

Gebruiksaanwijzing

KitchenAid

Belangrijke veiligheidsinstructies	4
Installatie	8
Milieutips	9
Eco Design Verklaring	9
Opsporen van storingen	10
Consumentenservice	10
Reinigen	10
Onderhoud	12
Instructies voor het gebruik van de oven	13
Tabel met functiebeschrijvingen	30
Bereidingstabel Artisan Stoomfunctie	33
Bereidingstabel	34
Tabel Geteste Recepten	37
Aanbevolen gebruik en tips	38

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 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:

- Draag beschermende handschoenen bij het uitpakken en installeren van het apparaat.
- Voordat het apparaat wordt geïnstalleerd moet de stekker uit het stopcontact zijn getrokken.
- 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 erkende Consumentenservice.
- 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 de installatie conform de geldende veiligheidsnormen te laten zijn is er een meerpolige schakelaar nodig met een minimum afstand tussen de contacten van 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.
 - Als het oppervlak van de inductiekookplaat is gebarsten, mag de kookplaat niet worden gebruikt en moet het apparaat worden uitgeschakeld om elektrische schokken te voorkomen (alleen 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 kamers). De fabrikant wijst elke aansprakelijkheid af voor oneigenlijk gebruik van het apparaat of verkeerde instellingen van de bedieningselementen.
 - Het apparaat en de toegankelijke onderdelen worden heet tijdens het gebruik.
 - Voorkom aanraking van hete onderdelen.
 - Hele jonge (0-3 jaar) en jonge kinderen (3-8 jaar) moeten uit de buurt of voortdurend in de gaten gehouden worden.
 - Kinderen van 8 jaar en ouder en personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke en verstandelijke vermogens of gebrek aan ervaring of kennis, mogen dit apparaat alleen gebruiken als ze aanwijzingen hebben gekregen over het veilige gebruik ervan en als zij de gevaren die het met zich mee brengt begrijpen. Kinderen mogen niet spelen met

het apparaat. De reiniging en het onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd zonder toezicht.

- 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 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 de pyrolysefunctie).
- Houd dieren tijdens de pyrolysecyclus uit de buurt van de plaats waar de oven zich bevindt (uitsluitend voor ovens met de pyrolysefunctie).
- Gebruik uitsluitend de gaarthermometer 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 Consumentenservice. 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 hittebestendig (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 apparaat mag de minimale opening tussen het werkblad en de bovenkant van de oven niet geblokkeerd worden.

Elektrische aansluiting

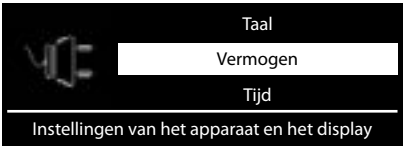
Controleer of de elektrische spanning die aangegeven staat op het typeplaatje van het product overeenkomt met de netvoeding van uw woning. Het typeplaatje bevindt zich op de voorrand van de oven, en is zichtbaar wanneer de ovendeur openstaat.

- Eventuele vervangingen van de voedingskabels (type H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) mogen uitsluitend worden uitgevoerd door erkende technici. Neem contact op met een erkende Consumentenservice.

De oven is geprogrammeerd om te werken met een vermogensopname boven de 2,5 kW (aangegeven in de instellingen door "HOOG", zoals weergegeven in de onderstaande afbeelding), die compatibel is met een voeding van boven de 3 kW. Als er sprake is van een lagere voeding heeft, moet de waarde lager worden ingesteld ("LAAG" in de instellingen). In de onderstaande tabel staan de aanbevolen details over de instellingen van het elektrisch vermogen van de verschillende landen.

LAND	INSTELLING ELEKTRISCHE VOEDING
DUITSLAND	HOOG
SPANJE	LAAG
FINLAND	HOOG
FRANKRIJK	HOOG
ITALIË	LAAG
NEDERLAND	HOOG
NOORWEGEN	HOOG
ZWEDEN	HOOG
V.K.	LAAG
BELGIË	HOOG

1. Om de instelling van de vermogensopname te verlagen dient u de knop "Functies" in te stellen op "INSTELLINGEN" en te selecteren.
2. Bevestig met de toets 
3. Selecteer "vermogen" in het menu
4. Bevestig met de toets 
5. Selecteer "LAAG"
6. Druk op de toets ; op het display verschijnt een bevestigingsbericht.



ALGEMENE AANBEVELINGEN

Voor het gebruik:

- Verwijder de kartonnen bescherm delen, 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 de rook van de beschermende vetlaag en het isolatiemateriaal te verwijderen.

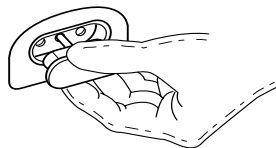
Tijdens het gebruik:

- 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 geen 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.
- Verzeker u ervan dat de elektrische kabels van andere apparaten niet in contact komen met hete onderdelen van de oven en vast komen te zitten tussen de ovendeur.
- Stel de oven niet bloot aan weersinvloeden.

Installatie

Na het gebruik:

- Laat het Artisan accessoire afkoelen voor u het uit de oven neemt als reiniging nodig is. Wanneer het Artisan accessoire uit de oven wordt genomen, moet u ervoor zorgen dat de beschermkap wordt gebruikt om te voorkomen dat er vuil in het stopcontact komt.



Milieutips

Verwerking van de verpakkingsmaterialen

- De verpakkingsmaterialen zijn 100% recyclebaar en zijn gemerkt met 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 voor afvalverwerking.



- 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.

Het apparaat afdanken

- Dit apparaat is voorzien van het merkteken volgens de Europese Richtlijn 2012/19/EU inzake Afdankte elektrische en elektronische apparaten (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 Eco Design-vereisten van de Europese Richtlijn nr. 65/2014 66/2014 en komt overeen met de Europese norm EN 60350-1.

Opsporen van storingen

De oven werkt niet:

- Controleer of het stopcontact van de netvoeding werkt en of de oven erop is aangesloten.
- Zet de oven aan en weer uit, om te controleren of het probleem is opgelost.

De elektronische programmeerfunctie werkt niet:

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

Consumentenservice

Voordat u contact opneemt met de Consumentenservice:

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 Consumentenservice.

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 het ovencompartiment (zichtbaar

met de deur open). Het servicenummer staat ook in het garantieboekje;

- uw volledige adres;
- uw telefoonnummer.

SERVICE 0000 000 00000



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

Reinigen

WAARSCHUWING

- Gebruik geen stoomreinigers.
- Maak de oven alleen schoon als hij afgekoeld is.
- Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact.

Buitenkant van de oven

BELANGRIJK: gebruik geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen. Als een dergelijk product 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. Droog af 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 en vlekken (bijv. voedsel met een hoog suikergehalte) te verwijderen.
- Gebruik geen bijtende 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).
- De Artisan stekker niet reinigen vlak voordat u een bereidingscyclus met de Artisan uitvoert.
- **Neem de volgende aanbevelingen in acht wanneer u rond de roestvrijstalen bescherming van de ventilator en de Artisan stekkerplaat (Twelox-schijf) reinigt:**
 - Gebruik een zachte doek (bij voorkeur met microvezels), bevochtigd met water, of een glasreinigingsmiddel.
 - gebruik geen keukenrol, omdat er papierresten en strepen op de schijf kunnen achterblijven.

Reinigen

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, 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 gemakkelijk met een afwasborstel of met een sponsje worden verwijderd.
- Zie de sectie "Reinigen" voor instructies voor het reinigen van het Artisan-accessoire.

Reinigen van Artisan accessoire:

- Intern stopcontact: Verwijder het metalen kapje; gebruik een vochtige spons om de stekker te reinigen. Gebruik geen metalen en/of scherpe voorwerpen.
- Laat het stoomrooster na elk gebruik afkoelen en reinig het bij voorkeur als het nog lauw is, zodat aangekoekte etensresten (bijv. voedsel met een hoog suikergehalte) kunnen worden verwijderd.
Geschikt voor de vaatwasmachine.
- Laat de opvangbak na gebruik weken in water met afwasmiddel. Pak deze vast met handschoenen als deze nog heet is. Voedselresten kunnen gemakkelijk worden verwijderd met de borstel, geleverd door de Consumentenservice.

Opmerking: na een aantal gebruiksbeurten bij hoge temperatuur is het normaal dat de kleur van het verwarmingselement verandert, omdat er laagjes ijzerhoudende oxideaggregaten worden gevormd. Dit heeft geen invloed op de functie of de veiligheid van het onderdeel.

Ontkalken:

Giet 800 ml koude witte wijnazijn en vul bij tot de markering "Max" met water op kamertemperatuur. Laat 6 tot 8 uur staan, spoel daarna met water en verwijder eventuele resten met een niet-schurende spons.

Speciale producten voor reiniging en ontkalking kunnen apart bij de Consumentenservice worden aangeschaft.

