

Gebbruiksaanwijzing

KitchenAid

Belangrijke Veiligheidsinstructies	4
Installatie	8
Milieutips	9
Eco Design Verklaring	9
Opsporen van storingen	9
Klantenservice	10
Reiniging	10
Onderhoud	11
Instructies voor het gebruik van de oven	12
Beschrijving functies	17
Bereidingstabel	18
Gebruiksadviezen en -suggesties	19

Belangrijke Veiligheidsinstructies

UW VEILIGHEID EN DIE VAN ANDEREN IS ERG BELANGRIJK

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



Dit is het waarschuwingsymbool 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. Neem contact op met een erkend Servicecentrum.

- 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 aanvaardt geen enkele aansprakelijkheid voor oneigenlijk gebruik van het apparaat of onjuiste instelling van de bedieningsknoppen.
- Het apparaat en de toegankelijke onderdelen worden heet tijdens het gebruik.
- Voorkom aanraking van verwarmingselementen.
- 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 spelen met het apparaat. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd.

- Raak de verwarmingselementen of de binnenkant van het apparaat 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 helemaal 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: er kan brand ontstaan vliegen als het apparaat 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 alcohol damp 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).
- Houd dieren uit de buurt van het apparaat tijdens en na de pyrolysecyclus (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).

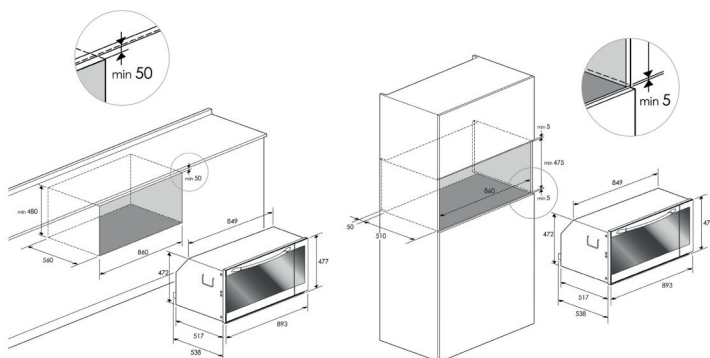
AFVALVERWERKING VAN HUISHOUDELIJKE APPARATEN

- Dit apparaat is vervaardigd van recyclebaar of herbruikbaar materiaal. Dank het apparaat af conform de plaatselijke voorschriften voor afvalverwerking. Snijd voordat u het apparaat afdankt de elektriciteitskabels door zodat het apparaat onbruikbaar wordt.
- 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

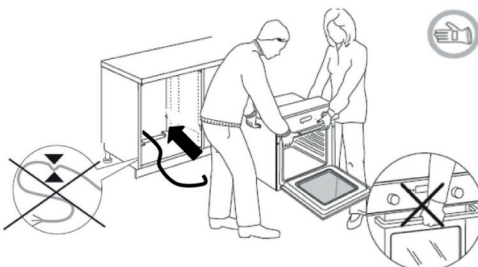
Controleer na het uitpakken van de oven of het apparaat tijdens het transport geen beschadigingen heeft opgelopen en of de ovendeur goed sluit.

Neem in geval van twijfel contact op met uw leverancier of de dichtstbijzijnde Klantenservice. Om eventuele schade te voorkomen wordt geadviseerd om de oven pas voor de installatie van de piepschuim bodem te halen.



De oven op het inbouwen voorbereiden

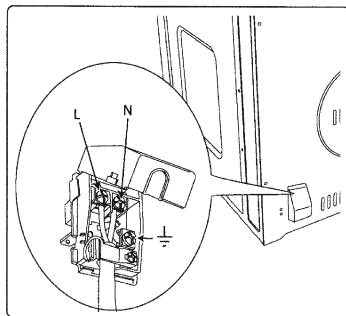
- De keukenkastjes naast de oven moeten tegen hitte bestand zijn (min. 90 °C).
- Voer eerst alle zaagwerkzaamheden uit voordat u de oven plaatst, en verwijder nauwgezet alle spaanders en zaagresten.
- Het onderste gedeelte van de oven mag niet meer toegankelijk zijn na de installatie.
- Voor een correcte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



Elektrische aansluiting

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

- Eventuele vervanging van de voedingskabel (type H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) mag uitsluitend worden uitgevoerd door een erkende elektricien. Wend u tot een erkend servicecentrum.



