

# BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Deze instructies vindt u tevens op de volgende website: [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu)

## **UW EIGEN VEILIGHEID EN DIE VAN ANDEREN IS ZEER BELANGRIJK**

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



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



**GEVAAR**

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



**WAARSCHUWING**

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

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

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

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

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

### **Afvalverwerking van huishoudelijke apparaten**

- Dit product is vervaardigd van recyclebaar of herbruikbaar materiaal. Dank het apparaat af in overeenstemming met plaatselijke milieuvorschriften voor afvalverwerking. Snijd het netsnoer door voordat u het apparaat afdankt.

- Voor meer informatie over behandeling, terugwinning en recycling van dit apparaat kunt u contact opnemen met uw plaatselijke instantie, de vuilnisophaaldienst of de winkel waar u dit product 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 het dichtstbijzijnde servicecentrum. Om eventuele schade te voorkomen, wordt geadviseerd om de oven pas voor de installatie van de piepschuim bodem te halen.

Gebruik de meegeleverde handgreep in het accessoirepakket om de oven veilig te verplaatsen.

1. Breng de handgreep correct in de zijgaten aan (Fig. 1).
2. Til de handgreep op zoals afgebeeld in Fig. 2.

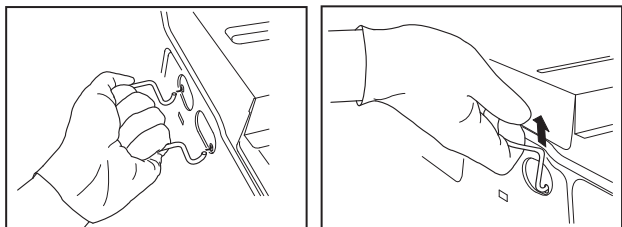


Fig. 1

Fig. 2

## GEREEDMAKING VAN HET MEUBEL VOOR INBOUW VAN DE OVEN

- De keukenkastjes naast de oven moeten tegen hitte bestand zijn (min. 90 °C).
- Voer eerst alle zaagwerkzaamheden uit voordat u de oven plaatst, en verwijder nauwgezet alle spaanders en zaagresten.
- 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.

## ELEKTRISCHE AANSLUITING (alleen bij bepaalde modellen)

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

- Het vervangen van het netsnoer (type H05 RR-F 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>) moet uitgevoerd worden door een erkend elektricien. Wend u tot erkende servicecentra.
- De oven is geprogrammeerd voor een werking met een vermogensopname van meer dan 2,5 kW (aangeduid door "HOOG" in de instellingen), hetgeen compatibel is met gewone huishoudstroom met een energie van meer dan 3 kW. Bij een huishoudstroom met een lagere energie moet de instellingen worden verlaagd ("LAAG" in de instelling). In de onderstaande tabel worden de aanbevolen energieinstellingen voor de diverse landen aangeduid.

Land	Instelling
Duitsland	Hoog
Spanje	Laag
Finland	Hoog
Frankrijk	Hoog
Italië	Laag
Nederland	Hoog
Noorwegen	Hoog
Zweden	Hoog
Verenigd Koninkrijk	Laag
België	Hoog

## **ALGEMENE AANBEVELINGEN**

### **Voor het gebruik:**

- Verwijder de kartonnen beschermingen, transparante folie en stickers van de accessoires, inductieplaat en schaal.
- Verwijder de accessoires uit de oven. Breng de inductieplaat op de derde steunhoogte aan en zorg dat de plaat verbinding maakt met de elektrische aansluiting. Zet de schaal op de inductieplaat en vul de schaal met 200 g water. Selecteer de functie Afwerken bovenkant en laat de oven ongeveer een uur lang werken 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 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 niet vast komen te zitten tussen de ovendeur.
- Stel de oven niet bloot aan weersinvloeden.
- Giet nooit water op de inductieplaat wanneer deze in de oven is aangebracht of wanneer de plaat heet is; hierdoor kan het glas of de lak beschadigd raken.
- Plaats en verwijder de inductieplaat voorzichtig om eventuele beschadigingen van het glas en/of de elektrische aansluiting te voorkomen.
- Voordat de oven in de standaardmodus (zonder inductie) wordt gebruikt, dient de inductieplaat uit de oven verwijderd te worden. De inductieplaat kan beschadigd raken als deze in de oven wordt achtergelaten.

### **Na gebruik:**

- Als de inductieplaat verwijderd moet worden om de plaat te reinigen, laat deze dan eerst afkoelen. Wanneer de inductieplaat uit de oven verwijderd wordt, zorg dan dat de meegeleverde afdekking van de elektrische aansluiting wordt gebruikt om te voorkomen dat er vuil binnendringt (Fig. 1).

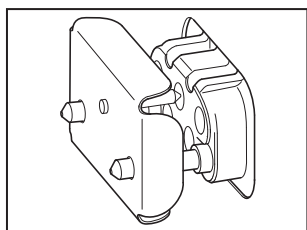



Fig. 1

## **MILIEUTIPS**

### **Verwerking van de verpakking**

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

### **Afvalverwerking van het product**

- Dit apparaat is voorzien van het merkteken volgens de Europese Richtlijn 2012/19/EG inzake Afdankte 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.

## Tips voor energiebesparing

- Verwarm de oven alleen voor als dit speciaal wordt vermeld in de bereidingstabel of in het recept. Voorverwarmen is bij inductiefuncties niet nodig.
- Bij een bereiding in de inductiemodus dient u de meegeleverde schaal te gebruiken, die ontworpen is om de energiebesparing te maximaliseren.
- Gebruik donkere, zwart gelakte of geëmailleerde bakvormen, omdat deze de warme beter opnemen.
- Schakel de oven in de standaardmodus (geen inductie) 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 €

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

## OPSPOREN VAN STORINGEN

### De oven werkt niet:

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

### 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".

### De inductieplaat werkt niet:

- De inductieplaat mag alleen op de derde steunhoogte gebruikt worden; controleren of de plaat correct gepositioneerd is en een goede verbinding met de elektrische aansluiting maakt.
- Oven uitzetten en vervolgens weer aanzetten. Controleren of het probleem is opgelost.

