

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Deze instructies vindt u tevens op de volgende website: www.whirlpool.eu

UW EIGEN VEILIGHEID EN DIE VAN ANDEREN IS ZEER BELANGRIJK

Deze handleiding en het apparaat zelf zijn voorzien van belangrijke 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:

- Gebruik beschermende handschoenen voor het uitpakken en installeren.
- Het apparaat moet worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet voordat u installatiewerkzaamheden uitvoert.
- Installatie en onderhoud moeten worden uitgevoerd door een gespecialiseerd monteur, volgens de instructies van de fabrikant en in overeenstemming met de plaatselijke veiligheidsvoorschriften. Repareer of vervang geen enkel onderdeel van het apparaat, behalve als dit expliciet aangegeven wordt in de gebruikershandleiding.
- Het vervangen van het netsnoer moet door een erkend elektricien gebeuren. Wend u tot erkende servicecentra.
- De aarding van het apparaat is wettelijk verplicht.
- Het netsnoer van het apparaat moet lang genoeg zijn om het apparaat vanuit de inbouwpositie in het meubel te kunnen aansluiten op het stopcontact van de netvoeding.
- Om ervoor te zorgen dat de installatie voldoet aan de geldende veiligheidsvoorschriften, is er een omnipolaire schakelaar met een afstand van minstens 3 mm.
- Gebruik geen meervoudige contactdozen als de oven is voorzien van een stekker.
- Gebruik geen verlengkabels.

- Trek niet aan het netsnoer.
- Als de installatie voltooid is, mogen de elektrische onderdelen niet meer toegankelijk zijn voor de gebruiker.
- Wanneer het oppervlak is gebarsten, schakel dan het apparaat uit om het risico op een elektrische schok te voorkomen (uitsluitend voor modellen met inductiefunctie).
- Raak het apparaat niet aan met vochtige lichaamsdelen en gebruik het niet op blote voeten.
- Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik en alleen voor het bereiden van voedsel. Elk ander gebruik is verboden (bijv. het verwarmen van de ruimte). De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden voor schade die het gevolg is van oneigenlijk gebruik of een foute programmering van de bedieningsknoppen.
- Het apparaat en de toegankelijke onderdelen worden heet tijdens het gebruik. Voorkom aanraking van hete onderdelen. Heel jonge (0-3 jaar) en jonge kinderen (3-8 jaar) dienen op afstand gehouden te worden, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.
- Kinderen vanaf 8 jaar en personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, mogen dit apparaat gebruiken indien ze onder toezicht staan of instructies hebben ontvangen over het gebruik van het apparaat en de mogelijke gevaren ervan begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd.
- Raak de verwarmingselementen of de binnenkant van de oven tijdens en na het gebruik niet aan, omdat dit letsel kan veroorzaken. Vermijd contact met doeken of andere brandbaar materiaal tot alle onderdelen van het apparaat voldoende zijn afgekoeld.

- Open de deur van het apparaat na afloop van de bereiding voorzichtig, en laat de warme lucht of de damp geleidelijk ontsnappen voordat u het gerecht uit de oven haalt. Als de deur van het apparaat gesloten is, komt de warme lucht naar buiten door de opening boven het bedieningspaneel. Blokkeer de ventilatieopeningen nooit.
- Gebruik ovenhandschoenen om schalen en accessoires uit de oven te halen, en let erop dat u de verwarmingselementen niet aanraakt.
- Plaats geen brandbaar materiaal in het apparaat of in de buurt ervan. Het apparaat kan dan in brand vliegen als het per ongeluk wordt ingeschakeld.
- Verwarm of bereid geen voedsel in gesloten potten of blikken in het apparaat. De druk in het blik of de pot kan door de warmte hoog oplopen, waardoor het explodeert en het apparaat beschadigt.
- Gebruik geen schalen of houders van synthetisch materiaal.
- Oververhit vet of oververhitte olie vat gemakkelijk vlam. Houd de bereiding van gerechten met veel vet of olie in de gaten.
- Laat het apparaat nooit onbewaakt achter tijdens het droogproces van gerechten.
- Als er bij de bereiding alcoholische dranken (bijv. rum, cognac, wijn) worden gebruikt, bedenk dan dat alcohol op hoge temperatuur verdampt. De alcohol damp kan vlam vatten wanneer deze in contact komt met het elektrische verwarmingselement.
- Gebruik geen stoomreinigers.
- Raak de oven niet aan tijdens de pyrolysecyclus. Houd de kinderen uit de buurt van de oven tijdens de pyrolysecyclus. Zorg dat gemorste etenswaar voorafgaand aan de reinigingscyclus uit de oven verwijderd wordt (uitsluitend voor ovens met pyrolysefunctie).
- Gebruik uitsluitend de temperatuursonde die voor deze oven wordt aanbevolen.
- Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers voor het reinigen van de ruit van de ovenklep aangezien het glas daardoor bekrast kan raken, waardoor het kan breken.

- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat de lamp wordt vervangen om de kans op een elektrische schok te voorkomen.
- Gebruik geen aluminium folie om voedsel in de pan af te dekken (alleen voor ovens met meegeleverde pan).

Afvalverwerking van huishoudelijke apparaten

- Dit product is vervaardigd van recyclebaar of herbruikbaar materiaal. 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 vuilnisophaaldienst of de winkel waar u dit apparaat hebt gekocht.

INSTALLATIE

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

GEREEDMAKEN VAN HET MEUBEL VOOR INBOUW VAN DE OVEN

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

AANSLUITING OP HET ELEKTRICITEITSNET

Controleer of de elektrische spanning die aangegeven staat op het typeplaatje van het product overeenkomt met de 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 mm²) mogen uitsluitend worden uitgevoerd door erkende technici. Wend u tot erkende servicecentra.

ALGEMENE AANBEVELINGEN

Voor het gebruik:

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

Tijdens het gebruik:

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


MILIEUTIPS

Verwerking van de verpakking

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

Afvalverwerking van het product

- Dit apparaat is voorzien van het merkteken volgens de Europese Richtlijn 2002/96/EG inzake Afgedankte elektrische en elektronische apparaten (AEEA).
- Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste manier als afval wordt verwerkt, helpt u mogelijk schadelijke gevolgen voor het milieu en de gezondheid te voorkomen, die veroorzaakt zouden kunnen worden door onjuiste verwerking van dit product als afval.

- Het symbool  op het product of op de begeleidende documentatie geeft aan dat dit apparaat niet als huishoudelijk afval behandeld mag worden, maar dat het ingeleverd moet worden bij een speciaal inzamelingscentrum voor de recycling van elektrische en elektronische apparatuur.

Energiebesparing

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

CONFORMITEITSVERKLARING (CE)

- Dit apparaat is bedoeld om in aanraking te komen met voedingsmiddelen en is in overeenstemming met de richtlijn (CE) n.1935/2004 en is ontworpen, vervaardigd en op de markt gebracht in overeenstemming met de veiligheidsvoorschriften van de "Laagspanningsrichtlijn" 2006/95/EG (die 73/23/EEG en daaropvolgende amendementen vervangt), de beschermingsvoorschriften van de "EMC"-richtlijn 2004/108/EG.
- Dit apparaat voldoet aan de ecodesign-vereisten van Europese richtlijnen n. 65/2014 en n. 66/2014, in overeenstemming met de Europese norm EN 60350-1.

OPSPOREN VAN STORINGEN

De oven werkt niet:

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

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

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

Accessoires:

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

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.

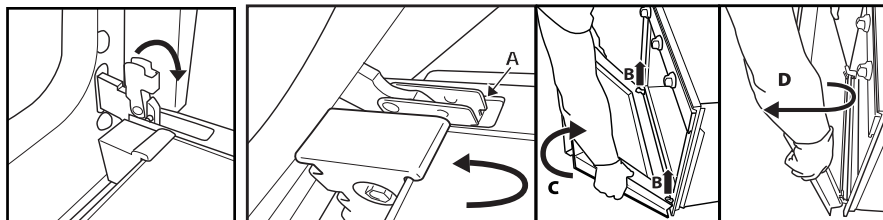


Fig. 1

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.

