

# **Gebruiksaanwijzing**

**KitchenAid**



|                                           |           |
|-------------------------------------------|-----------|
| <b>BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES</b> | <b>4</b>  |
| <b>Installatie</b>                        | <b>8</b>  |
| <b>Milieutips</b>                         | <b>9</b>  |
| <b>Eco Design Verklaring</b>              | <b>9</b>  |
| <b>Consumentenservice</b>                 | <b>10</b> |
| <b>Reinigen</b>                           | <b>10</b> |
| <b>Onderhoud</b>                          | <b>11</b> |
| <b>Gebruiksaanwijzingen van de oven</b>   | <b>12</b> |
| <b>Tabel met functiebeschrijvingen</b>    | <b>14</b> |
| <b>Bereidingstabel</b>                    | <b>16</b> |
| <b>Tabel Geteste Recepten</b>             | <b>18</b> |
| <b>Aanbevolen gebruik en tips</b>         | <b>19</b> |

## **BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES**

### **UW VEILIGHEID EN DIE VAN ANDEREN IS ERG BELANGRIJK**

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



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



#### **GEVAAR**

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



#### **WAARSCHUWING**

– **Duidt op een gevaarlijke situatie die, indien deze niet wordt vermeden, tot ernstig letsel kan leiden.**

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

- Draag beschermende handschoenen bij het uitpakken en installeren van het apparaat.
- Voordat het apparaat wordt geïnstalleerd moet de stekker uit het stopcontact zijn getrokken.
- Installatie en onderhoud moeten worden uitgevoerd door een gespecialiseerd monteur, volgens de instructies van de fabrikant en in overeenstemming met de plaatselijke veiligheidsvoorschriften. Repareer of vervang geen enkel onderdeel van het apparaat, behalve als dit expliciet aangegeven wordt in de gebruikershandleiding.
- Het vervangen van het netsnoer moet door een erkend elektricien gebeuren. Neem contact op met een erkende Consumentenservice.
- De aarding van het apparaat is wettelijk verplicht.
- Het netsnoer van het apparaat moet lang genoeg

zijn om het apparaat vanuit de inbouwpositie in het meubel te kunnen aansluiten op het stopcontact van de netvoeding.

- Om de installatie conform de geldende veiligheidsnormen te laten zijn is er een meerpolige schakelaar nodig met een minimum afstand tussen de contacten van 3 mm.
- Gebruik geen meervoudige contactdozen als de oven is voorzien van een stekker.
- Gebruik geen verlengkabels.
- Trek niet aan het netsnoer.
- Als de installatie voltooid is, mogen de elektrische onderdelen niet meer toegankelijk zijn voor de gebruiker.
- Als het oppervlak van de inductiekookplaat is gebarsten, mag de kookplaat niet worden gebruikt en moet het apparaat worden uitgeschakeld om elektrische schokken te voorkomen (alleen voor modellen met inductiefunctie).
- Raak het apparaat niet aan met vochtige lichaamsdelen en gebruik het niet op blote voeten.
- Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik en alleen voor het bereiden van voedsel. Elk ander gebruik is verboden (bijv. als kamerverwarming). De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden wanneer de bedieningen verkeerd gebruikt of ingesteld worden.
- Het apparaat en de toegankelijke onderdelen worden heet tijdens het gebruik.
- Voorkom aanraking van hete onderdelen.
- Hele jonge (0-3 jaar) en jonge kinderen (3-8 jaar) moeten uit de buurt of voortdurend in de gaten gehouden worden.
- Kinderen van 8 jaar en ouder en personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke en verstandelijke vermogens of gebrek aan ervaring of kennis, mogen dit apparaat alleen

gebruiken als ze aanwijzingen hebben gekregen over het veilige gebruik ervan en als zij de gevaren die het met zich mee brengt begrijpen. Kinderen mogen niet spelen met het apparaat. De reiniging en het onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd zonder toezicht.

