

Gebruiksaanwijzing

KitchenAid

Belangrijke veiligheidsinstructies	4
Installatie	8
Milieutips	9
Eco Design Verklaring	9
Opsporen van storingen	9
Consumentenservice	10
Reiniging	10
Onderhoud	11
Gebruiksaanwijzingen voor de oven	12
Tabel met functiebeschrijvingen	21
Bereidingstabel	23
Geteste recepten	25
Aanbevolen gebruik en tips	26

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 de netsnoeren 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 meerpolaire 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.
- 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 kamers). 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 en na de pyrolysecyclus uit de buurt van de oven (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 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 zijn (min. 90 °C).
- Voer eerst alle zaagwerkzaamheden uit voordat u de oven plaatst en verwijder nauwgezet alle spaanders en zaagresten.
- Het onderste gedeelte van de oven mag niet meer toegankelijk zijn na de installatie.
- Voor een correcte functionering van het 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 mm2) mogen uitsluitend worden uitgevoerd door gekwalificeerde elektriciens. Neem contact op met een erkende Consumentenservice.

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

LAND	INSTELLING ELEKTRISCH VERMOGEN
DUITSLAND	HOOG
SPANJE	LAAG
FINLAND	HOOG
FRANKRIJK	HOOG
ITALIË	LAAG
NEDERLAND	HOOG
NOORWEGEN	HOOG

LAND	INSTELLING ELEKTRISCH VERMOGEN
ZWEDEN	HOOG
VK.	LAAG
BELGIË	HOOG

1. Om de instelling van de vermogensopname te wijzigen, dient u de knop "Functies" in te stellen op "KLOK" en met de navigatieknop "POWER" te selecteren.
2. Druk op  om toegang te krijgen tot de instelling.
3. Draai aan de knop "Navigatie" om de gewenste instelling te selecteren en bevestig dit met de toets .

ALGEMENE AANBEVELINGEN

Voor het gebruik:

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

Tijdens het gebruik:

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

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 Afdankte elektrische en elektronische apparaten (AEEA).
- Door ervoor te zorgen dat dit apparaat op de juiste manier als afval verwerkt wordt helpt de gebruiker om mogelijk negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid te voorkomen.

Eco Design Verklaring

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

Opsporen van storingen

De oven werkt niet:

- Controleer of het elektriciteitsnet spanning heeft en of de oven is aangesloten.
- Het apparaat aan- en uitzetten om te controleren of het probleem is opgelost.

De elektronische programmeerfunctie werkt niet:

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

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

Energiebesparing

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

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).

Reiniging



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 microvezel doekje.

- Reinig de oppervlakken met een vochtig microvezeldoekje. 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



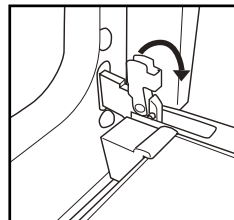
WAARSCHUWING

- 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:

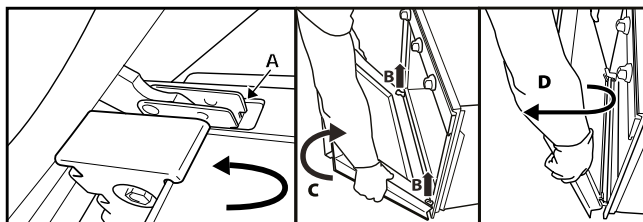
1. Open de deur helemaal.
2. Til de twee vergrendelingen van de scharnieren omhoog en naar voren tot ze niet verder kunnen (Afb. 1).
3. Sluit de deur tot de blokkering (A), til hem op (B) en draai hem (C) tot de deur losraakt (D) (Afb. 2).



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.

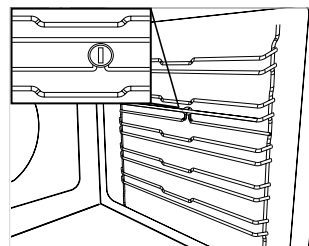


Afb. 2

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 Fig. 5.



Afb. 3

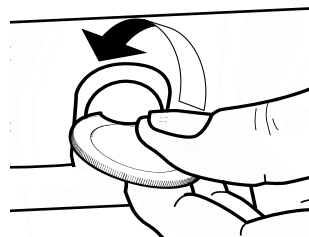
VERVANGEN VAN HET LAMPJE

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.