## KLANTENSERVICE

### Voordat u contact opneemt met de Klantenservice:

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

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

Vermeld altijd:

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

**SERVICE** 0000 000 00000



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

## REINIGING

### WAARSCHUWING

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

### **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 vochtige doek.**

- Reinig de oppervlakken met een vochtige doek. 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: STARCLEAN™ reinigingscyclus**

**BELANGRIJK: Gebruik geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen. Gebruik geen andere schuursponsjes, metalen schrappers of schuurmatjes dan het meegeleverde sponsje. Door het gebruik hiervan kunnen de gelakte oppervlakken uiteindelijk beschadigd raken. Gebruik alleen niet-schurende sponsjes om het glas van de deur schoon te maken.**

De binnenkant van de oven is voorzien van een laklaag met een special formule (nikkelvrij), waardoor deze met alleen water en de meegeleverde cellulosedoek eenvoudig te reinigen is. De cellulosedoek is wasbaar en kan gebruikt worden tot deze versleten is. De cellulosedoek is verkrijgbaar bij de Klantenservice. Het wordt afgeraden de doek in een wasmachine te wassen en in een wasdroger te drogen.

### **STARCLEAN™ reinigingscyclus**

Voer na elk gebruik van de oven de **STARCLEAN™** reinigingscyclus uit om de oven in de beste staat te houden. De cyclus duurt 35 minuten, inclusief een koelfase, en dient als volgt te worden uitgevoerd:

1. Begin wanneer de oven is afgekoeld.
2. Maak de meegeleverde cellulosedoek nat onder stromend water en wring de doek uit tot er geen water meer vanaf druppelt.
3. Open de deur van de oven en verwijder de geëmailleerde accessoires.
4. Bedek de bodem van de oven helemaal met de cellulosedoek.
5. Verdeel 350 ml water gelijkmatig over de cellulosedoek. Een kleinere of grotere hoeveelheid water kan de correcte werking van de cyclus negatief beïnvloeden.
6. Sluit de ovendeur.
7. Selecteer het symbool  met behulp van de functietoets: op het display verschijnt het woord **STARCLEAN™**.
8. Druk op de toets  om de keuze te bevestigen en de reinigingscyclus te starten. Om te voorkomen dat er stoom ontsnapt, mag de deur niet tijdens de cyclus geopend worden.
9. Aan het einde van de cyclus dient de cellulosedoek en eventueel resterend water uit de oven verwijderd te worden.
10. Bevochtig de meegeleverde spons met heet water en reinig hiermee de oven (de reiniging is minder effectief als hiermee meer dan 15 minuten wordt gewacht).

### **Zeer hardnekkig vuil**

Om zeer hardnekkig vuil te verwijderen, herhaalt u de STARCLEAN™ cyclus en voegt u bij het verwijderen van het vuil enkele druppels neutraal reinigingsmiddel toe.

### **Glas aan binnenzijde reinigen**

De binnenzijde van het glas van de deur heeft een speciale laag die de reiniging vergemakkelijkt.

Om het glas van de deur in de beste staat te houden, dient het na elke **STARCLEAN™** reinigingscyclus met alleen water en een niet-schurend sponsje gereinigd te worden.

Voeg enkele druppels neutraal reinigingsmiddel aan het water toe om eventuele vetresten te verwijderen.

### **OPMERKINGEN:**

- Om de deur gemakkelijker te kunnen reinigen kunt u deze verwijderen (zie ONDERHOUD).
- Het bovenste verwarmingselement van de grill (zie ONDERHOUD) kan omlaag worden gezet om de bovenkant van de ruimte in het apparaat te kunnen reinigen.
- **Tijdens langdurige bereidingen van gerechten die veel water bevatten (pizza, groenten, etc.) kan zich condens vormen op de binnenkant van de deur en op de afdichting. Verwijder het vocht met een doek of spons wanneer de oven is afgekoeld.**

## **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.

## **Inductieplaat:**

- Gebruik wanneer de plaat is afgekoeld een spons en een geschikt vloeibaar reinigingsmiddel voor ovens en kookplaten. De inductieplaat mag niet in een afwasmachine worden gereinigd.

## **Interne elektrische aansluiting:**

- Verwijder de metalen afdekking van de elektrische aansluiting; gebruik een bevochtigde spons om de aansluiting te reinigen. Gebruik geen metalen en/of scherp gereedschap.

## **Schaal:**

- Geschikt voor in de afwasmachine. Er kan ook een zachte spons en geschikt vloeibaar reinigingsmiddel gebruikt worden.

## **ONDERHOUD**

- ⚠ WAARSCHUWING**
- Draag beschermende handschoenen.
  - Voer de aangegeven werkzaamheden uit als het apparaat afgekoeld is.
  - Trek 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 (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.

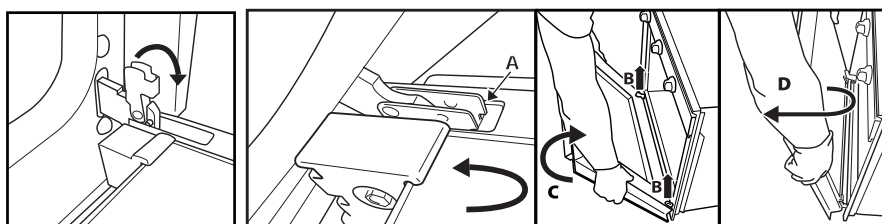


Fig. 1

Fig. 2

## **ZIJROOSTERS VERWIJDEREN**

De roosters die als accessoirehouders worden gebruikt, zijn voorzien van twee bevestigingsschroeven (Fig. 1) voor optimale stabiliteit.

1. Verwijder de schroeven en bevestigingsplaten aan de linker- en rechterkant met een muntstuk of gereedschap.
2. Om de roosters te verwijderen, dient u deze op te tillen (1) en te draaien (2), zoals weergegeven in Fig. 3.