- Raak de verwarmingselementen of de binnenkant van het apparaat tijdens en na het gebruik niet aan, omdat dit letsel kan veroorzaken. Vermijd contact met doeken of andere brandbaar materiaal tot alle onderdelen van het apparaat helemaal zijn afgekoeld.
- Open de deur van het apparaat na afloop van de bereiding voorzichtig, en laat de warme lucht of de damp geleidelijk ontsnappen voordat u het gerecht uit de oven haalt. Als de deur van het apparaat gesloten is, komt de warme lucht naar buiten door de opening boven het bedieningspaneel. Blokkeer de ventilatieopeningen nooit.
- Gebruik ovenhandschoenen om schalen en accessoires uit de oven te halen, en let erop dat u de verwarmingselementen niet aanraakt.
- Plaats geen brandbaar materiaal in het apparaat of in de buurt ervan: er kan brand ontstaan als het apparaat per ongeluk wordt ingeschakeld.
- Verwarm of bereid geen voedsel in gesloten potten of blikken in het apparaat.
- De druk in het blik of de pot kan door de warmte hoog oplopen, waardoor het explodeert en het apparaat beschadigt.
- Gebruik geen schalen of houders van synthetisch materiaal.
- Oververhit vet of oververhitte olie vat gemakkelijk vlam. Houd de bereiding van gerechten met veel vet of olie in de gaten.

- Laat het apparaat nooit onbewaakt achter tijdens het droogproces van gerechten.
- Als er bij de bereiding alcoholische dranken (bijv. rum, cognac, wijn) worden gebruikt, bedenk dan dat alcohol op hoge temperatuur verdampt. De alcohol damp kan vlam vatten wanneer deze in contact komt met het elektrische verwarmingselement.
- Gebruik geen stoomreinigers.
- Raak de oven niet aan tijdens de pyrolysecyclus. Houd de kinderen uit de buurt van de oven tijdens de pyrolysecyclus. Zorg dat gemorste etenswaar voorafgaand aan de reinigingscyclus uit de oven verwijderd wordt (uitsluitend voor ovens met pyrolysefunctie).
- Houd dieren tijdens de pyrolysecyclus uit de buurt van de oven (uitsluitend voor ovens met Pyrolysefunctie).
- Gebruik uitsluitend de thermometer die voor deze oven wordt aanbevolen.
- Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers voor het reinigen van de ruit van de ovenklep aangezien het glas daardoor bekrast kan raken, waardoor het kan breken.
- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat de lamp wordt vervangen om de kans op een elektrische schok te voorkomen.
- Gebruik geen aluminium folie om voedsel in de pan af te dekken (alleen voor ovens met meegeleverde pan).

#### **AFVALVERWERKING VAN HUISHOUDELIJKE APPARATEN**

- Dit apparaat is vervaardigd van recyclebaar of herbruikbaar materiaal. Dank het apparaat af conform de plaatselijke voorschriften voor afvalverwerking. Snijd voordat u het apparaat afdankt de elektriciteitskabels door, zodat het apparaat onbruikbaar wordt.
- Voor meer informatie over behandeling, terugwinning en recycling van huishoudelijke apparaten kunt u contact opnemen met uw plaatselijke instantie, de vuilnisophaaldienst of de winkel waar u dit apparaat hebt gekocht.

## Installatie

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

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

### GEREEDMAKING VAN HET MEUBEL VOOR INBOUW VAN DE OVEN

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

### Elektrische aansluiting

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

- Eventuele vervangingen van de voedingskabel (type H05 RR-F 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>) mogen uitsluitend worden uitgevoerd door erkende technici. Neem contact op met een erkende Consumentenservice.

## ALGEMENE AANBEVELINGEN

### Voor het gebruik:

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

### Tijdens het gebruik:

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

## Milieutips

### Verwerking van verpakkingsmaterialen

- De verpakkingsmaterialen zijn 100% recyclebaar en zijn gemerkt met het recyclingsymbool .
- De diverse onderdelen van de verpakking mogen daarom niet bij het gewone huisvuil worden weggegooid, maar moeten worden afgevoerd volgens de plaatselijke voorschriften voor afvalverwerking.



### Het apparaat afdanken:

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



- Het symbool  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.

## Eco Design Verklaring

- Dit apparaat voldoet aan de Ecodesign-vereisten van de Europese Richtlijn nr. 65/2014 66/2014 en komt overeen met de Europese norm EN 60350-1.

## Opsporen van storingen

### De oven werkt niet:

- Controleer of de elektrische voeding in orde is en of de oven erop aangesloten is.
- Zet de oven aan en weer uit, om te controleren of het probleem is opgelost.

## Consumentenservice

### Voordat u contact opneemt met de Consumentenservice:

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

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

Vermeld altijd:

- een korte beschrijving van de storing;
- het type en het exacte model van de oven;
- het servicenummer (dit is het nummer na het woord "Service" op het typeplaatje), rechts aan

de binnenkant van 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 wanneer reparatie noodzakelijk is tot een **erkende Consumentenservice** (alleen dan heeft u zekerheid dat originele vervangingsonderdelen worden gebruikt en dat de reparatie correct wordt uitgevoerd).

