de functietabel op pagina 59.

1. Ga te werk met een koude oven.
2. Maak het bijgeleverde cellulosedoekje nat met stromend water en knijp het uit tot er geen druppels meer afvallen.
3. Open de deur van de oven en haal alle geëmailleerde accessoires eruit.
4. Leg het cellulosedoekje op de bodem van de oven, zodat deze helemaal bedekt wordt.
5. Verdeel gelijkmatig 350 ml water over het cellulosedoekje. Een kleinere of grotere hoeveelheid kan de goede werking van de cyclus in gevaar brengen.
6. Sluit de ovendeur.

BELANGRIJK: de deur tijdens de werking van de cyclus niet openen om te voorkomen dat er damp ontsnapt.



7. Selecteer met de functieknop het symbool : het woord **STARCLEAN™** verschijnt op het display.
8. Druk op toets ⊘ om uw keuze te bevestigen en de reinigingscyclus te starten. De deur tijdens de werking van de cyclus niet openen om te voorkomen dat er damp ontsnapt.
9. Als de cyclus voltooid is, de deur openen, het cellulosedoekje uit de oven halen en eventueel restwater verwijderen.
10. Reinig de oven nu met de bijgeleverde, met warm water bevochtigde spons (als u meer dan 15 minuten wacht met het reinigen kan het goede resultaat negatief beïnvloed worden).

Buitengewoon hardnekkig vuil

Om buitengewoon hardnekkig vuil te verwijderen, de cyclus **STARCLEAN™** herhalen en enkele druppels neutraal reinigingsmiddel toevoegen tijdens de fase waarin u het vuil verwijdert.

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 verschijnt er een sleutel 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 BESCRIJVING FUNCTIES

FUNCTIEKNOP (Vervolg)			
0		**OFF**	Om de bereiding te onderbreken en de oven uit te schakelen.
		**LAMP**	Om het lampje in de oven in/uit te schakelen.
	**SPECIALS (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 (bv. vlees, gefrituurde gerechten of 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.
		 **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. Zet het gerecht op de 2e steunhoogte. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden.
		**CONVENTIONAL (CONVENTIONEEL)**	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. Verwarm de oven voor alvorens de te bereiden gerechten erin te plaatsen.
		**TURBO HETE LUCHT**	Voor het bereiden van taarten met een vloeibare vulling (hartig of zoet) op één steunhoogte. Deze functie kan ook worden gebruikt voor bereidingen op twee steunhoogtes. Verwissel de gerechten tijdens de bereiding van plaats om een gelijkmatiger bakresultaat te krijgen. Gebruik de derde steunhoogte voor bereidingen op één plaat en de eerste en vierde steunhoogte voor bereidingen op twee steunhoogtes. Verwarm de oven eerst voor.
		GENTLE CONVECTION BAKE - GENTLE FAN (HETELUCHT VOORZICHTIG - GENTLE FAN)	Voor de bereiding van vlees, gevulde taarten (kwarktaart, strudel, vruchtentaart) en gevulde groenten op een enkele steunhoogte. Deze functie maakt gebruik van een discontinue en behoedzame ventilatie, die voorkomt dat de gerechten te veel uitdrogen. Aanbevolen wordt de 2° steunhoogte te gebruiken. Verwarm de oven eerst voor.
		**GRILL**	Voor het grillen van karbonades, spiezen, worstjes, het gratineren van groente of het roosteren van brood. 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.

FUNCTIEKNOP (Vervolg)		
	**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.
	**SETTINGS (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.
	**STARCLEAN™**	Om het vuil dat ontstaan is tijdens de bereiding te verwijderen met behulp van een cyclus op lage temperatuur. De gecombineerde werking van het speciale email en het water uit het cellulosedoekje tijdens de cyclus vergemakkelijkt de verwijdering van het vuil. Schakel de functie in als de oven koud is.
	**FAST PREHEATING (SNEL VOORVERWARMEN)**	Om de oven snel voor te verwarmen.

