

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

INSTALLATIE

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

GEREEDMAKING VAN HET MEUBEL VOOR INBOUW VAN DE OVEN

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

AANSLUITING OP HET ELEKTRICITEITSNET

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

- Eventuele vervangingen van de voedingskabel (type H05 RR-F 3 x 1,5 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 warme oven; de lak kan beschadigd raken.
- Schuif niet met pannen of schalen over de bodem van de oven, omdat dit krassen op de lak kan geven.
- Zorg ervoor dat de elektrische kabels van andere apparatuur niet in contact komen met hete onderdelen van de oven en niet vast komen te zitten tussen de ovendeur.
- Stel de oven niet bloot aan weersinvloeden.

MILIEUTIPS

Verwerking van de verpakking

Het verpakkingsmateriaal is 100% recyclebaar, zoals aangegeven wordt door het recyclingsymbool (♻️). De diverse onderdelen van de verpakking mogen daarom niet bij het gewone huisvuil worden weggegooid, maar moeten worden afgevoerd volgens de plaatselijke voorschriften.

Afvalverwerking van het product

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

Tips voor energiebesparing

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

VERKLARING VAN OVEREENSTEMMING (CE)

- Dit apparaat is bedoeld om in aanraking te komen met voedingsmiddelen en is in overeenstemming met de richtlijn (CE) n.1935/2004 en is ontworpen, vervaardigd en op de markt gebracht in overeenstemming met de veiligheidsvoorschriften van de "Laagspanningsrichtlijn" 2006/95/EG (die 73/23/EEG en daaropvolgende amendementen vervangt), de beschermingsvoorschriften van de "EMC" 2004/108/CE.
- Dit apparaat voldoet aan de ecodesign-vereisten van Europese richtlijnen n. 65/2014 en n. 66/2014, in overeenstemming met de Europese norm EN 30-2-1.

OPSPOREN VAN STORINGEN

De oven werkt niet:

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

De deur is geblokkeerd:

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

De elektronische programmeerfunctie werkt niet:

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

KLANTENSERVICE

Voordat u contact opneemt met de Klantenservice:

1. Controleer of het niet mogelijk is het probleem zelf op te lossen aan de hand van punten die beschreven worden in "Het opsporen van storingen".
2. Het apparaat aan- en uitzetten om te controleren of het probleem is opgelost.

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

Vermeld altijd:

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

SERVICE 0000 000 00000



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

REINIGING



WAARSCHUWING

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

Buitenkant van de oven

BELANGRIJK: gebruik geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen. 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 Reinigingscyclus STARCLEAN™

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

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

Reinigingscyclus STARCLEAN™

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

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

Buitengewoon hardnekkig vuil

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

Reinigen ruit aan de binnenkant

Het oppervlak van de binnenruit van de oven is bedekt met een speciale bekleding, waardoor de ruit makkelijk schoongemaakt kan worden.

Om de ruit van de ovendeur in de beste staat te houden, na ieder gebruik, de reinigingscyclus **STARCLEAN™** uitvoeren, maak de ruit alleen schoon met water en een niet schurende spons.

Om eventuele vetresten te verwijderen, kunt u enkele druppels neutraal reinigingsmiddel aan het water toevoegen.

OPMERKINGEN:

- Om de deur gemakkelijker te kunnen reinigen kunt u deze verwijderen (zie ONDERHOUD).
- Het bovenste verwarmingselement van de grill (zie ONDERHOUD) kan omlaag worden gezet om de bovenkant van de ovenruimte te kunnen reinigen.
- **Tijdens langdurige bereidingen van levensmiddelen met een hoog watergehalte (bijv. pizza, groenten, enz.) kan zich aan de binnenkant van de deur en op de afdichting condens vormen. Neem de condens af met een doek of een spons als de oven afgekoeld is.**

Accessoires:

- Laat de accessoires na gebruik weken in water met afwasmiddel. Pak ze vast met handschoenen als ze nog heet zijn.
- Voedselresten kunnen met een afwasborstel of met een sponsje worden verwijderd.
- Was de geëmailleerde accessoires niet af in de afwasmachine. De agressieve reinigingsmiddelen die gewoonlijk in afwasmachines gebruikt worden kunnen het email onherstelbaar beschadigen.

ONDERHOUD

! WAARSCHUWING

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

VERWIJDEREN VAN DE DEUR

De deur verwijderen:

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

De deur weer terugplaatsen:

1. Plaats de scharnieren in de zittingen.
2. Open de deur helemaal.
3. Duw de twee vergrendelingen omlaag.
4. Sluit de deur.

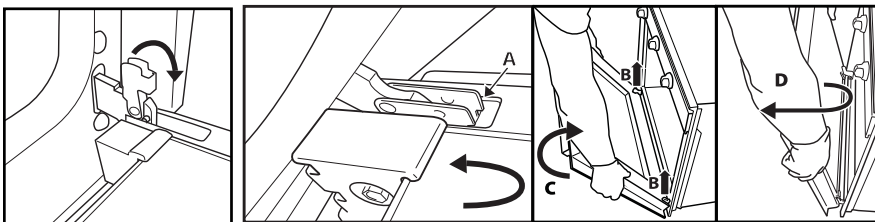


Fig. 1

Fig. 2

OMLAAGBRENGEN VAN HET BOVENSTE VERWARMINGSELEMENT (ALLEEN BIJ BEPAALDE MODELLEN)