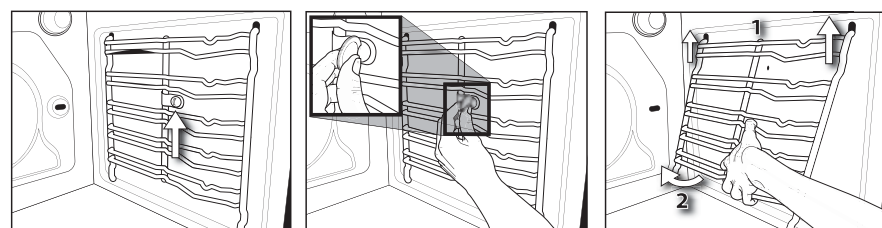


Fig. 1

Fig. 2

Fig. 3



## **OMLAAGBRENGEN VAN HET BOVENSTE VERWARMINGSELEMENT (ALLEEN BIJ BEPAALDE MODELLEN)**

1. Verwijder de zijroosters (Fig. 4).
2. Trek het verwarmingselement voorzichtig naar buiten (Fig. 5) en breng het omlaag (Fig. 6).
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 steunen aan de zijkant.

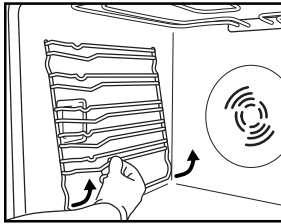


Fig. 4

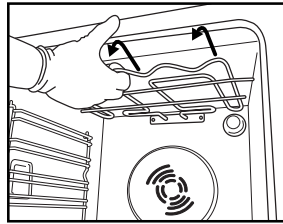


Fig. 5

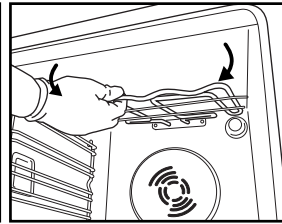


Fig. 6

## **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. 7), 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. 4).
3. Duw het beschermkapje met een platte schroevendraaier naar buiten en verwijder het (Fig. 8).
4. Vervang het lampje (zie de opmerking hieronder voor het type lampje) (Fig. 9).
5. Plaats het beschermkapje terug en duw het tegen de wand om het op de juiste manier te bevestigen (Fig. 10).
6. Monteer de zijroosters weer.
7. Sluit de oven weer aan op de netvoeding.

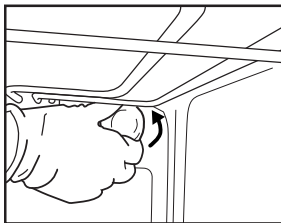


Fig. 7

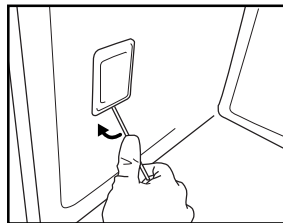


Fig. 8

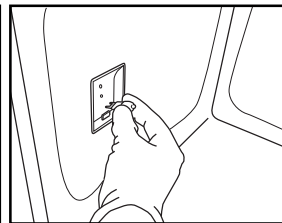


Fig. 9

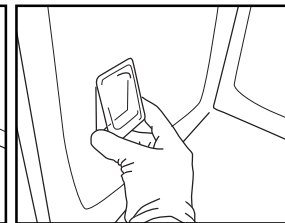


Fig. 10

### **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 (EC Richtlijn Nr. 244/2009).
- De lampjes zijn verkrijgbaar bij de Klantenservice.

### **BELANGRIJK:**

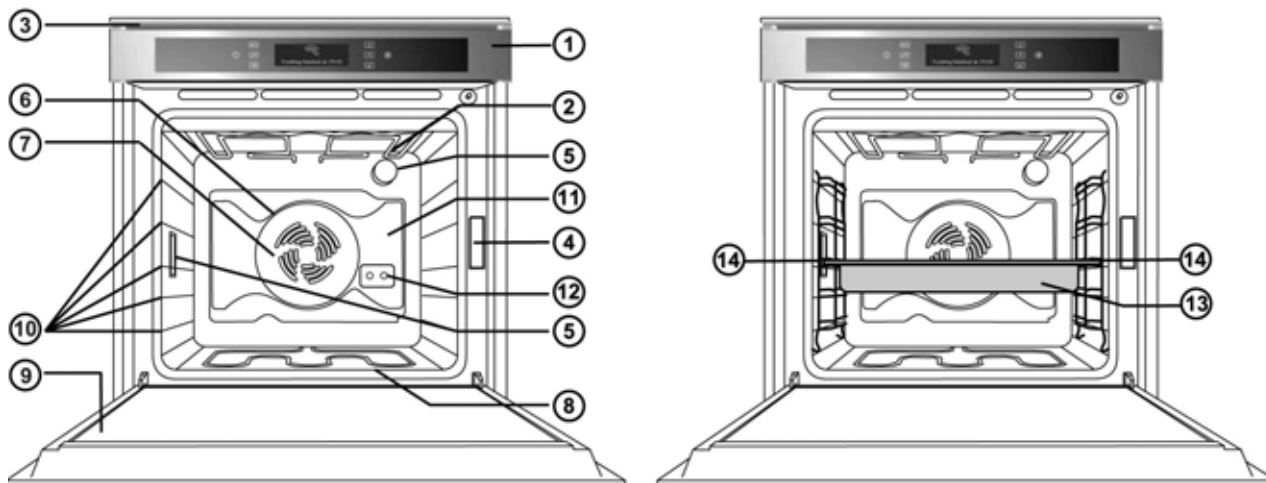
- **Raak halogeenlampjes niet met blote handen aan om te voorkomen dat ze beschadigd worden door uw vingerafdrukken.**
- **Gebruik de oven niet voordat het beschermkapje is teruggeplaatst**

# INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK VAN DE OVEN

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

De inductieoven is uitgerust met een elektrische aansluiting aan de achterwand om het verwarmingselement in de inductieplaat van spanning te voorzien wanneer deze op het stopcontact is aangesloten.