BEREIDINGSTABEL

Recept	Functie	Voorver-warmen	Steunhoogte (van onder)	Temp. (°C)	Tijd (min)	Accessoires en opmerkingen
Luchtig gebak		Ja	2/3	160-180	30-90	Taartvorm op rooster
		Ja	1-4	160-180	30-90	Niv. 4: taartvorm op rooster (verwissel de steunhoogtes halverwege de bereidingstijd)
						Niv. 1: taartvorm op rooster
Gevulde taarten (cheesecake, strudel, appeltaart)	 **GENTLE**	Ja	2	160-200	35-90	Opvangbak / bakplaat of taartvorm op rooster
		Ja	1-4	160-200	35-90	Niv. 4: taartvorm op rooster (verwissel de steunhoogtes halverwege de bereidingstijd)
						Niv. 1: taartvorm op rooster
Koekjes / taartjes		Ja	3	170-180	15-45	Opvangbak / bakplaat
		Ja	1-4	160-170	20-45	Niv. 4: ovenschaal op rooster (verwissel de steunhoogtes halverwege de bereidingstijd)
						Niv. 1: opvangbak / bakplaat
Soesjes		Ja	3	180-200	30-40	Opvangbak / bakplaat
		Ja	1-4	180-190	35-45	Niv. 4: ovenschaal op rooster (verwissel de steunhoogtes halverwege de bereidingstijd)
						Niv. 1: opvangbak / bakplaat
Meringues		Ja	3	90	110-150	Opvangbak / bakplaat
		Ja	1-4	90	130-150	Niv. 4: ovenschaal op rooster (verwissel de steunhoogtes halverwege de bereidingstijd)
						Niv. 1: opvangbak / bakplaat
Brood / pizza / focaccia		Ja	1/2	190-250	15-50	Opvangbak / bakplaat
		Ja	1-4	190-250	25-50	Niv. 4: ovenschaal op rooster (verwissel de steunhoogtes halverwege de bereidingstijd)
						Niv. 1: opvangbak / bakplaat
Brood	 (Brood)	Ja	2	180-220	30-50	Opvangbak / bakplaat of rooster

Recept	Functie	Voorver-warmen	Steunhoogte (van onder)	Temp. (°C)	Tijd (min)	Accessoires en opmerkingen
Pizza	 (Pizza)	Ja	2	220-250	15-30	Opvangbak / bakplaat
Diepvriespizza's		Ja	3	250	10-15	Niv. 3: opvangbak / bakplaat of rooster
		Ja	1-4	250	10-20	Niv. 4: ovenschaal op rooster (verwissel de steunhoogtes halverwege de bereidingstijd)
						Niv. 1: opvangbak / bakplaat
Hartige taarten (groentetaart, quiche)		Ja	3	180-190	40-55	Taartvorm op rooster
		Ja	1-4	180-190	40-55	Niv. 4: taartvorm op rooster (verwissel de steunhoogtes halverwege de bereidingstijd)
						Niv. 1: taartvorm op rooster
Pasteitjes / bladerdeeghapjes		Ja	3	190-200	20-30	Opvangbak / bakplaat
		Ja	1-4	180-190	15-40	Niv. 4: ovenschaal op rooster (verwissel de steunhoogtes halverwege de bereidingstijd)
						Niv. 1: opvangbak / bakplaat
Lasagne / pasta uit de oven / cannelloni / ovenschotels		Ja	3	190-200	45-65	Opvangbak of ovenschaal op rooster
Lamsvlees / kalfsvlees / rundvlees / varkensvlees 1 kg	 **GENTLE**	Ja	2	180-190	80-120	Opvangbak of ovenschaal op rooster
Kip / konijn / eend 1 kg	 **GENTLE**	Ja	3	200-220	50-100	Opvangbak of ovenschaal op rooster
Kalkoen / Gans 3 kg		Ja	2	190-200	80-130	Opvangbak of ovenschaal op rooster
Vis uit de oven / in folie (filet, heel)		Ja	3	180-200	40-60	Opvangbak of ovenschaal op rooster
Gevulde groenten (tomaten, courgettes, aubergines)	 **GENTLE**	Ja	2	170-190	30-60	Ovenschaal op rooster
Geroosterd brood		-	5	3 (Hoog)	3-6	Rooster
Visfilet / moten vis		-	4	2 (Gemiddeld)	20-30	Niv. 4: rooster (draai het voedsel halverwege de bereidingstijd om)
						Niv. 3: opvangbak met water