Onderhoud

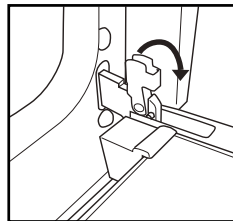
WAARSCHUWING

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

VERWIJDEREN VAN DE DEUR

De deur verwijderen:

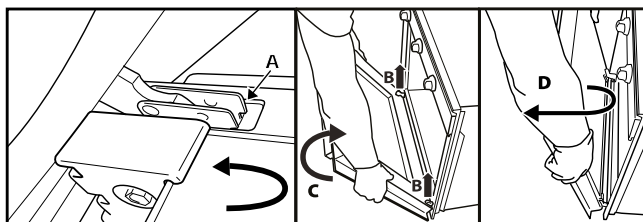
1. Open de deur helemaal.
2. Til de twee vergrendelingen van de scharnieren omhoog en naar voren tot ze niet verder kunnen (fig. 1).
3. Sluit de deur tot de blokkering (A), til hem op (B) en draai hem (C) tot de deur loshaakt (D) (fig. 2).



(Fig. 1)

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.

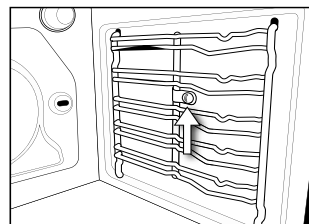


(Fig. 2)

VERWIJDEREN VAN DE ZIJROOSTERS

De zijroosters die als steun dienen voor de accessoires zijn voorzien van twee bevestigingsschroeven (afb. 3) voor optimale stabiliteit.

1. Verwijder de schroeven en de bijbehorende plaatjes rechts en links, met behulp van een munt of een gereedschap (fig. 4).
2. Verwijder de roosters door ze op te tillen (1) en ze om te draaien (2) zoals getoond in afb. 5.

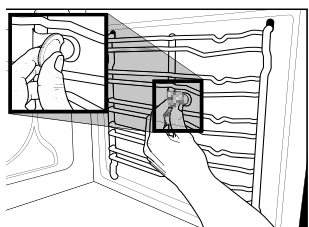


(Fig.3)

VERVANGEN VAN HET LAMPJE

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

1. Trek de stekker van de oven uit het stopcontact.
2. Draai het beschermkapje 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.



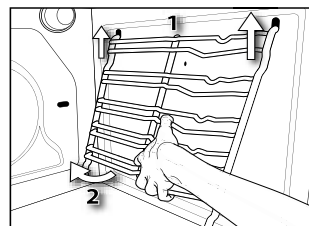
(Fig. 4)

OPMERKING:

- Gebruik alleen gloeilampen van 25-40W/230V type E-14, T300°C, of halogeenlampen van 20-40W/230 V type G9, T300°C.
- De lamp die in het apparaat wordt gebruikt is specifiek ontworpen voor elektrische apparaten en is niet geschikt voor ruimteverlichting (EG Richtlijn nr. 244/2009).
- De lampjes zijn verkrijgbaar bij de Consumentenservice.

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.

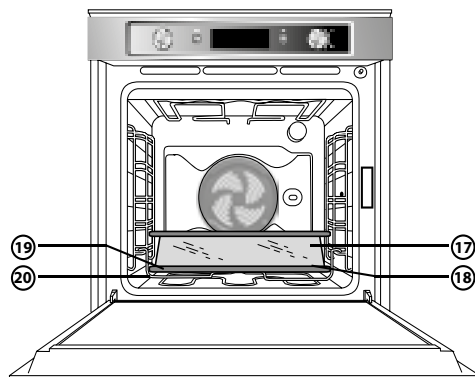
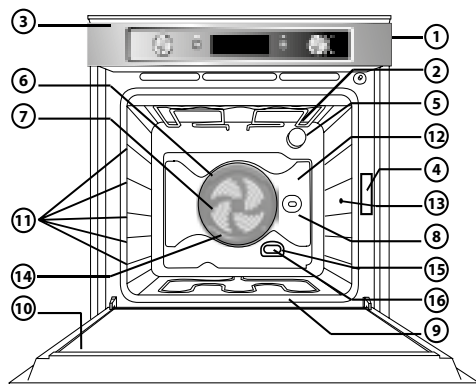


(Fig. 5)

Instructies voor het gebruik van de oven

RAADPLEEG VOOR DE ELEKTRISCHE AANSLUITING HET HOOFDSTUK OVER DE INSTALLATIE

De Artisan oven is uitgerust met een stopcontact op de achterwand van de oven om het verwarmingselement in het Artisan accessoire van stroom te voorzien wanneer dit is aangesloten.



1. Bedieningspaneel
2. Bovenste verwarmingselement / grill
3. Koelventilator (niet zichtbaar)
4. Gegevensplaatje (mag niet verwijderd worden)
5. Lampjes
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. Achterwand
13. Aansluiting gaarthermometer
14. Twelx-schijf
15. Modulaire stekkeraansluiting
16. Beschermkap (Wanneer het Artisan accessoire uit de oven wordt genomen, moet u ervoor zorgen dat de beschermkap wordt gebruikt om te voorkomen dat er vuil in het stopcontact komt)
17. Glazen deksel
18. Geperforeerd rooster
19. Opvangbak + verwarmingselement
20. Rek opvangbak

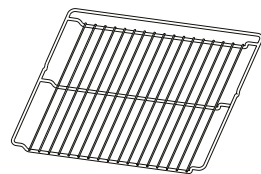
OPMERKING:

- 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.

Instructies voor het gebruik van de oven

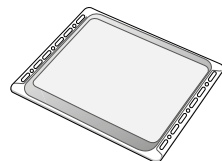
BIJGELEVERDE ACCESSOIRES

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



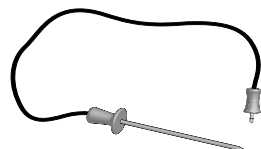
(Afb. A)

B. BAKPLAAT: kan gebruikt worden voor het bereiden van brood of gebak, maar ook voor gegrild vlees, vis in folie, etc.



(Afb. B)

C. GAARTHERMOMETER: om de binnentemperatuur van de gerechten te meten tijdens de bereiding.



(Afb. C)

D. DROOGPLAAT: de droogplaat is ontworpen voor het drogen van fruit, champignons of groente.



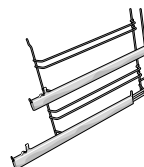
(Afb. D)

E. DRAAISPIJT: te gebruiken voor het gelijkmatig grillen van grote stukken vlees en gevogelte.



(Afb. E)

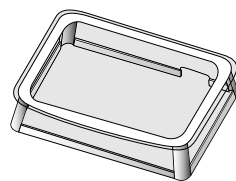
F. ROOSTERGELEIDERS: om roosters, bakken en platen gemakkelijker in de oven te plaatsen.



(Afb. F)

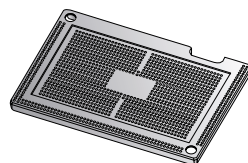
Instructies voor het gebruik van de oven

G. GLAZEN DEKSEL



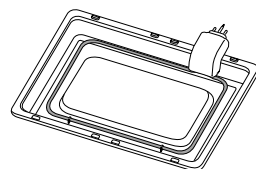
(Afb. G)

H. GEPERFOREERD ROOSTER



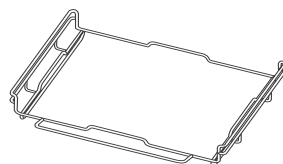
(Afb. H)

I. OPVANGBAK + VERWARMINGSELEMENT



(Afb. I)

L. OPVANGBAK ROOSTER



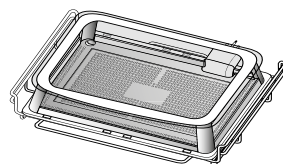
(Afb. L)

M. BESCHERMKAP OVENSTEKKER



(Afb. M)

Samengesteld stoomaccessoire, klaar voor aansluiting in de oven



Het aantal accessoires is afhankelijk van het aangeschafte model.

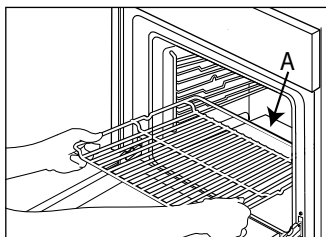
NIET-BIJGELEVERDE ACCESSOIRES

Bij de Consumentenservice kunt u apart andere accessoires aanschaffen.

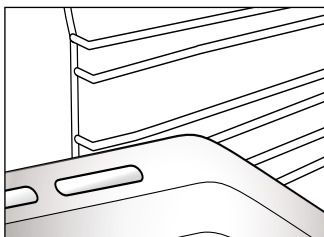
Instructies voor het gebruik van de oven

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 (Afb. 1).
2. Andere accessoires, zoals de bakplaat, worden op dezelfde wijze als het rooster in de oven geschoven (Afb. 2).



(Afb. 1)

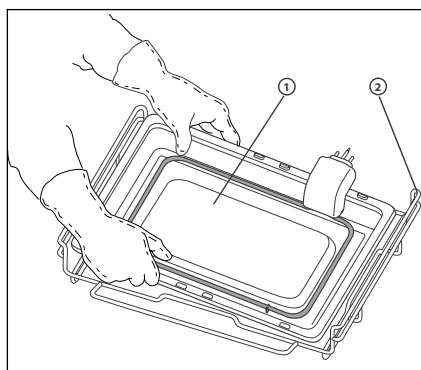


(Afb. 2)

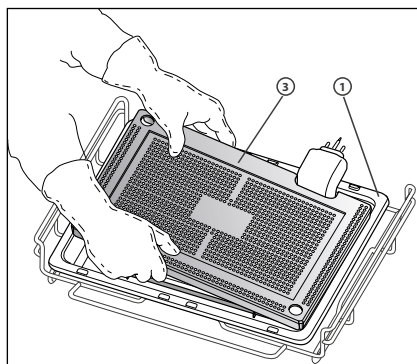
HET ARTISAN STOOMACCESSOIRE MONTEREN

Controleer voor elke stoomcyclus of de aansluitpinnen schoon zijn, om een correcte aansluiting te garanderen.

