


BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

UW EIGEN VEILIGHEID EN DIE VAN ANDEREN IS ZEER BELANGRIJK

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

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

 **GEVAAR**

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

 **WAARSCHUWING**

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

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

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

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

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

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

Afvalverwerking van huishoudelijke apparaten

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

INSTALLATIE

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

GEREEDMAKEN VAN HET MEUBEL VOOR INBOUW VAN DE OVEN

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

AANSLUITING OP HET ELEKTRICITEITSNET

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

- Eventuele vervangingen van de voedingskabel (type H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) mogen uitsluitend worden uitgevoerd door erkende technici. Wend u tot erkende servicecentra.

ALGEMENE AANBEVELINGEN

Voor het gebruik:

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


Tijdens het gebruik:

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

Verwerking van de verpakking

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

Afvalverwerking van het product

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

Energiebesparing

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

CONFORMITEITSVERKLARING (C E)

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

OPSPOREN VAN STORINGEN

De oven werkt niet:

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

De deur is geblokkeerd:

- Zet de oven uit en weer aan, om te controleren of het probleem opgelost is.
- **Belangrijk:** tijdens de zelfreinigingscyclus blijft de deur geblokkeerd. Wacht tot de deur automatisch ontgrendeld wordt (zie de paragraaf "Reinigingscyclus van de oven met de pyrolysefunctie").

De elektronische programmeerfunctie werkt niet:

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

KLANTENSERVICE

Voordat u contact opneemt met de Klantenservice:

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

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

Vermeld altijd:

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



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

REINIGING



WAARSCHUWING

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

Buitenkant van de oven

BELANGRIJK: gebruik geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen. Als een dergelijk product per ongeluk 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. Afdrogen met een droge doek.

Binnenkant van de oven

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

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

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

Accessoires:

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

Reiniging van de achterwand en de katalytische zijpanelen (indien aanwezig):

BELANGRIJK: gebruik geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen, ruwe borstels, pannensponsjes of ovensprays die het katalytische oppervlak zouden kunnen beschadigen, waardoor dit zijn zelfreinigende eigenschappen verliest.

- Laat de oven ongeveer een uur leeg werken op een temperatuur van 200 °C, met de geventileerde functie.
- Laat het apparaat afkoelen en gebruik een spons om eventuele etensresten te verwijderen.

Reinigingscyclus met pyrolysefunctie (indien aanwezig)



WAARSCHUWING

- Raak de oven niet aan tijdens de pyrolysecyclus.
- Houd de kinderen uit de buurt van de oven tijdens de pyrolysecyclus.

Deze functie brandt vuilresten in de oven af bij een temperatuur van ongeveer 500 °C. Bij deze zeer hoge temperatuur veranderen de resten in een lichte as, die makkelijk met een vochtige spons verwijderd kan worden nadat de oven is afgekoeld. Gebruik de pyrolysefunctie niet na elke bereiding in de oven, maar alleen als de oven zeer vuil is of als er vieze geuren zijn tijdens het voorwarmen of het bereiden.

- Als de oven onder een kookplaat geïnstalleerd is, dient u zich ervan te verzekeren dat de branders of elektrische platen tijdens de zelfreiniging (pyrolyse) uit staan.
 - De accessoires moeten uit het apparaat worden gehaald voordat u de pyrolysefunctie inschakelt.
 - Voor de beste resultaten bij het reinigen van de deur moeten de grotere afzettingen worden verwijderd met een vochtige spons, alvorens de pyrolysefunctie te gebruiken.
- Het apparaat is uitgerust met 2 pyrolitische functies:
1. Zuinige cyclus (PYRO EXPRESS/ECO): vermindert het verbruik met ongeveer 25% ten opzichte van de standaard pyrolitische cyclus. Schakel deze functie met regelmatige intervallen in (nadat u minimaal 2-3 keer achter elkaar vlees heeft gebraden in de oven).
 2. Standaardcyclus (PYRO): garandeert een grondige reiniging als de oven zeer vuil is.
- In ieder geval wordt geadviseerd om na een bepaald aantal bereidingen en op basis van de hoeveelheid vuil, een zelfreinigingscyclus uit te voeren. Dit wordt aangegeven door een bericht op het display.

OPMERKING: tijdens de pyrolysefunctie blijft de deur van de oven geblokkeerd en kan deze niet geopend worden tot de temperatuur binnenin de ovenruimte een veilig niveau heeft bereikt.

ONDERHOUD

! WAARSCHUWING

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

VERWIJDEREN VAN DE DEUR

De deur verwijderen:

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

De deur weer terugplaatsen:

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

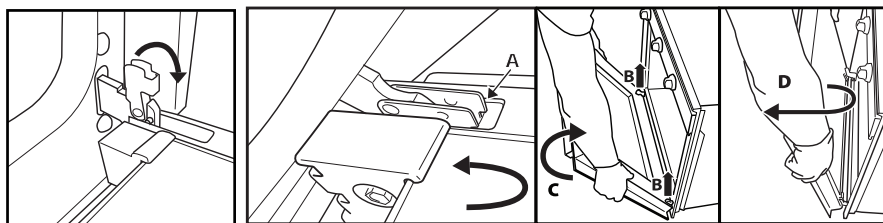


Fig. 1

Fig. 2

OMLAADEREN VAN HET BOVENSTE VERWARMINGSELEMENT (ALLEEN BIJ BEPAALDE MODELLEN)

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

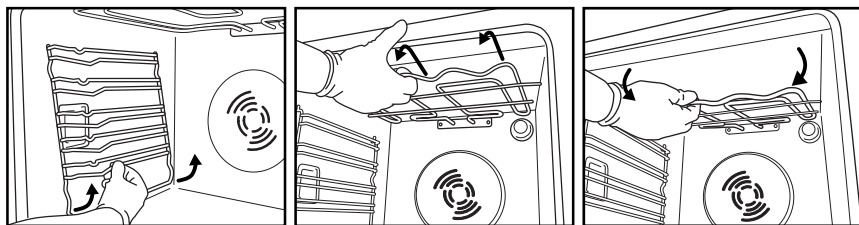


Fig. 3

Fig. 4

Fig. 5

VERVANGEN VAN HET LAMPJE

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

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

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

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

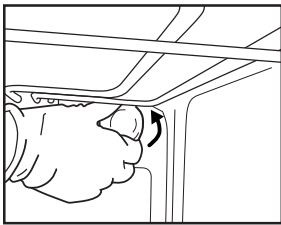


Fig. 6

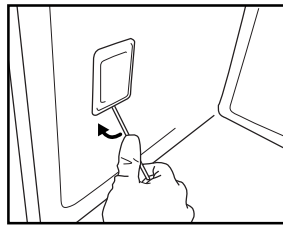


Fig. 7

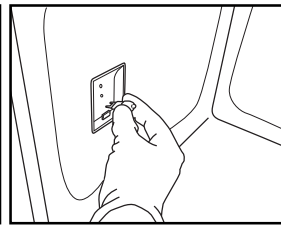


Fig. 8

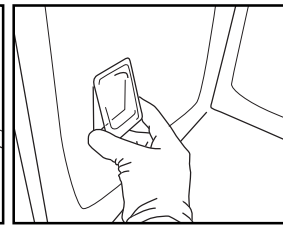


Fig. 9

OPMERKING:

