


# BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

## **UW EIGEN VEILIGHEID EN DIE VAN ANDEREN IS ZEER BELANGRIJK**

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

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

 **GEVAAR**

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

 **WAARSCHUWING**

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

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

- Het apparaat moet worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet voordat u installatiewerkzaamheden uitvoert.
- Installatie en onderhoud moeten worden uitgevoerd door een gespecialiseerd monteur, volgens de instructies van de fabrikant en in overeenstemming met de plaatselijke veiligheidsvoorschriften. Repareer of vervang geen enkel onderdeel van het apparaat, behalve als dit expliciet aangegeven wordt in de gebruikershandleiding.
- Het netsnoer mag uitsluitend worden vervangen door een gekwalificeerd elektricien. Wend u tot erkende servicecentra.
- Aarding van het apparaat is wettelijk verplicht.
- De voedingskabel van het apparaat moet lang genoeg zijn om het apparaat vanuit de inbouwpositie in het meubel te kunnen aansluiten op het elektriciteitsnet.
- Om ervoor te zorgen dat de installatie voldoet aan de geldende veiligheidsvoorschriften, moet een omnipolaire schakelaar met een afstand van minstens 3 mm tussen de contacten worden toegepast.
- Gebruik geen meervoudige contactdozen wanneer de oven is uitgerust met een stekker.
- Gebruik geen verlengkabels.
- Trek niet aan de voedingskabel.

- Als de installatie voltooid is, mogen de elektrische onderdelen niet meer toegankelijk zijn voor de gebruiker.
- Gebruik het oppervlak van de inductieplaat niet wanneer dit is gebarsten en schakel het apparaat uit om het risico op een elektrische schok 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 de ruimte). De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden voor schade die het gevolg is van oneigenlijk gebruik of een foute programmering van de bedieningsknoppen.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, mits deze worden begeleid door, resp. instructies met betrekking tot het veilig gebruik van het apparaat hebben gekregen van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid en zich bewust zijn van de mogelijke gevaren. Kinderen mogen niet spelen met het apparaat. Kinderen die niet onder toezicht staan, mogen het apparaat niet reinigen resp. geen door de gebruiker te verzorgen periodiek onderhoud daaraan verrichten.
- De toegankelijke onderdelen kunnen zeer heet worden tijdens het gebruik. Kinderen moeten op afstand worden gehouden en onder toezicht staan, om te voorkomen dat ze gaan spelen met het apparaat.
- Het apparaat en de delen daarvan worden heet tijdens gebruik. Raak dan ook niet de verwarmingselementen aan. Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt tenzij deze continu in de gaten worden gehouden.

- Raak de verwarmingselementen of de binnenkant van de oven tijdens en na het gebruik niet aan, omdat dit letsel kan veroorzaken. Vermijd contact met doeken of andere brandbaar materiaal tot alle onderdelen van het apparaat voldoende zijn afgekoeld.
- Open de deur van het apparaat na afloop van de bereiding voorzichtig, en laat de warme lucht of de damp geleidelijk ontsnappen voordat u het gerecht uit de oven haalt. Als de deur van het apparaat gesloten is, komt de warme lucht naar buiten door de opening boven het bedieningspaneel. Blokkeer de ventilatieopeningen nooit.
- Gebruik ovenhandschoenen om schalen en accessoires uit de oven te halen, en let erop dat u de verwarmingselementen niet aanraakt.
- Plaats geen brandbaar materiaal in het apparaat of in de buurt ervan. Het apparaat kan dan in brand vliegen als het per ongeluk wordt ingeschakeld.
- Verwarm of bereid geen voedsel in gesloten potten of blikken in het apparaat. De druk in het blik of de pot kan door de warmte hoog oplopen, waardoor het explodeert en het apparaat beschadigt.
- Gebruik geen schalen of houders van synthetisch materiaal.
- Oververhit vet of oververhitte olie vat gemakkelijk vlam. Houd de bereiding van gerechten met veel vet of olie in de gaten.
- Laat het apparaat nooit onbewaakt achter tijdens het droogproces van gerechten
- Als er bij de bereiding alcoholische dranken (bijv. rum, cognac, wijn) worden gebruikt, bedenk dan dat alcohol op hoge temperatuur verdampt. De alcohol damp kan vlam vatten wanneer deze in contact komt met het elektrische verwarmingselement.
- Gebruik nooit stoomreinigers.
- Raak de oven niet aan tijdens de pyrolysecyclus. Houd kinderen uit de buurt van de oven tijdens de pyrolysecyclus. Overmatig veel gemorst vuil in de ovenruimte moet voorafgaand aan de reinigingscyclus verwijderd worden (alleen voor ovens met pyrolysefunctie).

- Gebruik uitsluitend de temperatuursensor die wordt geadviseerd voor deze oven.
- Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen deur van de oven te reinigen om krassen op het oppervlak te voorkomen; krassen kunnen op termijn leiden tot het uit elkaar spatten van het glas.
- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat de lamp wordt vervangen om het gevaar op een elektrische schok te vermijden.
- Gebruik geen aluminiumfolie om voedsel in de kookpan af te dekken (geldt uitsluitend voor ovens met meegeleverde kookpan).
- Gebruik beschermende handschoenen voor het uitpakken en installeren.