Plaats de opvangbak (1) op de steun (2 - rek opvangbak) en zorg ervoor dat de stekker in de andere kant van het handvat zit.



Plaats de geperforeerde steunhoogte (3 - stoomrooster) op de opvangbak (1)



Instructies voor het gebruik van de oven

Het Artisan accessoire moet op de eerste steunhoogte in de oven worden geplaatst, zodat de stekker kan worden aangesloten.

Opmerking: roostergeleiders kunnen niet worden geïnstalleerd op de eerste en de tweede steunhoogte, omdat deze het Artisan accessoire zullen hinderen.

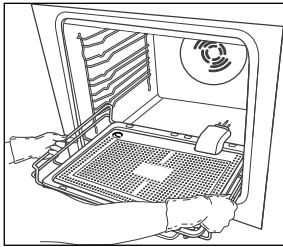
1. Plaats het Artisan accessoire met beide handen op de eerste steunhoogte (afb. 1)
2. Gebruik het handvat om het Artisan accessoire naar het stopcontact toe te duwen. (afb. 2)
3. Duw het Artisan accessoire erin en zorg dat de stekker helemaal in het stopcontact zit (Afb. 2)
4. Er verschijnt een bericht op het display dat het accessoire correct is aangesloten (Afb. 4A). Wanneer het accessoire wordt losgekoppeld, wordt dit weergegeven op het display (Afb. 4B).

Het accessoire verwijderen

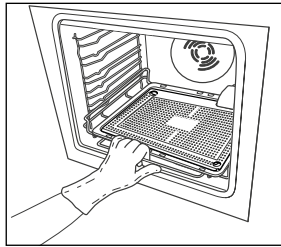
BELANGRIJK: Het Artisan accessoire kan erg heet worden. Gebruik altijd ovenhandschoenen om het aan te raken en te verwijderen.

Grijp het handvat vooraan vast en trek het accessoire gedeeltelijk uit de oven (Fig. 2)

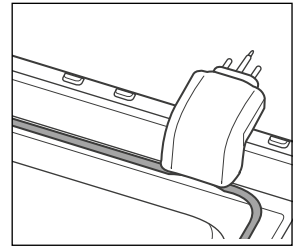
Gebruik dan de zijsteun voor een betere greep en verwijder het accessoire volledig. Wees voorzichtig dat u nergens tegenaan botst, zodat de stekker beschadigd raakt (Afb. 3)



(Afb. 1)



(Afb. 2)



(Fig. 3)



Afb. 4A



(Afb. 4B)

Instructies voor het gebruik van de oven

ARTISAN ACCESSOIRE

Vorbereitung Voedseltypen/Stoom Overig

Plaats het Artisan accessoire met beide handen op de eerste steunhoogte (afb. 1)

Duw het Artisan accessoire erin en zorg dat de stekker helemaal in het stopcontact zit (Afb. 2)

Vul met water (volgens het recept - afb. 5)

Plaats het ovenrooster op de tweede/derde steunhoogte (afhankelijk van het voedsel), plaats de stoofschotel met het voedsel op het ovenrooster (zo voorkomt u rookvorming omdat vet eraf druipt - afb. 6)

Sluit de deur en druk op 

Belangrijk: plaats het voedsel niet direct op het stoomrooster of op het ovenrooster; voeg geen water toe tijdens de stoomcyclus; als de cyclus zonder water begint, stopt het dan en wacht ongeveer 20-30 minuten, met de oven deur volledig geopend, alvorens het water toe te voegen.

Vorbereitung Stoom Puur

1. Plaats het Artisan accessoire met beide handen op de eerste steunhoogte (afb. 1)

2. Duw het Artisan accessoire erin en zorg dat de stekker helemaal in het stopcontact zit (Afb. 2)

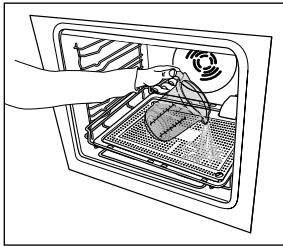
3. Vul met water (volgens het recept - afb. 5)

4. Plaats het voedsel op het geperforeerde rooster, zorg dat dit correct is geplaatst in de opvangbak (afb. 7)

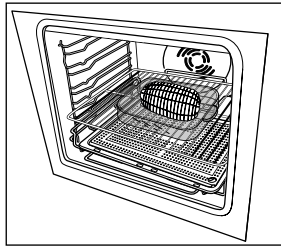
5. Plaats het glazen deksel correct op de opvangbak. Zorg dat de afdichtingen in de opvangbak passen (afb. 8)

6. Sluit de deur en druk op ** 

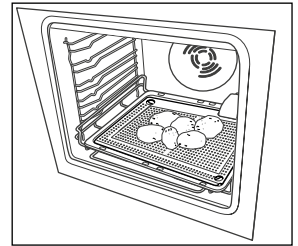
Belangrijk: voeg geen water toe tijdens de stoomcyclus; als de cyclus zonder water begint, stopt het dan en wacht ongeveer 20-30 minuten, met de oven deur volledig geopend, alvorens het water toe te voegen



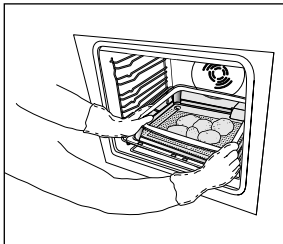
(Fig. 5)



(afb. 6)



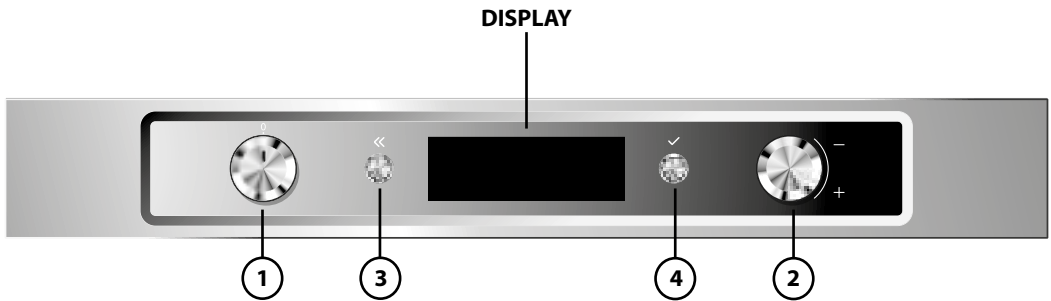
(afb. 7)



(afb. 8)

Instructies voor het gebruik van de oven

BESCHRIJVING BEDIENINGSPANEEL



- 1. **FUNCTIEKNOP:** in-/uitschakelen en selecteren van functies
- 2. **NAVIGATIEKNOP:** navigatie door de menu's, regeling van te voren ingestelde waarden
- 3. **KNOP** : om terug te keren naar het vorige scherm
- 4. **KNOP** : om instellingen te selecteren en te bevestigen

OVERZICHT FUNCTIES

Door de knop "Functies" in willekeurig welke stand te zetten, wordt de oven ingeschakeld: Op het display wordt het volgende weergegeven:

Druk op een willekeurige toets om het bericht over te slaan. Vervolgens worden de functies of de gekoppelde submenu's op het display weergegeven.

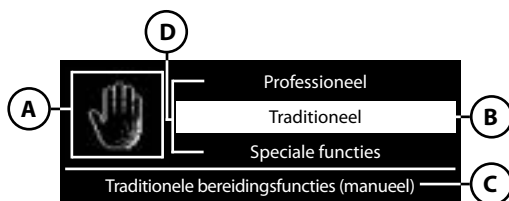
Opmerking: De eerste waarschuwing van het accessoire kan worden in-/uitgeschakeld via het menu Instellingen. Als het Artisan accessoire al correct is ingeschakeld, wordt de eerste waarschuwing van de Artisan niet weergegeven wanneer de oven wordt ingeschakeld.



De submenu's zijn beschikbaar en kunnen gekozen worden door de knop op de functies ARTISAN FUNCTIE, ARTISAN STOOMFUNCTIE, GRILL, SPECIALE FUNCTIES, INSTELLINGEN en RECEPTEN te zetten.

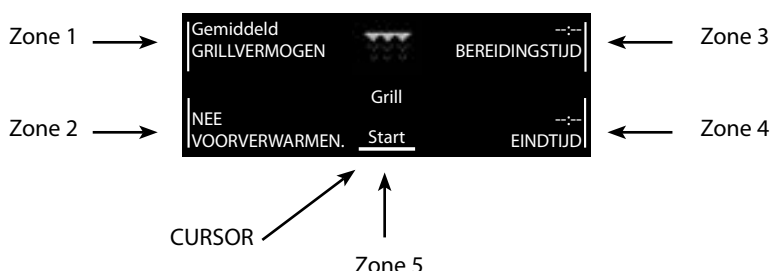
Instructies voor het gebruik van de oven

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



DETAILS FUNCTIE

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



Om tussen de verschillende zones heen en weer te gaan gebruikt u de knop "Navigatie": de cursor gaat langs de waarden die veranderd kunnen worden, in de hierboven beschreven volgorde.