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

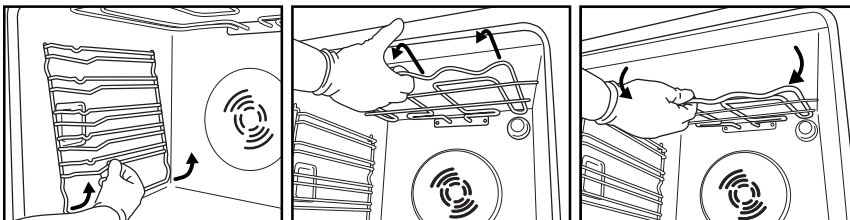


Fig. 3

Fig. 4

Fig. 5

VERVANGEN VAN HET LAMPJE

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

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

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

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

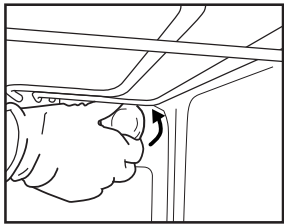


Fig. 6

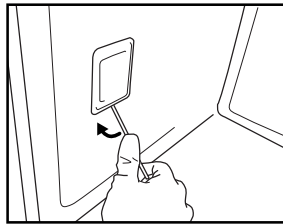


Fig. 7

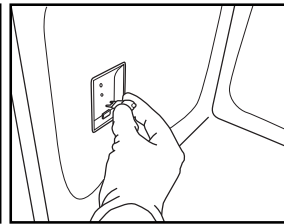


Fig. 8

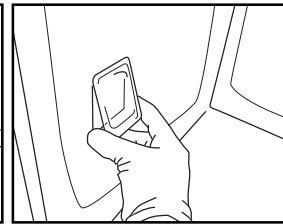


Fig. 9

OPMERKING:

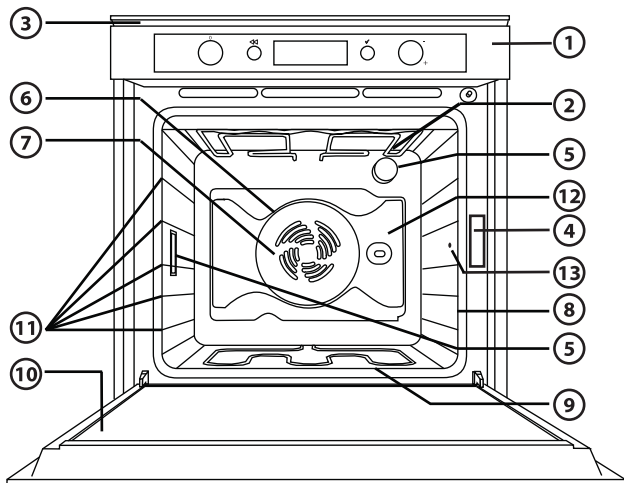
- Gebruik alleen gloeilampen van 25-40 W/230 V type E-14, T300 °C, of halogeenlampen van 20-40 W/230 V type G9, T300 °C.
- De lamp die is toegepast in dit apparaat is speciaal ontworpen voor gebruik in elektrische apparaten en is niet geschikt voor het verlichten van normale ruimtes in huis (EG-richtlijn 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. 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. Schot
13. Aansluiting gaarthermometer

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.
- Als de deur wordt geopend tijdens de bereiding worden de verwarmingselementen uitgeschakeld.

BIJGELEVERDE ACCESSOIRES

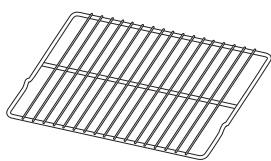


Fig. A

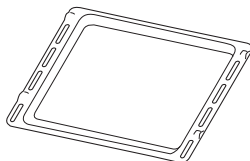


Fig. B

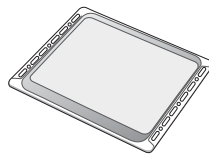


Fig. C

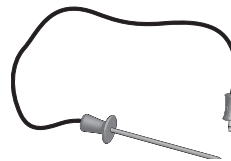


Fig. D



Fig. E

- A. ROOSTER:** kan gebruikt worden om voedsel op te grillen of als draagrooster voor pannen, bak- en cakevormen en ovenschalen.
- B. OPVANGBAK:** is bedoeld om vet op te vangen wanneer hij onder het rooster wordt geplaatst, of als bakplaat voor het bereiden van vlees, vis, groenten, focaccia enz.
- C. BAKPLAAT:** kan gebruikt worden voor het bereiden van brood of gebak, maar ook voor gegrild vlees, vis in folie, enz.
- D. GAARTHETMOMETER:** om de binnentemperatuur van de gerechten te meten tijdens de bereiding.
- E. CELLULOSEDOEKJE:** kan gebruikt worden voor de reinigingscyclus STARCLEAN™.

BELANGRIJK: gebruik alleen het bijgeleverde cellulosedoekje.

Het aantal accessoires is afhankelijk van het aangeschafte model.

NIET BIJGELEVERDE ACCESSOIRES

Bij de klantenservice kunt u andere accessoires aanschaffen.

PLAATSEN VAN DE ROOSTERS EN ANDERE ACCESSOIRES IN DE OVEN

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

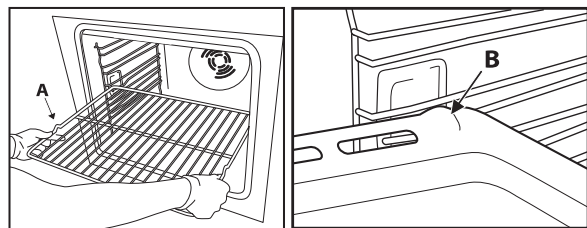
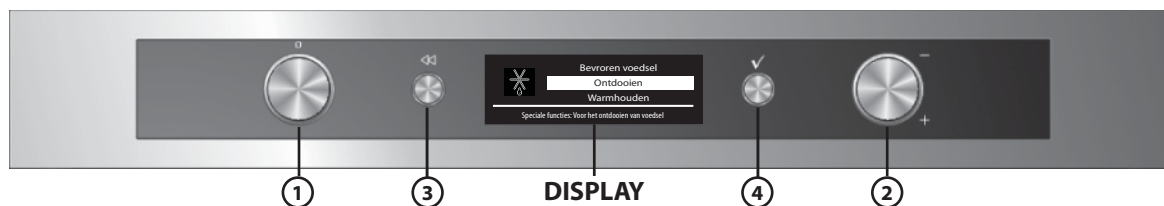


Fig. 1

Fig. 2

BESCHRIJVING BEDIENINGSPANEEL ELEKTRONISCHE PROGRAMMEERFUNCTIE



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

OVERZICHT FUNCTIES

Als de knop "Functies" in willekeurig welke stand gezet wordt, wordt de oven ingeschakeld: op het display worden de bijbehorende functies of submenu's weergegeven.