De inductieplaat is ontworpen om samen te werken met de bij de oven meegeleverde inductieschaal. Door het gebruik van de schaal en de inductieplaat kunnen betere kookresultaten en een lager energieverbruik verkregen worden.



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. Onderste verwarmingselement (niet zichtbaar)
9. Deur
10. Positie van de roosters (de steunhoogte staat aangegeven op de voorkant van de oven)
11. Schot
12. Elektrische aansluiting (in oven)
13. Inductieplaat
14. Positie inductieplaat

### 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 oven deur tijdens de bereiding wordt geopend, worden de verwarmingselementen uitgeschakeld.

## BIJGELEVERDE ACCESSOIRES

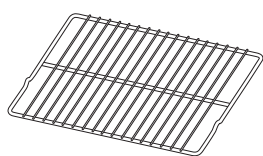


Fig. A

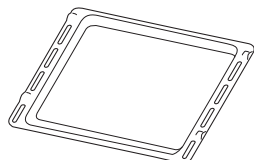


Fig. B

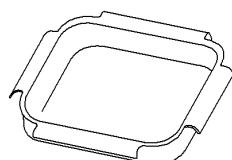


Fig. C

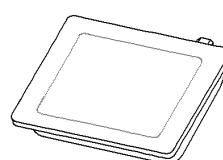


Fig. D

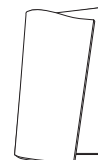


Fig. E

- ROOSTER:** kan gebruikt worden om voedsel op te grillen of als draagrooster voor pannen, bak- en cakevormen en ovenvaste schalen.
- 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.
- SCHAAL:** de schaal is ontworpen voor gebruik in combinatie met de inductieplaat en moet volgens de positiemarkeringen op het glas van de inductieplaat geplaatst worden.

**D. INDUCTIEPLAAT:** alleen te gebruiken in de inductiemodus door de plaat op de derde steunhoogte te gebruiken en ervoor te zorgen dat de plaat goede verbinding maakt met de elektrische aansluiting (zie "Roosters en andere accessoires in de oven aanbrengen").

**E. CELLULOSEDOEK:** te gebruiken voor de STARCLEAN™ reinigingscyclus.

**IMPORTANT:** Gebruik alleen de meegeleverde cellulosedoek.

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

### **NIET-BIJGELEVERDE ACCESSOIRES**

Bij de Klantenservice kunt u apart andere accessoires aanschaffen.

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

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

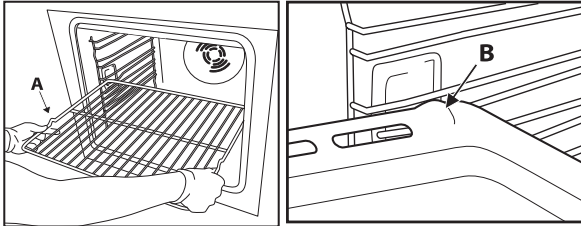


Fig.1

Fig.2

### **INDUCTIEPLAAT:**

De inductieplaat moet op de derde steunhoogte worden gebruikt om verbinding met de elektrische aansluiting te maken.

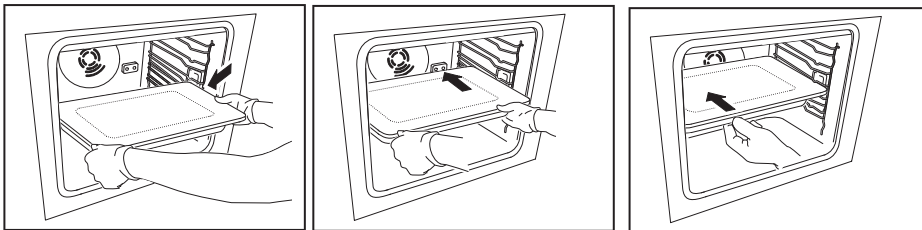


Fig. 1

Fig. 2

Fig. 3

1. Gebruik beide handen om de inductieplaat correct op de derde steunhoogte aan te brengen (Fig. 1).
2. Gebruik beide handen om de inductieplaat in de elektrische aansluiting te drukken (Fig. 2).
3. Zorg dat de plaat verbinding maakt met de aansluiting door de inductieplaat stevig aan te drukken (Fig. 3).

### **SCHAAL:**

Plaats de schaal op de inductieplaat en zorg dat de bodem van de schaal zich binnen de rechthoekige markeringen op het glas van de inductieplaat bevindt.

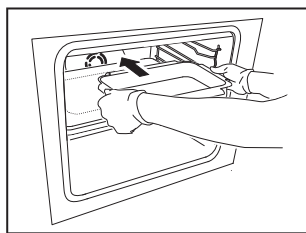


Fig. 4

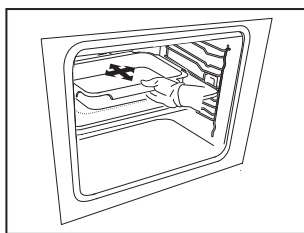


Fig. 5

1. Gebruik beide handen om de schaal op de inductieplaat te zetten (Fig. 4).
2. Plaats de schaal in het midden van de markeringen op het glas (Fig. 5).

### **SCHAAL EN INDUCTIEPLAAT VERWIJDEREN**

#### **SCHAAL VERWIJDEREN:**

**BELANGRIJK:** De inductieschaal kan zeer heet worden. Gebruik altijd ovenwanten/-handschoenen om de schaal vast te pakken en te verplaatsen.

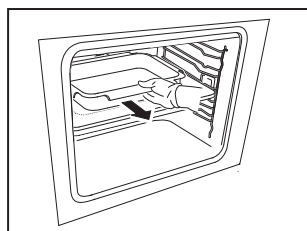


Fig. 1

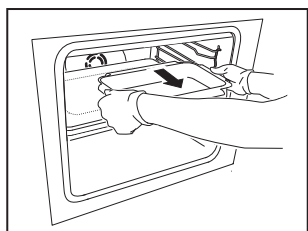


Fig. 2

1. Pak de voorste handgreep met beide handen vast en schuif de schaal gedeeltelijk naar buiten (Fig. 1).
2. Gebruik vervolgens de zijhandgrepen om de schaal beter vast te pakken en uit de oven te verwijderen (Fig. 2).