Druk op  om de waarde te selecteren, wijzig de waarde door aan de knop "Navigatie" te draaien en bevestig met de toets .

EERSTE GEBRUIK - EEN TAAL SELECTEREN EN DE TIJD INSTELLEN

Voor een correct gebruik van de oven moet u bij de eerste inschakeling de gewenste taal selecteren en de actuele tijd instellen.

Ga als volgt te werk:

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

Instructies voor het gebruik van de oven

KEUZE VAN DE BEREIDINGSFUNCTIES



1. Als de oven uitgeschakeld is, aan de knop "Functies" draaien; op het display verschijnen de bereidingsfuncties of de bijbehorende submenu's.

OPMERKING: Zie voor het volledige overzicht en de beschrijving van de functies de tabel op pagina 26.

2. Binnen de submenu's kunt u met behulp van de knop "Navigatie" door de verschillende beschikbare mogelijkheden bladeren: de gekozen functie wordt in het wit aangegeven in het midden van het display. Om de functie te kiezen, op de toets drukken.
3. de bereidingsinstellingen verschijnen op het display. Als de voorgeselecteerde waarden goed zijn, draait u aan de knop "Navigatie" tot de cursor ter hoogte van "Start" staat en drukt u op de toets ; anders kunt u te werk gaan zoals hieronder beschreven om de waarden te wijzigen.

INSTELLEN VAN DE TEMPERATUUR/GRILLVERMOGEN (UITSLUITEND STANDAARD FUNCTIES).

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

1. controleer of de cursor naast de temperatuurwaarde staat (zone 1); druk op toets om de parameter te selecteren die u wilt wijzigen: de temperatuurwaarden gaan knipperen.
2. Stel de gewenste waarde in door aan de knop "Navigatie" te draaien en druk op toets om te bevestigen.
3. Draai aan de knop "Navigatie" tot de cursor ter hoogte van "Start" staat en druk vervolgens op .
4. Het display geeft aan op welk niveau het gerecht geplaatst moet worden. Voer de handeling uit en druk op toets om de bereiding te starten. De ingestelde temperatuur kan op dezelfde manier ook tijdens de bereiding veranderd worden.



Instructies voor het gebruik van de oven

DE OVEN VOORVERWARMEN (UITSLUITEND STANDAARD FUNCTIES).

Wanneer u de oven niet wilt voorverwarmen, kunt u voor die functies waarbij het mogelijk is gewoon de standaard selectie van de oven als volgt wijzigen:

1. Plaats de cursor door aan de knop "Navigatie" te draaien ter hoogte van voorverwarmen.
2. Druk op toets  om de instelling te selecteren: "

"Ja" gaat knipperen.

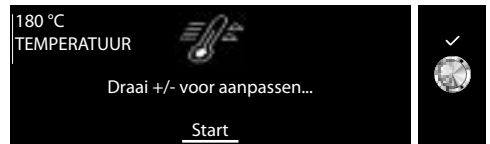
3. Wijzig de instelling door aan de knop "Navigatie" te draaien: Op het display verschijnt "Nee".
4. Bevestig uw keuze met de toets .



SNEL VOORVERWARMEN (UITSLUITEND STANDAARD FUNCTIES).

Om de oven snel voor te verwarmen, voordat u het voedsel plaatst, gaat u als volgt te werk:

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

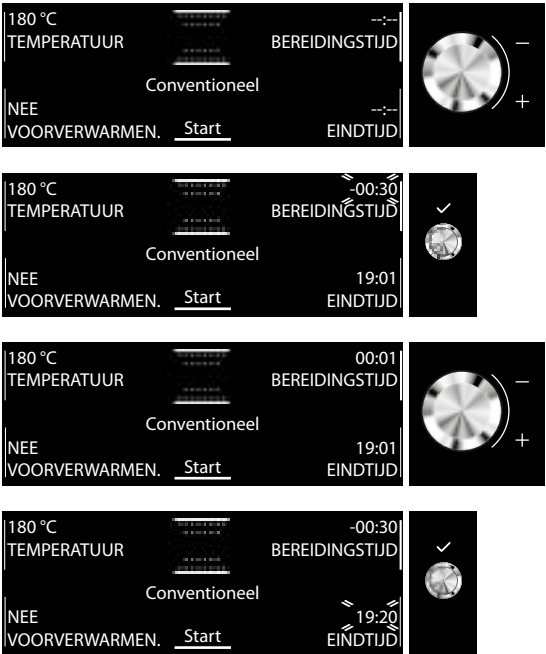


Instructies voor het gebruik van de oven

INSTELLING VAN DE BEREIDINGSDUUR

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

- 1. Stel de functie in door de cursor op "bereidingsduur" te zetten door aan de knop "Navigatie" te draaien.
- 2. Druk op toets  om de instelling te selecteren; "00:00" knippert op de display.
- 3. Verander de waarde door aan de knop "Navigatie" te draaien tot de gewenste bereidingsduur verschijnt.
- 4. Bevestig de gekozen waarde met .

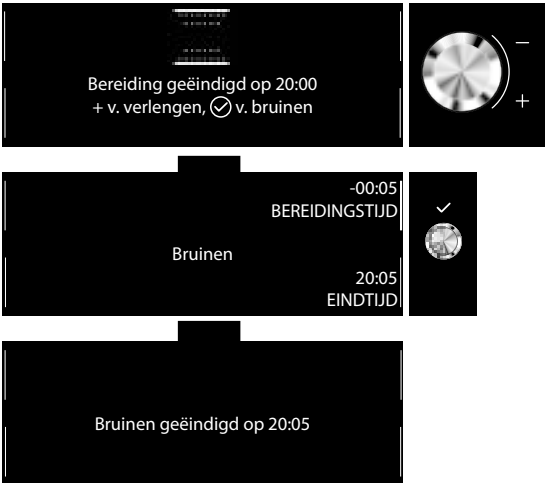


BRUIN KORSTJE GEVEN (UITSLUITEND STANDAARD FUNCTIES).

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

Als de bereidingsduur is afgelopen, verschijnt "+ v. verlengen,  v. bruinen" op de display.

Druk op de toets . De oven start een 5 minuten durende cyclus voor bruinen. Deze functie kan slechts éénmaal geactiveerd worden.

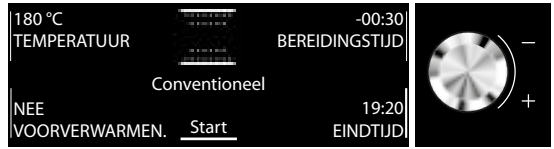


Instructies voor het gebruik van de oven

INSTELLEN VAN HET TIJDSTIP EINDE BEREIDING/UITGESTELDE START

U kunt de gewenste eindtijd instellen en het starten van de oven met maximaal 23 uur en 59 minuten uitstellen, te beginnen vanaf het huidige tijdstip. Dit is alleen mogelijk na het instellen van een bereidingsduur. **Deze instelling is alleen beschikbaar als u de oven niet wilt voorverwarmen bij de gekozen functie.** Na het instellen van de bereidingsduur verschijnt de tijd waarop de bereiding eindigt op het display (bijvoorbeeld 19:20). Om het einde van de bereiding uit te stellen en daarmee ook het starten van de oven, gaat u als volgt te werk:

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



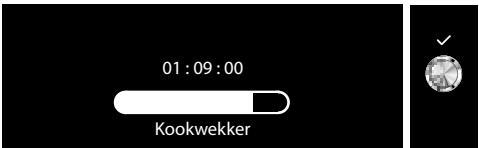
OPMERKING: Tijdens de wachtfase kunt u de oven ook handmatig starten door aan de knop "Navigatie" te draaien tot de cursor ter hoogte van "Start" staat en op de toets  te drukken. U kunt de ingestelde waarden (temperatuur, grillniveau, bereidingsduur) op ieder gewenst moment wijzigen zoals beschreven in de voorgaande paragrafen.

Instructies voor het gebruik van de oven

KOOKWEKKER

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

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



PROFESSIELE FUNCTIES

Dankzij de professionele functies kunt u kiezen uit 17 recepten. De oven biedt een geschikte functie voor elk type receptencategorie en doet ook een voorstel voor de ideale temperatuur en het rooster voor de bereiding van het voedsel. Advies over het gebruik van deze functies vindt u in het receptenboek, waarin een aantal ideeën voor recepten staan, die u kunt aanpassen aan uw eigen smaak. Hieronder worden de beschikbare functies aangegeven. De bereidingstijd en temperatuur voor elk recept worden aangegeven op het display van de oven en/of in het receptenboek.