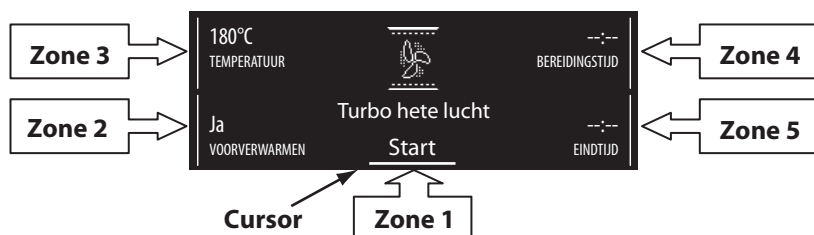
De submenu's zijn beschikbaar en kunnen gekozen worden door de knop op de functies GRILL, SPECIALE FUNCTIES, INSTELLINGEN, RECEPTEN en SNELTOETSEN



- A. op het pictogram van de gemarkeerde functie te zetten
- 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 te navigeren aan de knop "Navigatie" draaien: de cursor wordt verplaatst naast de waarden die gewijzigd kunnen worden in de volgorde die hierboven is beschreven. Druk op toets ✓ om de waarde te selecteren, wijzig de waarde door aan de knop "Navigatie" te draaien en bevestig hem met de toets ✓.

EERSTE GEBRUIK - SELECTEREN VAN DE TAAL EN INSTELLEN VAN DE TIJD

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:

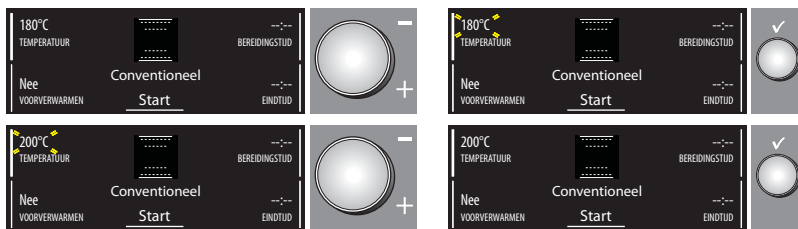
1. Draai de knop "Functies" op willekeurig welke stand: op het display wordt het overzicht weergegeven van de eerste drie beschikbare talen.
2. Draai aan de knop "Navigatie" om door het overzicht te bladeren;
3. Als u de gewenste taal gemarkeerd heeft, drukt u op om deze te selecteren. Nadat u de taal 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.

KEUZE VAN DE BEREIDINGSFUNCTIES



1. Als de oven uit staat, draait u aan de knop "Functies"; op het display worden de bereidingsfuncties of de betreffende submenu's weergegeven.
OPMERKING: zie de tabel op pagina 43 en pagina 45 voor de lijst en een beschrijving van de functies.
2. Om door de verschillende mogelijkheden binnen de submenu's te navigeren aan de knop "Navigatie" draaien: de gekozen functie wordt in het wit in het midden van het display aangegeven. Om de functie te kiezen, op de toets drukken.
3. De bereidingsinstellingen verschijnen op het display. Als de van te voren geselecteerde waarden goed zijn, draait u aan de knop "Navigatie" tot de cursor ter hoogte van "Start" staat en drukt u op de toets ; als dat niet het geval is, doorgaan zoals hieronder wordt aangegeven om de waarden te veranderen.

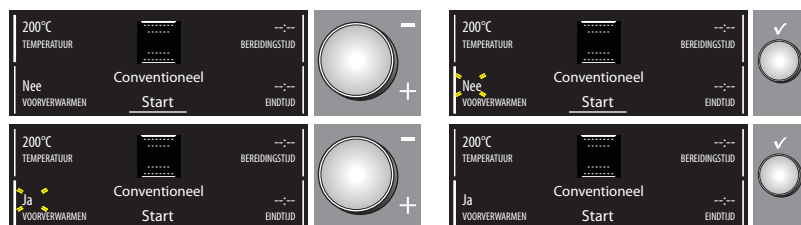
INSTELLEN VAN DE TEMPERATUUR/GRILLVERMOGEN



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

1. Controleer of de cursor naast de temperatuurwaarde staat (zone 3); 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 om te bevestigen.
3. Draai aan de knop "Navigatie" tot de cursor ter hoogte van "Start" staat en druk daarna op toets .
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.
5. Als de bereiding voltooid is, verschijnt het bericht "einde bereiding". Nu kunt u de oven uitschakelen door de knop "Functies" op 0 (nul) te draaien, of de bereiding verlengen door de knop "Navigatie" met de klok mee te draaien. Bij het uitschakelen verschijnt er een balk op het display die de huidige temperatuur in de oven aangeeft.

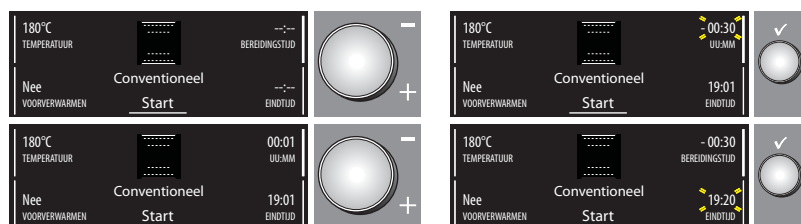
VOORVERWARMING VAN DE OVENRUIMTE



Als u de oven wilt voorverwarmen moet u de voorselectie van de oven als volgt wijzigen:

1. Zet de cursor, door aan de knop "Navigatie" te draaien, ter hoogte van voorverwarmen.
2. Druk op toets ✓ om de parameter te selecteren: "Nee" knippert.
3. Wijzig de parameter door aan de knop "Navigatie" te draaien: op het display verschijnt "Ja".
4. Bevestig de instelling met de toets ✓.