ALGEMENE AANBEVELINGEN

Voor het gebruik:


- Verwijder de kartonnen beschermingen, transparante folie en stickers van de oven en de accessoires.
- Haal de accessoires uit de oven en verwarm hem ongeveer een uur lang op 200 °C om de geur en damp 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.
- Bedek de binnenkant van de oven niet met aluminiumfolie.
- Giet nooit water in de binnenkant van een hete oven; hierdoor kan de emailen lak beschadigd raken.
- Schuif niet met pannen of schalen over de bodem van de oven, omdat dit krassen op de emailen lak kan geven.
- Zorg ervoor dat de elektrische kabels van andere apparaten 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 verpakkingsmaterialen

- De verpakkingsmaterialen kunnen volledig gerecycled worden en zijn voorzien van het recyclingsymbool  .
- De diverse onderdelen van de verpakking moeten daarom op verantwoorde wijze en in overeenstemming met de plaatselijke voorschriften inzake afvalverwerking weggegooid worden.



Het apparaat afdanken

- Dit apparaat is voorzien van het merkteken volgens de Europese richtlijn 2012/19/EG inzake Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparatuur (AEEA).
- Door ervoor te zorgen dat dit apparaat op de juiste manier als afval verwerkt wordt, helpt de gebruiker om mogelijk negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid te voorkomen.

Eco Design Verklaring

Dit apparaat voldoet aan de vereisten voor ecologisch ontwerp van de Europese verordeningen 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 verholpen is.

De elektronische programmeur werkt niet:

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



- 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 bij een geschikt inzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische apparatuur.

Tips voor energiebesparing

- Verwarm de oven alleen voor als dit speciaal is vermeld in de bereidingstabel of in het recept.
- Gebruik donkere, zwart gelakte of geëmailleerde bakvormen, omdat deze de warme beter opnemen.

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 (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 staat ook in het garantieboekje;

- uw volledige adres;
- uw telefoonnummer.

SERVICE 0000 000 00000



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

Reiniging

WAARSCHUWING

- Gebruik geen stoomreinigers.
- Maak het apparaat schoon als het afgekoeld is.
- Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact.

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 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 geen corrosieve of schurende reinigingsmiddelen.
- 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).

OPMERKING: tijdens langduriger bereidingen van gerechten die veel water bevatten (pizza,

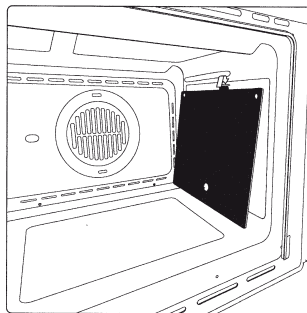
groenten, enz.) kan zich condens vormen op de binnenkant van de deur en rond de afdichting. Wanneer de oven koud is, de binnenkant van de deur afdrogen met een doek of een spons.

Accessoires:

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

ZELFREININGENDE KATALYTISCHE PANELEN (indien aanwezig)

Deze speciale panelen worden eenvoudigweg aan de wanden gehaakt voordat de zijframes gemonteerd worden. Ze zijn bekleed met een speciaal, microporeus katalytisch emaille dat spatten vet en olie op een temperatuur van meer dan 200 °C oxideert en geleidelijk verdampt. Als de oven na de bereiding van vette gerechten niet schoon is, de legen oven gedurende 60 minuten (max.) op maximumtemperatuur laten werken. Was of reinig zelfreinigende panelen nooit met schurende, zure of alkaline producten.