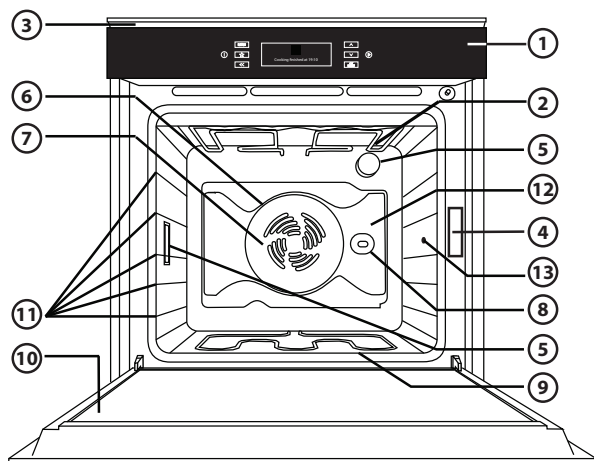
- Gebruik alleen gloeilampen van 25-40W/230V type E-14, T300 °C, of halogeenlampen van 20-40W/230 V type G9, T300 °C.
- De lamp die is toegepast in dit apparaat is speciaal ontworpen voor gebruik in elektrische apparaten en is niet geschikt voor het verlichten van normale ruimtes in huis (EG-richtlijn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

BELANGRIJK:

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

INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK VAN DE OVEN

RAADPLEEG VOOR DE ELEKTRISCHE AANSLUITING HET HOOFDSTUK OVER DE INSTALLATIE

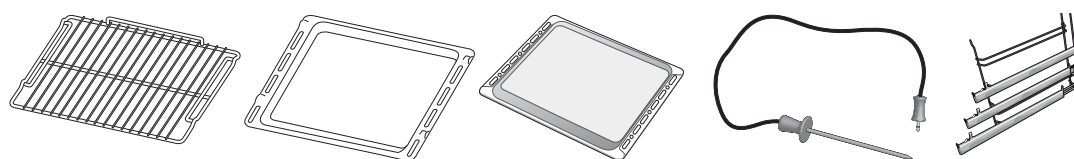


1. Bedieningspaneel
2. Bovenste verwarmingselement/grill
3. Koelventilator (niet zichtbaar)
4. Typeplaatje (verwijder dit nooit)
5. Lampjes
6. Circulair verwarmingselement (niet zichtbaar)
7. Ventilator
8. Draaispit (indien bijgeleverd)
9. Verwarmingselement onderwarmte (niet zichtbaar)
10. Deur
11. Positie van de roosters (de steunhoogte staat aangegeven op de voorkant van de oven)
12. Schot
13. Aansluiting vleessonde

OPMERKING:

- Tijdens de bereiding kan de koelventilator afwisselend ingeschakeld worden om het energieverbruik te verminderen.
- Op het eind van de bereiding, na uitschakeling van de oven, kan de koelventilator nog even blijven draaien.
- Als de deur wordt geopend tijdens de bereiding worden de verwarmingselementen uitgeschakeld.

BIJGELEVERDE ACCESSOIRES



- Fig. A Fig. B Fig. C Fig. D Fig. E
- A. ROOSTER:** kan gebruikt worden om voedsel op te grillen of als draagrooster voor pannen, bak- en cakevormen en ovenschalen.
 - B. OPVANGBAK:** is bedoeld om vet op te vangen wanneer hij onder het rooster wordt geplaatst, of als bakplaat voor het bereiden van vlees, vis, groenten, focaccia enz.
 - C. BAKPLAAT:** te gebruiken voor het bakken van brood, broodjes, taartjes, maar ook gebraden vlees, vis in folie, enz.
 - D. GAARTHERMOMETER:** om de binnentemperatuur van de gerechten te meten tijdens de bereiding.
 - E. SCHUIFRAILS:** om het plaatsen en verwijderen van de accessoires te vergemakkelijken.

Het aantal accessoires kan variëren op basis van het gekochte model.

BIJGELEVERDE ACCESSOIRES

Bij de klantenservice kunt u andere accessoires aanschaffen.

PLAATSEN VAN DE ROOSTERS EN ANDERE ACCESSOIRES IN DE OVEN

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

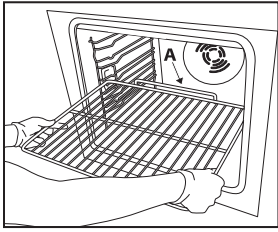


Fig. 1

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

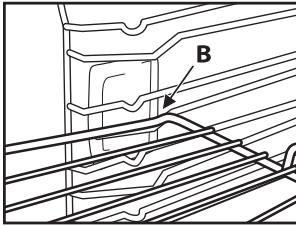


Fig. 2

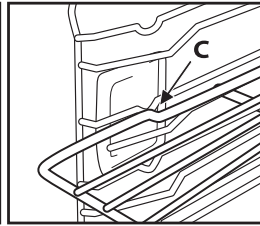
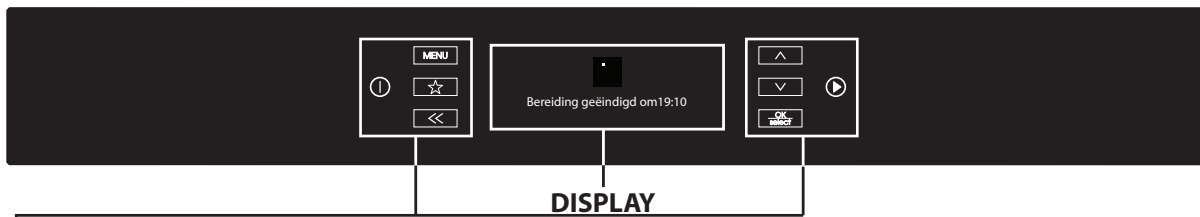


Fig. 3

3. Houd het rooster weer horizontaal en duw tot het helemaal in de oven zit "C" (Fig. 3).
4. Ga in omgekeerde volgorde te werk om het rooster uit de oven te halen.