INSTELLING VAN DE BEREIDINGSDUUR

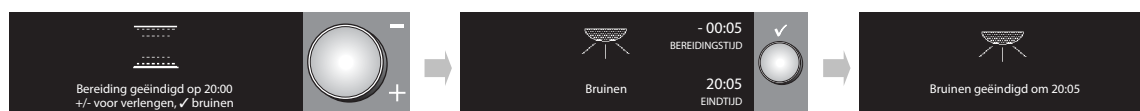


Met deze functie kunt u gerechten gedurende een ingestelde tijd bereiden, van minimaal 1 minuut tot de maximale tijd van de geselecteerde functie, waarna de oven automatisch uitgeschakeld wordt.

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 parameter te selecteren; "00:00" gaat knipperen op het display.
3. Verander de waarde door aan de knop "Navigatie" te draaien tot de gewenste bereidingsduur verschijnt.
4. Bevestig de gekozen waarde met ✓.

EEN BRUIN KORSTJE GEVEN

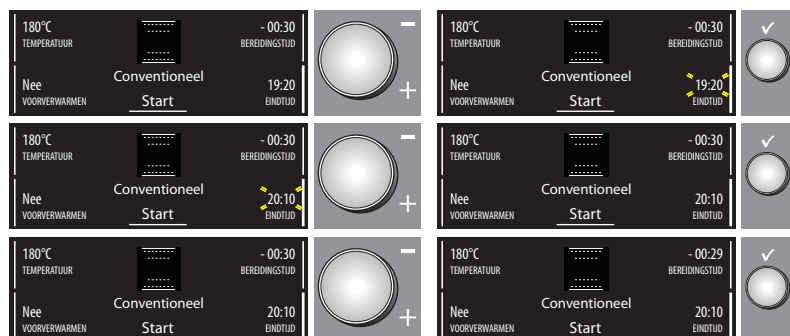
Na afloop van de bereiding wordt, voor de functies waarbij dat kan, op het display de mogelijkheid weergegeven om uw gerecht een oppervlakkig bruin korstje te geven. Deze functie kan alleen geactiveerd worden als u een bereidingstijd hebt ingesteld.



Als de bereidingstijd is afgelopen, verschijnt "+/- voor verlengen, ✓ bruinen". Door op de toets ✓ te drukken, start de oven een bruiningsfase voor de duur van 5 minuten. Deze functie kan slechts éénmaal geactiveerd worden.

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 parameter te selecteren: het tijdstip van het einde van de bereiding 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 daarna op toets ✓.
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 ✓ te drukken.

U kunt de ingestelde waarden (temperatuur, steunhoogte grill, bereidingstijd) op ieder gewenst moment wijzigen zoals beschreven in de voorgaande paragrafen.

KOOKWEKKER



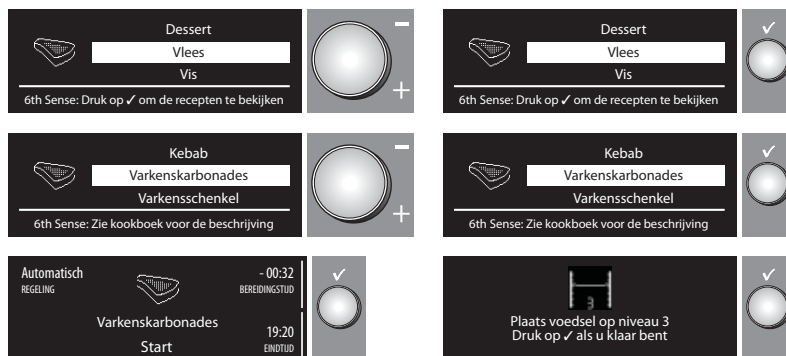
Deze functie kan alleen gebruikt worden als de oven uitstaat en is bijvoorbeeld handig om de kooktijd van pasta in te stellen. De maximale tijd die ingesteld kan worden is 1 uur en 30 minuten.

1. Druk, als de oven uitgeschakeld is, op toets ✓: op het 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 het 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).


RECEPTEN

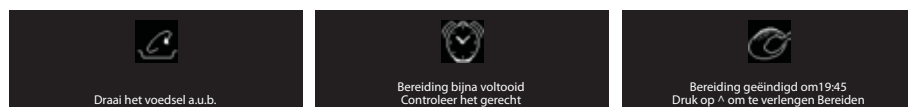
Dankzij de "Sixth Sense" technologie kunt u 30 vooraf ingestelde recepten gebruiken met de ideale bereidingsfunctie en temperatuur.

U hoeft zich alleen aan de ingrediënten en de bereiding van het gerecht in het bijgeleverde kookboek te houden. Volg voor de rest de volgende instructies:



1. Kies "RECEPTEN" door aan de knop "Functies" te draaien.
2. Kies het gewenste gerecht uit de lijst.
3. Bevestig uw keuze met de toets ✓.
4. Kies het gewenste recept door aan de knop "Navigatie" te draaien.
5. Bevestig uw keuze met de toets ✓: op het display verschijnt de indicatieve bereidingstijd.
6. Zet het gerecht in de oven en draai aan de knop "Navigatie" tot de cursor ter hoogte van "Start" staat en druk daarna op toets ✓.

7. 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. Zie de betreffende paragraaf voor het uitstellen van de start van de bereiding.



OPMERKING: sommige gerechten moeten halverwege de bereidingstijd omgekeerd of doorgeroerd worden: de oven geeft een geluidssignaal en op het display verschijnt wat u moet doen.

De aanvankelijk weergegeven bereidingstijd is zuiver indicatief: deze kan tijdens de bereiding automatisch worden verlengd.

Voordat de bereidingstijd afloopt, vraagt de oven om te controleren of het gerecht de door u gewenste bereidingsgraad heeft. Als dit niet het geval is, kunt u de bereidingstijd handmatig verlengen door aan de knop "Navigatie" te draaien.