### **Afvalverwerking van huishoudelijke apparaten**

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

## **INSTALLATIE**

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

### **GEREEDMAKEN VAN HET MEUBEL VOOR INBOUW VAN DE OVEN**

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

### **AANSLUITING OP HET ELEKTRICITEITSNET**

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

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

## **ALGEMENE AANBEVELINGEN**

### **Voor het gebruik:**

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


### **Tijdens het gebruik:**

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

### **Verwerking van de verpakking**

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

### **Afvalverwerking van het product**

- Dit apparaat is voorzien van het merkteken volgens de Europese Richtlijn 2002/96/EG inzake Afgedankte elektrische en elektronische apparaten (AEEA).
- Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste manier als afval wordt verwerkt, helpt u mogelijk schadelijke gevolgen voor het milieu en de gezondheid te voorkomen, die veroorzaakt zouden kunnen worden door onjuiste verwerking van dit product als afval.
- Het symbool  op het product of op de begeleidende documentatie geeft aan dat dit apparaat niet als huishoudelijk afval behandeld mag worden, maar dat het ingeleverd moet worden bij een speciaal inzamelingscentrum voor de recycling van elektrische en elektronische apparatuur.

### **Energiebesparing**

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

## CONFORMITEITSVERKLARING (C E)

- Dit apparaat is bedoeld om in aanraking te komen met voedingsmiddelen en is in overeenstemming met de richtlijn (C E) n.1935/2004 en is ontworpen, vervaardigd en op de markt gebracht in overeenstemming met de veiligheidsvoorschriften van de "Laagspanningsrichtlijn" 2006/95/EG (die 73/23/EEG en daaropvolgende amendementen vervangt), de beschermingsvoorschriften van de "EMC"-richtlijn 2004/108/EG.

## OPSPOREN VAN STORINGEN

### **De oven werkt niet:**

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

### **De elektronische programmeerfunctie werkt niet:**

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

## KLANTENSERVICE

### **Voordat u contact opneemt met de Klantenservice:**

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

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

Vermeld altijd:

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

**SERVICE** 0000 000 00000



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

## REINIGING

### **! WAARSCHUWING**

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

### **Buitenkant van de oven**

**BELANGRIJK:** gebruik geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen. Reinig deze producten onmiddellijk met een vochtige microvezeldoek wanneer ze per ongeluk in aanraking komen met de apparatuur.

- Reinig de oppervlakken met een vochtige microvezeldoek. Als de buitenkant zeer vuil is, voeg dan een paar druppels afwasmiddel toe aan het water. Afdrogen met een droge doek.

### **Binnenkant van de oven**

**BELANGRIJK:** gebruik geen schuursponsjes, sponsjes van staalwol of metalen schrapers. Hierdoor kunnen de gelakte oppervlakken en het glas van de deur op den duur beschadigd raken.

- Laat de oven na elk gebruik afkoelen en reinig het apparaat bij voorkeur als het nog lauwwarm is om aangekoekte etensresten (bijv. voedsel met een hoog suikergehalte).
- Gebruik speciale ovenreinigingsmiddelen en houd u aan de aanwijzingen van de fabrikant.
- Maak het glas van de deur schoon met een geschikt vloeibaar reinigingsmiddel. Om de deur gemakkelijker te kunnen reinigen kunt u deze verwijderen (zie ONDERHOUD).
- Het bovenste verwarmingselement van de grill (zie ONDERHOUD) kan omlaag worden gezet (alleen bij bepaalde modellen) om de bovenkant van de ovenruimte te kunnen reinigen.