OPMERKING:

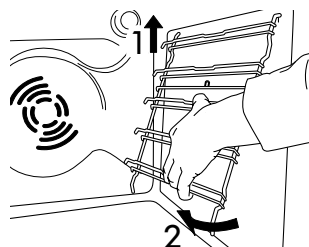
- Gebruik alleen gloeilampen van 25-40 W/230 V type E-14, T300 °C, of halogeenlampen van 20- 40 W/230 V type G9, T300 °C.
- De lamp die in het apparaat wordt gebruikt is specifiek ontworpen voor elektrische apparaten en is niet geschikt voor ruimteverlichting (EG Richtlijn nr. 244/2009).
- De lampjes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



Afb. 4

BELANGRIJK:

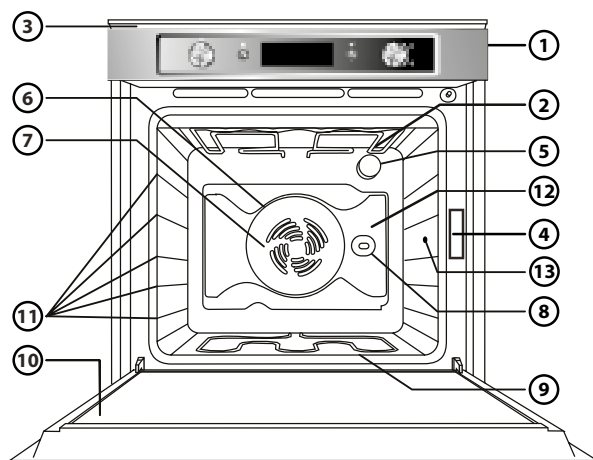
- Raak halogeenlampjes niet met blote handen aan om te voorkomen dat ze beschadigd worden door uw vingerafdrukken.
- Gebruik de oven niet voordat het beschermkapje is teruggeplaatst.



Afb. 5

Gebruiksaanwijzingen voor de oven

RAADPLEEГ VOOR DE ELEKTRISCHE AANSLUITING HET HOOFDSTUK OVER DE INSTALLATIE



1. Bedieningspaneel
2. Bovenste verwarmingselement / grill
3. Koelventilator (niet zichtbaar)
4. Typeplaatje (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
13. Aansluiting gaarthermometer

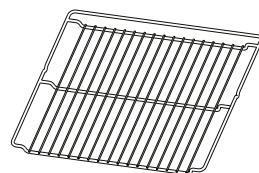
OPMERKING:

- 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.
- Wanneer de ovendeur tijdens de bereiding wordt geopend, worden de verwarmingselementen uitgeschakeld.

Gebruiksaanwijzingen voor de oven

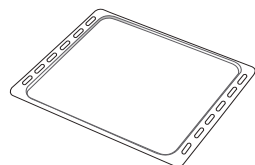
BIJGELEVERDE ACCESSOIRES

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



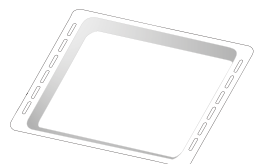
(Afb. A)

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



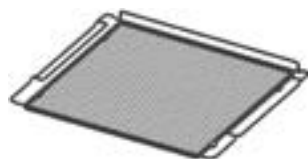
(Afb. B)

- 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.



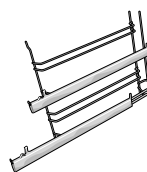
(Afb. C)

- D. GAARTHERMOMETER:** om de binnentemperatuur van de gerechten te meten tijdens de bereiding.



(Afb. D)

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



(Afb. E)

Het aantal accessoires is afhankelijk van het aangeschafte model.

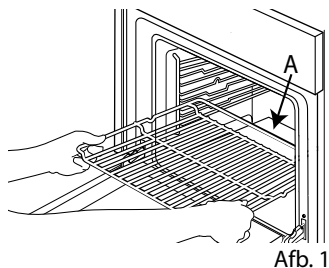
NIET-BIJGELEVERDE ACCESSOIRES

Bij de consumentenservice kunt u apart andere accessoires aanschaffen.

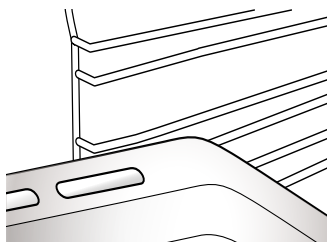
Gebruiksaanwijzingen voor de oven

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).