## Reinigen



### WAARSCHUWING

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

### Buitenkant van de oven

**BELANGRIJK: gebruik geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen. Als een dergelijk product in contact komt met het apparaat verwijder het dan onmiddellijk met een vochtig doekje.**

- Reinig de oppervlakken met een vochtig doekje. Als de buitenkant zeer vuil is voeg dan een paar druppels afwasmiddel toe aan het water. Droog af met een droge doek.

### Binnenkant van de oven

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

- Laat de oven na elk gebruik afkoelen en reinig het apparaat bij voorkeur als het nog lauw is om aangekoekte etensresten (bijv. voedsel met een hoog suikergehalte).
- Gebruik geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen.
- Maak het glas van de deur schoon met een geschikt vloeibaar reinigingsmiddel. Om de deur gemakkelijker te kunnen reinigen kunt u deze verwijderen (zie ONDERHOUD).

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

### Accessoires:

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

## Onderhoud

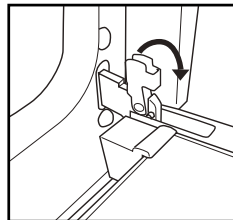
### **WAARSCHUWING**

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

## VERWIJDEREN VAN DE DEUR

### De deur verwijderen:

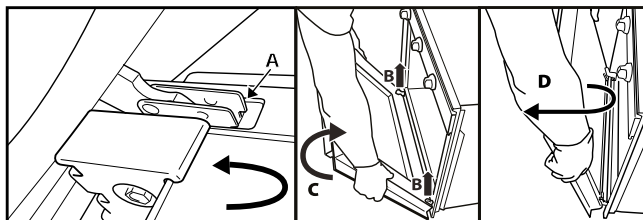
1. Open de deur helemaal.
2. Til de twee vergrendelingen van de scharnieren omhoog en naar voren tot ze niet verder kunnen (Afb. 1).
3. Sluit de deur tot de blokkering (A), til hem op (B) en draai hem (C) tot de deur losraakt (D) (Afb. 2).



Afb. 1

### De deur weer terugplaatsen:

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

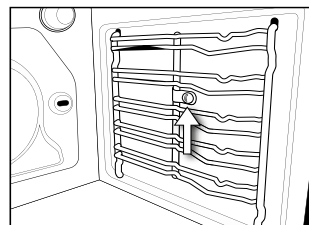


Afb. 2

## VERWIJDEREN VAN DE ZIJROOSTERS

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

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

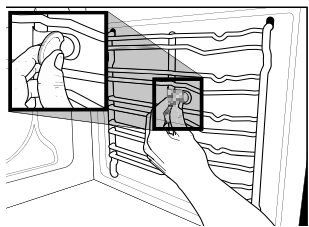


(Afb. 3)

## VERVANGEN VAN HET LAMPJE

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

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



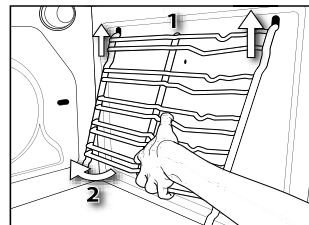
(Afb. 4)

### OPMERKING :

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

### BELANGRIJK:

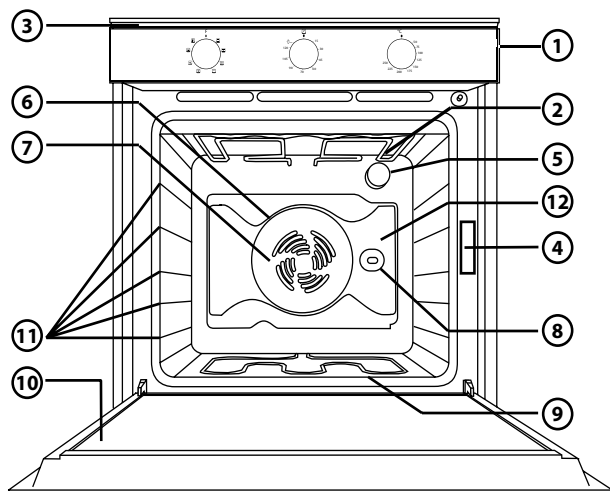
- Raak halogeenlampjes niet met blote handen aan om te voorkomen dat ze beschadigd worden door uw vingerafdrukken.
- Gebruik de oven niet voordat het beschermkapje is teruggeplaatst.