Onderhoud

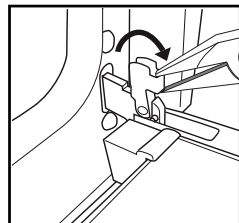
WAARSCHUWING

- Draag beschermende handschoenen.
- Controleer of de oven koud is alvorens de volgende werkzaamheden te verrichten.
- Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact.

VERWIJDEREN VAN DE DEUR

De deur verwijderen:

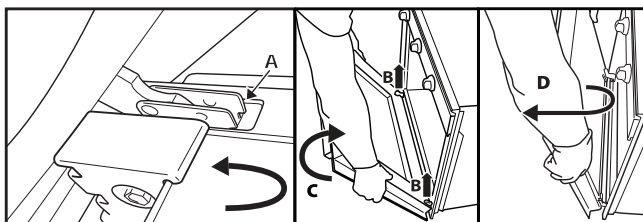
1. Open de deur helemaal.
2. Til de twee vergrendelingen van de scharnieren omhoog en zo ver mogelijk naar voren (fig. 1).
3. Sluit de deur tot de blokkering (A), til hem op (B) en draai hem (C) tot de deur losraakt (D) (fig. 2).



(fig. 1)

De deur weer terugplaatsen:

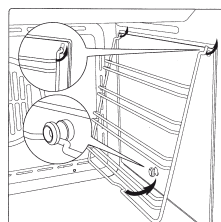
1. Plaats de scharnieren in de zittingen.
2. Open de deur helemaal.
3. Breng aan weerszijden de vergrendelingen omhoog.
4. Sluit de deur.



(fig. 2)

VERWIJDEREN VAN DE ZIJROOSTERS

Om de roosters omlaag en omhoog te zetten zoals afgebeeld in fig. 3.

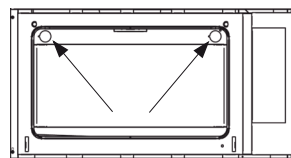


(fig. 3)

VERVANGEN VAN HET LAMPJE

De twee achterste lampjes vervangen (fig. 4):

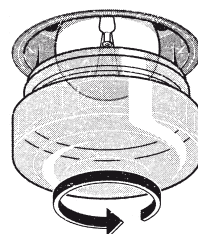
1. Koppel de oven los van de netvoeding.
2. Draai het beschermkapje (Fig. 5) los, vervang het lampje (zie de opmerking voor het type lampje) en draai het beschermkapje weer vast.
3. Sluit de oven weer aan op de netvoeding.



(fig. 4)

OPMERKING:

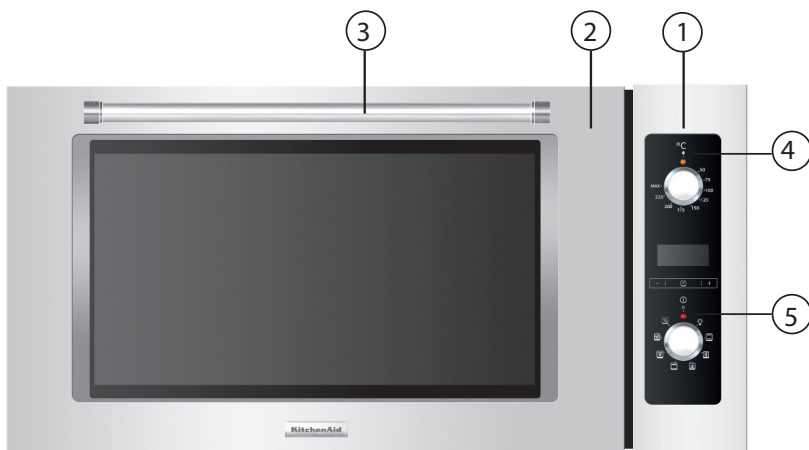
- gebruik alleen 25W / 230V type E14, T300°C gloeilampjes.
- Het lampje dat in het apparaat wordt gebruikt, is speciaal ontworpen voor elektrische apparaten en is niet geschikt voor verlichting van huishoudelijke ruimtes (Regelgeving Commissie (EG) Nr. 244/2009).
- Lampjes zijn verkrijgbaar bij de Klantenservice.