GAARTHERMOMETER

Met de bijgeleverde gaarthermometer kunt u, tijdens de bereiding, de exacte temperatuur, tussen 0 °C 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 malste gedeelte van het stuk vlees, zonder daarbij botten of vette gedeeltes te raken (Fig. 1). 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 (Fig. 2).

Indien het vlees erg onregelmatig gevormd is, moet u de bereiding controleren voordat u het gerecht uit te oven haalt. Sluit het uiteinde van de thermometer aan op de contactdoos die op de rechterwand van de ovenruimte zit.

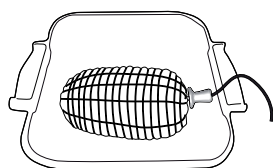


Fig. 1

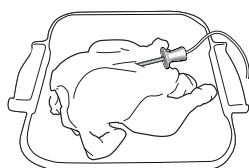



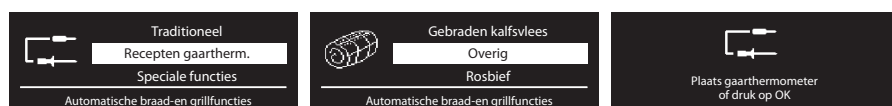


Fig. 2

Recepten met gaarthermometer

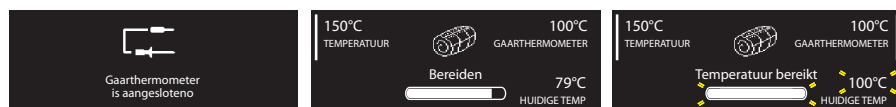
1. Selecteer "Recepten gaarthermometer" door de functieknop op het bijbehorende symbool te draaien.
2. Kies het gewenste gerecht uit de lijst en bevestig met de toets  (OK).
OPMERKING: als u "anders" selecteert, kunt u alle in te voeren parameters kiezen. Bij de andere recepten kunt u slechts enkele hiervan invoeren.
3. Sluit de gaarthermometer aan, zet het gerecht in de oven en draai aan de knop "Navigatie" tot de cursor ter hoogte van "Start" staat en druk daarna op toets .

OPMERKING: als de thermometer niet is aangesloten, verschijnt er een bericht op het display om u te vertellen dat deze aangesloten moet worden. Als dat niet het geval is, wordt er, door op de toets  te drukken, een traditionele bereiding gedurende onbepaalde tijd gestart.



Als de thermometer correct is aangesloten, verschijnt er gedurende drie seconden op het display een bevestigingsbericht en daarna de weergave van alle parameters die betrekking hebben op de bereiding, met inbegrip van de door de thermometer vastgestelde binnentemperatuur van het vlees.

Wanneer de voor het gerecht voorziene binnentemperatuur bereikt is, verschijnt er gedurende 3 seconden een knipperend bericht op het display. Na afloop van de tijdsduur, kunt u de bereidingstijd verlengen door de knop "Navigatie" naar het teken + te draaien. Op deze manier wordt de bereiding voortgezet op de traditionele wijze en voor onbepaalde tijd. Als dit niet gebeurt, blijft de oven gedurende 10 minuten op pauze staan, waarna hij wordt uitgeschakeld, daarna is het niet meer mogelijk om de bereidingstijd te verlengen.



De gaarthermometer kan ook gebruikt worden bij de functies CONVENTIONEEL, TURBO HETE LUCHT, HETE LUCHT, TURBO GRILL en MAXI COOKING. Als de thermometer niet is geplaatst, gaat de bereiding door op traditionele wijze, anders verschijnt er op het display het bericht dat de thermometer is aangesloten. Het bericht wordt gedurende 3 seconden weergegeven, waarna de oven gaat werken alsof de functie "anders" geselecteerd was, zoals hierboven beschreven.



INSTELLINGEN

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

OPMERKING: Als de oven uitgeschakeld is en de functie ECOMODE (energiebesparing) geactiveerd is (AAN), dan gaat het display na enkele seconden uit en wordt de klok weergegeven. Om de informatie op het display weer te geven en het lampje weer in te schakelen, hoeft u slechts op een willekeurige toets te drukken of aan een van de knoppen te draaien. Als de functie ECOMODE wordt geactiveerd tijdens een bereidingsfunctie, zal de ovenverlichting worden uitgeschakeld zodra 1 minuut van het bereidingsproces is verstreken en gaat deze weer branden als de gebruiker de oven weer bediend. Als de functie niet geactiveerd is (UIT), dan wordt na enkele minuten alleen de helderheid van het display verminderd.

REINIGINGSCYCLUS STARCLEAN™

Om de oven in de beste staat te houden, na elk gebruik, de reinigingscyclus **STARCLEAN™** uitvoeren.



De cyclus duurt 35 minuten, inclusief een afkoelingsfase, en wordt als volgt uitgevoerd:

Zie voor de beschrijving van de functie, het hoofdstuk REINIGING en de functietabel op pagina 43.

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

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






7. Selecteer met de functieknop het symbool : het woord **STARCLEAN™** verschijnt op het display.
8. Druk op toets  om uw keuze te bevestigen en de reinigingscyclus te starten. De deur tijdens de werking van de cyclus niet openen om te voorkomen dat er damp ontsnapt.
9. Als de cyclus voltooid is, de deur openen, het cellulosedoekje uit de oven halen en eventueel restwater verwijderen.
10. Maak vervolgens schoon met een spons en warm water (het schoonmaken kan worden bemoeilijkt als er langer dan 15 minuten hiermee wordt gewacht).

Buitengewoon hardnekkig vuil










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

TOETSENBLOKKERING (KEY-LOCK)



Met deze functie kunt u de toetsen en de knoppen op het bedieningspaneel blokkeren.