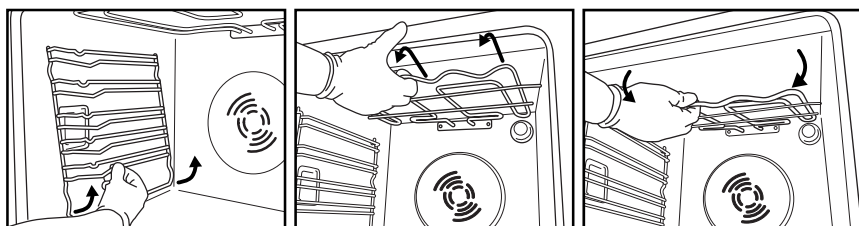


Fig. 3

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.

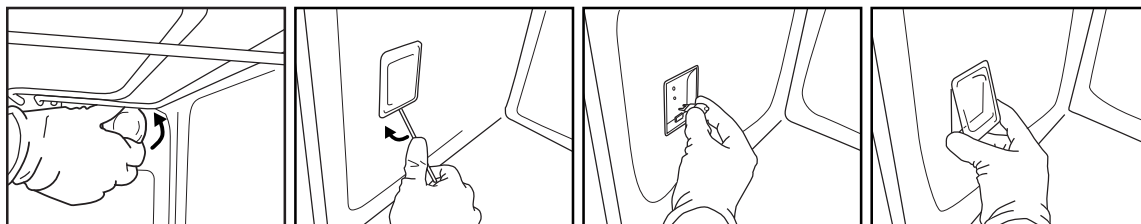


Fig. 6

Fig. 7

Fig. 8

Fig. 9

OPMERKING:

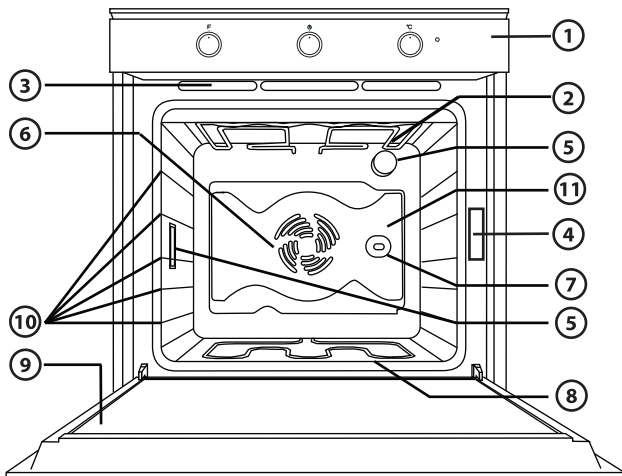
- Gebruik alleen gloeilampen van 25-40 W/230 V type E-14, T300 °C, of halogeenvlampen van 20-40 W/230 V type G9, T300 °C.
- De lamp die is toegepast in dit apparaat is speciaal ontworpen voor gebruik in elektrische apparaten en is niet geschikt voor het verlichten van normale ruimtes in huis (EG-richtlijn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

BELANGRIJK:

- **Raak halogeenvlampjes 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. Licht
6. Ventilator
7. Draaispit (indien bijgeleverd)
8. Onderste verwarmingselement (verborgen)
9. Deur
10. Positie van de roosters (de steunhoogte staat aangegeven op de voorkant van de oven)
11. Schot

OPMERKING:

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

BIJGELEVERDE ACCESSOIRES

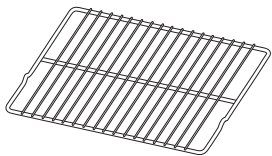


Fig. A

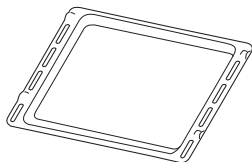


Fig. B

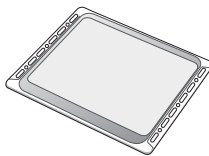


Fig. C

- ROOSTER (1):** kan gebruikt worden om voedsel op te grillen of als draagrooster voor pannen, bak- en cakevormen en ovenschalen.
- OPVANGBAK (1):** 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.
- BAKPLAAT (1):** kan gebruikt worden voor het bereiden van brood of gebak, maar ook voor gegrild vlees, vis in folie, enz.