(fig. 5)

Instructies voor het gebruik van de oven

RAADPLEEG VOOR DE ELEKTRISCHE AANSLUITING HET HOOFDSTUK OVER DE INSTALLATIE



1. Bedieningspaneel
2. Ovendeur
3. Handgreep oven
4. Indicatielampje thermostaat
5. Indicatielampje ovenfunctie

OPMERKING:

- tijdens de bereiding kan de koelventilator met tussenpozen ingeschakeld worden om het energieverbruik te minimaliseren.
- Na afloop van de bereiding, nadat de oven is uitgeschakeld, kan de koelventilator nog een tijdje blijven werken.
- Als de deur wordt geopend tijdens de bereiding worden de verwarmingselementen uitgeschakeld.

BIJGELEVERDE ACCESSOIRES

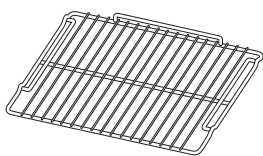


Fig. A

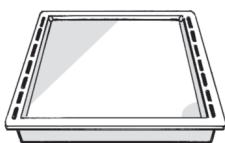


Fig. B



Fig. C

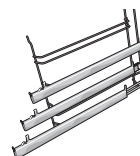


Fig. D

- A. DRAADROOSTER:** kan gebruikt worden om voedsel op te grillen of als draagrooster voor pannen, bak- en cakevormen en ovenvaste schalen.
- B. OPVANGBAK:** bedoeld om vet of voedseldeeltjes op te vangen wanneer hij onder het rooster is geplaatst, of bijvoorbeeld als bakplaat voor het bereiden van vlees, kip, vis, met of zonder groenten. Giet een beetje water in de opvangbak om vet- of oliespatten of rookvorming te voorkomen.
- C. DRAAISPIT:** om gevogelte of braadstukken te grillen.
- D. SCHUIFRAILS:** om het plaatsen en verwijderen van de accessoires te vergemakkelijken.
- Het aantal accessoires kan variëren afhankelijk van het model dat is aangeschaft.**

NIET-BIJGELEVERDE ACCESSOIRES

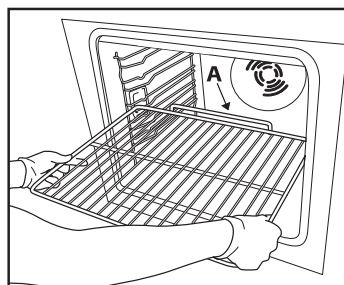
Kunnen apart aangeschaft worden bij de Klantenservice.

Instructies voor het gebruik van de oven

PLAATSEN VAN DE ROOSTERS EN ANDERE ACCESSOIRES IN DE OVEN

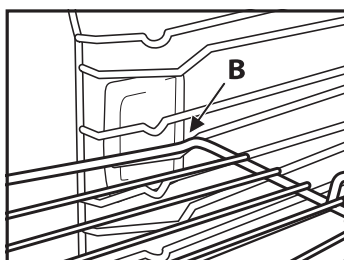
Het rooster en de andere accessoires zijn voorzien van een vergrendelingssysteem, zodat ze niet per ongeluk naar buiten kunnen worden getrokken.

1. Schuif het rooster horizontaal in de oven, met het verhoogde gedeelte "A" omhoog gericht (fig. 1).
2. Houd het rooster schuin wanneer het de vergrendelingsstand "B" bereikt (Fig. 2).
3. Zet het rooster weer horizontaal en duw het helemaal naar binnen tot stand "C" (Fig. 3).
4. Ga in omgekeerde volgorde te werk om het rooster uit de oven te halen.