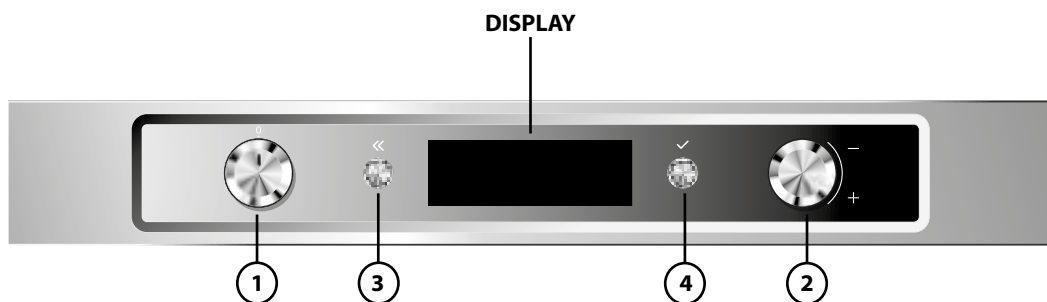


Afb. 1



Afb. 2

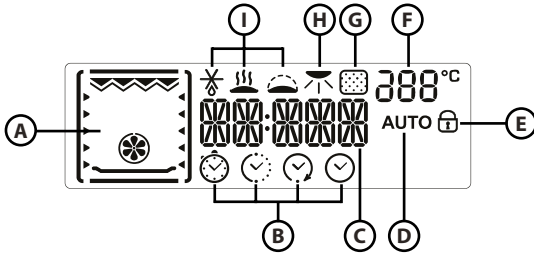
BESCHRIJVING BEDIENINGSPANEEL



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

Gebruiksaanwijzingen voor de oven

BESCHRIJVING DISPLAY



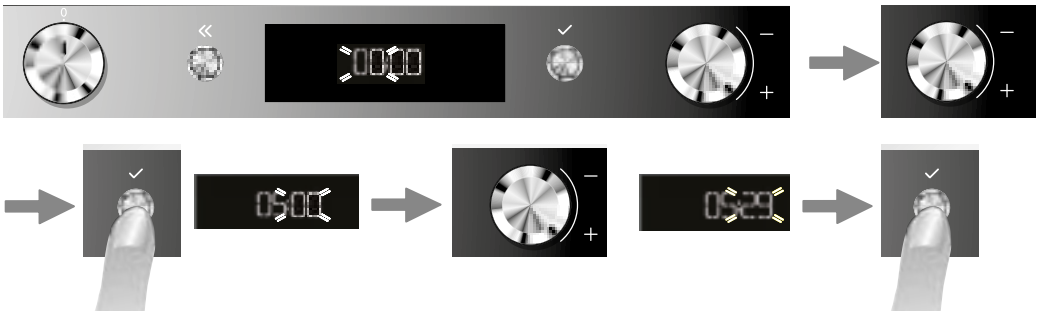
- A. Weergave van de actieve verwarmingselementen voor de verschillende functies
- B. Symbolen met betrekking tot het tijdsbeheer: kookwekker, bereidingsduur, tijdstip einde bereiding, huidig tijdstip
- C. Informatie met betrekking tot de voorgekozen functies
- D. Automatische BROOD/PIZZA-functie geselecteerd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

INSCHAKELING VAN DE OVEN - INSTELLING TAAL

Als de oven voor het eerst wordt ingeschakeld, verschijnt ENGLISH op het display.

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

DE TIJD INSTELLEN

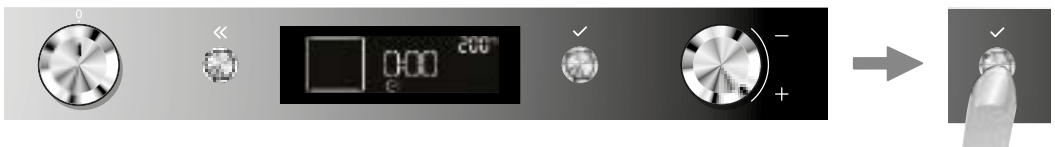


Nadat de taal is ingesteld moet het huidige tijdstip worden ingesteld. Op het display knipperen de twee cijfers die het uur aangeven.

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

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

KEUZE VAN DE BEREIDINGSFUNCTIES

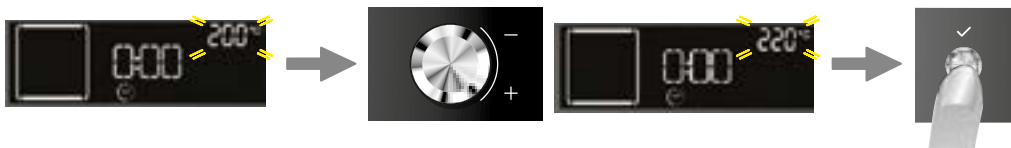


1. Draai de knop "Functies" op de gewenste functie: de bereidingsinstellingen verschijnen op het display.
2. Als de voorgestelde parameters overeenkomen met de gewenste instellingen, drukt u op de toets . Om ze te wijzigen gaat u te werk zoals hierna is beschreven.