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

### **Accessoires:**

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

## ONDERHOUD

### **! WAARSCHUWING**

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

## **VERWIJDEREN VAN DE DEUR**

### **De deur verwijderen:**

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

### **De deur weer terugplaatsen:**

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

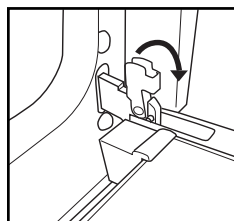


Fig. 1

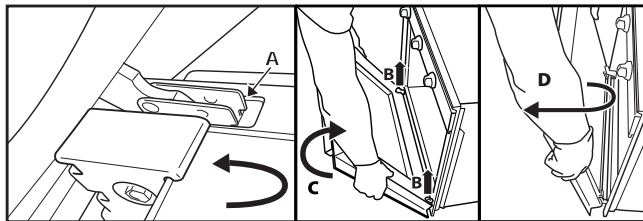


Fig. 2

## **OMLAADERENGEN VAN HET BOVENSTE VERWARMINGSELEMENT (ALLEEN BIJ BEPAALDE MODELLEN)**

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

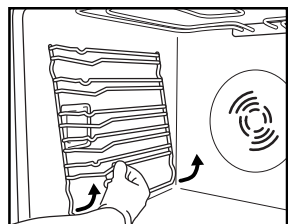


Fig. 3

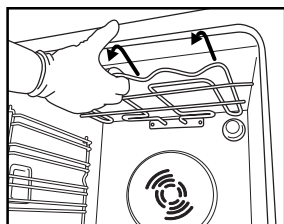


Fig. 4

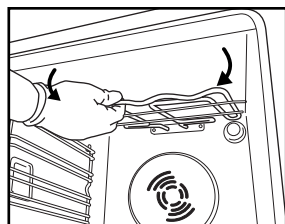


Fig. 5

## **VERVANGEN VAN HET LAMPJE**

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

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

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

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

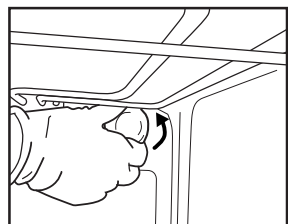


Fig. 6

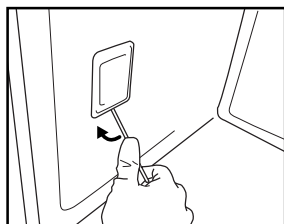


Fig. 7

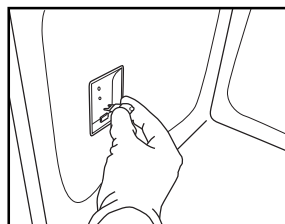


Fig. 8

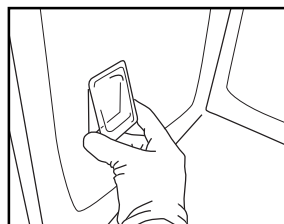


Fig. 9

### **OPMERKING:**

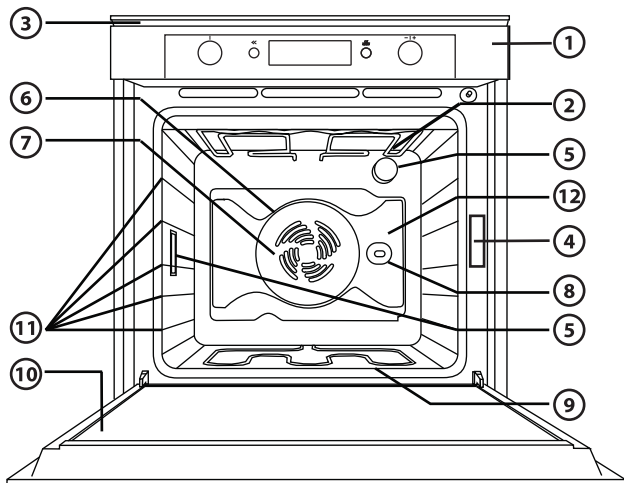
- Gebruik alleen gloeilampen van 25-40W/230V type E-14, T300 °C, of halogeenlampen van 20-40W/230 V type G9, T300 °C.
- De lamp die is toegepast in dit apparaat is speciaal ontworpen voor gebruik in elektrische apparaten en is niet geschikt voor het verlichten van normale ruimtes in huis (EG-richtlijn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

### **BELANGRIJK:**

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

# INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK VAN DE OVEN

## RAADPLEEG VOOR DE ELEKTRISCHE AANSLUITING HET HOOFDSTUK OVER DE INSTALLATIE



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

### OPMERKING:

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

### BIJGELEVERDE ACCESSOIRES

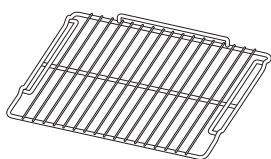


Fig. A

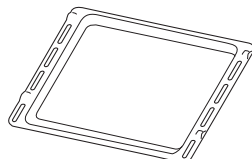


Fig. B

- A. ROOSTER:** kan gebruikt worden om voedsel op te grillen of als draagrooster voor pannen, bak- en cakevormen en ovensvaste schalen.
- B. OPVANGBAK:** is bedoeld om vet op te vangen wanneer hij onder het rooster wordt geplaatst, of als bakplaat voor het bereiden van vlees, vis, groenten, focaccia enz.

**Het aantal accessoires is afhankelijk van het aangeschafte model.**

### NIET-BIJGELEVERDE ACCESSOIRES

Bij de Klantenservice kunt u apart andere accessoires aanschaffen.



## **PLAATSEN VAN DE ROOSTERS EN ANDERE ACCESSOIRES IN DE OVEN**

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

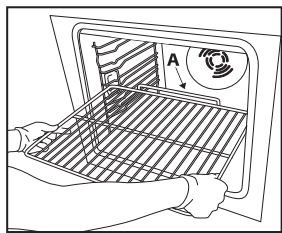


Fig. 1

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

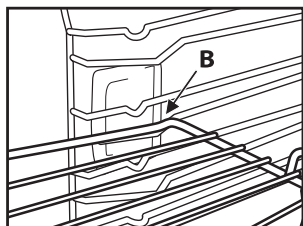


Fig. 2

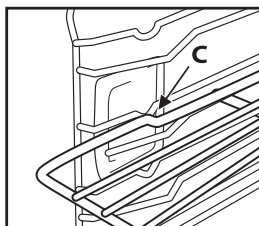
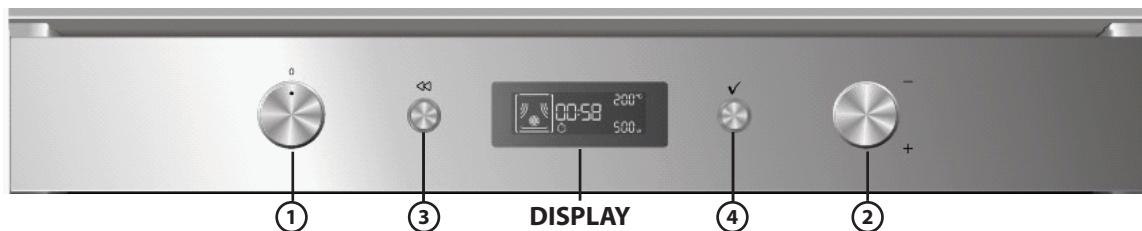


Fig. 3

3. Houd het rooster weer horizontaal en duw tot het helemaal in de oven zit "C" (Fig. 3).
  4. Ga in omgekeerde volgorde te werk om het rooster uit de oven te halen.
- Het plaatsen van de andere accessoires, zoals de opvangbak en de bakplaat, gebeurt op precies dezelfde manier. Het uitstekende gedeelte op de bak en de plaat zorgt voor de blokkering.