Functie "Professioneel Bakken"

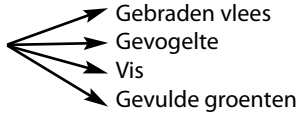
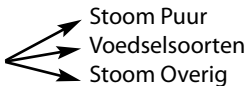
- Traditioneel brood
- Moutbrood
- Panpizza
- Dunne pizza
- Hartige taart
- Stokbrood

Functie "Professioneel Deeg bereiden"

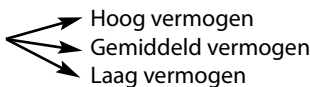
- Soesjes
- Croissant/brioche
- Cake
- Plumcake
- Kruimeldeeg

Artisan functies

ARTISAN STOOM
FUNCTIES



ARTISAN FUNCTIES



Instructies voor het gebruik van de oven

ARTISAN STOOMFUNCTIES

Ga naar het hoofdmenu (zie **Bereidingsfuncties selecteren**) om een Artisan functie te starten.
Om de Artisan functies uit te voeren moet het Artisan accessoire correct in de oven zijn geplaatst.
Als een Artisan bereidingscyclus nodig is maar het accessoire niet is geplaatst, zal het apparaat de afwezigheid ervan waarnemen en zal melden dat het moet worden aangebracht, voordat u verder gaat:



Hoog/gemiddeld/laag vermogen



Voedseltypes / Stoom Overig

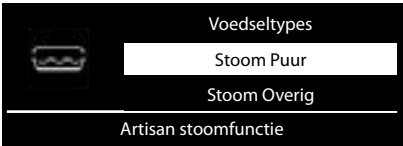


Stoom Puur

De oven biedt drie verschillende bereidingsfuncties met stoom:

Stoom Puur

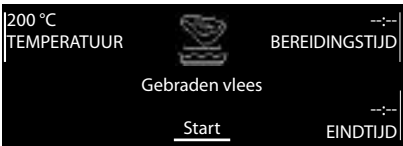
Hiervoor is het gebruik van het deksel als accessoire nodig. (Zie paragraaf over instructies voor gebruik: Artisan stoomaccessoire)



Voedseltypes

Dankzij de functie met stoom kunt u kiezen uit vier verschillende voedselcategorieën.
De oven biedt een geschikte functie voor elk type voedselcategorie en stelt ook de ideale temperatuur voor de bereiding van het voedsel in. Zie de bereidingstabel en het receptenboek voor suggesties om deze vooraf ingestelde functies te gebruiken.

- VLEES
- GEVOGELTE
- VIS
- GEVULDE GROENTEN



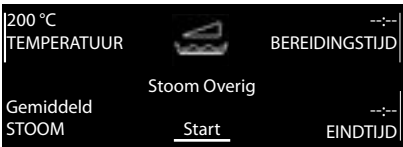
Instructies voor het gebruik van de oven

Stoom Overig

De oven biedt de mogelijkheid voor bereidingen met functies met stoom, met vier verschillende stoomniveaus en een temperatuurbereik van 130 tot 200°C

- LAAG STOOMNIVEAU
- GEMIDDELD STOOMNIVEAU
- HOOG STOOMNIVEAU

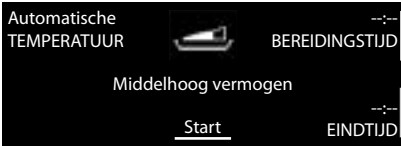
Zie de bereidingstabel en het receptenboek voor suggesties om deze functies te gebruiken.



Artisan functies

Dankzij deze functies kunnen verschillende soorten voedsel worden bereid met het Artisan accessoire, in combinatie met het traditionele verwarmingselement. Zie het receptenboek voor suggesties om deze functies te gebruiken

- LAAG VERMOGEN
- GEMIDDELD VERMOGEN
- HOOG VERMOGEN



Instructies voor het gebruik van de oven

GAARTHERMOMETER

Met de bijgeleverde gaarthermometer kunt u, tijdens de bereiding, de exacte temperatuur, tussen 0° en 100°C, binnenin het gerecht meten, om een optimale bereiding te garanderen. U kunt de gewenste binnentemperatuur programmeren afhankelijk van het te bereiden gerecht. De correcte plaatsing van de thermometer is belangrijk om het gewenste bereidingsresultaat te kunnen bereiken. Steek de thermometer volledig in het meest malse gedeelte van het stuk vlees, zonder daarbij boden of vette gedeelten te raken (Afb. A). Voor gevogelte moet de thermometer dwars, in het midden van de borst, geplaatst worden, waarbij u er op moet letten dat de punt niet in een holle ruimte terecht komt (Afb. B). Indien het vlees erg onregelmatig gevormd is moet u de bereiding controleren voordat u het gerecht uit de oven haalt. Sluit het uiteinde van de thermometer aan op de contactdoos die op de rechterwand van de ovenruimte zit.

De thermometer kan met de volgende functies worden gebruikt:

- Conventioneel
- Turbo hetelucht
- Pro Stoom Vlees
- Pro Stoom Gevogelte
- Pro Stoom Overig
- Hete lucht
- Turbo Grill
- Tweli-grill (indien aanwezig)
- Slow cooking vlees en Slow cooking vis

Als de thermometer niet wordt gebruikt, gaat de bereiding op de normale manier verder (afb. 1); anders geeft het display aan dat de thermometer niet is aangesloten (afb. 2). Na de bevestiging worden op het display alle geselecteerde bereidingsparameters weergegeven:

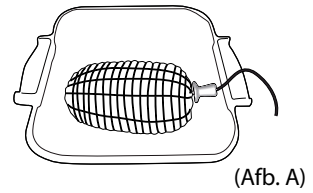
- linksboven (zone 1) de oventemperatuur;
- rechtsboven (zone 3) de gewenste binnentemperatuur van het voedsel (gaarthermometer, zoals in Afb. 3).

Draai aan de knop "Navigatie" tot de cursor ter hoogte van "Start" staat en druk vervolgens op .

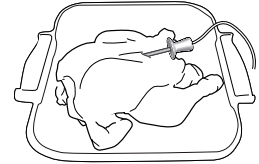
Rechtsonder (zone 4) op het bereidingsscherm wordt de "huidige" binnentemperatuur van het voedsel weergegeven (afb. 4). Tijdens de eerste twee minuten kan de gewenste voedseltemperatuur (gaarthermometer, zoals in afb. 4) worden gewijzigd. Na twee minuten wordt deze indicatie vervangen door de bereidingstijd (Afb. 5). Wanneer de voor het gerecht voorziene binnentemperatuur bereikt verschijnt er gedurende 3 seconden een knipperend bericht op het display (Afb. 6). Vervolgens kunt u de bereidingsduur verlengen door de knop "Navigatie" te draaien naar +. Als er geen toets wordt ingedrukt gaat de oven nog 6 minuten door met de bereiding, om uitstekende resultaten te garanderen. Als de bereidingstijd wordt verlengd wordt dit weergegeven in de rechterbovenhoek (zone 3). Aan het einde van de bereiding staat op het display de mogelijkheid tot "bruin korstje geven" vermeld (voor die functies waarbij dat mogelijk is).

OPMERKINGEN:

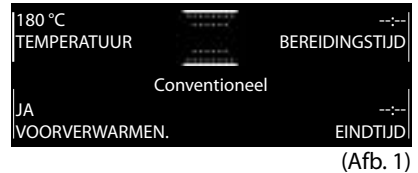
1. Wanneer er twee minuten zijn verstreken sinds het begin van de bereiding moet de gaarthermometer voor het wijzigen van de gewenste binnentemperatuur worden losgekoppeld en vervolgens weer worden aangesloten.
2. Als de gaarthermometer is geplaatst voordat er een functie was geselecteerd kunnen er alleen bereidingsfuncties zonder voorverwarming worden geselecteerd. Voor recepten waarbij voorverwarmen nodig is plaatst u het voedsel met de gaarthermometer pas na het voorverwarmen.



(Afb. A)



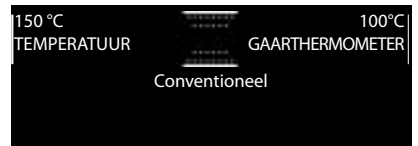
(Afb. B)



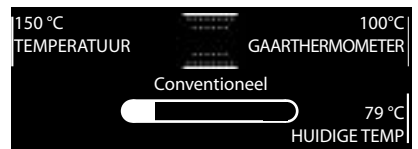
(Afb. 1)



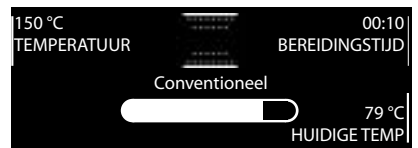
(Afb. 2)



(Fig. 3)



(Fig. 4)



(Fig. 5)



(Afb. 6)

Instructies voor het gebruik van de oven

INSTELLINGEN

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

OPMERKING: Als de oven uitgeschakeld is en de functie ECOMODUS ("Energiebesparing") geactiveerd is (AAN), dan gaat de display na enkele minuten uit en wordt de klok weergegeven. Om de informatie op de display weer te geven en het lampje weer in te schakelen, drukt u eenvoudig op een willekeurige toets of draait u aan een van de knoppen. Als de functie ECOMODUS geactiveerd is tijdens een bereidingsfunctie, wordt de ovenverlichting na 1 minuut bereidingstijd uitgeschakeld en weer ingeschakeld bij iedere interactie van de gebruiker. Als de functie niet geactiveerd is (UIT), dan wordt na enkele minuten alleen de helderheid van het display verminderd.

TOETSENBLOKKERING

Met deze functie kunt u alle toetsen op het bedieningspaneel blokkeren.