Gebruiksaanwijzingen voor de oven

INSTELLEN VAN DE TEMPERATUUR/HET GRILLVERMOGEN

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



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

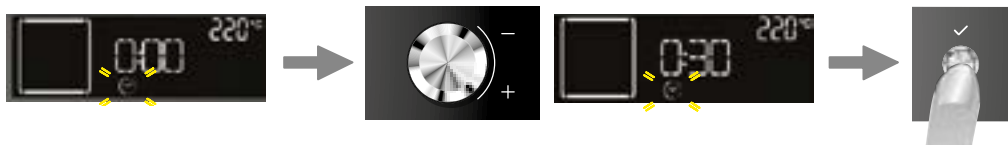
SNEL VOORVERWARMEN



1. Kies de functie snelle voorverwarming door aan de knop "Functies" te draaien.
2. Bevestig met de toets : de instellingen verschijnen op het display.
3. Als de temperatuur overeenkomt met de gewenste temperatuur, druk dan op de toets . Om de instelling te wijzigen gaat u te werk zoals beschreven in de vorige paragrafen. Op het display verschijnt de melding VOOR. Als de ingestelde temperatuur bereikt is dan wordt de melding op het display vervangen door de bijbehorende waarde (bijv. 200 °C) en klinkt er een geluidssignaal.
4. Als u een andere bereidingsfunctie wilt instellen, draai dan aan de knop "Functies" en selecteer de gewenste functie.

BEREIDINGSDUUR INSTELLEN

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



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

INSTELLEN VAN HET TIJDSTIP EINDE BEREIDING/UITGESTELDE START

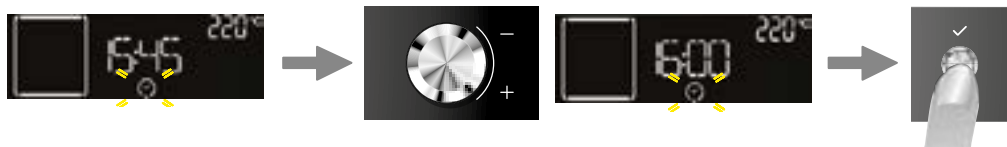
BELANGRIJK: De instelling uitgestelde start is niet beschikbaar voor de volgende functies: SNEL VOORVERWARMEN, BROOD/PIZZA.

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

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

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

Gebruiksaanwijzingen voor de oven

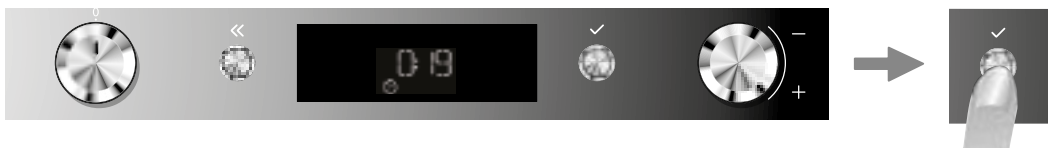


Om het einde van de bereiding uit te stellen (en daarmee ook het starten van de oven), gaat u als volgt te werk:

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

U kunt de ingestelde waarden (temperatuur, niveau van de grill, bereidingstijd) te allen tijde wijzigen met behulp van de toets om terug te gaan, de knop "Navigatie" om de waarden te wijzigen en de toets om te bevestigen.

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 23 uur en 59 minuten.

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

SPECIALE FUNCTIES SELECTEREN

Draai de knop "Functies" op "ONTDOOIEN" en open een submenu dat zeven speciale functies bevat.

Om een van deze functies nader te bekijken, te selecteren of te starten, gaat u als volgt te werk:



1. Zet de knop "Functies" op "ONTDOOIEN", overeenkomstig het symbool van de functie.
2. Draai aan de knop "Navigatie" om door het overzicht van de functies te bladeren: ONTDOOIEN, WARMHOUDEN, YOGURT, RIJZEN, VLEES TRAAG KOKEN, VIS TRAAG KOKEN, ECO HETE LUCHT.
3. Druk op de toets om te bevestigen.

Gebruiksaanwijzingen voor de oven

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 bruin korstje te geven. Deze functie kan alleen geactiveerd worden als u een bereidingsduur hebt ingesteld.

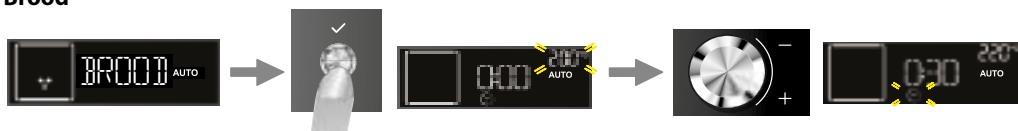


Eens de bereidingstijd afgelopen is, verschijnt op de display: "DRUK  OM TE GRATIN". Door op de toets  te drukken, start de oven een bruiningsfase voor de duur van 5 minuten. Deze functie kan slechts tweemaal geactiveerd worden.

SELECTIE FUNCTIE BROOD/PIZZA

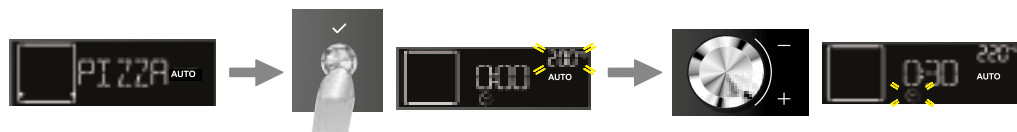
Door de knop "Functies" op "BROOD" te zetten, opent u een submenu dat twee automatische bereidingsfuncties bevat voor brood en pizza.