(Afb. 5)

## Gebruiksaanwijzingen van de oven

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



1. Bedieningspaneel
2. Bovenste verwarmingselement / grill
3. Koelventilator (niet zichtbaar)
4. Gegevensplaatje (mag niet verwijderd worden)
5. Lampjes
6. Circulair verwarmingselement (niet zichtbaar)
7. Ventilator
8. Rotisserie (indien bijgeleverd)
9. Onderste verwarmingselement (niet zichtbaar)
10. Deur
11. Positie van de roosters (de steunhoogte staat aangegeven op de voorkant van de oven)
12. Achterwand

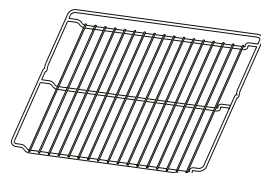
#### OPMERKING:

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

## Gebruiksaanwijzingen van de oven

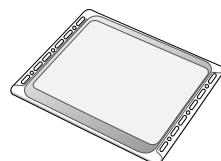
### BIJGELEVERDE ACCESSOIRES

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



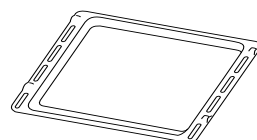
(Afb. A)

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



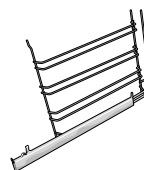
(Afb. B)

**C. 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.



(Afb. C)

**D. ROOSTERGELEIDERS (indien aanwezig):** om roosters, bakken en platen gemakkelijker in de oven te plaatsen.



(Afb. D)

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

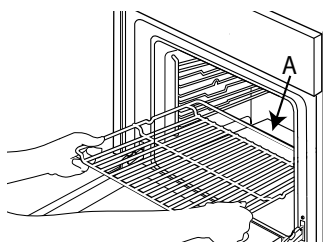
### NIET-BIJGELEVERDE ACCESSOIRES

Bij de consumentenservice kunt u apart andere accessoires aanschaffen.

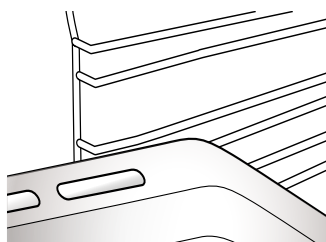
## Gebruiksaanwijzingen van de oven

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

1. Schuif het rooster horizontaal in de oven, met het verhoogde gedeelte "A" omhoog gericht (Afb. 1).
2. Andere accessoires, zoals de bakplaat, worden op dezelfde wijze als het rooster in de oven geschoven (Afb. 2).



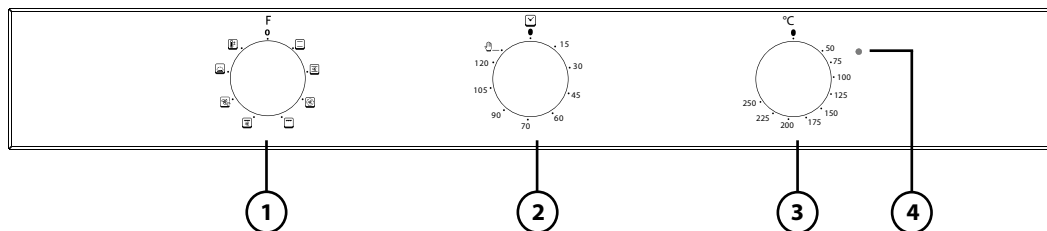
Afb. 1



Afb. 2

# Tabel met functiebeschrijvingen

## BESCHRIJVING BEDIENINGSPANEEL



1. **FUNCTIEKNOP:** Om de functies te selecteren.
2. **SELECTIEKNOP BEREIDINGSTIJD** Om het apparaat aan/uit te zetten en om de bereidingstijd in te stellen.
3. **THERMOSTAATKNOP:** Om de bereidingstemperatuur in te stellen.
4. **LED-THERMOSTAATLAMPJE:** Dit lampje licht op wanneer de oven verwarmt.

### AAN/UIT

De bereidingstijd moet ingesteld worden om de oven in te schakelen (ook in de handmatige modus). Wanneer deze keuzeknop op 0 gedraaid wordt gaat de oven uit en eindigt de ingestelde bereidingstijd.