NIET-BIJGELEVERDE ACCESSOIRES

Bij de Klantenservice kunt u apart andere accessoires aanschaffen.

PLAATSEN VAN DE ROOSTERS EN ANDERE ACCESSOIRES IN DE OVEN

1. Schuif het rooster horizontaal in de oven, met het verhoogde gedeelte "A" omhoog gericht (Fig. 1).
2. Het plaatsen van de andere accessoires, zoals de opvangbak en de bakplaat, gebeurt met het verhoogde gedeelte op vlak "B" omhoog gericht (Fig. 2).

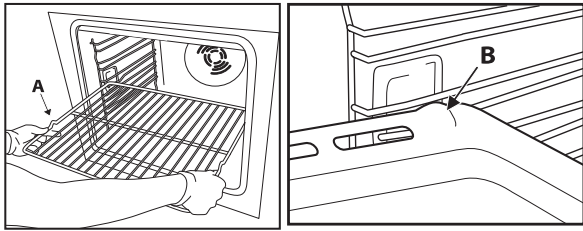
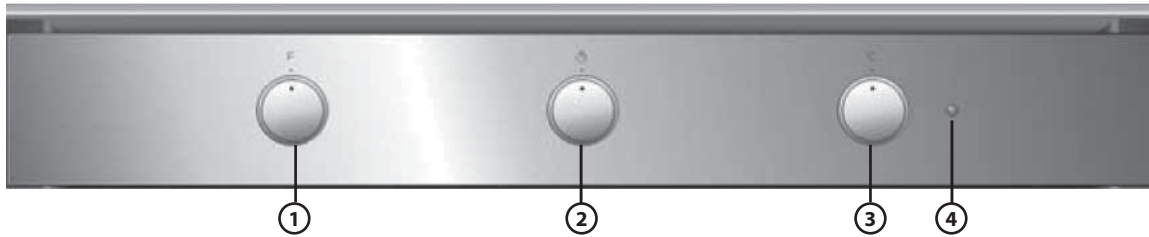


Fig. 1

Fig. 2

BESCHRIJVING BEDIENINGSPANEEL



1. Functieknop
2. Programmeerknop bereidingstijd
3. Thermostaatknop

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

4. Thermostaatlampje

DE OVEN GEBRUIKEN

- Draai de functieknop op de gewenste functie.
Het ovenlampje gaat branden.
 - Draai de thermostaatknop naar rechts op de gewenste temperatuur.
Het LED-thermostaatlampje gaat branden en gaat uit als de geselecteerde temperatuur bereikt is.
- Draai de knoppen aan het einde van de bereidingstijd op "0".

PROGRAMMEERKNOP BEREIDINGSTIJD

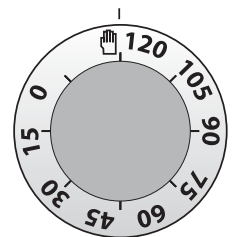
Deze keuzeknop kan gebruikt worden om een bereidingstijd in te stellen tussen 1 en 120 minuten.

Om de bereidingstijd in te stellen, nadat u de gewenste bereidingsfunctie hebt gekozen, de rechterknop rechtersom draaien en dan weer terug in de tegengestelde richting op de gewenste bereidingstijd. Als de ingestelde bereidingstijd om is, gaat de oven uit en blijft de keuzeknop op "0" staan.

Om de oven met de hand te bedienen, d.w.z. zonder een bereidingstijd in te stellen, moet u ervoor zorgen dat de keuzeknop op het symbool "☞" staat.

LET: Als de keuzeknop op "0" staat, gaat de oven niet aan.

Om de oven aan te zetten moet u de keuzeknop op het symbool "☞" zetten, of de bereidingstijd instellen.






