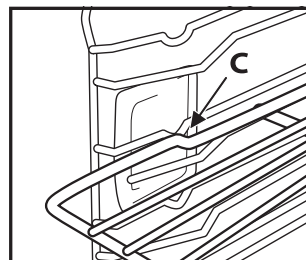


(Fig. 1)

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

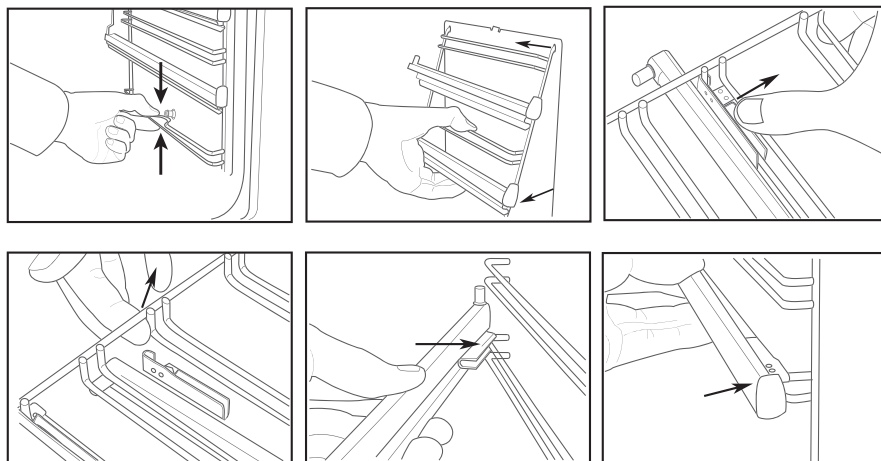


(Fig. 2)



(Fig. 3)

SCHUIFRAILS



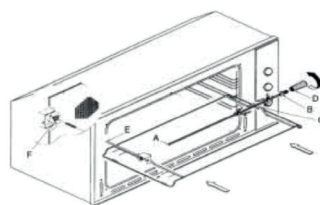
Het gebruik van het draaispit

Steek de stang A van het draaispit in de aandrijving en de groef B in de kromming C.

Draai de kunststof hendel D linksom.

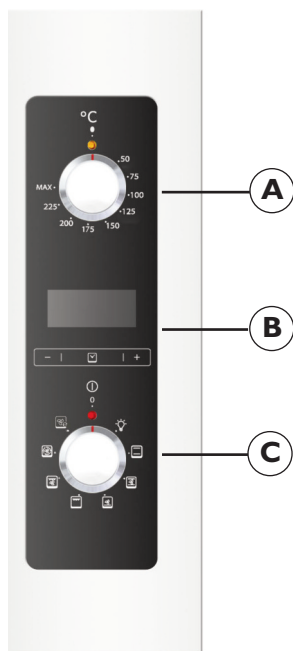
Schuif de plaat in de geleiders van de oven en zorg ervoor dat de stang in opening F vergrendeld wordt.

De plaat van het draaispit moet altijd in het midden van de oven geplaatst worden (tweede hoogte van onderen).



Instructies voor het gebruik van de oven

BESCHRIJVING BEDIENINGSPANEEL



A. Selectieknop temperatuur thermostaat.

Gebruik de thermostaat om de door u gewenste bereidingstemperatuur in te stellen. De thermostaat kan ingesteld worden tussen 50 °C en 250 °C.

B. Touchbediening.

Gebruik deze voor de selectie van:

- Instelling klok
- Kookwekker
- Bereidingsduur
- Tijdstip einde bereiding
- Programmering automatische bereiding
- Instelling geluidssignaal

C. Functieselectieknop, rechtsonder.

0 UIT

- Ovenlampje
- Statisch
- Geventileerd
- Onderwarmte + ventilator
- Grill
- Turbo Grill
- Hete lucht
- Eco Mode (Hete lucht)

Opmerking: Ontdooien is mogelijk met alle ventilatiefuncties, door de selectieknop voor de temperatuur van de thermostaat op 0 °C te zetten.