### EEN BEREIDINGSCYCLUS STARTEN

- Draai de functieknop op de gewenste functie. Zie voor een volledige beschrijving van de functies de tabel op pagina 15.
- Selecteer een bereidingstijd met de keuzeknop (ook in de handmatige modus).
- Draai de thermostaatknop naar rechts op de gewenste temperatuur. Het rode thermostaatlampje gaat branden en gaat uit als de geselecteerde temperatuur bereikt is.

### DE BEREIDINGSDUUR INSTELLEN

Om de bereidingsduur in te stellen, draai de keuzeknop rechtsom.

Deze keuzeknop kan gebruikt worden om een bereidingstijd handmatig in te stellen tussen 15 en 120 minuten. Na afloop van de ingestelde bereidingstijd wordt de oven uitgeschakeld en de keuzeknop blijft op 0 staan.

Om de oven met de hand te bedienen, d.w.z. zonder een bereidingstijd in te stellen, moet u controleren of de programmeerknop op het symbool  staat. Om de bereidingscyclus te beëindigen, de keuzeknop op 0 zetten.

### GRILL

Om het vermogensniveau van de grill en de Turbo grillfuncties in te stellen, aan de thermostaatknop draaien. De op het bedieningspaneel weergegeven temperatuur komt overeen met het vermogensniveau van de grill. Er zijn drie vermogensniveaus voor grillen vastgelegd: laag (50-150 °C), medium (150-220 °C) en hoog (220-250 °C).

## Tabel met functiebeschrijvingen

| TRADITIONELE FUNCTIES                                                               |                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <b>UIT</b>                | Om de bereiding te onderbreken en de oven uit te schakelen.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|    | <b>CONVENTIONEEL</b>      | Voor het bereiden van gerechten op één steunhoogte. Gebruik steunhoogte 3. Gebruik voor het bereiden van pizza's, hartige taarten en zoete taarten met een vloeibare vulling de eerste of tweede steunhoogte. Verwarm de oven voor alvorens de te bereiden gerechten erin te plaatsen.                                                                                                                                                                                                                                                             |
|    | <b>CONVECTIEBAKKEN</b>    | Vlees en stukken met vloeibare vulling (hartig of zoet) bereiden op een steunhoogte. Gebruik steunhoogte 3. Verwarm de oven eerst voor.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|    | <b>HETE LUCHT</b>         | Voor het gelijktijdig bereiden van verschillende gerechten op twee steunhoogtes die dezelfde bereidingstemperatuur hebben (bijv. vis, groenten, gebak). Met deze functie worden er geen geuren van het ene naar het andere gerecht overgebracht. Geadviseerd wordt om het tweede niveau te gebruiken voor bereidingen op één steunhoogte. Gebruik het 1e en 4e niveau voor bereidingen op twee bakplaten. Verwarm de oven eerst voor.                                                                                                              |
|    | <b>GRILL</b>              | Voor het grillen van karbonades, spiezen en worstjes; het gratineren van groenten en om brood te roosteren. Zet het gerecht op de vierde of vijfde steunhoogte. Voor het grillen van vlees wordt geadviseerd de opvangbak te gebruiken om het braadvet op te vangen. Plaats de opvangbak op steunhoogte 3/4 en giet er ongeveer een halve liter water in. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden. Tijdens de bereiding moet de deur van de oven dicht blijven.                                                                                  |
|    | <b>TURBO GRILL</b>        | 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.                                                                      |
|    | <b>ECO HETELUCHT</b>      | Gevulde braadstukken en stukken vlees op één steunhoogte bereiden. Deze functie maakt gebruik van discontinue, delicate ventilatorhulp, waardoor overmatig drogen van voedsel wordt voorkomen. Tijdens het gebruik van deze ECO-functie blijft de verlichting tijdens de bereiding uit. Voor het gebruik van de ECO-cyclus en daardoor een optimaler stroomverbruik, mag de oven niet eerder worden geopend dan dat het voedsel volledig bereid is. Aanbevolen wordt de derde steunhoogte te gebruiken. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden. |
|  | <b>RIJZEN</b>             | Voor het optimaal laten rijzen van zoet of hartig deeg. Leg het deeg op de 2e steunhoogte en draai de "Temperatuurknop" rechtsom om de functie in te schakelen. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden en de temperatuur wordt automatisch ingesteld op 40 °C. Om de kwaliteit van het rijzen niet in gevaar te brengen, de functie niet inschakelen als de oven nog heet is na een bereidingscyclus.                                                                                                                                           |
|  | <b>SNEL VOORVERWARMEN</b> | Om de oven snel voor te verwarmen. Het thermostaatlampje gaat uit als de oven heet is en het gerecht kan in de oven worden gezet. Na de voorverwarming zal de oven automatisch de "Conventionele"-functie selecteren. Draai de functieknop om een andere functie in te stellen.                                                                                                                                                                                                                                                                    |