Het plaatsen van de andere accessoires, zoals de opvangbak en de bakplaat voor koekjes gebeurt op precies dezelfde manier. Het uitstekende gedeelte op de bak en de plaat zorgt voor de blokkering.

BESCHRIJVING BEDIENINGSPANEEL



AANRAAKTOETSEN: druk op het betreffende symbool om de toets te gebruiken (u hoeft niet hard te drukken).

⏻ Aan/Uit (wanneer u op de aan/uit-knop drukt om de oven uit te schakelen, klinkt er een geluidssignaal; dit geluid kan niet worden uitgeschakeld).

MENU om het HOOFTMENU te openen of om terug te keren naar het beginscherm

☆ om direct toegang te krijgen tot de 10 favoriete functies. Raadpleeg de paragraaf "FAVORIETEN" voor de instellingen en het gebruik van de opslagmodus.

⏪ om terug te keren naar het vorige scherm of om de favoriete functie op te slaan

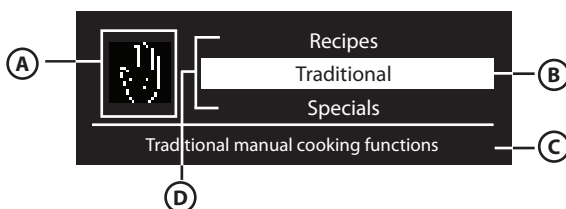
⬆ ⬇ om door de functies/opties te navigeren of voorinstelde waarden te regelen

OK select om de instellingen te selecteren en te bevestigen

▶ om de bereiding te starten

OVERZICHT FUNCTIES

Nadat de oven ingeschakeld is geeft het display door op ⏻ te drukken de volgende indicaties weer.




A. Pictogram van de gemarkeerde functie

B. Gemarkeerde functie die geselecteerd kan worden door te drukken op OK select







C. Beschrijving van de gemarkeerde functie

D. Andere beschikbare functies

DETAILS FUNCTIE

Nadat u de gewenste functie heeft geselecteerd, geeft het display door op  te drukken andere opties en details weer










Om tussen de verschillende zones heen en weer te gaan gebruikt u de toetsen  en : de cursor gaat langs de waarden die veranderd kunnen worden, in de hierboven beschreven volgorde. Druk op  om de waarde te selecteren, wijzig de waarde met   en bevestig hem met de toets .

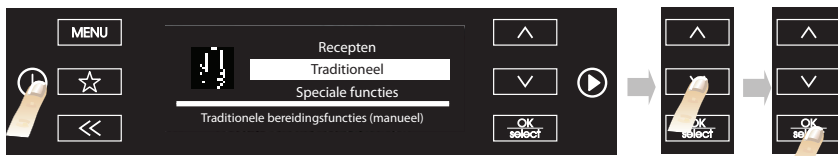
EERSTE GEBRUIK - SELECTEREN VAN DE TAAL EN INSTELLEN VAN DE TIJD






Voor een correct gebruik van de oven moet u bij de eerste inschakeling de gewenste taal selecteren en de actuele tijd instellen.

Ga als volgt te werk:

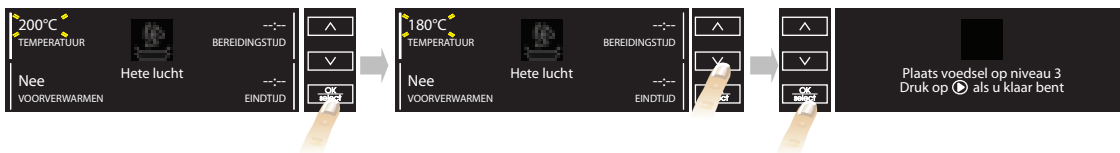
1. Druk op : het display geeft een lijst met de eerste drie beschikbare talen weer.
2. Druk op de toetsen  en  om door de lijst te lopen.
3. Als u de gewenste taal gemarkeerd heeft, drukt u op  om deze te selecteren. Nadat u de taal geselecteerd heeft, geeft het display knipperend 12:00 aan.
4. Stel de tijd in door op de toetsen  en  te drukken. Houd de toets ingedrukt om sneller door de cijfers te gaan.
5. Bevestig de instelling door op  te drukken: het display geeft de lijst met functies weer.

KEUZE VAN DE BEREIDINGSFUNCTIES











1. Druk op  als de oven uitgeschakeld is; op het display verschijnen de bereidingsfuncties.
2. Druk op de toetsen   om door de verschillende mogelijkheden te navigeren: de functie die u kunt selecteren wordt in het wit aangegeven in het midden van het display.
OPMERKING: zie de tabel op pagina 115 en pagina 117 voor de lijst en een beschrijving van de functies.
3. Kies de functie door op  te drukken: de bereidingsinstellingen verschijnen op het display. Als de voorgeselecteerde waarden goed zijn, drukt u op de starttoets , anders kunt u de waarden als volgt wijzigen.

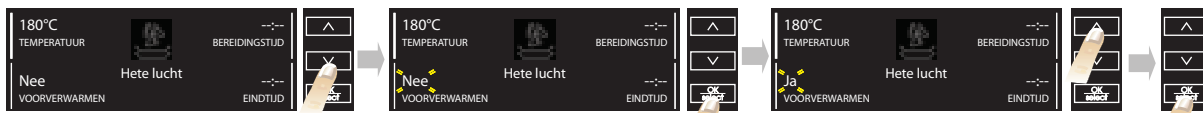
INSTELLEN VAN DE TEMPERATUUR/GRILLVERMOGEN



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

1. controleer of de cursor naast de temperatuurwaarde staat (zone 1); druk op toets  om de parameter te selecteren die u wilt wijzigen: de temperatuurwaarden gaan knipperen.
2. Wijzig de waarde met de toetsen   tot u de gewenste waarde heeft.
3. Druk op toets  om te bevestigen en druk vervolgens op . Het display geeft aan op welk niveau het gerecht geplaatst moet worden.
4. Druk op  om de bereiding te starten.
De ingestelde temperatuur kan op dezelfde manier ook tijdens de bereiding veranderd worden.
5. Als de bereiding voltooid is, verschijnt het bericht "einde bereiding". U kunt nu de oven uitschakelen met toets , of de bereiding verlengen met . Bij het uitschakelen verschijnt er een balk op het display die de huidige temperatuur in de oven aangeeft.