Houd de toetsen  en  minimaal 3 seconden tegelijkertijd ingedrukt om de toetsenblokkering in te schakelen.

Als de blokkering actief is, werken de toetsen niet en verschijnen er een waarschuwingsbericht en het symbool  op het display.

Deze functie kan ook tijdens het bereidingsproces worden ingeschakeld.

Om deze functie uit te schakelen, moet de bovenste procedure worden herhaald. Als de toetsenvergrendeling actief is, kunt u de oven alleen uitschakelen door de knop op 0 (nul) te draaien. Echter in dit geval moet de vorige geselecteerde functie weer opnieuw worden ingesteld.

Tabel met functiebeschrijvingen

TRADITIONELE FUNCTIES		
	CONVENTIONEEL	Voor het bereiden van gerechten op één steunhoogte. Gebruik steunhoogte 3. Gebruik voor het bereiden van pizza's, hartige taarten en zoete taarten met een vloeibare vulling de eerste of tweede steunhoogte.
	GRILLEN	Voor het grillen van karbonades, spiesen en worstjes; het gratineren van groenten en om brood te roosteren. Zet het gerecht op de vierde of vijfde steunhoogte. Voor het grillen van vlees wordt geadviseerd de opvangbak te gebruiken om het braadvet op te vangen. Plaats de opvangbak op steunhoogte 3/4 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 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.
	TWELI-GRILL	Om vlees, vis en gevogelte op één of twee steunhoogtes tegelijk te grillen. Plaats de grill met het te grillen voedsel op de vijfde, vierde of derde steunhoogte (kies de beste afstand naargelang het formaat van het voedsel en hoe bruin u het wilt, denk eraan dat het voedsel bruiner zal worden naarmate het dichtere bij de grill wordt geplaatst). Om een grote hoeveelheid voedsel te grillen, plaatst u de twee roosters op de vijfde en de derde steunhoogte. Wanneer het voedsel op de bovenste steunhoogte naar wens is gegrild, wisselt u de twee gerechten van plaats en laat u ze verder grillen. Zo kan het voedsel op beide steunhoogtes tegelijk worden geserveerd, met dezelfde temperatuur en even goed gebruid. 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.
	HETE LUCHT	Voor het gelijktijdig bereiden van verschillende gerechten op meerdere steunhoogtes (maximaal drie) die dezelfde bereidingstemperatuur hebben (bijv.: vis, groenten, gebak). Met deze functie worden er geen geuren van het ene naar het andere gerecht overgebracht. Gebruik de derde steunhoogte voor bereidingen op één steunhoogte, de eerste en vierde steunhoogte voor bereidingen op twee platen en de eerste, derde en vijfde steunhoogte voor bereidingen op drie steunhoogtes.
	TURBO HETE LUCHT	Voor bereiden van vlees, gevulde taarten (kaastaarten, strudel of vruchtentaarten) en gevulde groenten op één steunhoogte. Deze functie maakt gebruik van zachte ventilatie met tussenpozen, waardoor het voedsel niet te veel uitdroogt. Aanbevolen wordt de derde steunhoogte te gebruiken. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden vóór de bereiding.
	SPECIALE FUNCTIES	zie SPECIALE FUNCTIES
	INSTELLINGEN	Voor het instellen van het display (taal, tijd, helderheid, volume van het geluidssignaal, energiebesparing).
	PROFESSIONELE FUNCTIES – Gebak bereiden	Specifieke functies voor het gekozen gerecht, met de ideale aanbevolen temperatuur. De ovenruimte wordt automatisch optimaal voorverwarmd en het bereiden wordt automatisch beheerd met een specifieke cyclus voor elk recept.
	ARTISAN STOOMFUNCTIES	Zie ARTISAN STOOMFUNCTIES/.
	ARTISAN FUNCTIES	Deze functie is ideaal voor het voorbereiden van verschillende soorten voedsel met het bijgeleverde accessoire. Volg de instructies. Het is mogelijk om het gewenste vermogen te kiezen uit drie beschikbare niveaus (hoog, medium, laag) en de bereidingstijd. Dit programma activeert de functie van het accessoire in combinatie met de conventionele verwarmingselementen.
	SNEL VOORVERWARMEN	Om de oven snel voor te verwarmen.

Tabel met functiebeschrijvingen

SPECIALE FUNCTIES		
Functie	Functie	Beschrijving functie
	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	Om zojuist bereide gerechten (bv. vlees, gefrituurde gerechten of ovenschotels) warm en krokant te houden. Plaats het voedsel op de middelste steunhoogte. Deze 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. Zet het deeg op de tweede steunhoogte. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden. Om de kwaliteit van het rijzen te behouden schakelt u de functie niet in als de oven nog heet is na een bereidingsprogramma.
	SLOW COOKING VLEES SLOW COOKING VIS	Om vlees (op 90 °C) en vis (op 85 °C) behoedzaam te bereiden. Deze functie zorgt voor een langzame bereiding, waardoor het vlees malser en sappiger blijft. Dankzij een gematigde temperatuur wordt het voedsel niet bruin en het resultaat lijkt op een bereiding met stoom. Wanneer de braadstukken eerst in een pan worden aangebraden om de buitenkant van het vlees dicht te schroeien, worden de sappen beter vastgehouden. De bereidingstijden variëren van 2 uur voor vis van 300 gram tot 4-5 uur voor vis van 3 kg Voor vlees variërende bereidingstijden van 4 uur voor braadstukken van 1 kg tot 6-7 uur voor braadstukken van 3 kg. Om het beste resultaat te behalen, laat u de ovendeur gesloten tijdens de bereiding. Anders ontsnapt de warmte; gebruik de gaarthermometer (indien aanwezig) of een standaard oventhermometer.
	DROGEN Fruit Groenten Champignons	Om fruit, groenten en champignons te drogen. Gebruik het bijgeleverde accessoire (of een smal rooster) om te voorkomen dat kleine schijfjes vallen en zodat luchtcirculatie mogelijk is. Gebruik de derde steunhoogte voor bereidingen op één steunhoogte, de eerste en vierde steunhoogte voor bereidingen op twee steunhoogtes, de eerste, derde en vijfde steunhoogte voor bereidingen op drie steunhoogtes en de eerste, derde, vierde en vijfde steunhoogte voor bereidingen op vier steunhoogtes. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden. Laat de ovendeur halfopen.
	YOGHURT	Voor het bereiden van zelfgemaakte yoghurt. Gebruik porseleinen bakjes of bakvormpjes van aluminiumfolie. Dek ze af met aluminiumfolie, voordat ze in het apparaat worden geplaatst. Plaats de opvangbak met de schalen op de eerste steunhoogte. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden.
	TWELI-BASE	Voor recepten waarvoor er hitte van onderen nodig is. Deze functie wordt aanbevolen om de onderkant van alle soorten gerechten (hartige taarten, pizza's, brood, cakes, biscuits, enz.) beter af te werken of te bruinen of om erg vloeibaar voedsel, zoals sauzen, in te dikken. De functie kan ook worden gebruikt voor de bereiding. Ze wordt aanbevolen om gerechten te bereiden die bovenaan niet moeten worden gebruikt, zoals rijstschotels, gerechten in papillot, stoofpotten en sauzen. Gebruik hiervoor bij voorkeur de tweede steunhoogte. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden.
	ECO HETELUCHT	Gevulde braadstukken en stukken vlees op één steunhoogte bereiden. Deze functie maakt gebruik van discontinue, delicate ventilatorhulp, waardoor overmatig drogen van voedsel wordt voorkomen. In deze ECO-functie blijft het lampje uit tijdens de bereiding; het kan tijdelijk weer ingeschakeld worden door op de bevestigingstoets te drukken. Voor het gebruik van de ECO-cyclus, waardoor het energieverbruik lager is, mag de ovendeur niet worden geopend zolang het bereidingsrecept niet klaar is. Aanbevolen wordt de derde steunhoogte te gebruiken. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden.

Tabel met functiebeschrijvingen

ARTISAN STOOMFUNCTIES		
Functie	Functie	Beschrijving functie
	VOEDSELTYPE Vlees, gevogelte, vis, gevulde groenten	De gecombineerde functies leveren professionele resultaten op dankzij de toevoeging van stoom aan de bereidingscycli. Giet het water in het voorziene accessoire en kies de specifieke functie voor uw gerecht. De hoeveelheid water en de optimale temperatuur voor elk voedseltype staan in de bereidingstabel.
	STOOM OVERIG	Deze functie combineert stoomkoken met traditioneel bereiden, om uw voedsel op een optimale manier te bereiden. Het is mogelijk om de oventemperatuur (van 130°C tot 200°C) en het stoomniveau (laag, medium en hoog) manueel te kiezen. De hoeveelheid water die in het stoomaccessoire moet worden gedaan varieert afhankelijk van het geselecteerde stoomniveau: laag 100-150 ml, gemiddeld 150-250 ml en hoog 250-350 ml. In de bereidingstabel staan een paar tips om uw gerechten te bereiden, inclusief brood.
	STOOM PUUR	Met het bijgeleverde stoomaccessoire met het speciale deksel (zie het desbetreffende deel) kunnen vis, groenten, crèmes en andere gerechten met stoom worden bereid. Bij deze functie moet er steeds 1 liter water worden toegevoegd.
	ARTISAN	Deze functie is ideaal voor het voorbereiden van verschillende soorten voedsel met het bijgeleverde accessoire. Volg de instructies. Het is mogelijk om het gewenste vermogen te kiezen uit drie beschikbare niveaus (hoog, medium, laag) en de bereidingstijd. Dit programma activeert de functie van het accessoire in combinatie met de conventionele verwarmingselementen.