## Bereidingstabel

| Recept                                                  | Functie                                                                             | Voorverwarmen | Steunhoogte (vanonder) | Temperatuur (°C) | Tijd (minuten) | Accessoires                                                                           |
|---------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------|------------------------|------------------|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Luchtig gebak                                           |    | JA            | 2-3                    | 160 - 180        | 30 - 90        | Taartvorm op rooster                                                                  |
|                                                         |    | JA            | 1-4                    | 160 - 180        | 30 - 90        | Steunhoogte 4: taartvorm op rooster<br>Steunhoogte 1: taartvorm op rooster            |
| Gevulde taarten (cheesecake, strudel, appeltaart)       |    | JA            | 3                      | 160 - 200        | 30 - 85        | Opvangbak/bakplaat of taartvorm op rooster                                            |
|                                                         |    | JA            | 1-4                    | 160 - 200        | 35 - 90        | Steunhoogte 4: taartvorm op rooster<br>Steunhoogte 1: taartvorm op rooster            |
| Koekjes / taartjes                                      |    | JA            | 3                      | 170 - 180        | 15 - 45        | Opvangbak/bakplaat                                                                    |
|                                                         |    | JA            | 1-4                    | 160 - 170        | 20 - 45        | Steunhoogte 4: rooster<br>Steunhoogte 1: opvangbak/bakplaat                           |
| Soesjes                                                 |    | JA            | 3                      | 180 - 200        | 30 - 40        | Opvangbak/bakplaat                                                                    |
|                                                         |    | JA            | 1-4                    | 180 - 190        | 35 - 45        | Steunhoogte 4: ovenschaal op rooster<br>Steunhoogte 1: opvangbak/bakplaat             |
| Meringues                                               |    | JA            | 3                      | 90               | 110 - 150      | Opvangbak/bakplaat                                                                    |
|                                                         |    | JA            | 1-4                    | 90               | 130 - 150      | Steunhoogte 4: ovenschaal op rooster<br>Steunhoogte 1: opvangbak/bakplaat             |
| Brood/pizza/focaccia                                    |   | JA            | 1-2                    | 190 - 250        | 15 - 50        | Opvangbak/bakplaat                                                                    |
|                                                         |  | JA            | 1-4                    | 190 - 250        | 20 - 50        | Steunhoogte 4: ovenschaal op rooster<br>Steunhoogte 1: opvangbak/bakplaat             |
| Diepvriespizza's                                        |  | JA            | 3                      | 250              | 10 - 15        | opvangbak/bakplaat op rooster                                                         |
|                                                         |  | JA            | 1-4                    | 250              | 10 - 20        | Steunhoogte 4: ovenschaal op rooster<br>Steunhoogte 1: opvangbak/bakplaat             |
| Hartige taarten (groentetaart, quiche)                  |  | JA            | 2-3                    | 180 - 190        | 40 - 55        | Taartvorm op rooster                                                                  |
|                                                         |  | JA            | 1 - 4                  | 180 - 190        | 45 - 60        | Steunhoogte 4: taartvorm op rooster<br>Steunhoogte 1: taartvorm op rooster            |
| Pasteitjes / bladerdeeghapjes                           |  | JA            | 3                      | 190 - 200        | 20 - 30        | Opvangbak/bakplaat                                                                    |
|                                                         |  | JA            | 1 - 4                  | 180 - 190        | 20 - 40        | Steunhoogte 4: Bakplaat of ovenschaal op rooster<br>Steunhoogte 2: opvangbak/bakplaat |
| Lasagne / pasta uit de oven / cannelloni / ovenschotels |  | JA            | 3                      | 190 - 200        | 45 - 65        | Opvangbak of ovenschaal op rooster                                                    |
| Lamsvlees / kalfsvlees / rundvlees / varkensvlees 1 kg  |  | JA            | 3                      | 190 - 200        | 80 - 110       | Opvangbak of ovenschaal op rooster                                                    |