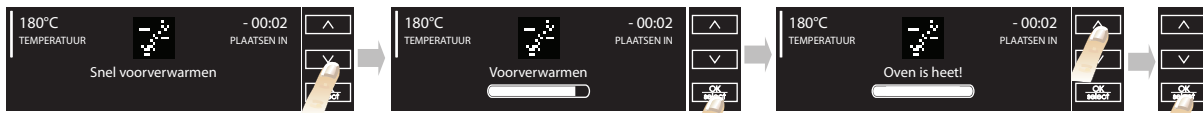
VOORVERWARMING VAN DE OVENRUIMTE



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

1. Zet de cursor met de toetsen en op voorverwarming.
2. Druk op toets om de parameter te selecteren: "Nee" knippert.
3. Wijzig de parameter met de toetsen of : op het display verschijnt "Ja".
4. Bevestig de instelling met de toets .

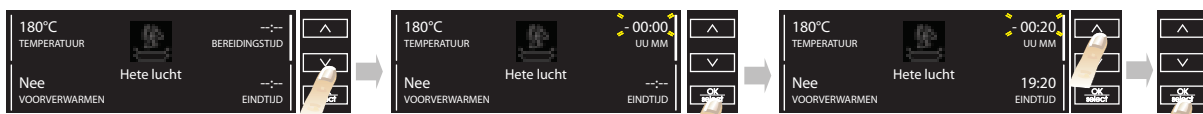
SNELLE VOORVERWARMING



Ga als volgt te werk om de oven snel voor te verwarmen:

1. Selecteer de functie "snel voorverwarmen" met de toetsen .
2. Bevestig met de toets : de instellingen verschijnen op het display.
3. Als de temperatuur overeenkomt met de gewenste temperatuur, druk dan op . Om de temperatuur te wijzigen gaat u te werk zoals in de vorige paragrafen beschreven is. Een geluidssignaal geeft aan dat de oven de ingestelde temperatuur heeft bereikt. Op het eind van de voorverwarmingsfase selecteert de oven automatisch de statische functie .
4. Als u een andere bereidingsfunctie wilt instellen, druk dan op en selecteer de gewenste functie.

INSTELLING VAN DE BEREIDINGSDUUR

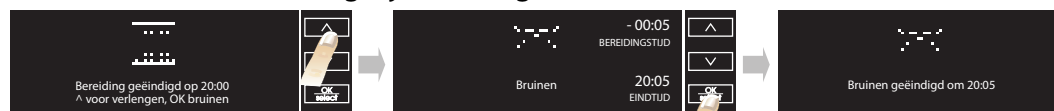


Met deze functie kunt u gerechten gedurende een ingestelde tijd bereiden, van minimaal 1 minuut tot de maximale tijd van de geselecteerde functie, waarna de oven automatisch uitgeschakeld wordt.

1. Stel de functie in door de cursor op "bereidingsduur" te zetten met de toetsen .
2. Druk op toets om de parameter te selecteren; "00:00" gaat knipperen op het display.
3. Verander de waarde met de toetsen en tot de gewenste bereidingsduur verschijnt.
4. Bevestig de gekozen waarde met .

EEN BRUIN KORSTJE GEVEN

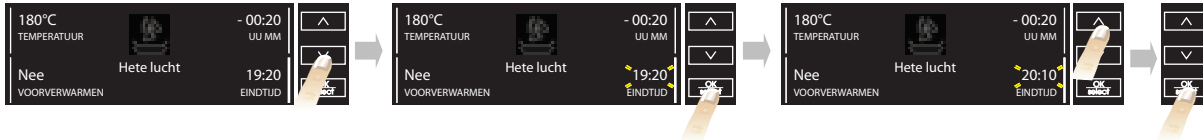
Na afloop van de bereiding wordt, voor de functies waarbij dat kan, op het display de mogelijkheid weergegeven om uw gerecht een oppervlakkig bruin korstje te geven. Deze functie kan alleen geactiveerd worden als u een bereidingstijd hebt ingesteld.



Als de bereidingstijd is afgelopen, verschijnt " ^ op het display voor de verlenging OK om een bruin korstje te geven". Door op de toets te drukken, start de oven een bruiningsfase voor de duur van 5 minuten. Deze functie kan slechts éénmaal geactiveerd worden.

INSTELLEN VAN HET TIJDSTIP EINDE BEREIDING / UITGESTELDE START

U kunt de gewenste eindtijd instellen en het starten van de oven met maximaal 23 uur en 59 minuten uitstellen, te beginnen vanaf de actuele tijd. Dit is alleen mogelijk na het instellen van een bereidingsduur. **Deze instelling is alleen beschikbaar als u de oven niet wilt voorverwarmen bij de gekozen functie.**



Na het instellen van de bereidingsduur verschijnt de tijd waarop de bereiding eindigt op het display (bijvoorbeeld 19:20). Om het einde van de bereiding uit te stellen en daarmee ook het starten van de oven, gaat u als volgt te werk:

1. Zet de cursor met de toetsen op "tijdstop einde bereiding".
2. Druk op toets om de parameter te selecteren: de eindtijd gaat knipperen.
3. Verander het tijdstip voor het einde van de bereiding met de toetsen en tot u de gewenste waarde heeft.
4. Bevestig de gekozen waarde met .
5. Druk op de toets . Het display geeft aan op welk niveau het gerecht geplaatst moet worden.
6. Druk op om de functie te activeren. De oven begint met de bereiding na een wachttijd die berekend wordt op basis van de ingestelde eindtijd (bijvoorbeeld: als een gerecht een bereidingsduur van 20 minuten heeft en als eindtijd 20:10 is ingesteld, dan begint de oven om 19:50 met de bereiding).

OPMERKING: tijdens de wachtfase kunt u de oven ook handmatig starten door op te drukken. U kunt de ingestelde waarden (temperatuur, grillniveau, bereidingstijd) op ieder gewenst moment wijzigen met de toetsen en de toets , zoals beschreven in de voorgaande paragrafen.

KOOKWEKKER



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

1. Druk op als de oven uitgeschakeld is : op het display verschijnt "00:00:00".
2. Druk op de toetsen en om de gewenste tijd te selecteren.
3. Druk op toets om het aftellen te starten. Als de ingestelde tijd is verstreken, verschijnt "00:00:00" op het display en klinkt er een geluidssignaal. U kunt de tijd verlengen door deze opnieuw in te stellen, of de kookwekker uitschakelen door op toets te drukken (op het display verschijnt de huidige tijd).

RECEPTEN

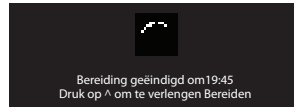
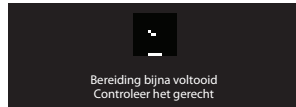
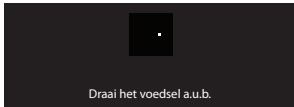
Dankzij de "Intelligent sensor technology" kunt u 30 vooraf ingestelde recepten gebruiken met de ideale bereidingsfunctie en temperatuur.