OVERZICHT FUNCTIES

0 UIT



Ovenlampje (blijft branden terwijl de oven in gebruik is).



Verwarmingselementen boven en onder. Instelling thermostaat van 50 °C tot MAX.



Verwarmingselementen boven en onder met ventilator. Instelling thermostaat van 50 °C tot MAX.



Verwarmingselement onder met ventilator. Instelling thermostaat van 50 °C tot MAX.



Verwarmingselementen boven (klein, laag vermogen grill). Instelling thermostaat van 50 °C tot 200 °C.



Dubbel verwarmingselement boven met ventilator (grill voor grote oppervlakte). Instelling thermostaat van 50 °C tot 200 °C.



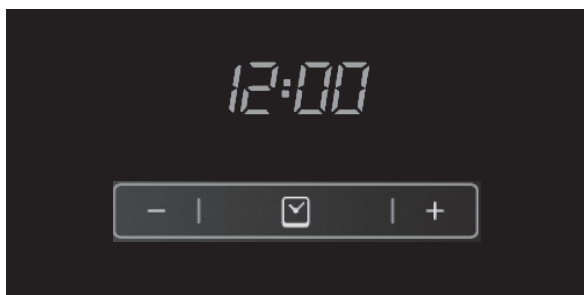
Circulair verwarmingselement met ventilator. Instelling thermostaat van 50 °C tot MAX.



Met deze functie bespaart u energie. Ideaal voor bevroren of voorgekookt eten en kleine porties maaltijden. De voorverwarmtijd is zeer kort en de bereiding neigt langzamer te gaan. Het is niet aanbevolen voor grote hoeveelheden zoals grote porties of grote maaltijdbereidingen.

Instructies voor het gebruik van de oven


TIMER TOUCH CONTROL



Instelling van de klok



Figuur 1

Bij de eerste keer aanzetten knipperen de symbolen "Auto" en "0:00". Om de klok de eerste keer in te stellen moet u de middelste toets ongeveer 3 seconden lang ingedrukt houden. Als het symbool  verschijnt moet u de toets "+" of "-" indrukken om de juiste tijd in te stellen.

Daarna moet u wachten totdat een geluidssignaal signaleert dat de tijd ingesteld is (**figuur 1**).


De ingestelde tijd kan later veranderd worden door de toetsen "+" en "-" 3 seconden lang ingedrukt te houden waarna u de tijd kunt instellen zoals hiervoor uitgelegd.

Minutenteller



Figuur 2

Dit is een minutentelfunctie die geen invloed heeft op de werking van de oven, dus na afloop van de telling blijft de oven functioneren.

Om de minutenteller in te stellen moet u de middelste toets 3 seconden lang ingedrukt houden totdat het symbool  verschijnt (figuur 2). Stel met de toetsen "+" en "-" de gewenste tijd in.

Om de minutenteller later opnieuw in te stellen moet u de middelste toets weer 3 seconden lang ingedrukt houden en hem opnieuw instellen.

Een geluidssignaal signaleert het einde van de telling. Om het geluidssignaal uit te schakelen moet u op een willekeurige toets drukken.

Duur van de baktijd



Figuur 3

Dit is de halfautomatische bakfunctie. Hiermee is het mogelijk om de tijdsduur van het bakken te bepalen.

Houd de middelste toets 3 seconden lang ingedrukt. Druk nogmaals op de middelste toets waarna de aanduiding "dur" (**figuur 3**) verschijnt. Stel met de toetsen "+" en "-" de gewenste baktijd in.

Instructies voor het gebruik van de oven

Einde van de baktijd



Figuur 4

De tijd waarop het bakken eindigt kan ingesteld worden.