#### **INDUCTIEPLAAT VERWIJDEREN:**

**BELANGRIJK:** De inductieplaat is goed vastgedrukt voor een goede verbinding met de elektrische aansluiting. Er is daarom iets meer kracht nodig om de plaat los te trekken. Verwijder de inductieplaat niet als er nog een schaal of ander accessoire aanwezig is.

Gebruik altijd ovenwanten/-handschoenen als de inductieplaat of oven heet is.

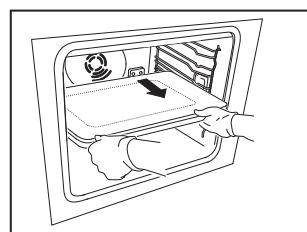


Fig. 3

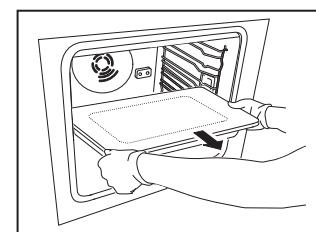


Fig. 4

1. Pak de inductieplaat met beide handen vast en verwijder de plaat uit de oven. Er is iets meer kracht nodig om de plaat van de elektrische aansluiting los te trekken (Fig. 3).
2. Verwijder de inductieplaat met beide handen en berg de plaat op. Voorkom stoten die tot beschadiging van het glas of de elektrische aansluiting kunnen leiden (Fig. 4).

## BESCHRIJVING BEDIENINGSPANEEL



**AANRAAKTOETSEN:** druk gewoon op het betreffende symbool om de functie te gebruiken (er is slechts een lichte aanraking nodig).

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

MENU om toegang tot het hoofdmenu te krijgen of naar het startscherm terug te keren

☰ om directe toegang tot het menu Inductie te krijgen

⏪ om terug te keren naar het vorige scherm

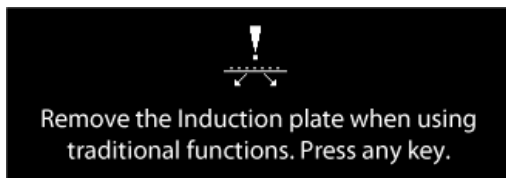
▲ ▼ om door de functies/opties te bladeren en de voorgeselecteerde waarden te wijzigen

✓ om instellingen te selecteren en te bevestigen

▶ om de bereiding te starten

### OVERZICHT FUNCTIES

Druk na het inschakelen van de oven op het symbool ⓘ en de volgende aanwijzing verschijnt op het display.

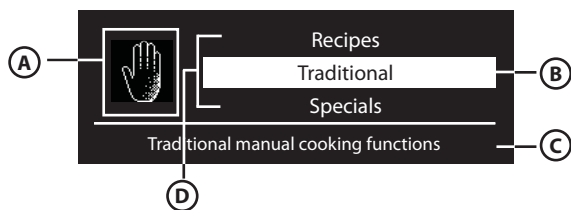


Druk op een willekeurige toets om het bericht over te slaan.

**OPMERKING:** De eerste waarschuwing voor de inductiemodus kan uitgeschakeld/ingeschakeld worden via het menu Instellingen.

Als de inductieplaat reeds met de elektrische aansluiting verbonden is wanneer de oven ingeschakeld wordt, dan wordt de eerste waarschuwing voor de inductiemodus niet weergegeven.

Nadat de eerste waarschuwing voor de inductiemodus is overgeslagen, worden de volgende aanwijzingen weergegeven:



**A.** Pictogram van de gemarkeerde functie

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

**C.** Beschrijving van de gemarkeerde functie

**D.** Meer beschikbare, selecteerbare informatie

## DETAILS VAN DE FUNCTIE

Nadat u de gewenste functie heeft geselecteerd, drukt u op de toets  en worden er meer opties en bijhorende details weergegeven.



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, deze aan te passen met behulp van   en dit te bevestigen door op de toets  te drukken.

**OPMERKING:** In de inductiemodus kunnen alleen Zone 3 en Zone 4 worden aangepast.

## 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 scrollen.
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 met behulp van de toetsen  en . Om sneller door de cijfers te scrollen, houd u de toets ingedrukt.
5. Bevestig de instelling door op  te drukken; op het display wordt de lijst met functies weergegeven.

## KEUZE VAN DE BEREIDINGSFUNCTIES



1. Als de oven uitgeschakeld is, drukt u op de toets ; op het display verschijnen de bereidingsfuncties.
2. Om door de diverse mogelijkheden te bladeren, drukt u op de toetsen  : de geselecteerde functie wordt in het wit aangegeven in het midden van het display.

**OPMERKING: zie voor het overzicht en de beschrijving van de functies de specifieke tabel op page 82 en op page 87.**

**Als de inductieplaat reeds met de elektrische aansluiting verbonden is of wanneer de inductieplaat wordt aangebracht, zijn alleen de Inductiefuncties en Instellingen toegankelijk via het hoofdmenu.**

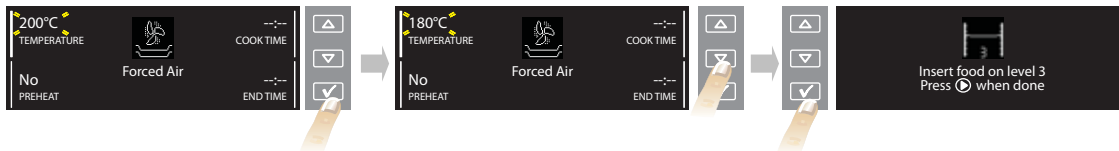
**Als de inductieplaat niet met de elektrische aansluiting in de oven verbonden is, zijn zowel het menu Standaardfuncties als het menu Inductiefuncties toegankelijk.**

**Bij het aanbrengen of verwijderen van de inductieplaat, wordt een bericht op het display weergegeven dat aangeeft of de verbinding of ontkoppeling correct is.**



3. Selecteer de functie door op de toets  te drukken: de bereidingsinstellingen verschijnen op het scherm. Als de juiste voorgeselecteerde waarden gekozen zijn, drukt u op de starttoets ; is dit niet het geval, ga dan zoals hierboven aangegeven verder met het wijzigen van de waarden.