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



1. Selecteer "RECEPTEN" met de toetsen en bevestig met .
2. Kies het gewenste gerecht uit de lijst.
3. Bevestig uw keuze met de toets .
4. Selecteer het gewenste recept met de toetsen .
5. Bevestig met de toets : op het display verschijnt de indicatieve bereidingstijd.

- Zet het gerecht in de oven en druk op de toets . Het display geeft aan op welk niveau het gerecht geplaatst moet worden.
- Druk op toets om de bereiding te starten. Zie de betreffende paragraaf voor het uitstellen van de start van de bereiding.



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

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

Voordat de bereidingstijd afloopt, vraagt de oven om te controleren of het gerecht de door u gewenste bereidingsgraad heeft. Als dit niet het geval is, kunt u de bereidingstijd handmatig verlengen met de toetsen .

GAARTHERMOMETER

Met de bijgeleverde gaarthermometer kunt u, tijdens de bereiding, de exacte temperatuur, tussen 0° en 100°C, binnenin het gerecht meten, om een optimale bereiding te garanderen.

U kunt de gewenste binnentemperatuur programmeren afhankelijk van het te bereiden gerecht.

De correcte plaatsing van de thermometer is belangrijk om het gewenste bereidingsresultaat te kunnen bereiken. Steek de thermometer volledig in het malste gedeelte van het stuk vlees, zonder daarbij botten of vette gedeeltes te raken (Fig. 1). Voor gevogelte moet de thermometer dwars, in het midden van de borst, geplaatst worden, waarbij u er op moet letten dat de punt niet in een holle ruimte terecht komt (Fig. 2). Indien het vlees erg onregelmatig gevormd is, moet u de bereiding controleren voordat u het gerecht uit de oven haalt. Sluit het uiteinde van de thermometer aan op de contactdoos die op de rechterwand van de ovenruimte zit.

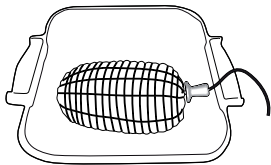


Fig. 1

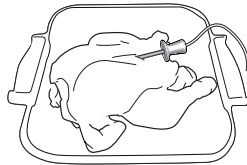
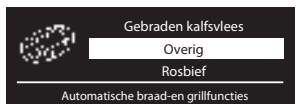
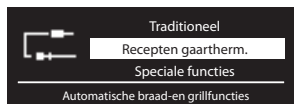


Fig. 2

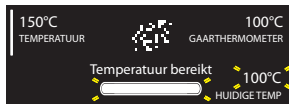
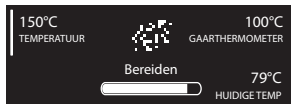
Recepten met gaarthermometer

- Selecteer "Recepten gaartherm." met de toetsen op en neer en bevestig met .
- Kies het gewenste gerecht uit de lijst en bevestig met . **OPMERKING:** als u "anders" selecteert, kunt u alle in te voeren parameters kiezen. Bij de andere recepten kunt u slechts enkele hiervan invoeren.
- Sluit de thermometer aan, plaats het gerecht en druk op de toets om de bereiding te starten. **OPMERKING:** als de thermometer niet is aangesloten, verschijnt er een bericht op het display om u te vertellen dat deze aangesloten moet worden. Als dat niet het geval is, wordt er, door op de toets te drukken, een traditionele bereiding gedurende onbepaalde tijd gestart.

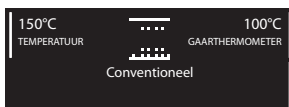
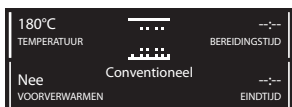


Als de thermometer correct is aangesloten, verschijnt er gedurende drie seconden op het display een bevestigingsbericht en daarna de weergave van alle parameters die betrekking hebben op de bereiding, met inbegrip van de door de thermometer vastgestelde binnentemperatuur van het vlees.

Wanneer de voor het gerecht voorziene binnentemperatuur bereikt is, verschijnt er gedurende 3 seconden een knipperend bericht op het display. Na afloop van de tijdsduur, kunt u de bereidingstijd verlengen door op de toets te drukken. Als deze toets wordt ingedrukt, wordt de bereiding voortgezet op de traditionele wijze en voor onbepaalde tijd. Als er geen enkele toets wordt ingedrukt, blijft de oven gedurende 10 minuten op pauze staan, waarna hij wordt uitgeschakeld, daarna is het niet meer mogelijk om de bereidingstijd te verlengen.

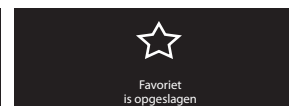
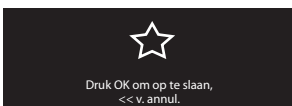


De gaarthermometer kan ook gebruikt worden bij de functies CONVENTIONEEL, TURBO HETE LUCHT, HETE LUCHT, TURBO GRILL, MAXI COOKING, SLOW COOKING VLEES en SLOW COOKING VIS. Als de thermometer niet is geplaatst, gaat de bereiding door op traditionele wijze, anders verschijnt er op het display het bericht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



FAVORIETEN

Met deze oven kunt u de instellingen voor het bereiden van uw favoriete gerecht opslaan. Als u aan het eind van de bereiding de instellingen (functie, duur, temperatuur...) wilt opslaan, druk dan op de toets . Op het display verschijnt het bericht "Druk op OK om op te slaan".



Als u op toets drukt, wordt de eerste beschikbare geheugenplaats tussen 1 en 10 voorgesteld. Als u zelf een plaats wilt uitzoeken, kunt u het nummer veranderen door op de toetsen te drukken; bevestig met toets . Als het geheugen vol is of de plaats reeds bezet is, dan wordt de functie overschreven. Als u de functie niet wilt opslaan, hoeft u alleen op toets te drukken, naar een andere functie te gaan door op de toetsen te drukken of de oven uit te schakelen. Om de opgeslagen instellingen later weer op te roepen drukt u op toets en selecteert u een van de opgeslagen functies. Druk op de toetsen tot de gewenste functie wordt weergegeven. Druk op toets en start de bereiding door op toets te drukken.