Recept	Functie	Voorver-warmen	Steunhoogte (van onder)	Temp. (°C)	Tijd (min)	Accessoires en opmerkingen
Worstjes / spiezen / spareribs / hamburgers		-	5	2-3 (Gemiddeld-Hoog)	15-30	Niv. 5: rooster (draai het voedsel halverwege de bereidingstijd om)
						Niv. 4: opvangbak met water
Gebraden kip 1 - 1,3 kg		-	2	2 (Gemiddeld)	55-70	Niv. 2: rooster (draai het voedsel na tweederde van de bereidingstijd om)
						Niv. 1: opvangbak met water
		-	2	3 (Hoog)	60-80	Niv. 2: draaispit (indien bijgeleverd)
						Niv. 1: opvangbak met water
Rosbief rosé 1 kg		-	3	2 (Gemiddeld)	35-50	Ovenschaal op rooster (draai het voedsel indien nodig na tweederde van de bereidingstijd om)
Lamsbout / schenkel		-	3	2 (Gemiddeld)	60-90	Opvangbak of ovenschaal op rooster (draai het voedsel indien nodig na tweederde van de bereidingstijd om)
Aardappelen uit de oven		-	3	2 (Gemiddeld)	45-55	Opvangbak / bakplaat (draai het voedsel indien nodig na tweederde van de bereidingstijd om)
Gegratineerde groenten		-	3	3 (Hoog)	10-25	Opvangbak of ovenschaal op rooster
Lasagne en vlees		Ja	1-4	200	50-100*	Niv. 4: ovenschaal op rooster (draai het voedsel indien nodig na tweederde van de bereidingstijd om)
						Niv. 1: opvangbak of ovenschaal op rooster
Vlees en aardappelen		Ja	1-4	200	45-100*	Niv. 4: ovenschaal op rooster (draai het voedsel indien nodig na tweederde van de bereidingstijd om)
						Niv. 1: opvangbak of ovenschaal op rooster
Vis en groente		Ja	1-4	180	30-50*	Niv. 4: ovenschaal op rooster (draai het voedsel indien nodig na tweederde van de bereidingstijd om)
						Niv. 1: opvangbak of ovenschaal op rooster

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

Tabel met geteste recepten (in overeenstemming met de norm IEC 60350-1:2011-12 en DIN 3360-12:07:07)

Recept	Functie	Voorver-warmen	Steunhoogte (van onder)	Temp. (°C)	Tijd (min)	Accessoires en opmerkingen
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.2						
Koekjes van kruimeldeeg (Shortbread)		Ja	3	170	15-25	Opvangbak/bakplaat
		Ja	1-4	160	25-35	Steunhoogte 4: bakplaat (verwissel de steunhoogtes halverwege de bereidingstijd)
						Steunhoogte 1: opvangbak/ bakplaat
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.3						
Kleine taartjes (Small cakes)		Ja	3	170	20-30	Opvangbak/bakplaat
		Ja	1-4	160	25-35	Steunhoogte 4: bakplaat (verwissel de steunhoogtes halverwege de bereidingstijd)
						Steunhoogte 1: opvangbak/ bakplaat
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.1						
Cake zonder vet (Fatless sponge cake)		Ja	2	170	30-40	Taartvorm op rooster
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.2						
Twee appeltaarten (Two apple pies)		Ja	2/3	185	55-75	Taartvorm op rooster
		Ja	1-4	175	75-95	Steunhoogte 4: taartvorm op rooster (halverwege de bereiding niveaus verwisselen)
						Steunhoogte 1: taartvorm op rooster
IEC 60350-1:2011-12 § 9,2						
Toast**		-	5	3 (hoog)	3-6	Rooster
IEC 60350-1:2011-12 § 9.3						
Hamburgers (Burgers)**		-	5	3 (hoog)	18-30	Steunhoogte 5: rooster (draai het voedsel halverwege de bereidingsduur om)
						Steunhoogte 4: opvangbak met water
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Appeltaart, vruchtenvlaai (Apple cake, yeast tray cake)		Ja	3	180	30-40	Opvangbak/bakplaat
		Ja	1-4	160	50-60	Steunhoogte 4: bakplaat (verwissel de steunhoogtes halverwege de bereidingstijd)
						Steunhoogte 1: opvangbak/ bakplaat
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Varkensbraadstuk (Pork Roast)	XL	-	2	170	110-150	Steunhoogte 2: opvangbak

Recept	Functie	Voorver-warmen	Steunhoogte (van onder)	Temp. (°C)	Tijd (min)	Accessoires en opmerkingen
DIN 3360-12:07 annex C						
Platte taart (Flat cake)		Ja	3	170	35-45	Opvangbak/bakplaat
		Ja	1-4	160	40-50	Steunhoogte 4: bakplaat (verwissel de steunhoogtes halverwege de bereidingstijd)
						Steunhoogte 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 derde steunhoogte te gebruiken en dezelfde temperatuur als voor "TURBO HETE LUCHT" op meerdere steunhoogtes.

De aanwijzingen in de tabel hebben betrekking op het gebruik zonder de schuifrails. Voer de tests uit zonder de schuifrails.

** Laat bij grillen 3-4 cm van de voorste rand van het rooster vrij om het er na afloop van de bereiding makkelijker uit te kunnen halen.

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

Gebruik voor het uitvoeren van de test de speciale tabel.

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 HETE LUCHT" kunt u gelijktijdige verschillende gerechten bereiden (bijvoorbeeld: vis en groenten) die dezelfde temperatuur vereisen, 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 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 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

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.