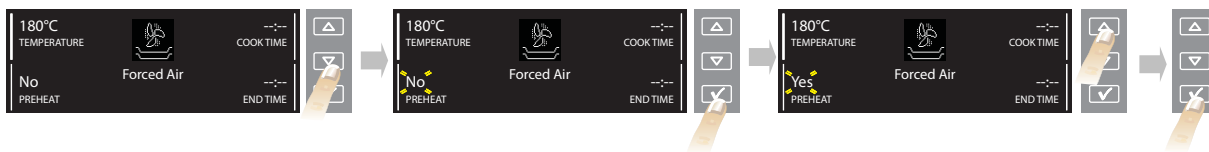
## INSTELLEN VAN TEMPERATUUR/GRILLVERMOGEN (alleen Standaardfuncties)



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. Gebruik de toetsen   om de gewenste waarde in te stellen.
3. Druk op de toets  om de waarde 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". Nu kan de oven uitgeschakeld worden door op  te drukken of kan de bereiding verlengd worden door op  te drukken. Bij het uitschakelen verschijnt er een balk op het display die de huidige temperatuur in de oven aangeeft.  
**Opmerking:** in de inductiemodus wordt de temperatuur automatisch door de oven aangepast en hoeft niet handmatig te worden ingesteld.

## OVEN VOORVERWARMEN (alleen Standaardfuncties)

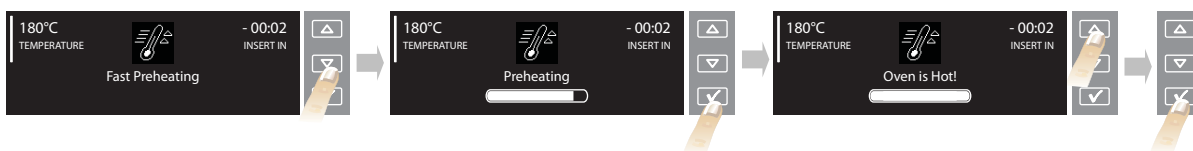


Als u de oven wilt voorverwarmen moet u de voorselectie van de oven als volgt wijzigen:

1. Gebruik de toetsen  en  om de cursor op voorverwarmen te plaatsen.
2. Druk op toets  om de parameter te selecteren: "Nee" knippert op het display.
3. OM de instelling te wijzigen, drukt u op  of : op het display wordt "Ja" weergegeven.
4. Bevestig de instelling met de toets .

**Opmerking:** in de inductiemodus is voorverwarmen niet nodig. In de inductiemodus moeten alle bereidingen koud gestart worden.

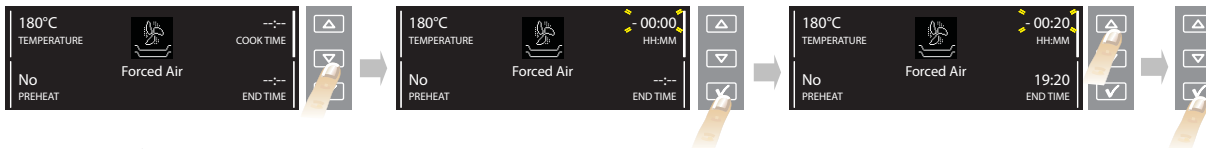
## SNEL VOORVERWARMEN (alleen Standaardfuncties)



Als u de oven snel wilt voorverwarmen alvorens voedsel te plaatsen moet u de voorselectie van de oven als volgt wijzigen:

1. Selecteer de functie snel voorverwarmen met behulp van de toetsen  .
2. Bevestig met de toets : de instellingen verschijnen op het scherm.
3. Als de voorgestelde temperatuur de gewenste is, drukt u op ; is dit niet het geval, ga dan zoals in de voorgaande paragrafen aangegeven verder met het wijzigen van de temperatuur. Een geluidssignaal geeft aan dat de oven de ingestelde temperatuur heeft bereikt.  
Na afloop van de voorverwarmingsfase selecteert de oven automatisch de statische functie .
4. Zet het gerecht in de oven.
4. Als u een andere bereidingsfunctie wilt instellen, druk dan op  en selecteer de gewenste functie.

## INSTELLING VAN DE BEREIDINGSDUUR

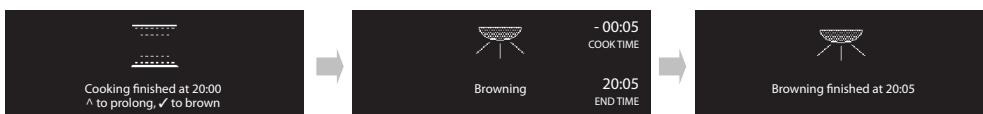


Met deze functie kunt u gerechten gedurende een ingestelde tijd bereiden, van minimaal 1 minuut tot de maximale tijd van de geselecteerde functie, waarna de oven automatisch uitgeschakeld wordt.

1. Om de functie te selecteren, positioneert u de cursor naast "bereidingsduur" met behulp van de toetsen  .
2. Druk op toets  om de parameter te selecteren; "00:00" gaat knipperen op het display.
3. Wijzig de waarde met behulp van de toetsen  en  om de gewenste bereidingsduur weer te geven.
4. Bevestig de gekozen waarde met .