INSTELLINGEN

1. Om parameters op het display te wijzigen selecteert u "INSTELLINGEN" in het hoofdmenu met de toetsen .
2. Bevestig met de toets : op het display worden de parameters weergegeven die u kunt wijzigen (taal, volume geluidssignaal, helderheid van het display, tijd, energiebesparing).
3. Kies de instelling die u wilt wijzigen met de toetsen .
4. Druk op de toets om te bevestigen.
5. Volg de aanwijzingen op het display om de parameter te veranderen.
6. Druk op de toets ; op het display verschijnt een bevestigingsbericht.










OPMERKING: Als de oven uitgeschakeld is en de functie ECOMODE (energiebesparing) geactiveerd is (AAN), dan gaat het display na enkele seconden uit en wordt de klok weergegeven. Om de informatie op het display weer te geven en het lampje weer in te schakelen, hoeft u alleen maar op een van de toetsen te drukken of aan een van de knoppen te draaien. Als tijdens een bereidingsfunctie de ECOMODE geactiveerd is, wordt de lamp in de ovenruimte na 1 minuut bereidingstijd uitgeschakeld en bij elke interactie met de gebruiker opnieuw ingeschakeld. Als de functie niet geactiveerd is (UIT), dan wordt na minuten alleen de helderheid van het display verminderd.

TOETSENBLOKKERING (KEY-LOCK)



Met deze functie kunt u alle toetsen op het bedieningspaneel blokkeren.

Houd de toetsen en minimaal 3 seconden tegelijkertijd ingedrukt om de toetsenblokkering in te schakelen. Als de blokkering actief is, werken de toetsen niet en verschijnt er een waarschuwingsbericht met het symbool op het display. Deze functie kan ook tijdens de bereiding geactiveerd worden. Herhaal de bovenstaande handelingen om de functie weer uit te schakelen. Als de toetsenblokkering actief is, kunt u de oven uitschakelen met de toets .

TABEL BESCHRIJVING FUNCTIES

HOOFDMENU		
	INSTELLINGEN	Voor het instellen van het display (taal, tijd, helderheid, volume van het geluidssignaal, energiebesparing).
	RECEPTEN	Voor het selecteren van 30 verschillende vooringestelde recepten (zie het bijgeleverde kookboek). De oven stelt automatisch de optimale temperatuur, functie en bereidingsduur in. Het is belangrijk om de aanwijzingen m.b.t. de bereiding, de te gebruiken accessoires en steunhoogtes van het gerecht in het kookboek exact op te volgen.
	RECEPTEN GAARTHERM.	Om 7 optimale bereidingswijzen voor verschillende soorten vlees te selecteren. De binnentemperatuur voor het soort vlees en de voor de bereiding ideale oventemperatuur worden automatisch ingesteld. De waarden zijn hierna aangegeven in de specifieke bereidingstabel, maar het is wel mogelijk deze allebei handmatig binnen een van te voren vastgesteld interval te veranderen. Voor de juiste plaatsing en het juiste gebruik van de thermometer, de aanwijzingen in de betreffende paragraaf opvolgen. Zet het vlees op de derde steunhoogte met behulp van een bakplaat die u op het rooster zet of rechtstreeks in de bijgeleverde opvangbak. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden. Tijdens de bereiding kunt u de ovendeur openen om het vlees te controleren of om bouillon toe te voegen, pas wel op dat u de thermometer niet verplaatst.
	TRADITIONEEL	Zie TRADITIONELE FUNCTIES.
	SPECIALE FUNCTIES	Zie SPECIALE FUNCTIES.
TRADITIONELE FUNCTIES		
	SNEL VOORVERWARMEN	Om de oven snel voor te verwarmen.
	CONVENTIONEEL	Voor het bereiden van gerechten op één steunhoogte. Gebruik de derde steunhoogte. Gebruik voor het bereiden van pizza's, hartige taarten en zoete taarten met een vloeibare vulling de eerste of tweede steunhoogte. Verwarm de oven voor alvorens de te bereiden gerechten erin te plaatsen.
	GRILL	Voor het grillen van karbonades, spiezen en worstjes; het gratineren van groente of het roosteren van brood. Zet het gerecht op de vierde of vijfde steunhoogte. Voor het grillen van vlees wordt geadviseerd de opvangbak te gebruiken om het braadvet op te vangen. Plaats de opvangbak op de derde of vierde steunhoogte en giet er ongeveer een halve liter water in. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden. Tijdens de bereiding moet de deur van de oven dicht blijven.
	TURBO GRILL	Voor het grillen van grote stukken vlees (lamsbouten, rosbief, hele kip). Zet het vlees op de middelste steunhoogtes. Geadviseerd wordt de opvangbak te gebruiken om het braadvet op te vangen. Plaats de opvangbak op de eerste of tweede steunhoogte en giet er ongeveer een halve liter water in. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden. Tijdens de bereiding moet de deur van de oven dicht blijven. Met deze functie kunt u het draaispit gebruikt, als u dit hebt.






TRADITIONELE FUNCTIES

	HETE LUCHT	Voor het gelijktijdig bereiden van gerechten op meerdere steunhoogtes (maximaal drie) die dezelfde bereidingstemperatuur hebben (bijv.: vis, groenten, gebak). Met deze functie worden er geen geuren van het ene naar het andere gerecht overgebracht. Gebruik de derde steunhoogte voor bereidingen op één plaat, de eerste en vierde steunhoogte voor bereidingen op twee platen en de eerste, derde en vijfde steunhoogte voor bereidingen op drie platen. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden.
	TURBO HETE LUCHT	Om vlees en pies te bakken met een vloeibare vulling (hartig of zoet) op één niveau. Gebruik het derde niveau. De oven hoeft niet te worden voorverwarmd.














SPECIALE FUNCTIES




















	ONTDOOIEN	Voor het versnellen van het ontdooien van voedsel. Plaats het voedsel op de middelste steunhoogte. Laat het voedsel in de verpakking zitten zodat het niet uitdroogt.
	WARMHOUDEN	Voor het warm en krokant houden van zojuist bereide gerechten (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.
	RIJZEN	Voor het optimaal laten rijzen van zoet of hartig deeg. Om de kwaliteit van het rijzen te behouden kan de functie niet geactiveerd worden als de temperatuur in de oven hoger dan 40°C is. Zet het deeg op de tweede steunhoogte. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden.
	PRAKTISCH	Voor het bereiden van kant-en-klare gerechten, die bij kamertemperatuur of in de koeling bewaard worden (koekjes, vloeibare taartvullingen, muffins, voorgerechten en broodproducten). Met deze functie worden alle gerechten snel en voorzichtig bereid; kan ook gebruikt worden voor het opwarmen van reeds bereide gerechten. volg de aanwijzingen op de verpakking. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden.
	MAXI COOKING	Voor het braden van grote stukken vlees (meer dan 2,5 kg). Gebruik de eerste of de tweede steunhoogte, afhankelijk van de grootte van het vlees. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden. Aanbevolen wordt om het vlees tijdens de bereiding om te keren om een gelijkmatige bruining aan beide kanten te verkrijgen. Het verdient de voorkeur het vlees zo nu en dan vochtig te maken om het niet te erg te laten uitdrogen.