Brood



1. Zet de knop "Functies" op "BROOD" en aan de zijkant op AUTO.
2. Druk op  om de functie te selecteren.
3. Draai aan de knop "Navigatie" om de gewenste temperatuur (tussen 180 °C en 220 °C) in te stellen en bevestig deze met de toets .
4. Draai aan de knop "Navigatie" om de gewenste bereidingstijd in te stellen en druk op  om de bereiding te starten.

Pizza



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

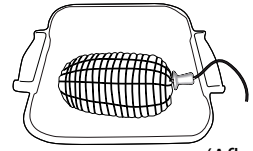
Gebruiksaanwijzingen voor de oven

GAARTHERMOMETER (SONDE)

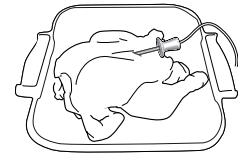
Met de bijgeleverde gaarthermometer kan de exacte temperatuur (tot 100°C) worden gemeten tijdens de bereiding, om het gerecht optimaal te bereiden.

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 (Afb. 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 (Afb. 2). Indien het vlees erg onregelmatig gevormd is, moet u de bereiding controleren voordat u het gerecht uit de oven haalt. Sluit het uiteinde van de thermometer aan op de contactdoos die op de rechterwand van de ovenruimte zit.



(Afb. 1)



(Afb. 2)

Functie bereiding met gaarthermometer

Wanneer de gaarthermometer wordt gebruikt, wordt de temperatuur van de ovenruimte beheerd zoals bepaald voor de geselecteerde functie maar wordt het bereidingsproces beëindigd wanneer de gemeten temperatuur de door de klant ingestelde temperatuur voor de gaarthermometer bereikt.

Er is geen specifiek menu voor de bereidingsfuncties van de gaarthermometer, maar het is steeds mogelijk om over te schakelen van een traditionele functie naar een "Functie met gaarthermometer" wanneer de gaarthermometer wordt gebruikt.

Er klinkt een geluidssignaal wanneer de gaarthermometer wordt gedetecteerd en "GAART" verschijnt gedurende 3 seconden op het display. Daarna wordt de huidige informatie opnieuw op het display weergegeven.



Als de knop Functies niet naar Stand-by of Lamp is gedraaid, wordt op het display de algemene informatie over de bereidingsfuncties en de ingestelde temperatuur voor de gaarthermometer.



Als de gaarthermometer in het gerecht is gestoken en gedetecteerd is bij de start van een functie (snel voorverwarmen, grill, speciale functies, bruin korstje geven)

) zonder dat de gaarthermometer is ingeschakeld, start de bereiding pas wanneer de gaarthermometer is verwijderd. Er klinkt een alarmsignaal en het volgende bericht wordt weergegeven:



Aangezien het einde van de bereiding afhangt van de ingestelde temperatuur voor de gaarthermometer, kan een timer voor aftellen niet worden ingesteld voor de functie.

Nadat een bereidingsfunctie is geselecteerd, past u de temperatuur van de oven aan (bovenaan rechts van het display) door aan de knop +/- te draaien en te bevestigen met de toets . De waarde die voor de gaarthermometer moet worden ingesteld (in de rechterbenedenhoek van het scherm) kan nu worden gewijzigd: draai de knop +/- en bevestig met de toets , om te beginnen met de bereiding.

De temperatuur van de oven en van de gaarthermometer kan op elk moment worden gewijzigd tijdens de bereiding. Draai de +/- knop om de oventemperatuur te wijzigen als u de temperatuur van de gaarthermometer wilt wijzigen moet u tweemaal op de toets  drukken, de knop +/- draaien om de waarde in te stellen en bevestigen met de toets . De standaardwaarde voor de gaarthermometer is 70°C en kan worden aangepast in stappen van 1°C.

Wanneer de gaarthermometer wordt aangetroffen aan het begin of tijdens een functie worden alle voorverwarmingsfasen overgeslagen en wordt de eerste bereidingsfase van de geselecteerde functie uitgevoerd; de lamp blijft AAN totdat de gaarthermometer is verwijderd en niet langer wordt aangetroffen.

Wanneer de thermometer wordt verwijderd tijdens de bewerking wordt op het display de minuten voor de bereiding weergegeven en de teller verhoogt de waarde, totdat de gebruiker stopt met de functie of de gaarthermometer opnieuw insteekt. Aan het einde van de bereidingstijd wordt op het display knipperend "END" weergegeven.