## Bereidingstabel

| Recept                                             | Functie | Voorverwarmen | Steunhoogte (vanonder) | Temperatuur (°C) | Tijd (minuten) | Accessoires                                                                                                |
|----------------------------------------------------|---------|---------------|------------------------|------------------|----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kip / konijn / eend 1 kg                           |         | JA            | 3                      | 200 - 230        | 50 - 100       | Opvangbak of ovenschaal op rooster                                                                         |
| Kalkoen / gans 3 kg                                |         | JA            | 2                      | 190 - 200        | 80 - 130       | Opvangbak of ovenschaal op rooster                                                                         |
| Vis uit de oven / in folie (filet, heël)           |         | JA            | 3                      | 180 - 200        | 50 - 60        | Opvangbak of ovenschaal op rooster                                                                         |
| Gevulde groenten (tomaten, courgettes, aubergines) |         | JA            | 2                      | 180 - 200        | 50 - 60        | Ovenschaal op rooster                                                                                      |
| Toast                                              |         | -             | 5                      | 250              | 3 - 6          | Rooster                                                                                                    |
| Visfilet/moten vis                                 |         | -             | 4                      | 200              | 20 - 30        | Steunhoogte 4: rooster (draai het voedsel halverwege de bereidingstijd om)                                 |
|                                                    |         |               |                        |                  |                | Steunhoogte 4: opvangbak met water                                                                         |
| Worstjes/spiesen/ spareribs/hamburgers             |         | -             | 5                      | 200 - 250        | 15 - 30        | 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 na tweederde van de bereidingstijd om)                           |
|                                                    |         |               |                        |                  |                | Steunhoogte 1: opvangbak met water                                                                         |
| Rosbief rosé 1 kg                                  |         | -             | 3                      | 200              | 35 - 50        | Ovenschaal op rooster (draai het voedsel indien nodig na twee derde van de bereidingstijd om)              |
| Lamsbout / schenkel                                |         | -             | 3                      | 200              | 60 - 90        | Opvangbak of ovenschaal op rooster (draai het voedsel indien nodig na twee derde van de bereidingstijd om) |
| Geb. aardappelen                                   |         | -             | 3                      | 200              | 35 - 55        | Opvangbak/bakplaat (draai het voedsel indien nodig na tweederde van de bereidingstijd om)                  |
| Gegratin. groenten                                 |         | -             | 3                      | 250              | 10 - 25        | Opvangbak of ovenschaal op rooster                                                                         |
| Lasagne & Vlees                                    |         | JA            | 1 - 4                  | 200              | 50 - 100*      | Steunhoogte 4: ovenschaal op rooster                                                                       |
|                                                    |         |               |                        |                  |                | Steunhoogte 1: opvangbak of ovenschaal op rooster                                                          |
| Vlees en aardappelen                               |         | JA            | 1 - 4                  | 200              | 45 - 100*      | Steunhoogte 4: ovenschaal op rooster                                                                       |
|                                                    |         |               |                        |                  |                | Steunhoogte 1: opvangbak of ovenschaal op rooster                                                          |
| Vis en groente                                     |         | JA            | 1 - 4                  | 180              | 30 - 50*       | Steunhoogte 4: ovenschaal op rooster                                                                       |
|                                                    |         |               |                        |                  |                | Steunhoogte 1: opvangbak of ovenschaal op rooster                                                          |
| Gevulde braadstukken                               |         | -             | 3                      | 200              | 80 - 120*      | Opvangbak of ovenschaal op rooster                                                                         |
| Gesneden vlees (konijn, kip, lam)                  |         | -             | 3                      | 200              | 50 - 100*      | Opvangbak of ovenschaal op rooster                                                                         |

\* De vermelde bereidingstijd is slechts een indicatie. Gerechten kunnen op verschillende tijdstippen afhankelijk van de persoonlijke voorkeur uit de oven worden verwijderd.