Houd de middelste toets 3 seconden lang ingedrukt. Druk nogmaals twee keer achter elkaar op de middelste toets waarna de aanduiding “End” (figuur 4) verschijnt. Stel met de toetsen “+” en “-” het gewenste einde van de baktijd in.

De oven zal tot de ingestelde tijd op de vooringestelde temperatuur en functie functioneren.

Programmering van het automatische bakproces



Figuur 5

Bakfunctie met programmering voor bepaalde tijd.

Houd de middelste toets 3 seconden lang ingedrukt. Druk nogmaals op de middelste toets waarna de aanduiding “dur” verschijnt. Stel met de toetsen “+” en “-” de gewenste baktijd in. Wacht een paar seconden totdat de instelling in het geheugen opgeslagen wordt.

Houd de middelste toets nogmaals 3 seconden lang ingedrukt. Druk nogmaals twee keer achter elkaar op de middelste toets waarna de aanduiding “End” (figuur 4) verschijnt. Stel met de toetsen “+” en “-” het gewenste einde van de baktijd in.

Bijvoorbeeld:

Huidige tijd: 12.30

Ingestelde duur van het bakproces: 10 minuten

Ingestelde einde van het bakproces: 14.00

De oven begint om 13.50 uur (14.00 min 00.10) met het bakproces op de vooringestelde temperatuur en functie en zal om 14.00 uur stoppen.

Aan het einde van het bakproces wordt een geluidssignaal afgegeven dat uitgeschakeld kan worden door op een willekeurige toets te drukken.

Instelling van de sterkte van het geluidssignaal



Om de sterkte van het geluidssignaal in te stellen moet u de toetsen “+” en “-” gelijktijdig ingedrukt houden. Druk daarna op de middelste toets, waarna de aanduiding “ton1” (hoge toon) gaat knipperen. Druk daarna herhaaldelijk op de toets “-” om “ton2” (gemiddelde toon) of “ton3” (lage toon) te kiezen. Druk op de middelste toets om de gewenste toon in te stellen.

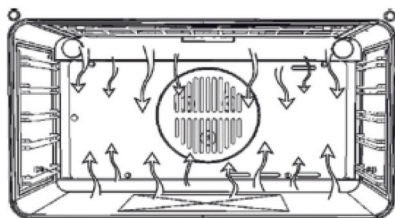
Beschrijving functies

CONVENTIONELE BEREIDING

Bij conventionele bereiding wordt de boven- en onderwarmte gebruikt om een enkel gerecht te bereiden.

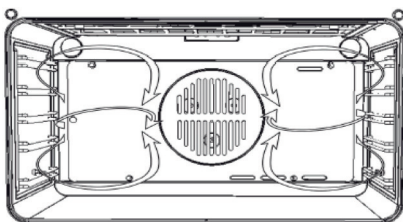
Leg het voedsel pas in de oven als de bereidingstemperatuur bereikt is, d.w.z. wanneer het indicatielampje van de verwarming uit gaat.

Als u, tegen het einde van de bereidingscyclus, de boven- of ondertemperatuur wilt verhogen, de temperatuurknop naar rechts draaien. Het wordt geadviseerd de ovendeur tijdens de bereiding zo weinig mogelijk te openen.



BEREIDING MET HETE LUCHT

Voor dit type bereiding is er een ventilator op de achterkant gemonteerd die de circulatie van hete lucht binnenin de oven mogelijk maakt, waardoor er een uniforme verwarming gecreëerd wordt. Op die manier gaat de bereiding sneller dan met de conventionele bereiding. Het is een geschikte methode om gerechten op meerdere steunhoogtes te bereiden, met name wanneer de gerechten van verschillende types zijn (vis, vlees enz.)



ONTDOOIEN

Door het selecteren van een van de bereidingsfuncties met hete lucht en het instellen van de thermostaat op nul, laat de ventilator koude lucht circuleren in de oven. Op die manier kan ingevroren voedsel snel ontdooid worden.