Gebruiksaanwijzingen voor de oven

INSTELLINGEN

Zet de knop "Functies" op "KLOK" om een submenu te openen met vijf instellingen van de display die gewijzigd kunnen worden.

Klok

Draai de knop "Navigatie" totdat "KLOK" wordt weergegeven. Zie, om het tijdstip te wijzigen, de vorige paragraaf (INSTELLING VAN HET HUIDIGE TIJDSTIP).

Helderheid

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

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

Geluid

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

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

Eco

Door de ECO-modus te selecteren (ON), wordt de helderheid van het display verminderd en wordt de klok gedurende 3 minuten weergegeven wanneer de oven in stand-by staat. Druk op een toets of draai aan een knop om de informatie op het display weer te geven.

1. Draai de knop "Navigatie" totdat "ECO" wordt weergegeven.
2. Druk op  om toegang te krijgen tot de instelling (AAN/UIT).
3. Draai aan de knop "Navigatie" om de gewenste instelling te selecteren en bevestig dit met de toets .
4. Wanneer Eco geactiveerd wordt tijdens de bereiding, zal het lampje in de oven uitgaan na één minuut bereiding. Het zal weer aangaan wanneer de gebruiker drukt op een willekeurige toets of aan een knop van het apparaat draait.

Vermogen

1. Om de instelling van de vermogensopname te wijzigen, dient u de knop "Functies" in te stellen op "KLOK" en met de navigatieknop "POWER" te selecteren.

2. Druk op  om toegang te krijgen tot de instelling
3. Draai aan de knop "Navigatie" om de gewenste instelling te selecteren en bevestig dit met de toets .

Voor meer informatie zie het betreffende onderdeel in de paragraaf INSTALLATIE (pagina 8).

Taal

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

TOETSENVERGREDELING

Deze functie kan gebruikt worden om de toetsen en knoppen van het bedieningspaneel te blokkeren.



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

Tabel met functiebeschrijvingen

FUNCTIEKNOP		
0	UIT	Om de bereiding te onderbreken en de oven uit te schakelen.
	LAMP	Om het lampje in de oven in/uit te schakelen.
SPECIALE FUNCTIES	NAVIGATIEKNOP	 ONTDOOIE 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 (bijv.: vlees, gefrituurde gerechten, ovenschotels). Plaats het voedsel op de middelste steunhoogte. De functie kan niet ingeschakeld worden als de temperatuur in de oven hoger dan 65 °C is.
		 YOGURT Voor het bereiden van zelfgemaakte yoghurt. Gebruik porseleinen bakjes of bakvormpjes van aluminiumfolie. Dek ze af met aluminiumfolie, voordat ze in het apparaat worden geplaatst. Plaats de opvangbak met de schalen op de 1e steunhoogte. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden.
		 RIJZEN Voor het optimaal laten rijzen van zoet of hartig deeg. Zet het deeg op de tweede steunhoogte. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden. Om de kwaliteit van het rijzen te behouden schakelt u de functie niet in als de oven nog heet is na een bereidingsprogramma.
		 VLEES TRAAG KOKEN Om het vlees langzaam te bereiden op 90 °C. Deze functie zorgt voor een langzame bereiding, waardoor het vlees malser en sappiger blijft. Het is raadzaam om de braadstukken eerst in een pan aan te braden, om de buitenkant van het vlees dicht te schroeien, zodat de sappen beter worden vastgehouden. De bereidingstijden variëren van 4 uur voor braadstukken van 1 kg tot 6-7 uur voor braadstukken van 3 kg. Voor een optimaal resultaat adviseren wij u de deur van de oven tijdens de bereiding zo weinig mogelijk te openen en een oventhermometer te gebruiken, om de temperatuur in het vlees te controleren.
		 VIS TRAAG KOKEN Om de vis voorzichtig te bereiden op 85 °C. Deze functie zorgt voor een langzame bereiding, waardoor het vlees malser en sappiger blijft. Dankzij een gematigde temperatuur wordt het voedsel niet bruin en het resultaat lijkt op een bereiding met stoom. De bereidingstijden variëren van 2 uur voor vis van 300 gram tot 4-5 uur voor vis van 3 kg. Voor een optimaal resultaat adviseren wij u de deur van de oven tijdens de bereiding zo weinig mogelijk te openen om de warmte niet te laten ontsnappen.
		 ECO HETE LUCHT Gevulde braadstukken en stukken vlees op één steunhoogte bereiden. Deze functie maakt gebruik van discontinue, delicate ventilatorhulp, waardoor overmatig drogen van voedsel wordt voorkomen. In deze ECO-functie blijft het lampje uit tijdens de bereiding; het kan tijdelijk ingeschakeld worden door op de bevestigingstoets te drukken. Om de ECO-cyclus te gebruiken en dus minder energie te verbruiken, dient de ovendeur niet geopend te worden tot de bereiding afgelopen is. Aanbevolen wordt de derde steunhoogte te gebruiken. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden.
	CONVENTIONEEL	Voor het bereiden van gerechten op één steunhoogte. Gebruik steunhoogte 3. Gebruik voor het bereiden van pizza's, hartige taarten en zoete taarten met een vloeibare vulling de 1e of 2e steunhoogte. Verwarm de oven voor alvorens de te bereiden gerechten erin te plaatsen.
	TURBO HETE LUCHT	Vlees en stukken met vloeibare vulling (hartig of zoet) bereiden op een steunhoogte. Gebruik steunhoogte 3. Verwarm de oven eerst voor.