SPECIALE FUNCTIES




	BEVROREN VOEDSEL	Lasagne	Bij deze functie worden automatisch de beste temperatuur en bereidingsmodus geselecteerd voor vijf verschillende categorieën kant-en-klare diepvriesproducten. Gebruik de tweede of derde steunhoogte. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden.
		Pizza	
		Strudel	
		Frietten	
		Brood	
	Aangepast	Naar wens kan een temperatuur tussen de 50 en 250°C worden ingesteld voor het bereiden van andere soorten producten.	
	LANGZAAM GAREN	Slow cooking vlees 	Om vlees (op 90 °C) en vis (op 85 °C) behoedzaam te bereiden. Deze functie zorgt voor een langzame bereiding waardoor de gerechten malser en sappiger blijven. Dankzij een gematigde temperatuur wordt het voedsel niet bruin en het resultaat lijkt op een bereiding met stoom. Voor braadstukken adviseren wij u deze eerst aan te bakken in een pan om de buitenkant van het vlees dicht te schroeien zodat de sappen beter worden vastgehouden. De bereidingstijden variëren van 2 uur voor vissen van 300 g tot 4-5 uur voor vissen van 3 kg; voor vlees variëren ze 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 niet te openen om geen warmte verloren te laten gaan; gebruik de bijgeleverde peilstift (indien aanwezig) of een normale oventhermometer voor levensmiddelen.
		Slow cooking vis 	
	ECO HETE LUCHT	Voor het bereiden van gevuld vlees en vlees in stukken op een steunhoogte. Deze functie maakt gebruik van discontinue, delicate ventilatorhulp, waardoor overmatig drogen van voedsel wordt voorkomen. Bij deze ECO-functie blijft het licht tijdens de bereiding uitgeschakeld en kan tijdelijk worden ingeschakeld door op de bevestigingstoets te drukken. Voor een maximaal energierendement wordt geadviseerd de deur tijdens de bereiding niet te openen. Aanbevolen wordt de derde steunhoogte te gebruiken. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden.	

BEREIDINGSTABEL

Recept	Functie	Voorverwarmen	Steunhoogte (van onder)	Temp. (°C)	Tijd (min)	Accessoires en opmerkingen
Luchtig gebak		-	2/3	160-180	30-90	Taartvorm op rooster
		-	1-4	160-180	30-90	Niv. 4: taartvorm op rooster Niv. 1: taartvorm op rooster
Gevulde taarten (cheesecake, strudel, appeltaart)		-	3	160-200	35-90	Opvangbak / bakplaat of taartvorm op rooster
		-	1-4	160-200	40-90	Niv. 4: taartvorm op rooster Niv. 1: taartvorm op rooster
Koekjes / taartjes		-	3	170-180	20-45	Opvangbak of bakplaat
		-	1-4	160-170	20-45	Niv. 4: rooster Niv. 1: opvangbak of bakplaat
		-	1-3-5	160-170	20-45*	Niv. 5: ovenschaal op rooster
						Niv. 3: ovenschaal op rooster Niv. 1: opvangbak of bakplaat
Soesjes		-	3	180-200	30-40	Opvangbak of bakplaat
		-	1-4	180-190	35-45	Niv. 4: ovenschaal op rooster Niv. 1: opvangbak of bakplaat
						
Meringues		-	3	90	110-150	Opvangbak of bakplaat
		-	1-4	90	140-160	Niv. 4: ovenschaal op rooster Niv. 1: opvangbak of bakplaat
						

Recept	Functie	Voorverwarmen	Steunhoogte (van onder)	Temp. (°C)	Tijd (min)	Accessoires en opmerkingen
Brood / pizza / focaccia		-	1/2	190-250	15-50	Opvangbak of bakplaat
		-	1-4	190-250	20-50	Niv. 4: ovenschaal op rooster
		-	1-3-5	190-250	25-50*	Niv. 1: opvangbak of bakplaat
		-				Niv. 5: ovenschaal op rooster
Hartige taarten (groentetaart, quiche)		-	3	180-190	40-55	Taartvorm op rooster
		-	1-4	180-190	45-70	Niv. 4: taartvorm op rooster
		-	1-3-5	180-190	45-70*	Niv. 1: taartvorm op rooster
		-				Niv. 5: taartvorm op rooster
Pasteitjes / bladerdeeghapjes		-	3	190-200	20-30	Opvangbak of bakplaat
		-	1-4	180-190	20-40	Niv. 4: ovenschaal op rooster
		-	1-3-5	180-190	20-40*	Niv. 1: opvangbak of bakplaat
		-				Niv. 5: ovenschaal op rooster
Lasagne / pasta uit de oven / cannelloni / ovenschotels		-	3	190-200	45-55	Ovenschaal op rooster
Lamsvlees / kalfsvlees / rundvlees / varkensvlees 1kg		-	3	190-200	80-110	Opvangbak of ovenschaal op rooster
Kip / konijn / eend 1kg		-	3	200-230	50-100	Opvangbak of ovenschaal op rooster
Kalkoen / Gans 3kg		-	2	190-200	80-130	Opvangbak of ovenschaal op rooster
Vis uit de oven / in folie (filet, heel)		-	3	180-200	40-60	Opvangbak of ovenschaal op rooster
Gevulde groenten (tomaten, courgettes, aubergines)		-	2	180-200	50-60	Ovenschaal op rooster
Geroosterd brood		-	5	Hoog	3-6	Rooster