Houd de toetsen  en  minimaal 3 seconden tegelijkertijd ingedrukt om de toetsenblokkering in te schakelen. Als de blokkering actief is, werken de toetsen niet en verschijnen er een waarschuwingsbericht en het symbool  op het display. Deze functie kan ook tijdens de bereiding geactiveerd worden. Herhaal de bovenstaande handelingen om de functie weer uit te schakelen. Als de toetsenblokkering actief is, kunt u de oven uitschakelen door de knop op 0 (nul) te draaien. In dat geval moet de eerder gekozen functie echter opnieuw worden ingesteld.

TABEL BESCHRIJVING FUNCTIES









FUNCTIEKNOP		
	OFF	Om de bereiding te onderbreken en de oven uit te schakelen.
	CONVENTIONEEL	Voor het bereiden van gerechten op één steunhoogte. Gebruik de derde steunhoogte. Gebruik voor het bereiden van pizza's, hartige taarten en zoete taarten met een vloeibare vulling de eerste of tweede steunhoogte. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden.
	GRILL	Voor het grillen van karbonades, spiezen, worstjes, het gratineren van groente of het roosteren van brood. Zet het gerecht op de vierde of vijfde steunhoogte. Voor het grillen van vlees wordt geadviseerd de opvangbak te gebruiken om het braadvet op te vangen. Plaats de opvangbak op de derde of vierde steunhoogte en giet er ongeveer een halve liter water in. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden. Tijdens de bereiding moet de deur van de oven dicht blijven.
	TURBO GRILL	Voor het grillen van grote stukken vlees (lamsbouten, rosbief, hele kip). Zet het vlees op de middelste steunhoogtes. Geadviseerd wordt de opvangbak te gebruiken om het braadvet op te vangen. Plaats de opvangbak op de eerste of tweede steunhoogte en giet er ongeveer een halve liter water in. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden. Tijdens de bereiding moet de deur van de oven dicht blijven. Met deze functie kunt u het draaispit gebruiken, als u dit hebt.
	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. Geadviseerd wordt om het tweede niveau te gebruiken voor bereidingen op één steunhoogte, de eerste en vierde voor bereidingen op twee steunhoogtes en de eerste, derde en vijfde voor bereidingen op drie steunhoogtes. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden.
	STARCLEAN™	Om het vuil dat ontstaan is tijdens de bereiding te verwijderen met behulp van een cyclus op lage temperatuur. De gecombineerde werking van het speciale email en het water uit het cellulosedoekje tijdens de cyclus vergemakkelijkt de verwijdering van het vuil. Schakel de functie in als de oven koud is.
	TURBO HETE LUCHT	Vlees en stukken met vloeibare vulling (hartig of zoet) bereiden op één steunhoogte. Gebruik steunhoogte 3. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden.
	SPECIALE FUNCTIES	Zie SPECIALE FUNCTIES.
	INSTELLINGEN	Voor het instellen van het display (taal, tijd, helderheid, volume van het geluidssignaal, energiebesparing).
	RECEPTEN	Voor het selecteren van 30 verschillende van te voren ingestelde recepten (zie het bijgeleverde kookboek). De oven stelt automatisch de optimale temperatuur, functie en bereidingsduur in. Het is belangrijk om de aanwijzingen m.b.t. de bereiding, de te gebruiken accessoires en steunhoogtes van het gerecht in het kookboek exact op te volgen.

FUNCTIEKNOP (Vervolg)

	RECEPTEN GAARTHERM.	Om 7 optimale bereidingswijzen voor verschillende soorten vlees te selecteren. De binnentemperatuur voor het soort vlees en de voor de bereiding ideale oventemperatuur worden automatisch ingesteld. De waarden zijn hierna aangegeven in de specifieke bereidingstabel, maar het is wel mogelijk deze allebei handmatig binnen een van te voren vastgesteld interval te veranderen. Voor de juiste plaatsing en het juiste gebruik van de thermometer, de aanwijzingen in de betreffende paragraaf opvolgen. Zet het vlees op de derde steunhoogte met behulp van een bakplaat die u op het rooster zet of rechtstreeks in de bijgeleverde opvangbak. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden. Tijdens de bereiding kunt u de ovendeur openen om het vlees te controleren of om bouillon toe te voegen, pas wel op dat u de thermometer niet verplaatst.
	SNELTOETSEN	Om de 10 meest gebruikte functies te openen. Om de instellingen voor de gewenste functie te wijzigen, de paragraaf "KEUZE VAN DE BEREIDINGSFUNCTIES" raadplegen.

















FUNCTIEKNOP (Vervolg)









SPECIALE FUNCTIES




	ONTDOOIEN	Voor het versnellen van het ontdooien van voedsel. Plaats het voedsel op de middelste steunhoogte. Laat het voedsel in de verpakking zitten zodat het niet uitdroogt.
	WARMHOUDEN	Voor het warm en krokant houden van zojuist bereide gerechten (bv. vlees, gefrituurde gerechten of ovenschotels) Plaats het voedsel op de middelste steunhoogte. De functie kan niet ingeschakeld worden als de temperatuur in de oven hoger dan 65 °C is.
	RIJZEN	Voor het optimaal laten rijzen van zoet of hartig deeg. Om de kwaliteit van het rijzen te behouden kan de functie niet geactiveerd worden als de temperatuur in de oven hoger dan 50 °C is. Zet het gerecht op de 2e steunhoogte. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden.
	PRAKTISCH	Voor het bereiden van kant-en-klaar gerechten, die bij kamertemperatuur of in de koeling bewaard worden (koekjes, vloeibare taartvullingen, muffins, voorgerechten en broodproducten). Met deze functies worden alle gerechten snel en behoedzaam bereid; kan ook gebruikt worden om reeds bereide gerechten op te warmen. Volg de aanwijzingen op de verpakking. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden.
	MAXI COOKING	Voor het braden van grote stukken vlees (meer dan 2,5 kg). Gebruik de eerste of de tweede steunhoogte, afhankelijk van de grootte van het vlees. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden. Aanbevolen wordt om het vlees tijdens de bereiding om te keren om een gelijkmatige bruining aan beide kanten te verkrijgen. Het verdient de voorkeur het vlees zo nu en dan vochtig te maken om het niet te erg te laten uitdrogen.
	BEVROREN VOEDSEL	Lasagne
		Pizza
		Strudel
		Frietten
		Brood
	Aangepast	Naar wens kan een temperatuur tussen de 50 en 250 °C worden ingesteld voor het bereiden van andere soorten producten.
	SNEL VOORVERWARMEN	Om de oven snel voor te verwarmen.
	ECO HETE LUCHT	Voor het bereiden van gevuld vlees en vlees in stukken op een steunhoogte. Deze functie maakt gebruik van discontinue, delicate ventilatorhulp, waardoor overmatig drogen van voedsel wordt voorkomen. Bij deze ECO-functie blijft het licht tijdens de bereiding uitgeschakeld en kan tijdelijk worden ingeschakeld door op de bevestigingstoets te drukken. Voor een maximaal energierendement wordt geadviseerd de deur tijdens de bereiding niet te openen. Aanbevolen wordt de derde steunhoogte te gebruiken. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden.