Tabel met functiebeschrijvingen

FUNCTIEKNOP			
	HETE LUCHT		Voor het gelijktijdig bereiden van verschillende gerechten op twee steunhoogtes die dezelfde bereidingstemperatuur hebben (bijv.: vis, groenten, gebak). Met deze functie worden er geen geuren van het ene naar het andere gerecht overgebracht. Geadviseerd wordt om het tweede niveau te gebruiken voor bereidingen op één steunhoogte. Voor bereidingen op twee steunhoogtes wordt geadviseerd om de eerste en vierde steunhoogte te gebruiken, nadat u de oven voorverwarmd hebt.
	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.
GRILLFUNCTIES	NAVIGATIEKNOP	 GRILL	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.
		 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.
INSTELLINGEN	NAVIGATIEKNOP	KLOK HELDERHEID LUID ECO POWER TAAL	Voor het instellen van het display (taal, tijd, helderheid, volume, energiebesparing).
BROOD / PIZZA	NAVIGATIEKNOP	 BROOD	Voor het bakken van verschillende soorten en formaten pizza en brood. Binnen deze functie zijn er twee programma's waarvan de instellingen van te voren zijn vastgesteld. U hoeft alleen de vereiste waarden (temperatuur en tijd) aan te geven, dan zorgt de oven automatisch voor een optimale bereidingscyclus. Plaats het deeg op de tweede steunhoogte, nadat u de oven hebt voorverwarmd.
		 PIZZA	
	SNEL VOORVERWARMEN		Om de oven snel voor te verwarmen.

Bereidingstabel

Recept	Functie	Voorver-warmen	Steunhoogte (van onder)	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
						Steunhoogte 1: taartvorm op rooster
Gevulde taarten (cheesecake, strudel, appeltaart)		JA	3	160 - 200	30 - 85	Opvangbak/bakplaat of taartvorm op rooster
		JA	1 - 4	160 - 200	35 - 90	Steunhoogte 4: taartvorm op rooster
						Steunhoogte 1: taartvorm op rooster
Koekjes / taartjes		JA	3	170 - 180	15 - 45	Opvangbak/bakplaat
		JA	1 - 4	160 - 170	20 - 45	Steunhoogte 4: rooster
						Steunhoogte 1: opvangbak/bakplaat
Soesjes		JA	3	180 - 200	30 - 40	Opvangbak/bakplaat
		JA	1 - 4	180 - 190	30 - 40	Steunhoogte 4: ovenschaal op rooster
						Steunhoogte 1: opvangbak/bakplaat
Meringues		JA	3	90	110 - 150	Opvangbak/bakplaat
		JA	1 - 4	90	130 - 150	Steunhoogte 4: ovenschaal op rooster
						Steunhoogte 1: opvangbak/bakplaat
Brood/pizza/ focaccia		JA	1 / 2	190 - 250	15 - 50	Opvangbak/bakplaat
		JA	1 - 4	190 - 250	20 - 50	Steunhoogte 4: ovenschaal op rooster
						Steunhoogte 1: opvangbak/bakplaat
Brood		JA	2	180 - 220	30 - 50	Opvangbak/bakplaat of rooster
Pizza		JA	2	220 - 250	15 - 30	Opvangbak/bakplaat
Diepvriespizza's		JA	3	250	10 - 15	Steunhoogte 3: opvangbak/bakplaat op rooster
		JA	1 - 4	250	10 - 20	Steunhoogte 4: ovenschaal op rooster
						Steunhoogte 1: opvangbak/bakplaat
Hartige taarten (groentetaart, quiche)		JA	3	180 - 190	40 - 55	Taartvorm op rooster
		JA	1 - 4	180 - 190	45 - 60	Steunhoogte 4: taartvorm op rooster
						Steunhoogte 1: taartvorm op rooster
Pastetjes/ bladerdeeghapjes		JA	3	190 - 200	20 - 30	Opvangbak/bakplaat
		JA	1 - 4	180 - 190	20 - 40	Steunhoogte 4: ovenschaal op rooster
						Steunhoogte 1: 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 (van onder)	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, heel)		JA	3	180 - 200	40 - 60	Opvangbak of ovenschaal op rooster
Gevulde groenten (tomaten, courgettes, aubergines)		JA	2	180 - 200	50 - 60	Ovenschaal op rooster
Toast		-	5	3 (hoog)	3 - 6	Rooster
Visfilet/moten vis		-	4	2 (gemiddeld)	20 - 30	Steunhoogte 4: rooster (draai het voedsel halverwege de bereidingstijd om)
						Steunhoogte 3: opvangbak met water
Worstjes/spiezen/spareribs/hamburgers		-	5	2 - 3 (gemiddeld-hoog)	15 - 30	Steunhoogte 5: rooster (draai het voedsel halverwege de bereidingstijd om)
						Steunhoogte 4: opvangbak met water
Gebraden kip 1 - 1,3 kg		-	2	2 (gemiddeld)	55 - 70	Steunhoogte 2: rooster (draai het voedsel na tweederde van de bereidingstijd om)
						Steunhoogte 1: opvangbak met water
				3 (hoog)	60 - 80	Steunhoogte 2: draaispit (indien bijgeleverd) Steunhoogte 1: opvangbak met water
Rosbief rosé 1 kg		-	3	2 (gemiddeld)	35 - 50	Ovenschaal op rooster (draai het voedsel indien nodig na tweederde van de bereidingstijd om)
Lamsbout / schenkel		-	3	2 (gemiddeld)	60 - 90	Opvangbak of ovenschaal op rooster (draai het voedsel indien nodig na tweederde van de bereidingstijd om)
Gebakken aardappelen		-	3	2 (gemiddeld)	35 - 55	Opvangbak / bakplaat (draai het voedsel indien nodig na tweederde van de bereidingstijd om)
Gegratineerde groenten		-	3	3 (hoog)	10 - 25	Opvangbak of ovenschaal op rooster
Lasagne en 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	 ECO	-	3	200	80 - 120*	Opvangbak of pan op rek
Gesneden vlees (konijn, kip, lam)	 ECO	-	3	200	50 - 100*	Opvangbak of pan op rek