TABEL FUNCTIES







FUNCTIEKNOP

FUNCTIEKNOP		
	UIT	Om de bereiding te onderbreken en de oven uit te schakelen.
	LAMP	Om het ovenlampje in/uit te schakelen.
	STATISCH	Voor het bereiden van gerechten op één steunhoogte. Gebruik steunhoogte 3. Verwarm de oven voor op de gewenste temperatuur. Het LED-thermostaatlampje wordt uitgeschakeld wanneer de oven gereed is en het gerecht in de oven kan worden gezet.
	TURBO HETE LUCHT	Vlees en stukken met vloeibare vulling (hartig of zoet) bereiden op één steunhoogte. Deze functie zorgt voor een gelijkmatige, goudbruine en knapperige bovenlaag en bodem. Gebruik steunhoogte 3. Verwarm de oven eerst voor.
	GRILL	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. Verwarm de oven 3-5 minuten voor. Tijdens de bereiding moet de ovendeur dicht blijven.
	TURBO GRILL	Voor het grillen van grote stukken vlees (lamsbouten, rosbief, hele kip). Zet het vlees op de middelste steunhoogtes. Geadviseerd wordt de opvangbak te gebruiken om het braadvet op te vangen. Plaats de opvangbak op de eerste of tweede steunhoogte en giet er ongeveer een halve liter water in. Aanbevolen wordt om het vlees tijdens de bereiding om te keren om een gelijkmatige bruining aan beide kanten te verkrijgen. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden. Tijdens de bereiding moet de deur van de oven dicht blijven.
	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.
	TURBO-VENTILATOR	Voor gerechten met een knapperige bodem en zachte bovenlaag. Ideaal voor de bereiding van gebak met vloeibare vulling en zonder voorgebakken bodem (bijv. taart, pruimengebak, ricottagebak en pizza met veel toppings) op één steunhoogte. Zet het gerecht op de derde steunhoogte. Verwarm de oven eerst voor. Deze functie is ideaal voor kant-en-klare diepvriesproducten (bijv. pizza, patat, strudel, lasagna). Volg de aanwijzingen op de verpakking.
	TURBO GEVENTILEERD	Voor het gelijktijdig bereiden van verschillende gerechten op maximaal 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 steunhoogte 3 te gebruiken voor bereidingen op één steunhoogte. Gebruik steunhoogte 1 en 4 voor bereidingen op twee steunhoogtes. Verwarm de oven eerst voor.
	ONDERWARMTE + TURBO HETE LUCHT	Voor de afwerking van een gerecht met een zeer vloeibare consistentie en voor het verkrijgen van een knapperige, goudbruine bodem. Ook handig voor het verdikken van sauzen. Zet het gerecht op de tweede steunhoogte. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden.
	ONDERWARMTE	Voor het bruinen van de bodem aan het einde van de bereiding. Zet het gerecht op de eerste/tweede steunhoogte. Deze functie kan ook worden gebruikt voor een langzame bereiding, bijv. groente- en vleesstoofschotels; gebruik in dit geval steunhoogte 3. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden.

BEREIDINGSTABEL

Recept	Functie	Voorverwarmen	Steunhoogte (van onder)	Temp. (°C)	Tijd (min.)	Accessoires en opmerkingen
Luchtig gebak		Ja	3	150-175	35-90	Taartvorm op rooster
		Ja	1-4	150-170	30-90	Steunhoogte 4: taartvorm op rooster Steunhoogte 1: taartvorm op rooster
Gevulde taarten (cheesecake, strudel, appeltaart)		Ja	3	150-190	30-85	Opvangbak/bakplaat of taartvorm op rooster
		Ja	1-4	150-190	35-90	Steunhoogte 4: taartvorm op rooster Steunhoogte 1: taartvorm op rooster
Koekjes/taartjes		Ja	3	160-175	20-45	Opvangbak/bakplaat
		Ja	1-4	150-175	20-45	Steunhoogte 4: rooster Steunhoogte 1: opvangbak/bakplaat
Soesjes		Ja	3	175-200	30-40	Opvangbak/bakplaat
		Ja	1-4	170-190	35-45	Steunhoogte 4: bakplaat op rooster Steunhoogte 1: opvangbak/bakplaat
Meringues		Ja	3	100	110-150	Opvangbak/bakplaat
		Ja	1-4	100	130-150	Steunhoogte 4: bakplaat op rooster Steunhoogte 1: opvangbak/bakplaat
Brood/pizza/focaccia		Ja	3	225-250	12-50	Opvangbak/bakplaat
		Ja	1-4	225-250	25-50	Steunhoogte 4: bakplaat op rooster Steunhoogte 1: opvangbak/bakplaat
Diepvriespizza's		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
Hartige taarten (groentetaart, quiche)		Ja	3	175-200	35-55	Taartvorm op rooster
		Ja	1-4	175-190	45-60	Steunhoogte 4: taartvorm op rooster Steunhoogte 1: taartvorm op rooster