## Tabel Geteste Recepten

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

| Recept                             | Functie                                                                             | Voorverwarmen | Steunhoogte (van onder) | Temperatuur (°C) | Tijd (minuten) | Accessoires en opmerkingen*                                                |
|------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-------------------------|------------------|----------------|----------------------------------------------------------------------------|
| <b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.2</b> |                                                                                     |               |                         |                  |                |                                                                            |
| Koekjes van kruimeldeeg            |    | JA            | 3                       | 170              | 15 – 25        | Opvangbak/bakplaat                                                         |
|                                    |    | JA            | 1 - 4                   | 150              | 25 - 35        | Steunhoogte 4: bakplaat<br>Steunhoogte 1: opvangbak/bakplaat               |
| <b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.3</b> |                                                                                     |               |                         |                  |                |                                                                            |
| Kleine taartjes                    |    | JA            | 3                       | 170              | 20 - 30        | Opvangbak/bakplaat                                                         |
|                                    |    | JA            | 1 - 4                   | 160              | 25 - 35        | Steunhoogte 4: bakplaat<br>Steunhoogte 1: opvangbak/bakplaat               |
| <b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.1</b> |                                                                                     |               |                         |                  |                |                                                                            |
| Cake zonder vet                    |    | JA            | 2                       | 170              | 30 - 40        | Taartvorm op rooster                                                       |
|                                    |    | JA            | 1 - 4                   | 160              | 35 - 45        | Steunhoogte 4: taartvorm op rooster<br>Steunhoogte 1: taartvorm op rooster |
| <b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.2</b> |                                                                                     |               |                         |                  |                |                                                                            |
| 2 appeltaarten                     |    | JA            | 2 – 3                   | 185              | 70 - 90        | Taartvorm op rooster                                                       |
|                                    |    | JA            | 1 - 4                   | 175              | 75 - 95        | Steunhoogte 4: taartvorm op rooster<br>Steunhoogte 1: taartvorm op rooster |
| <b>IEC 60350-1:2011-12 § 9.2</b>   |                                                                                     |               |                         |                  |                |                                                                            |
| Toast**                            |  | -             | 5                       | 250              | 3 - 6          | Rooster                                                                    |
| <b>IEC 60350-1:2011-12 § 9.3</b>   |                                                                                     |               |                         |                  |                |                                                                            |
| Hamburgers**                       |  | -             | 5                       | 250              | 18 - 30        | Steunhoogte 5: rooster (draai het voedsel halverwege de bereidingstijd om) |
|                                    |  | -             | 5                       | 250              | 18 - 30        | Steunhoogte 4: bakplaat met water                                          |
| <b>DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3</b>    |                                                                                     |               |                         |                  |                |                                                                            |
| Appeltaart, vruchtenvlaai          |  | JA            | 3                       | 180              | 30 - 40        | Opvangbak                                                                  |
|                                    |  | JA            | 1 - 4                   | 160              | 55 - 65        | Steunhoogte 4: bakplaat<br>Steunhoogte 1: opvangbak/bakplaat               |
| <b>DIN 3360-12:07 § 6.6</b>        |                                                                                     |               |                         |                  |                |                                                                            |
| Gebr. varkensvlees                 |  | -             | 2                       | 190              | 150 - 170      | Steunhoogte 2: bakplaat                                                    |
| <b>DIN 3360-12:07 annex C</b>      |                                                                                     |               |                         |                  |                |                                                                            |
| Platte taart                       |  | JA            | 3                       | 170              | 35 - 45        | Opvangbak/bakplaat                                                         |
|                                    |  | JA            | 1 - 4                   | 160              | 40 - 50        | Steunhoogte 4: bakplaat<br>Steunhoogte 1: opvangbak/bakplaat               |

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

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

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

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

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

Gebruik de relevante tabel om de tests uit te voeren.

## Aanbevolen gebruik en tips

### Lezen van de bereidingstabel:

De tabel geeft aan welke functie het best gebruikt kan worden voor een bepaald gerecht, dat op één of meerdere steunhoogtes tegelijk kan worden bereid. De bereidingsduren 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 en ovenschalen van donker metaal. U kunt ook vuurvaste of aardewerk pannen en 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 tegelijkertijd verschillende gerechten 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.

### Dessert

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

### Vlees

- U kunt elke soort ovenschaal of vuurvaste schaal gebruiken die geschikt is voor de afmetingen van het vlees. Schenk bij gebraden vlees bij voorkeur wat bouillon in de schaal, waardoor het vlees tijdens de bereiding vochtig wordt gehouden en meer smaak krijgt. 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 waarop u het vlees heeft gelegd te plaatsen, om het bakvet op te vangen. Vul indien nodig bij met water tijdens het grillen.

## Aanbevolen gebruik en tips

### **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 twee derde van de bereidingsduur de mozzarella over de pizza.

### **Functie Rijzen (alleen bij bepaalde modellen)**

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







FOR THE WAY IT'S MADE.

**WHIRLPOOL EUROPE s.r.l. Socio Unico**

Viale G. Borghi, 27

21025 COMERIO (Varese) ITALIĚ

Telefoon +39 0332 759111 – Fax +39 0332 759268

[www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu)

Gedruckt in ItaliĚ



**400010886988**