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

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*
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.2						
Koekjes van kruimeldeeg		JA	3	170	15 - 25	Opvangbak/bakplaat
		JA	1 - 4	150	25 - 35	Steunhoogte 4: bakplaat Steunhoogte 1: opvangbak/bakplaat
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.3						
Kleine taartjes (Small cakes)		JA	3	170	20 - 30	Opvangbak/bakplaat
		JA	1 - 4	160	25 - 35	Steunhoogte 4: bakplaat Steunhoogte 1: opvangbak/bakplaat
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.1						
Cake zonder vet		JA	2	170	30 - 40	Taartvorm op rooster
		JA	1 - 4	160	35 - 45	Steunhoogte 4: taartvorm op rooster Steunhoogte 1: taartvorm op rooster
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.2						
2 appeltaarten		JA	2/3	185	70 - 90	Taartvorm op rooster
		JA	1 - 4	175	75 - 95	Steunhoogte 4: taartvorm op rooster Steunhoogte 1: taartvorm op rooster
IEC 60350-1:2011-12 § 9.2						
Toast**		-	5	3 (hoog)	3 - 6	Rooster
IEC 60350-1:2011-12 § 9.3						
Hamburgers (Burgers)**		-	5	3 (hoog)	18 - 30	Steunhoogte 5: rooster (draai het voedsel halverwege de bereidingstijd om) Steunhoogte 4: opvangbak met water
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Appeltaart, vruchtenvlaai		JA	3	180	30 - 40	Opvangbak/bakplaat
		JA	1 - 4	160	55 - 65	Steunhoogte 4: bakplaat Steunhoogte 1: opvangbak/bakplaat
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Varkensbraadstuk		-	2	170	110 - 150	Steunhoogte 2: opvangbak
DIN 3360-12:07 annex C						
Platte taart (Flat cake)		JA	3	170	35 - 45	Opvangbak/bakplaat
		JA	1 - 4	160	40 - 50	Steunhoogte 4: bakplaat Steunhoogte 1: opvangbak/bakplaat

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

* 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 betreffende tabel om de testen 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.

Gebak

- 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 zijanten.
- 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 "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 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 te plaatsen waarop u het vlees heeft gelegd, om het bakvet op te vangen. Vul indien nodig bij met water tijdens het grillen.

Aanbevolen gebruik en tips

Tips voor gerechten die worden bereid met de traditionele functies

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

Draaispit (alleen bij bepaalde modellen)

Dit accessoire dient voor het gelijkmatig grillen van grote stukken vlees en gevogelte. 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 bereidingsduur de mozzarella over de pizza.

Functie Rijden (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) ITALY

Telefoon +39 0332 759111 – Fax +39 0332 759268
www.whirlpool.eu

Gedruckt in Italië
06/16



400010886981