Recept	Functie	Voorverwarmen	Steunhoogte (van onder)	Temp. (°C)	Tijd (min.)	Accessoires en opmerkingen
Pasteitjes/ bladerdeeghapjes		Ja	3	175-200	20-30	Opvangbak/bakplaat
		Ja	1-4	175-200	25-45	Steunhoogte 4: bakplaat op rooster Steunhoogte 1: opvangbak/bakplaat
Lasagne/pasta uit de oven/cannelloni/ovenshotels		Ja	3	200	45-55	Bakplaat op rooster
Lamsvlees/kalfsvlees/rundvlees/varkensvlees 1 kg		Ja	3	200	80-110	Opvangbak of bakplaat op rooster
Kip/konijn/eend 1 kg		Ja	3	200	50-100	Opvangbak of bakplaat op rooster
Kalkoen/gans 3 kg		Ja	2	200	80-130	Opvangbak of bakplaat op rooster
Vis uit de oven/in folie (filet, heel)		Ja	3	175-200	40-60	Opvangbak of bakplaat op rooster
Gevulde groenten (tomaten, courgettes, aubergines)		Ja	2	175-200	50-60	Bakplaat op rooster
Toast		Ja	5	200	2-5	Rooster
Visfilet/moten vis		Ja	5	200	20-30	Steunhoogte 4: rooster (draai het voedsel halverwege de bereidingsduur om)
						Steunhoogte 3: opvangbak met water
Worstjes/spiezen/spareribs/hamburgers		Ja	5	200	30-40	Steunhoogte 5: rooster (draai het voedsel halverwege de bereidingstijd om)
						Steunhoogte 4: opvangbak met water
Gebraden kip 1-1,3 kg		-	2	200	55-70	Steunhoogte 2: rooster (draai het voedsel indien nodig om na tweederde van de bereidingstijd)
						Steunhoogte 1: opvangbak met water
Gebraden kip 1-1,3 kg		-	2	200	60-80	Steunhoogte 2: draaispit (indien bijgeleverd)
						Steunhoogte 1: opvangbak met water
Rosbief rosé 1 kg		-	3	200	35-45	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
Lamsbout/schenkel		-	3	200	60-90	Opvangbak of bakplaat op rooster (draai het voedsel indien nodig na tweederde van de bereidingstijd om)
Gebakken aardappelen		-	3	200	45-55	Opvangbak/bakplaat (draai het voedsel indien nodig na tweederde van de bereidingstijd om)
Gegratineerde groenten		-	3	200	20-30	Bakplaat op rooster
Lasagne en vlees		Ja	1-4	200	50-100*	Steunhoogte 4: bakplaat op rooster
						Steunhoogte 1: opvangbak of bakplaat op rooster
Vlees en aardappelen		Ja	1-4	200	45-100*	Steunhoogte 4: bakplaat op rooster
						Steunhoogte 1: opvangbak of bakplaat op rooster
Vis en groente		Ja	1-4	175	30-50*	Steunhoogte 4: bakplaat op rooster
						Steunhoogte 1: opvangbak of bakplaat op rooster

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

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 bereidingsduren gelden vanaf het moment dat het gerecht in de oven wordt gezet, zonder de voorverwarmingstijd (indien nodig). De temperaturen en de bereidingsduren 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 bereidingsduren 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 "TURBO HETE LUCHT" gebruikt, kunt u verschillende gerechten die dezelfde bereidingstemperatuur vereisen tegelijkertijd bereiden (bijvoorbeeld: vis en groenten) die dezelfde bereidingsduur 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 bereidingsduur. Zet het rooster op een lagere steunhoogte om te voorkomen dat de korst verbrandt. Draai het vlees om na tweederde van de bereidingsduur.

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 bereidingsduur de mozzarella over de pizza.