BEREIDING MET DE GRILL

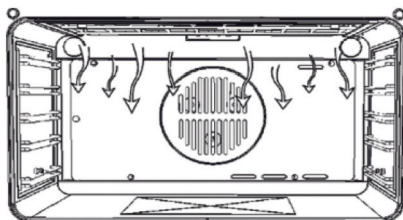
Gebruik de grill om gerechten te grillen of een bruin korstje te geven.

Sommige ovens kunnen uitgerust zijn met een elektrische motor, draaispit en spiezen om aan het spit te laten draaien.

Leg de plaat met het te bereiden voedsel op de 1ste of 2e steunhoogte van boven.

Verwarm de oven voor gedurende 5 minuten.

Draai de thermostaat naar een temperatuur tussen 50 °C en 200 °C.



KOELVENTILATOR















De ventilator bevindt zich aan de bovenkant van de oven en blaast koude lucht rond het meubel en door de deur van de oven. Hij wordt ingeschakeld wanneer de temperatuur van de buitenkant van de oven 60 °C overschrijdt.

















Wanneer de oven wordt ingeschakeld met de thermostaat op 200 °C, treedt de ventilator na ongeveer 10 min. in werking.

Hij wordt uitgeschakeld wanneer de temperatuur van de buitenkant van de oven onder 60 °C zakt.

Wanneer de oven wordt uitgeschakeld met de thermostaat op 200 °C, stopt de ventilator na ongeveer 30 min.

Bereidingstabel

Recept	Functie	Temperatuur (°C)	Steunhoogte (van onder)	Tijd (min)
		160-200	2-3	30-50
		160-180	2	20-40
		140-160	2	10-40
		140-160	2	25-55
		200-230	1-3	10-20
		210-220	2	45-60
		160-180	2-3	45-60
		190	2-3	60-70
		230-250	4-5	14-18

Recept	Functie	Temperatuur (°C)	Steunhoogte (van onder)	Tijd (min)
		225-250	2	120-105
		160-180	2	120-160
		160-180	2	135-175
		210-230	2	90-120
		160-190	2	90-120
		160-190	2	105-135
		200-220	2-3	50-60
		160-180	2	45-60
		175-190	2	60-70
		175-190	2	75-85
		190-210	2	40-50
		170-190	3	40-50

Gebruiksadviezen en -suggesties

Zo leest u 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.

Verschillende soorten voedsel tegelijkertijd bereiden

Als u de functie "HETE LUCHT" gebruikt, kunt u verschillende gerechten die dezelfde bereidingstemperatuur vereisen tegelijkertijd bereiden (bijvoorbeeld: vis en groenten), 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 steunhoogte. Gebruik taartvormen van donker metaal en plaats ze steeds op het bijgeleverde rooster. Als u op meer dan één steunhoogte tegelijk wilt bereiden, selecteert u de functie hetelucht en plaatst u de taartvormen op verschillende steunhoogtes, waarbij u zorgt voor een optimale circulatie van de hetelucht.
- Om te controleren of de taart gaar is steekt u een satéprikker in het dikste gedeelte van de taart. Als de satéprikker schoon blijft, is de cake klaar.
- Als u taartvormen met antiaanbaklaag gebruikt, vet dan niet de randen in, omdat de taart dan mogelijk niet goed rijst aan de zijanten.
- 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 "CONVECTIEBAKKEN" 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. Om te voorkomen dat het vlees aan de buitenkant verbrandt, plaatst u het rooster lager, zodat het voedsel verder van de grill verwijderd is. 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 (niet bij alle modellen)

Dit accessoire dient voor het gelijkmatig grillen van grote stukken vlees en gevogelte. Steek het vlees aan het draaispit. Zet de 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 te 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.



FOR THE WAY IT'S MADE.

Printed in Italy

05/19

400011372207