## EEN BRUIN KORSTJE GEVEN (alleen Standaardfuncties)

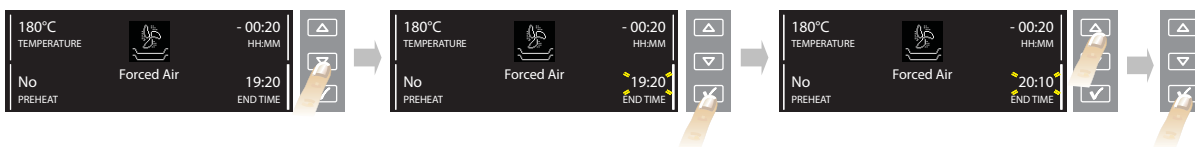
Na afloop van de bereiding wordt, voor de functies waarbij dat kan, op het display de mogelijkheid weergegeven om uw gerecht een oppervlakkig bruin korstje te geven. Deze functie kan alleen geactiveerd worden als u een bereidingsduur hebt ingesteld.



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

## INSTELLEN VAN HET TIJDSTIP EINDE BEREIDING/UITGESTELDE START

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



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

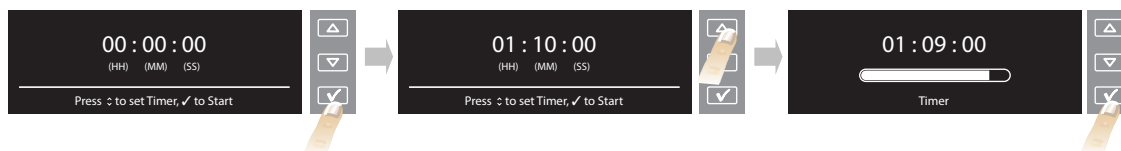
1. Positioneer de cursor aan het einde van de bereidingsduur met behulp van de toetsen  .
2. Druk op toets  om de parameter te selecteren: de eindtijd gaat knipperen.
3. Verander het tijdstip voor het einde van de bereiding door de gewenste waarde in te stellen met behulp van de toetsen  en .
4. Bevestig de gekozen waarde met .
5. Druk op toets . Het display geeft aan op welk niveau het gerecht geplaatst moet worden.
6. Druk op de toets  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 de toets  te drukken.**

**U kunt de ingestelde waarden (temperatuur, grillniveau, bereidingsduur) op ieder gewenst moment tijdens de bereiding wijzigen met behulp van de toetsen   en de toets  zoals beschreven in de voorgaande paragrafen.**



## KOOKWEKKER



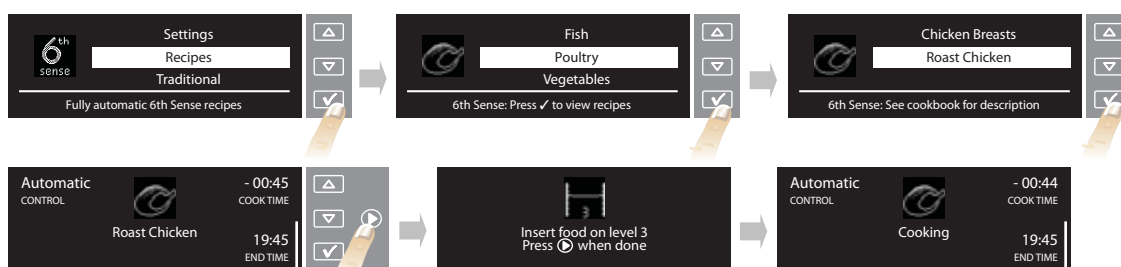
Deze functie kan alleen gebruikt worden als de oven uitstaat en is bijvoorbeeld handig om de kooktijd van pasta in te stellen. De maximale tijd die ingesteld kan worden is 1 uur en 30 minuten.

1. Druk 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).

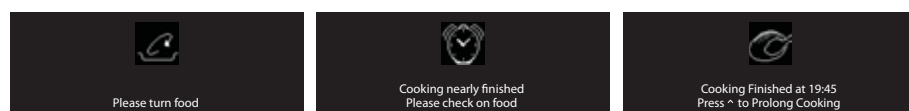
## RECEPTEN

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

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



1. Selecteer "RECEPTEN" met behulp van 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 behulp van de toetsen  .
5. Bevestig met de toets : op het display verschijnt de indicatieve bereidingsduur.
6. Plaats de etenswaar in de oven en druk op de toets . Het display geeft aan op welk niveau het gerecht geplaatst moet worden.
7. Druk op de toets  om de bereiding te starten. Zie de betreffende paragraaf voor het uitstellen van de start van de bereiding.



**OPMERKING: Sommige gerechten moeten halverwege de bereidingsduur omgekeerd of doorgeroerd worden: de oven geeft een geluidssignaal en op het display verschijnt wat u moet doen. De aanvankelijk weergegeven bereidingsduur is zuiver indicatief: deze kan tijdens de bereiding automatisch worden verlengd.**

Voordat de bereidingsduur afloopt, vraagt de oven om te controleren of het gerecht de door u gewenste bereidingsgraad heeft. Als dit niet het geval is, kunt u handmatig extra tijd toevoegen met behulp van de toetsen  .

## **INDUCTIEFUNCTIES**

Danzij de inductieverwarmingstechnologie biedt de oven diverse bereidingsfuncties (zie de tabel Functies) die goede kookresultaten garanderen in combinatie met een zeer snel bereidingsproces en een laag energieverbruik.

Voor optimale werking dient de inductieplaat in combinatie met de meegeleverde roestvrijstalen schaal gebruikt te worden (zie **Roosters en andere accessoires in de oven aanbrengen** voor informatie over het aanbrengen van de inductieplaat en de schaal).

Om de Inductiefuncties, etc. te starten, navigeert u naar het hoofdmenu menu (zie **Bereidingsfuncties selecteren** of drukt u op het symbool voor directe toegang tot inductie).

Voor toegang tot de inductiefuncties van de gebruikersinterface moet de inductieplaat correct in de oven zijn aangebracht.