## **BESCHRIJVING BEDIENINGSPANEEL**

### **ELEKTRONISCHE PROGRAMMEERFUNCTIES**



1. **FUNCTIEKNOP:** in-/uitschakelen en selecteren van functies
  2. **NAVIGATIEKNOP:** navigatie door de menu's, regeling van te voren ingestelde waarden
- OPMERKING: de twee knoppen zijn verzonken. Druk op het midden van de knop om ze uit hun zitting te laten komen.**
3. **KNOP** ⏪: om terug te keren naar het vorige scherm
  4. **KNOP** ✓: om instellingen te selecteren en te bevestigen

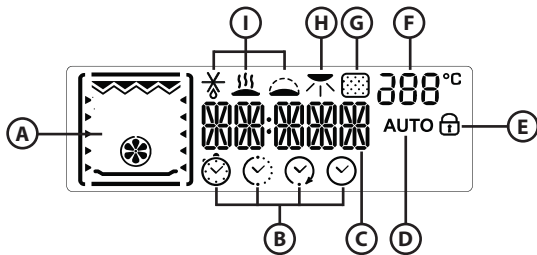
### **OVERZICHT FUNCTIES**

Door de knop "Functies" in willekeurig welke stand te zetten, wordt de oven ingeschakeld: Op het display worden de functies of de bij elke functie horende submenu's weergegeven.

De submenu's zijn beschikbaar en kunnen geselecteerd worden wanneer de knop gedraaid wordt naar de functies GRILL, SPECIALS, INSTELLINGEN, BROOD/PIZZA, AUTOMATISCHE OVENREINIGING.

**OPMERKING: zie voor het overzicht en de beschrijving van de functies de specifieke tabel op pagina 82.**

## **BESCHRIJVING DISPLAY**



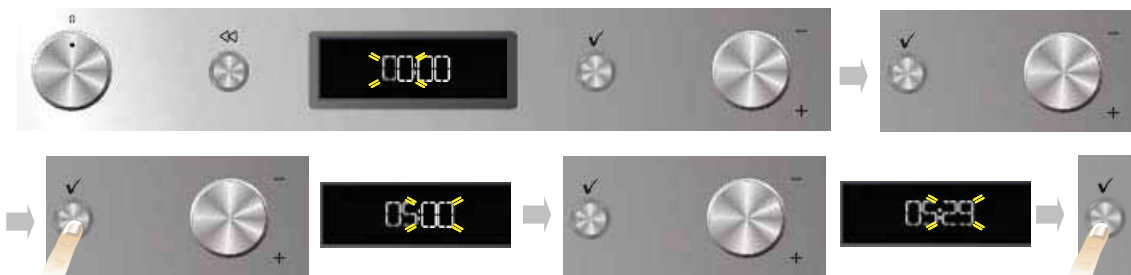
- A. Weergave van de actieve verwarmingselementen voor de verschillende functies
- B. Symbolen met betrekking tot het tijdsbeheer: timer, bereidingsduur, tijdstip einde bereiding, huidig tijdstip
- C. Informatie met betrekking tot de voorgekozen functies
- D. Automatische BROOD/PIZZA-functie geselecteerd
- E. Indicatie ovendeur gesloten tijdens de automatische reinigingscyclus (pyrolyse)
- F. Binnentemperatuur oven
- G. Pyrolysefunctie (niet aanwezig op dit model)
- H. Bruin korstje geven
- I. Speciale functies: Ontdooien, Warmhouden, Rijzen, Eco Hete Lucht

## **INSCHAKELING VAN DE OVEN - INSTELLING TAAL**

Als de oven voor het eerst wordt ingeschakeld, toont het display: ENGLISH

Draai aan de knop "Navigatie" tot de gewenste taal wordt weergegeven en druk op de knop ✓ om te bevestigen.

## **DE TIJD INSTELLEN**



Na het instellen van de taal moet de tijd op de klok worden ingesteld. Op het display knipperen de twee cijfers die het uur aangeven.

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

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

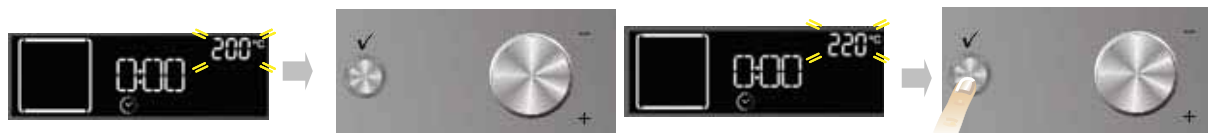
## **KEUZE VAN DE BEREIDINGSFUNCTIES**



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

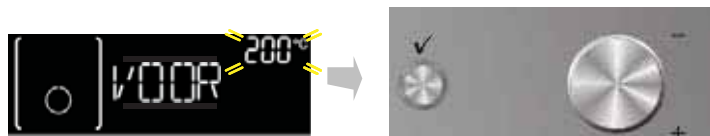
## **INSTELLEN VAN DE TEMPERATUUR/GRILLVERMOGEN**