Recept	Functie	Voorverwarmen	Steunhoogte (van onder)	Temp. (°C)	Tijd (min)	Accessoires en opmerkingen
Visfilet / moten vis		-	4	Gemiddeld	20-30	Niv. 4: rooster (draai het voedsel halverwege de bereidingstijd om)
						Niv. 3: opvangbak met water
Worstjes / spiezen / spareribs / hamburgers		-	5	Gemiddeld-Hoog	15-30	Niv. 5: rooster (draai het voedsel halverwege de bereidingstijd om)
						Niv. 4: opvangbak met water
Gebraden kip 1-1,3 kg		-	2	Gemiddeld	55-70	Niv. 2: rooster (draai het voedsel na tweederde van de bereidingstijd om)
		-	2	Hoog	60-80	Niv. 1: opvangbak met water Niv. 2: draaispit (indien bijgeleverd)
Rosbief rosé 1kg		-	3	Gemiddeld	35-45	Ovenschaal op rooster (draai het voedsel indien nodig na tweederde van de bereidingstijd om)
Lamsbout / schenkel		-	3	Gemiddeld	60-90	Opvangbak of ovenschaal op rooster (draai het voedsel indien nodig na tweederde van de bereidingstijd om)
Aardappelen uit de oven		-	3	Gemiddeld	45-55	Opvangbak of bakplaat (draai het voedsel indien nodig na tweederde van de bereidingstijd om)
Gegratineerde groenten		-	3	Hoog	10-15	Ovenschaal op rooster
Lasagne en vlees		-	1-4	200	50-100*	Niv. 4: ovenschaal op rooster
						Niv. 1: opvangbak of ovenschaal op rooster
Vlees en aardappelen		-	1-4	200	45-100*	Niv. 4: ovenschaal op rooster
						Niv. 1: opvangbak of ovenschaal op rooster
Vis en groente		-	1-4	180	30-50*	Niv. 4: ovenschaal op rooster
						Niv. 1: opvangbak of ovenschaal op rooster
Complete maaltijd: Vlaai (niv. 5) / Lasagna (niv. 3) / Vlees (niv. 1)		-	1-3-5	190	40-120*	Niv. 5: ovenschaal op rooster
						Niv. 3: ovenschaal op rooster
						Niv. 1: opvangbak of ovenschaal op rooster















Recept	Functie	Voorverwarmen	Steunhoogte (van onder)	Temp. (°C)	Tijd (min)	Accessoires en opmerkingen		
Diepvriespizza's		-	3	Auto	10-15	Opvangbak/bakplaat of rooster		
		-	1-4	Auto	15-20	Niv. 4: ovenschaal op rooster Niv. 1: opvangbak of bakplaat		
		-	1-3-5	Auto	20-30	Niv. 5: ovenschaal op rooster Niv. 3: opvangbak of bakplaat Niv. 1: ovenschaal op rooster		
		-	1-3-4-5	Auto	20-30	Niv. 5: ovenschaal op rooster Niv. 4: opvangbak of bakplaat Niv. 3: opvangbak of bakplaat Niv. 1: ovenschaal op rooster		
		Gevuld vlees om te roosteren		-	3	200	80-120*	Opvangbak of ovenschaal op rooster
		Stukjes vlees (konijn, kip, lam)		-	3	200	50-100*	Opvangbak of ovenschaal op rooster

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

RECEPTEN MET GAARTHERMOMETER

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

GETESTE RECEPTEN (in overeenstemming met de norm IEC 50304/60350:2009-03 en DIN 3360-12:07:07)

Recept	Functie	Voorverwarmen	Steunhoogte (van onder)	Temp. (°C)	Tijd (min)	Accessoires en opmerkingen
IEC 60350:2009-03 § 8.4.1						
Koekjes van kruimeldeeg (Shortbread)		-	3	170	15-30	Opvangbak / bakplaat
		-	1-4	160	20-35	Niv. 4: bakplaat Niv. 1 opvangbak
IEC 60350:2009-03 § 8.4.2						
Kleine cakejes (Small cakes)		-	3	170	25-35	Opvangbak / bakplaat
		-	1-4	160	30-40	Niv. 4: bakplaat Niv. 1 opvangbak
IEC 60350:2009-03 § 8.5.1						
Cake zonder vet (Fatless sponge cake)		-	2	170	30-40	Taartvorm op rooster
IEC 60350:2009-03 § 8.5.2						
Twee appeltaarten (Two apple pies)		-	2/3	185	70-90	Taartvorm op rooster
		-	1-4	175	75-95	Niv. 4: taartvorm op rooster Niv. 1: taartvorm op rooster
IEC 60350:2009-03 § 9.1.1						
Toast**		-	5	Hoog	3-6	Rooster
IEC 60350:2009-03 § 9.2.1						
Burgers**		-	5	Hoog	18-30	Niv. 5: rooster (draai het voedsel halverwege de bereidingstijd om)
						Niv. 4: opvangbak met water
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Appeltaart, taart in vorm (Apple cake, yeast tray cake)		-	3	180	35-45	Opvangbak / bakplaat
		-	1-4	160	55-65	Niv. 4: bakplaat Niv. 1 opvangbak
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Varkensbraadstuk (Roast Pork)		-	2	170	110-150	Niv. 2 opvangbak
DIN 3360-12:07 annex C						
Platte taart (Flat cake)		-	3	170	40-50	Opvangbak / bakplaat
		-	1-4	160	45-55	Niv. 4: bakplaat Niv. 1 opvangbak

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

De aanwijzingen in de tabel hebben betrekking op het gebruik zonder de schuifrails. Voer de tests uit zonder de schuifrails.

** Laat bij grillen 3-4 cm van de voorste rand van het rooster vrij om het na afloop van de bereiding makkelijker eruit te kunnen halen.

Energieklasse (volgens de norm EN 50304)

Gebruik voor het uitvoeren van de test de speciale tabel.

Energieverbruik en voorverwarmingstijd

Kies de functie en voer de test uit met alleen de optie "Voorverwarming" ingeschakeld ("Voorverwarming Ja").

Test Nauwkeurighedsregeling

Kies de functie en voer de test uit met alleen de optie "Voorverwarming" uitgeschakeld (wanneer de voorverwarming ingeschakeld is creëert de ovenregeling met opzet een temperatuurschommeling).

GEBRUIKSADVIEZEN EN -SUGGESTIES

Lezen van de bereidingstabel

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

Het tegelijkertijd bereiden van verschillende gerechten

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

Gebak

- Bak fijn gebak met de statische functie op één niveau. Gebruik taartvormen van zwart metaal en zet deze altijd op het bijgeleverde rooster. Voor bereiding op meerdere steunhoogtes selecteert u de functie met ventilatie en zet u de taartvormen in zigzagvorm op de roosters, zodat de lucht goed kan circuleren.
- Om te controleren of de taart gaar is steekt u een satéprikker in het dikste gedeelte van de taart. Als de prikker er droog uitkomt, is de taart klaar.
- Als u taartvormen met antiaanbaklaag gebruikt, vet dan niet de randen in, omdat de taart dan mogelijk niet goed rijst aan de zijkanten.
- Als het gebak "opzwellt" 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 "TURBO HETE LUCHT" functie 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 verkruidmeel voordat u de vulling erin schenkt.

Vlees

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

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

Draaispit (alleen aanwezig bij bepaalde modellen)

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

Pizza

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

Rijsfunctie

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