Bereidingstabel Artisan Stoomfunctie

Recept	Functie	Voorverwarmen	Steunhoogte (van onder)	Water (ml)	Tempera- tuur (°C)	Tijd (minuten)	Accessoires
Koekjes van kruimeldeeg	"Laag" stoom overig	-	2	100	170 - 180	15-25	taartvorm op rooster / bakplaat
Vruchtenpastei	"Laag" stoom overig	-	2	100	170 - 180	40-50	taartvorm op rooster / bakplaat
Luchtig gebak	"Gemiddeld" stoom overig	-	2	200	170 - 180	45-70	Taartvorm op rooster
Cake	"Gemiddeld" stoom overig	-	2	100	170 - 180	30-40	Taartvorm op rooster
Focaccia	"Gemiddeld" stoom overig	-	3	200	200	30-40	bakplaat
Brood (Broodjes / volledig brood)	"Gemiddeld" stoom overig	-	2	100	170-180	35-85	bakplaat
Stokbrood	"Gemiddeld" stoom overig	-	2	200	200	35-40	bakplaat
Geb. aardappelen	"Hoog" stoom overig	-	2	250	200	50-70	bakplaat
Kalfsvlees / rundvlees / varkensvlees 1 kg	Artisan stoomfuncties "Vlees"	-	2	100	200	60-70	taartvorm of Pyrex op rooster / bakplaat
Kalfsvlees / rundvlees / varkensvlees in stukken	Artisan stoomfuncties "Vlees"	-	2	200-500	160-180	60-80	taartvorm of Pyrex op rooster / bakplaat
Rosbief rosé 1 kg	Artisan stoomfuncties "Vlees"	-	2	200	200	40-50	taartvorm of Pyrex op rooster / bakplaat
Rosbief rosé 2 kg	Artisan stoomfuncties "Vlees"	-	2	200	200	55-65	taartvorm of Pyrex op rooster / bakplaat
Lamsbout	Artisan stoomfuncties "Vlees"	-	2	250	180 - 200	65-75	taartvorm of Pyrex op rooster / bakplaat
Gestoomde varkenschinken	Artisan stoomfuncties "Vlees"	-	2	400	160 - 180	85-100	taartvorm of Pyrex op rooster / bakplaat
Kip / parelhoen / eend 1 - 1,5 kg	Artisan stoomfuncties "Gevogelte"	-	2	100	200	50-70	Vuurvaste schaal op rooster
Kip / parelhoen / eend in stukken	Artisan stoomfuncties "Gevogelte"	-	3	100	200	55-65	Vuurvaste schaal op rooster
Kip / kalkoen / gans, 3 kg	Artisan stoomfuncties "Gevogelte"	-	2	400	180-200	120-140	taartvorm op rooster / bakplaat
Gevulde groenten (tomaten, courgettes, aubergines)	Artisan stoomfuncties "Gevulde groenten"	-	2-3	200	180-200	25-40	taartvorm op rooster / bakplaat
Vis (filet)	Artisan stoomfuncties "Vis"	-	2	200	180 - 200	15-30	taartvorm op rooster / bakplaat
Vis (heel 1 kg)	Artisan stoomfuncties "Vis"	-	2	300	180 - 200	40-50	taartvorm op rooster / bakplaat
Gestoomde groenten (aardappelen, spruitjes, bloemkool enz.)	Stoom Puur	—	1	1000	Auto	30-60	Stoomaccessoire + Klein rooster + Deksel
Vis (filets 150 g)	Stoom Puur	—	1	1000	Auto	20-30	Stoomaccessoire + klein rooster + deksel
Vis (heel 1 kg)	Stoom Puur	—	1	1000	Auto	40-50	Stoomaccessoire + klein rooster + deksel
Kipfilet	Stoom Puur	—	1	1000	Auto	35-60	Stoomaccessoire + klein rooster + deksel
Eieren	Stoom Puur	—	1	1000	Auto	30-40	Stoomaccessoire + klein rooster + deksel
Kastanjes	"Hoog vermogen" Artisan functies	-	2	200	170 - 180	45-70	Taartvorm op rooster

De bereidingstijden zijn bij benadering en verwijzen naar bereiden zonder de oven voor te verwarmen.

Bereidingstabel

Recept	Functie	Voorverwar- men	Steunhoogte (vanonder)	Temperatuur (°C)	Tijd (minuten)	Accessoires
Luchtig gebak		JA	2/3	160 - 180	30 - 90	Taartvorm op rooster
		-	1- 4	160 - 180	30 - 90	Steunhoogte 4: taartvorm op rooster
						Steunhoogte 1: taartvorm op rooster
Gevulde taarten (cheesecake, strudel, vruchtentaart)		-	3	160 - 200	35 - 90	Bakplaat of rooster + taartvorm
		-	1 - 4	160 - 200	40 - 90	Steunhoogte 4: taartvorm op rooster
						Steunhoogte 1: taartvorm op rooster
Koekjes / taartjes		JA	3	170 - 180	20 - 45	Bakplaat
		-	1- 4	150 - 170	20 - 45	Steunhoogte 4: bakplaat
						Steunhoogte 1: bakplaat
		-	1-3-5	150 - 170	20 - 45	Steunhoogte 5: ovenschaal op rooster / bakplaat
						Steunhoogte 3: bakplaat
						Steunhoogte 1: bakplaat
Soesjes		-	3	180 - 200	30 - 40	Bakplaat
		-	1 - 4	180 - 190	35 - 45	Steunhoogte 4: bakplaat op rooster / bakplaat
						Steunhoogte 1: bakplaat
		-	1-3-5	180 - 190	35 - 45	Steunhoogte 5: ovenschaal op rooster / bakplaat
						Steunhoogte 3: bakplaat
						Steunhoogte 1: bakplaat
Meringues		-	3	90	110 - 150	Bakplaat
		-	1- 4	90	140 - 160	Steunhoogte 4: ovenschaal op rooster
						Steunhoogte 1: bakplaat
		-	1-3-5	90	140 - 160	Steunhoogte 5: ovenschaal op rooster / bakplaat
						Steunhoogte 3: bakplaat
						Steunhoogte 1: bakplaat
Brood/pizza/focaccia		JA	1/2	190 - 250	15 - 50	Bakplaat
		-	1- 4	190 - 250	20 - 50	Steunhoogte 4: bakplaat op rooster / bakplaat
						Steunhoogte 1: bakplaat
		-	1-3-5	190 - 250	25 - 50	Steunhoogte 5: ovenschaal op rooster / bakplaat
						Steunhoogte 3: bakplaat op rooster / bakplaat
						Steunhoogte 1: bakplaat

Bereidingstabel

Recept	Functie	Voorverwar- men	Steunhoogte (van onder)	Temperatuur (°C)	Tijd (minuten)	Accessoires
Diepvriespizza's		-	3	250	10 - 20	Steunhoogte 3: bakplaat of rooster
		-	1 - 4	230 - 250	10 - 25	Steunhoogte 4: bakplaat op rooster / bakplaat
						Steunhoogte 1: bakplaat
Hartige taarten (groentetaart, quiche)		-	3	180 - 190	40 - 55	Taartvorm op rooster
		-	1 - 4	180 - 190	45 - 60	Steunhoogte 4: taartvorm op rooster
						Steunhoogte 1: taartvorm op rooster
		-	1 - 3 - 5	180 - 190	45 - 60	Steunhoogte 5: taartvorm op rooster
						Steunhoogte 3: taartvorm op rooster
						Steunhoogte 1: bak- plaat + taartvorm
Pasteitjes / bladerdeeghapjes		-	3	190 - 200	20 - 30	Bakplaat
		-	1 4	180 - 190	20 - 40	Steunhoogte 4: ovenschaal op rooster
						Steunhoogte 1: bakplaat
		-	1 - 3 - 5	180 - 190	20 - 40	Steunhoogte 5: ovenschaal op rooster
						Steunhoogte 3: bakplaat op rooster / bakplaat
						Steunhoogte 1: bakplaat
Lasagne / pasta uit de oven / cannelloni / ovenschotels		-	3	190 - 200	45 - 65	Bakplaat of ovenschaal op rooster
Lamsvlees / kalfsvlees / rundvlees / varkensvlees 1 kg		-	3	190 - 200	80 - 110	Bakplaat of ovenschaal op rooster
Kip / Konijn / Eend 1 kg		-	3	200 - 230	50 - 100	Bakplaat of ovenschaal op rooster
Kalkoen / gans 3 kg		-	2	190 - 200	80 - 130	Bakplaat of ovenschaal op rooster
Vis uit de oven / in folie (filet, heël)		-	3	180 - 200	40 - 60	Bakplaat of ovenschaal op rooster
Gevulde groenten (tomaten, courgettes, aubergines)		-	2	180 - 200	50 - 60	Ovenschaal op rooster
Toast		-	5	hoog)	3 - 6	Rooster
Visfilet/moten vis		-	4	Gemiddeld	20 - 30	Steunhoogte 4: rooster (draai het voedsel halverwege de bereidingstijd om)
						Steunhoogte 3: opvangbak met water
Worstjes/spiesen/ spareribs/hamburgers		-	5	Gemiddeld- Hoog	15 - 30	Steunhoogte 5: rooster (draai het voedsel halverwege de bereidingstijd om)
						Steunhoogte 4: opvangbak met water
Gebraden kip 11,3 kg		-	2	Gemiddeld	55 - 70	Steunhoogte 2: rooster (draai het voedsel indien nodig om na twee derde van de bereidingstijd)
						Steunhoogte 1: opvangbak met water