BEREIDINGSTABEL

Recept	Functie	Voorverwarmen	Steunhoogte (van onder)	Temp. (°C)	Tijd (min)	Accessoires en opmerkingen
Luchtig gebak		-	2/3	160-180	30-90	Taartvorm op rooster
		-	1-4	160-180	30-90	Niveau 4: taartvorm op rooster Niveau 1: taartvorm op rooster
Taarten met vulling (cheesecake, strudel, appeltaart)		-	3	160-200	35-90	Opvangbak/bakplaat of taartvorm op rooster
		-	1-4	160-200	40-90	Niveau 4: taartvorm op rooster Niveau 1: taartvorm op rooster
Koekjes / taartjes		-	3	170-180	20-45	Opvangbak of bakplaat
		-	1-4	160-170	20-45	Niveau 4: rooster Niveau 1: opvangbak of bakplaat
		-	1-3-5	160-170	20-45*	Niveau 5: pan op rooster Niveau 3: pan op rooster Niveau 1: opvangbak of bakplaat
Soesjes		-	3	180-200	30-40	Opvangbak of bakplaat
		-	1-4	180-190	35-45	Niveau 4: pan op rooster Niveau 1: opvangbak of bakplaat
		-	1-3-5	180-190	35-45*	Niveau 5: pan op rooster Niveau 3: pan op rooster Niveau 1: opvangbak of bakplaat
Meringues		-	3	90	110-150	Opvangbak of bakplaat
		-	1-4	90	140-160	Niveau 4: pan op rooster Niveau 1: opvangbak of bakplaat
		-	1-3-5	90	140-160*	Niveau 5: pan op rooster Niveau 3: pan op rooster Niveau 1: opvangbak of bakplaat
Brood / pizza / focaccia		-	1/2	190-250	15-50	Opvangbak of bakplaat
		-	1-4	190-250	20-50	Niveau 4: pan op rooster Niveau 1: opvangbak of bakplaat
		-	1-3-5	190-250	25-50*	Niveau 5: pan op rooster Niveau 3: pan op rooster Niveau 1: opvangbak of bakplaat

Recept	Functie	Voorverwarmen	Steunhoogte (van onder)	Temp. (°C)	Tijd (min)	Accessoires en opmerkingen
Hartige taarten (groentetaart, quiche)		-	2/3	180-190	40-55	Taartvorm op rooster
		-	1-4	180-190	45-70	Niveau 4: taartvorm op rooster Niveau 1: taartvorm op rooster
		-	1-3-5	180-190	45-70*	Niveau 5: taartvorm op rooster Niveau 3: taartvorm op rooster Niveau 1: opvangbak of bakplaat + taartvorm
		-	3	190-200	20-30	Opvangbak of bakplaat
		-	1-4	180-190	20-40	Niveau 4: pan op rooster Niveau 1: opvangbak of bakplaat
Pasteitjes / bladerdeeghapjes		-	1-3-5	180-190	20-40*	Niveau 5: pan op rooster Niveau 3: pan op rooster Niveau 1: opvangbak of bakplaat
		-	3	190-200	45-65	Opvangbak of pan op rooster
		-	3	190-200	80-110	Opvangbak of pan op rooster
Lamsvlees / kalfsvlees / rundvlees / varkensvlees 1 kg		-	3	200-230	50-100	Opvangbak of pan op rooster
Kip / konijn / eend 1 kg		-	2	190-200	80-130	Opvangbak of pan op rooster
Kalkoen / gans 3 kg		-	3	180-200	40-60	Opvangbak of pan op rooster
Vis uit de oven / in folie (filet, heel)		-	2	180-200	50-60	Pan op rooster
Gevulde groenten (tomaten, courgettes, aubergines)		-	5	Hoog	3-6	Rooster
Visfilet/moten vis		-	4	Gemiddeld	20-30	Niveau 4: rooster (draai het voedsel halverwege de bereidingsduur om) Niveau 3: opvangbak met water
		-	5	Gemiddeld-Hoog	15-30	Niveau 5: rooster (draai het voedsel halverwege de bereidingsduur om) Niveau 4: opvangbak met water
Worstjes/spiezen/ spareribs/ hamburgers		-	5	Gemiddeld-Hoog	15-30	Niveau 5: rooster (draai het voedsel halverwege de bereidingsduur om) Niveau 4: opvangbak met water