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



1. Draai de knop "Navigatie" tot de gewenste waarde wordt weergegeven.
2. Druk op de toets  om te bevestigen.

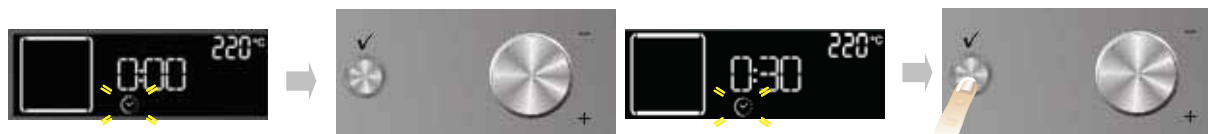
## **SNEL VOORVERWARMEN**





1. Kies de functie Snel voorverwarmen door de knop "Functies" op het symbool  te zetten.
2. Bevestig met de toets : de instellingen verschijnen op het display.
3. Als de temperatuur overeenkomt met de gewenste temperatuur, druk dan op de toets . Om de instelling te wijzigen gaat u te werk zoals beschreven in de vorige paragrafen. Op het display verschijnt de melding **VOOR**. Als de ingestelde temperatuur bereikt is, dan wordt de melding op het display vervangen door de bijbehorende waarde (bijv. 200 °C) en klinkt er een geluidssignaal. Na afloop van de voorverwarmingsfase selecteert de oven automatisch de statische functie . Zet het gerecht in de oven.
4. Als u een andere bereidingsfunctie wilt instellen, draai dan aan de knop "Functies" en selecteer de gewenste functie.

## **INSTELLING VAN DE BEREIDINGSDUUR**

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




1. Nadat u de temperatuur bevestigd heeft, gaat het symbool  knipperen.
2. Draai aan de knop Instelling tot de gewenste bereidingsduur wordt weergegeven.
3. Bevestig de bereidingsduur door op de toets  te drukken.

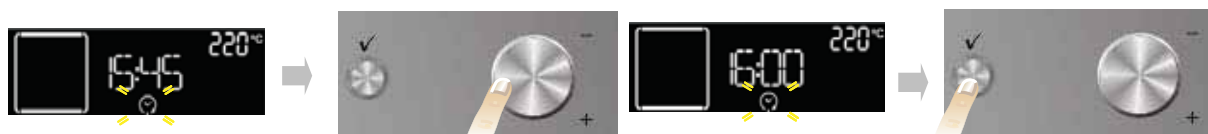
## **INSTELLEN VAN HET TIJDSTIP EINDE BEREIDING / UITGESTELDE START**

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

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

U kunt de gewenste eindtijd instellen en het starten van de oven met maximaal 23 uur en 59 minuten uitstellen, te beginnen vanaf het huidige tijdstip. Dit is alleen mogelijk na het instellen van een bereidingsduur.

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



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

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

**Op ieder gewenst moment kunnen de ingestelde waarden (temperatuur, instelling grill, bereidingstijd) worden gewijzigd met de knop ⏪ om terug te keren, gevolgd door de knop "Navigatie" om de waarden te wijzigen en druk op knop ✓ om uw keuze te bevestigen.**

## **TIMER**



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

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

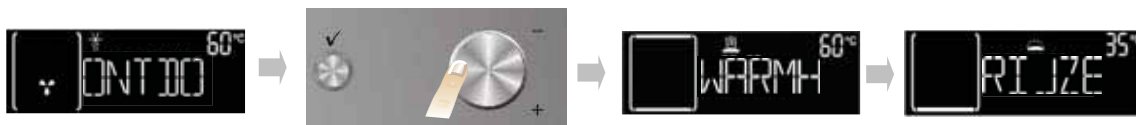
## **TOETSENBLOKKERING**



Deze functie kan gebruikt worden om de toetsen en knoppen van het bedieningspaneel te blokkeren. Druk minstens 3 seconden tegelijkertijd op ⏪ en ✓ om deze optie te activeren. Als deze optie is geactiveerd, worden de functies van de bijbehorende knoppen geblokkeerd en wordt op het display het sleutelsymbool weergegeven. Deze functie kan ook tijdens het bereidingsproces worden ingeschakeld. Om deze functie uit te schakelen, moet de bovenste procedure worden herhaald. Als de functie toetsenblokkering is ingeschakeld, kan de oven worden uitgeschakeld door de knop op 0 (nul) te zetten. Echter in dit geval moet de vorige geselecteerde functie weer opnieuw worden ingesteld.

## **SPECIALE FUNCTIES SELECTEREN**

Door de knop "Functies" op symbol ✨ te zetten, opent u een submenu dat drie speciale functies bevat. Om een van deze functies nader te bekijken, te selecteren of te starten, gaat u als volgt te werk:



1. Draai de knop "Functies" naar het symbol ✨: op het display wordt "ONTDOOIEN" weergegeven in combinatie met de functie die bij dit symbol hoort.
2. Draai aan de knop "Navigatie" om door het overzicht van de functies te bladeren: ONTDOOIEN, WARMHOUDEN, RIJZEN, ECO HETE LUCHT.
3. Druk op de toets ✓ om te bevestigen.


## **BRUINEN**

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




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

## **BROOD/PIZZA-FUNCTIE SELECTEREN**

Door de knop "Functies" op het symbool  te zetten, opent u een submenu dat de automatische bereidingsfuncties voor "brood" en "pizza" bevat.