Bereidingstabel

Recept	Functie	Voorverwar- men	Steunhoogte (vanonder)	Temperatuur (°C)	Tijd (minuten)	Accessoires
Gebraden kip 1 - 1,3 kg		-	2	Hoog	60 - 80	Steunhoogte 2: Draaispit (indien bijgeleverd)
						Steunhoogte 1: opvangbak met water
Rosbief rosé 1 kg		-	3	Gemiddeld	35 - 50	Ovenschaal op rooster (draai het voedsel indien nodig na tweederde van de bereidingstijd om)
Lamsbout / schenkel		-	3	Gemiddeld	60 - 90	Opvangbak of ovenschaal op rooster (draai het voedsel indien nodig na twee derde van de bereidingstijd om)
Geb. aardappelen		-	3	Gemiddeld	35 - 55	Opvangbak (draai het voedsel na tweederde van de bereidingstijd om)
Gegratin. groenten		-	3	Hoog	10 - 25	Bakplaat of ovenschaal op rooster
Lasagne & Vlees		-	1 - 4	200	50 - 100*	Steunhoogte 4: ovenschaal op rooster
						Steunhoogte 1: Bakplaat of ovenschaal op rooster
Vlees en aardappelen		-	1 - 4	200	45 - 100*	Steunhoogte 4: ovenschaal op rooster
						Steunhoogte 1: Bakplaat of ovenschaal op rooster
Vis en groente		-	1 - 4	180	30 - 50*	Steunhoogte 4: ovenschaal op rooster
						Steunhoogte 1: Bakplaat of ovenschaal op rooster
Volledige maaltijd: Taart (steunhoogte 5) / lasagne (steunhoogte 3) / vlees (steunhoogte 1)		-	1 - 3 - 5	190	40 - 120*	Steunhoogte 5: ovenschaal op rooster
						Steunhoogte 3: ovenschaal op rooster
						Steunhoogte 1: Bakplaat of ovenschaal op rooster
Worstjes/spiesen/ spareribs/hamburgers		-	3-5	Gemiddeld- Hoog	30 - 45	Steunhoogte 5: rooster (verwissel de niveaus wanneer het naar wens is gebruikt)
						Steunhoogte 3: rooster (verwissel de niveaus wanneer het naar wens is gebruikt)
						Steunhoogte 1: opvangbak met water
Gevulde braadstukken		-	3	200	80 - 120*	Bakplaat of ovenschaal op rooster
Gesneden vlees (konijn, kip, lam)		-	3	200	50 - 100*	Bakplaat of ovenschaal op rooster

* De bereidingsduur is zuiver indicatief en heeft betrekking op de gehele bereidingscyclus. Verwijder voedsel op verschillende momenten, afhankelijk van uw persoonlijke voorkeur.

Tabel Geteste Recepten

(in overeenstemming met IEC 60350-1:2011-12 en DIN 3360-12:07:07)

Recept	Functie	Voorverwar- men	Steunhoogte (van onder)	Temperatuur (°C)	Tijd (minuten)	Accessoires en opmerkingen*
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.2						
Koekjes van kruimeldeeg		JA	3	170	15 - 30	Bakplaat
		-	1 - 4	150	30 - 45	Steunhoogte 4: bakplaat
						Steunhoogte 1: bakplaat
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.3						
Kleine taartjes		JA	3	170	25 - 35	Bakplaat
		-	1 - 4	160	30 - 40	Steunhoogte 4: bakplaat
						Steunhoogte 1: bakplaat
		-	1 - 3 - 5	160	35 - 45	Steunhoogte 5: ovenschaal op rooster / bakplaat
						Steunhoogte 3: bakplaat
						Steunhoogte 1: bakplaat
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.1						
Cake zonder vet		JA	2	170	30 - 40	Taartvorm op rooster
			1 - 4	175	75 - 95	Steunhoogte 4: taartvorm op rooster
						Steunhoogte 1: taartvorm op rooster
IEC 60350:2009-03 § 8.5.2						
2 appeltaarten		-	2/3	185	70 - 90	Taartvorm op rooster
		-	1 - 4	175	75 - 95	Steunhoogte 4: taartvorm op rooster
						Steunhoogte 1: taartvorm op rooster
IEC 60350-1:2011-12 § 9.2						
Toast**		-	5	Hoog	3 - 6	Rooster
IEC 60350-1:2011-12 § 9.3						
Hamburgers**		-	5	Hoog	18 - 30	Steunhoogte 5: rooster (draai het voedsel halverwege de bereidingstijd om)
						Steunhoogte 4: opvangbak met water
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Appeltaart, vruchtenvlaai, apfelstrudel		-	3	180	35 - 45	Bakplaat
		-	1 - 4	160	55 - 65	Steunhoogte 4: bakplaat
						Steunhoogte 1: bakplaat
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Gebr. varkensvlees		-	2	190	150 - 170	Steunhoogte 2: bakplaat
DIN 3360-12:07 annex C						
Platte taart (Flat cake)		JA	3	170	40 - 50	Bakplaat
		-	1 - 4	160	45 - 55	Steunhoogte 4: bakplaat
						Steunhoogte 1: bakplaat

Tabel Geteste Recepten

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 functie "Turbo hete lucht" op één steunhoogte wordt geadviseerd de derde steunhoogte te gebruiken en dezelfde temperatuur als voor "HETELUCHT" op meerdere steunhoogtes.

De indicaties in de tabel zijn bedoeld zonder gebruik van de schuifrails. Voer testen zonder de schuifrails uit.

* Indien niet bijgeleverd, kunnen accessoires aangeschaft worden bij de Klantenservice.

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

Energiezuinigheidsklasse (in overeenstemming met EN 60350-1:2013-07)

Gebruik de betreffende tabel om testen uit te voeren

Energieverbruik en voorverwarmtijd

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

Aanbevolen gebruik en tips

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 voorverwarmtijd (indien nodig). De bereidingstemperaturen zijn bij benadering en zijn afhankelijk van de hoeveelheid voedsel en het type accessoire dat wordt gebruikt. 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 en ovenschalen van donker metaal. U kunt ook vuurvaste of aardewerk pannen en accessoires 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) 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.

Dessert

- Bak fijn gebak met de statische functie op één steunhoogte. Gebruik taartvormen van donker 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 houten prikker 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 "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 verkruidmeelde koekjes voordat u de vulling erin schenkt.

Aanbevolen gebruik en tips

Gebraden vlees

- U kunt elke soort ovenschaal of vuurvaste 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.
Wees voorzichtig, bij deze procedure komt er zeer hete stoom vrij. 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 bereidingsduur. Zet het rooster op een lagere steunhoogte om te voorkomen dat de korst verbrandt. Het vlees tijdens het bereiden twee derde draaien, let op dat er geen stoom vrijkomt bij het openen van de ovendeur.
Geadviseerd wordt om een opvangbak met een halve liter water direct onder het rooster te plaatsen waarop u het voedsel heeft gelegd, om het bakvet op te vangen. Vul indien nodig bij met water tijdens het grillen.

Tips voor gerechten die worden bereid met de traditionele functies

Recept	Steunhoogte (van onder)	Temperatuur (°C)	Aanbevolen eindtemperatuur voor gaarthermometer (°C)
Rosbief, rood	2/3	200 - 220	48
Rosbief, medium	2/3	170 - 190	60
Rosbief doorbakken	2/3	170 - 190	68
Gebraden kalkoen	1/2	150 - 170	75
Gebraden kip	2/3	200 - 210	83
Gebr. varkensvlees	2/3	170 - 190	75
Gebraden kalfsvlees	2/3	160 - 180	68

Draaispit (alleen bij bepaalde modellen)

Dit accessoire dient voor het gelijkmatig grillen van grote stukken vlees en gevogelte. Monteer het draagstuk op de tweede steunhoogte. Steek het vlees aan het spit. Zet kip vast met keukentouw, zet de twee uiteinden van het vlees vast met daarvoor bestemde vorken en controleer of het vlees goed vastzit aan het spit. Steek het spit in de opening aan de voorwand van de oven en leg het op de steun. Om vorming van dampen te voorkomen en bakvet op te vangen, adviseren wij om een opvangbak met minimaal 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 bereidingsduur de mozzarella over de pizza.

Rijsfunctie (alleen aanwezig bij bepaalde modellen)

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

Artisan stoomfuncties

Het is raadzaam om de bereiding van gepaneerd voedsel (bijv. visfilets) te beginnen met een koude oven.



FOR THE WAY IT'S MADE.

Gedrukt in Italië

/// 05/16

400010886137

NL