Recept	Functie	Voorverwarmen	Steunhoogte (van onder)	Temp. (°C)	Tijd (min)	Accessoires en opmerkingen
Gebraden kip 1-1,3 kg		-	2	Gemiddeld	55-70	Niveau 2: rooster (draai het voedsel na tweederde van de bereidingstijd om) Niveau 1: opvangbak met water
		-	2	Hoog	60-80	Niveau 2: draaispit (indien bijgeleverd) Niveau 1: opvangbak met water
Rosbief rosé 1 kg		-	3	Gemiddeld	35-50	Pan op rooster (draai het voedsel indien nodig na tweederde van de bereidingstijd om)
Lamsbout / schenkel		-	3	Gemiddeld	60-90	Opvangbak of pan op rooster (draai het voedsel indien nodig na tweederde van de bereidingstijd om)
Geb. aardappelen		-	3	Gemiddeld	45-55	Opvangbak of bakplaat (draai het voedsel indien nodig na tweederde van de bereidingsduur om)
Gegratineerde groenten		-	3	Hoog	10-25	Opvangbak of pan op rooster
Lasagne en vlees		-	1-4	200	50-100*	Niveau 4: pan op rooster Niveau 1: opvangbak of pan op rooster
		-	1-4	200	45-100*	Niveau 4: pan op rooster Niveau 1: opvangbak of pan op rooster
Vis en aardappelen		-	1-4	180	30-50*	Niveau 4: pan op rooster Niveau 1: opvangbak of pan op rooster
		-	1-4	180	30-50*	Niveau 4: pan op rooster Niveau 1: opvangbak of pan op rooster
Complete maaltijd: Taart (niveau 5) / Lasagna (niveau 3) / Vlees (Level 1)		-	1-3-5	190	40-120*	Niveau 5: pan op rooster Niveau 3: pan op rooster Niveau 1: opvangbak of pan op rooster
		-	1-3-5	190	40-120*	Niveau 5: pan op rooster Niveau 3: pan op rooster Niveau 1: opvangbak of pan op rooster
		-	1-3-5	190	40-120*	Niveau 5: pan op rooster Niveau 3: pan op rooster Niveau 1: opvangbak of pan op rooster

Recept	Functie	Voorverwarmen	Steunhoogte (van onder)	Temp. (°C)	Tijd (min)	Accessoires en opmerkingen
Diepvriespizza's		-	3	Auto	10-15	Niveau 3: opvangbak/bakplaat op rooster
		-	1-4	Auto	15-20	Niveau 4: pan op rooster Niveau 1: opvangbak of bakplaat
		-	1-2-4	Auto	20-30	Niveau 4: bakplaat Niveau 2: pan op rooster Niveau 1: opvangbak of bakplaat
		-	1-2-3-4	Auto	20-30	Niveau 4: bakplaat Niveau 3: pan op rooster Niveau 2: pan op rooster Niveau 1: opvangbak/bakplaat
Gevulde braadstukken		-	3	200	80-120*	Opvangbak of pan op rooster
Gesneden vlees (konijn, kip, lam)		-	3	200	50-100*	Opvangbak of pan op rooster

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

RECEPTEN MET GAARTHERMOMETER

Recept	Functie	Voorverwarmen	Steunhoogte (van onder)	Temp. (°C)	Tijd (min)	Voorgestelde temperatuur gaar thermometer (°C)
Rosbief rood	Auto	-	3	215	40-60	48
Rosbief medium	Auto	-	3	180	50-70	60
Rosbief doorbakken	Auto	-	3	180	60-80	68
Gebraden kalkoen	Auto	-	1/2	160	90-180	75
Gebraden kip	Auto	-	3	205	50-70	83
Varkensbraadstuk	Auto	-	3	180	70-100	75
Gebraden kalfsvlees	Auto	-	3	170	60-90	68
Ad hoc bereid vlees	Auto	-	3	200	-	45-90

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

Recept	Functie	Voorverwarmen	Steunhoogte (van onder)	Temp. (°C)	Tijd (min)	Accessoires en opmerkingen
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.2						
Koekjes van kruimeldeeg (Shortbread)		-	3	170	15-30	Opvangbak/bakplaat
		-	1-4	150	25-40	Steunhoogte 4: bakplaat Steunhoogte 1: opvangbak/bakplaat
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.3						
Kleine cakejes (Small cakes)		-	3	170	25-35	Opvangbak/bakplaat
		-	1-4	160	30-40	Steunhoogte 4: bakplaat Steunhoogte 1: opvangbak/bakplaat
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.1						
Cake zonder vet (Fatless sponge cake)		-	2	170	30-40	Taartvorm op rooster
		-	1-4	160	35-45	Niveau 4: taartvorm op rooster Niveau 1: taartvorm op rooster
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.2						
Twee appeltaarten (Two apple pies)		-	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						
Burgers**		-	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, taart in vorm (Apple cake, yeast tray cake)		-	3	180	35-45	Opvangbak/bakplaat
		-	1-4	160	55-65	Steunhoogte 4: bakplaat Steunhoogte 1: opvangbak/bakplaat
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Varkensbraadstuk (Roast Pork)		-	2	170	110-150	Steunhoogte 2: opvangbak
DIN 3360-12:07 annex C						
Platte taart (Flat cake)		-	3	170	35-45	Opvangbak/bakplaat
		-	1-4	160	40-50	Steunhoogte 4: bakplaat Steunhoogte 1: opvangbak/bakplaat

In de bereidingstabel worden de ideale functies en temperaturen gegeven voor de beste resultaten voor elk type recept. Als u een gerecht wilt bereiden met de geventileerde functie op één steunhoogte, wordt geadviseerd de tweede steunhoogte te gebruiken en dezelfde temperatuur als voor "HETE LUCHT" op meerdere steunhoogtes.

De indicaties in de tabel zijn van toepassing zonder gebruik van de looprails. Voer de tests uit zonder de looprails.

** 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.

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

Gebruik de betreffende tabel om de test uit te voeren.

Energieverbruik en voorverwarmtijd

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

Nauwkeurigheidstest regeling

Selecteer de functie en voer de test alleen uit met de optie "Voorverwarmen" gedeactiveerd (wanneer voorverwarmen geactiveerd is, brengt de ovenregeling met opzet een schommeling van het temperatuurprofiel tot stand).

GEBRUIKSADVIEZEN EN -SUGGESTIES

Lezen van de bereidingstabel

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

Het tegelijkertijd bereiden van verschillende gerechten

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

Gebak

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

Vlees

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

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

Draaispit (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 te halen zonder uw handen te branden.

Pizza

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

Rijsfunctie

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