### **Brood**




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

### **Pizza**



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

## **INSTELLINGEN**

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

### **Taal**

1. Draai de knop "Navigatie" om TAAL weer te geven.
2. Druk op ✓ om toegang te krijgen tot de instelling.
3. Draai aan de knop "Navigatie" tot de gewenste taal wordt weergegeven en druk op de knop ✓ om te bevestigen.

### **Klok**

Draai de knop "Navigatie" om KLOK weer te geven. Zie de vorige paragraaf (DE TIJD INSTELLEN) om de tijd van de dag te wijzigen.

## **Eco**

Als de stand ECO is geselecteerd (AAN), wordt de helderheid van het display verlaagd en wordt de klok weergegeven wanneer de oven 3 minuten in de stand-bystand staat. Druk op een toets of draai aan een knop om de informatie op het display weer te geven.

1. Draai de knop "Navigatie" om "ECO" weer te geven.
2. Druk op  om toegang te krijgen tot de instelling (AAN/UIT).
3. Draai aan de knop "Navigatie" om de gewenste instelling te selecteren en bevestig dit met de toets .
4. Als tijdens een bereidingsfunctie de Eco-functie actief is, wordt de lamp na 1 minuut bereiden uitgeschakeld en opnieuw geactiveerd voor iedere gebruikersinteractie.

## **Geluidssignaal**

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

1. Draai de knop "Navigatie" om "GELUID" weer te geven.
2. Druk op  om toegang te krijgen tot de instelling (AAN/UIT).
3. Draai aan de knop "Navigatie" om de gewenste instelling te selecteren en bevestig dit met de toets .












## **Helderheid**

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

1. Draai de knop "Navigatie" om "HELDERHEID" weer te geven.
2. Druk op toets : het cijfer 1 verschijnt op het display.
3. Draai aan de knop "Navigatie" om de helderheid te verminderen of te vermeerderen en bevestig dit met de toets .

# TABEL FUNCTIES

## FUNCTIEKNOP













	<b>OFF</b>	Om de bereiding te onderbreken en de oven uit te schakelen.	
	<b>LAMP</b>	Om het lampje in de oven in/uit te schakelen.	
	<b>SPECIALS</b>	 <b>ONTDOOIEN</b>	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.
		 <b>WARMHOUDEN</b>	Voor het warm en krokant houden van zojuist bereide gerechten (bijv: vlees, gefrituurde gerechten, ovenschotels). Plaats het voedsel op de middelste steunhoogte. De functie kan niet ingeschakeld worden als de temperatuur in de oven hoger dan 65 °C is.
		 <b>RIJZEN</b>	Voor het optimaal laten rijzen van zoet of hartig deeg. Om de kwaliteit van het rijzen te behouden kan de functie niet geactiveerd worden als de temperatuur in de oven hoger dan 40 °C is. Plaats het deeg op de tweede steunhoogte. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden.
		 <b>ECO HETE LUCHT</b>	Gevulde braadstukken en stukken vlees op één niveau 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 en kan tijdelijk opnieuw worden ingeschakeld door de bevestigingstoets in te drukken. Om de efficiëntie van het vermogen te maximaliseren, is het raadzaam om tijdens de bereiding niet de deur te openen. Aanbevolen wordt de derde steunhoogte te gebruiken. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden.
	<b>CONVENTIONEEL</b>	Voor het bereiden van gerechten op één steunhoogte. Gebruik steunhoogte 3. Gebruik steunhoogte 1 of 2 om pizza's, hartige hapjes en zoetigheid met vloeibare vullingen te bereiden. Verwarm de oven voor alvorens de te bereiden gerechten erin te plaatsen.	
	<b>TURBO HETE LUCHT</b>	Vlees en stukken met vloeibare vulling (hartig of zoet) bereiden op een steunhoogte. Gebruik steunhoogte 3. Verwarm de oven eerst voor.	
	<b>HETE LUCHT</b>	Voor het gelijktijdig bereiden van verschillende gerechten op twee steunhoogtes die dezelfde bereidingstemperatuur hebben (bijv.: vis, groenten, gebak). Met deze functie worden er geen geuren van het ene naar het andere gerecht overgebracht. Geadviseerd wordt om het tweede niveau te gebruiken voor bereidingen op één steunhoogte. Voor bereidingen op twee steunhoogtes wordt geadviseerd om steunhoogte 1 en 4 te gebruiken, nadat u de oven voorverwarmd hebt.	
	<b>MAXI COOKING</b>	Voor het braden van grote stukken vlees (meer dan 2,5 kg). Gebruik steunhoogte 1 of 3, afhankelijk van de grootte van het vlees. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden. Aanbevolen wordt om het vlees tijdens de bereiding om te keren om een gelijkmatige bruining aan beide kanten te verkrijgen. Het verdient de voorkeur het vlees zo nu en dan vochtig te maken om het niet te erg te laten uitdrogen.	















**FUNCTIEKNOP**







	<b>GRILL</b>	Om biefstukken, kebabs en saucijzen te grillen, om gegratineerde groenten te bereiden en brood te roosteren. Zet het gerecht op steunhoogte 4 of 5. 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.
	<b>TURBO GRILL</b>	Voor het grillen van grote stukken vlees (lamsbouten, rosbeef, 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.
	<b>INSTELLINGEN</b>	Voor de instellingen van het display (tijd, helderheid, volume geluidssignaal, energiebesparingsfunctie).
	<b>BROOD/PIZZA</b>	Voor het bakken van verschillende soorten en formaten brood en pizza. Binnen deze functie zijn er twee programma's waarvan de instellingen van te voren zijn vastgesteld. U hoeft alleen de vereiste waarden (temperatuur en tijd) aan te geven, dan zorgt de oven automatisch voor een optimale bereidingscyclus. Plaats het deeg op de tweede steunhoogte, nadat u de oven hebt voorverwarmd.
	<b>SNEL VOORVERWARMEN</b>	Om de oven snel voor te verwarmen.



# BEREIDINGSTABEL

Recept	Functie	Voorverwarmen	Steunhoogte (van onder)	Temp. (°C)	Tijd (min)	Accessoires en opmerkingen
Luchtig gebak		Ja	2/3	160-180	30-90	Taartvorm op rooster
		Ja	1-4	160-180	30-90	Steunhoogte 4: taartvorm op rooster Steunhoogte 1: taartvorm op rooster
Gevulde taarten (cheesecake, strudel, appeltaart)		Ja	3	160-200	30-85	Opvangbak/ bakplaat of taartvorm op rooster
		Ja	1-4	160-200	35-90	Steunhoogte 4: taartvorm op rooster Steunhoogte 1: taartvorm op rooster
Koekjes / taartjes		Ja	3	170-180	15-45	Opvangbak/ bakplaat
		Ja	1-4	160-170	20-45	Steunhoogte 4: rooster Steunhoogte 1: opvangbak/ bakplaat
Soesjes		Ja	3	180-200	30-40	Opvangbak/ bakplaat
		Ja	1-4	180-190	35-45	Steunhoogte 4: bakplaat op rooster Steunhoogte 1: opvangbak/ bakplaat
Meringues		Ja	3	90	110-150	Opvangbak/ bakplaat
		Ja	1-4	90	130-150	Steunhoogte 4: bakplaat op rooster Steunhoogte 1: opvangbak/ bakplaat
Brood / pizza / focaccia		Ja	1/2	190-250	15-50	Opvangbak/ bakplaat
		Ja	1-4	190-250	20-50	Steunhoogte 4: bakplaat op rooster Steunhoogte 1: opvangbak/ bakplaat








Recept	Functie	Voorverwarmen	Steunhoogte (van onder)	Temp. (°C)	Tijd (min)	Accessoires en opmerkingen
<b>Brood</b>	 (brood)	Ja	2	180-220	30-50	Opvangbak/ bakplaat of rooster
<b>Pizza</b>	 (pizza)	Ja	2	220-250	15-30	Opvangbak/ bakplaat
<b>Diepvriespizza's</b>		Ja	3	250	10-15	Steunhoogte 3: opvangbak/ bakplaat op rooster
		Ja	1-4	250	10-20	Steunhoogte 4: bakplaat op rooster Steunhoogte 1: opvangbak/ bakplaat
<b>Hartige taarten (groentetaart, quiche lorraine)</b>		Ja	2/3	180-190	40-55	Taartvorm op rooster
		Ja	1-4	180-190	45-60	Steunhoogte 4: taartvorm op rooster Steunhoogte 1: taartvorm op rooster
<b>Pasteitjes / bladerdeeghapjes</b>		Ja	3	190-200	20-30	Opvangbak/ bakplaat
		Ja	1-4	180-190	20-40	Steunhoogte 4: bakplaat op rooster Steunhoogte 1: opvangbak/ bakplaat
<b>Lasagne / pasta uit de oven / cannelloni / ovenschotels</b>		Ja	3	190-200	45-65	Opvangbak of bakplaat op rooster
<b>Lamsvlees / kalfsvlees / rundvlees / varkensvlees 1 kg</b>		Ja	3	190-200	80-110	Opvangbak of bakplaat op rooster
<b>Kip / konijn / eend 1 kg</b>		Ja	3	200-230	50-100	Opvangbak of bakplaat op rooster
<b>Kalkoen / gans 3 kg</b>		Ja	2	190-200	80-130	Opvangbak of bakplaat op rooster
<b>Vis uit de oven / in folie (filet, heel)</b>		Ja	3	180-200	40-60	Opvangbak of bakplaat op rooster
<b>Gevulde groenten (tomaten, courgettes, aubergines)</b>		Ja	2	170-190	30-60	Bakplaat op rooster

Recept	Functie	Voorverwarmen	Steunhoogte (van onder)	Temp. (°C)	Tijd (min)	Accessoires en opmerkingen
<b>Toast</b>		-	5	3 (hoog)	3-6	Rooster
<b>Visfilet/moten vis</b>		-	4	2 (gemiddeld)	20-30	Steunhoogte 4: rooster (draai het voedsel halverwege de bereidingstijd om)
						Steunhoogte 3: opvangbak met water
<b>Worstjes/spiezen/spareribs/hamburgers</b>		-	5	2-3 (gemiddeld-hoog)	15-30	Steunhoogte 5: rooster (draai het voedsel halverwege de bereidingstijd om)
						Steunhoogte 4: opvangbak met water
<b>Gebraden kip 1-1,3 kg</b>		-	2	2 (gemiddeld)	55-70	Steunhoogte 2: rooster (draai het voedsel om na tweederde van de bereidingstijd)
						Steunhoogte 1: opvangbak met water
				3 (hoog)	60-80	Steunhoogte 2: draaispit (indien bijgeleverd)
						Steunhoogte 1: opvangbak met water
<b>Rosbief rosé 1 kg</b>		-	3	2 (gemiddeld)	35-50	Bakplaat op rooster (draai het voedsel indien nodig na tweederde van de bereidingstijd om)
<b>Lamsbout / schenkel</b>		-	3	2 (gemiddeld)	60-90	Opvangbak of bakplaat op rooster (draai het voedsel indien nodig na tweederde van de bereidingstijd om)

Recept	Functie	Voorverwarmen	Steunhoogte (van onder)	Temp. (°C)	Tijd (min)	Accessoires en opmerkingen
<b>Gebakken aardappelen</b>		-	3	2 (gemiddeld)	45-55	Opvangbak / bakplaat (draai het voedsel indien nodig na tweederde van de bereidingstijd om)
<b>Gegratineerde groenten</b>		-	3	3 (hoog)	10-25	Opvangbak of bakplaat op rooster
<b>Lasagne en vlees</b>		Ja	1-4	200	50-100*	Steunhoogte 4: bakplaat op rooster
						Steunhoogte 1: opvangbak of bakplaat op rooster
<b>Vlees en aardappelen</b>		Ja	1-4	200	45-100*	Steunhoogte 4: bakplaat op rooster
						Steunhoogte 1: opvangbak of bakplaat op rooster
<b>Vis en groente</b>		Ja	1-4	180	30-50*	Steunhoogte 4: bakplaat op rooster
						Steunhoogte 1: opvangbak of bakplaat op rooster
<b>Gevulde braadstukken</b>		-	3	200	80-120*	Opvangbak of bakplaat op rooster
<b>Gesneden vlees (konijn, kip, lam)</b>		-	3	200	50-100*	Opvangbak of bakplaat op rooster

\* Bereidingstijden bij benadering. Gerechten kunnen op verschillende tijdstippen afhankelijk van de persoonlijke voorkeur uit de oven worden verwijderd.

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

Recept	Functie	Voorverwarmen	Steun-hoogte (van onder)	Temp. (°C)	Tijd (min)	Accessoires en opmerkingen
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.2</b>						
Koekjes van kruimeldeeg (Shortbread)		Ja	3	170	15-25	Opvangbak/bakplaat
		Ja	1-4	150	25-40	Steunhoogte 4: bakplaat Steunhoogte 1: opvangbak/bakplaat
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.3</b>						
Kleine taartjes (Small cakes)		Ja	3	170	20-30	Opvangbak/bakplaat
		Ja	1-4	160	25-35	Steunhoogte 4: bakplaat Steunhoogte 1: opvangbak/bakplaat
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.1</b>						
Cake zonder vet (Fatless sponge cake)		Ja	2	170	30-40	Taartvorm op rooster
		Ja	1-4	160	35-45	Steunhoogte 4: taartvorm op rooster Steunhoogte 1: taartvorm op rooster
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.2</b>						
Twee appeltaarten (Two apple pies)		Ja	2/3	185	70-90	Taartvorm op rooster
		Ja	1-4	175	75-95	Steunhoogte 4: taartvorm op rooster Steunhoogte 1: taartvorm op rooster
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 9.2</b>						
Toast**		-	5	3 (hoog)	3-6	Rooster
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 9,3</b>						
Hamburgers (Burgers)**		-	5	3 (hoog)	18-30	Steunhoogte 5: rooster (draai het voedsel halverwege de bereidingstijd om)
						Steunhoogte 4: opvangbak met water
<b>DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3</b>						
Appeltaart, vruchtenvlaai (Apple cake, yeast tray cake)		Ja	3	180	30-40	Opvangbak/bakplaat
		Ja	1-4	160	55-65	Steunhoogte 4: bakplaat Steunhoogte 1: opvangbak/bakplaat
<b>DIN 3360-12:07 § 6.6</b>						
Varkensbraadstuk (Pork Roast)		-	2	170	110-150	Steunhoogte 2: opvangbak
<b>DIN 3360-12:07 annex C</b>						
Platte taart (Flat cake)		Ja	3	170	35-45	Opvangbak/bakplaat
		Ja	1-4	160	40-50	Steunhoogte 4: bakplaat Steunhoogte 1: opvangbak/bakplaat

De bereidingstabel adviseert de functies en ideale temperaturen voor het verkrijgen van de beste resultaten voor ieder recept. Voor het bereiden met hetelucht op een enkel niveau is het raadzaam om de derde steunhoogte gebruiken en dezelfde temperatuur die geadviseerd wordt voor "HETE LUCHT" bereiding op diverse niveaus.

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

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

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

Gebruik de relevante tabel om de tests uit te voeren.

## GEBRUIKSADVIEZEN EN -SUGGESTIES

### Lezen van de bereidingstabel

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

### Het tegelijkertijd bereiden van verschillende gerechten

Als u de functie "HETE LUCHT" gebruikt, kunt u verschillende gerechten die dezelfde bereidingstemperatuur vereisen tegelijkertijd bereiden (bijvoorbeeld: vis en groenten) die dezelfde bereidingstijd hebben, op verschillende steunhoogtes. Haal de gerechten die klaar zijn uit de oven en laat de gerechten die meer tijd nodig hebben in de oven staan.

### Gebak

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

### Vlees

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

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

### Draaispit (alleen bij bepaalde modellen)

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

## **Pizza**

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

### **Functie voor rijzen van deeg (alleen bij bepaalde modellen)**

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