Als een inductiebereidingscyclus gewenst is, maar er geen inductieplaat of -schaal is aangebracht, dan stelt het apparaat de afwezigheid van een van beiden of van allebei vast en geeft vervolgens het advies deze eerst aan te brengen:



1. Selecteer Inductiefuncties met behulp van de toetsen   en bevestig dit met , of druk op .
2. Selecteer de voedselcategorie voor bereiding uit de lijst en bevestig dit met behulp van .
3. Op basis van de voedselcategorie kan er een subcategorie en/of gewicht geselecteerd worden door te scrollen in het submenu met behulp van   en dit te bevestigen met .
4. Druk op de toets  om te bevestigen.
5. Plaats de etenswaar in de oven en druk op .

### **6th Sense Inductiefuncties**

Sommige bereidingsfuncties (Gebraden vlees, Gebraden gevogelte en Vis) worden ondersteund door 6th Sense. Op basis van het gewicht van de te bereiden etenswaar, stelt de 6th Sense-technologie de bereidingstijd voor. De bereidingstijd kan naar wens worden aangepast en bij sommige vleescategorieën wordt verwezen naar een licht gebakken/rood bereiding (zie Bereidingstabellen inductieoven voor meer informatie).





## **INSTELLINGEN**

1. Om parameters op het display te wijzigen, selecteert u "INSTELLINGEN" in het hoofdmenu met behulp van de toetsen  .
2. Bevestig met de toets : op het display worden de parameters weergegeven die u kunt wijzigen (taal, tijd, volume geluidssignaal, helderheid van het display, energiebesparing, vermogen, eerste waarschuwing voor inductiemodus).
3. Selecteer de instelling die u wilt wijzigen met behulp van 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 ; 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 minuten 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 willekeurige toets te drukken of aan een van de knoppen te draaien. Als tijdens een bereidingsfunctie de ECOMODE-functie actief is, wordt de lamp na één minuut bereiden uitgeschakeld en opnieuw geactiveerd voor iedere gebruikersinteractie. Als de functie niet geactiveerd is (UIT), dan wordt na enkele minuten alleen de helderheid van het display verminderd.

## **TOETSENBLOKKERING (KEY-LOCK)**

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


Druk minstens 3 seconden tegelijkertijd op  en  om deze optie te activeren. Als de blokkering actief is, werken de toetsen niet en verschijnen er een waarschuwingsbericht en het symbool  op het display. Deze functie kan ook tijdens het bereidingsproces worden ingeschakeld. Om deze functie uit te schakelen, moet de bovenste procedure worden herhaald. Wanneer de toetsenblokkering geactiveerd is, kan de oven worden uitgeschakeld met behulp van de toets .

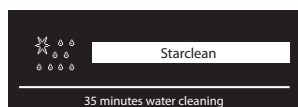
## **STARCLEAN™ REINIGINGSCYCLUS**

Voer na elk gebruik van de oven de **STARCLEAN™** reinigingscyclus uit om de oven in de beste staat te houden. De cyclus duurt 35 minuten, inclusief een koelfase, en dient als volgt te worden uitgevoerd: Zie het hoofdstuk REINIGING en de functietabel op page 82 voor de beschrijving van deze functie.

1. Begin wanneer de oven is afgekoeld.
2. Maak de meegeleverde cellulosedoek nat onder stromend water en wring de doek uit tot er geen water meer vanaf druppelt.
3. Open de deur van de oven en verwijder de geëmailleerde accessoires, de schaal en de inductieplaat.
4. Breng de afdekking van de elektrische aansluiting aan (zie Algemene adviezen voor meer informatie).
5. Bedek de bodem van de oven helemaal met de cellulosedoek.
6. Verdeel 350 ml water gelijkmatig over de cellulosedoek. Een kleinere of grotere hoeveelheid water kan de correcte werking van de cyclus negatief beïnvloeden.
7. Sluit de ovendeur.



Ga als volgt te werk om de reinigingscyclus van de oven te starten:

1. Selecteer STARCLEAN™ in het hoofdmenu met behulp van de toetsen  en .

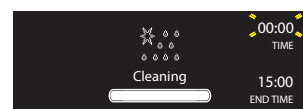


2. Druk op de toets ; het volgende wordt op het display weergegeven:



3. Druk op toets : het helpbericht wordt weergegeven; druk op de toets  om dit te bevestigen en de reinigingscyclus begint.

**BELANGRIJK: Om te voorkomen dat er stoom ontsnapt, mag de deur niet tijdens de cyclus geopend worden.**









4. Aan het einde van de cyclus dient de cellulosedoek en eventueel resterend water uit de oven verwijderd te worden.
5. Bevochtig de meegeleverde spons met heet water en reinig hiermee de oven (de reiniging is minder effectief als hiermee meer dan 15 minuten wordt gewacht).

### **Zeer hardnekkig vuil**







Om zeer hardnekkig vuil te verwijderen, herhaalt u de STARCLEAN™ cyclus en voegt u bij het verwijderen van het vuil enkele druppels neutraal reinigingsmiddel toe.








## TABEL FUNCTIES

### HOOFDMENU


	<b>INSTELLINGEN</b>	Voor het instellen van het display (taal, tijd, helderheid, volume van het geluidssignaal, energiebesparing).
	<b>RECEPTEN</b>	Voor het selecteren van 30 verschillende voorinstelde 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.
	<b>STARCLEAN™</b>	Voor het verwijderen van door bereiding ontstaan vuil door middel van een lage-temperatuurcyclus. De gecombineerde actie van de laklaag en het water dat vrijkomt uit de natgemaakte cellulosedoek tijdens de cyclus, vergemakkelijkt de verwijdering van vuil. Activeer de functie wanneer de oven koud is.
	<b>TRADITIONEEL</b>	Zie TRADITIONELE FUNCTIES.
	<b>SPECIAAL</b>	Zie SPECIALE FUNCTIES.
	<b>INDUCTIEFUNCTIES</b>	Zie INDUCTIEFUNCTIES.

### TRADITIONELE FUNCTIES

	<b>SNEL VOORVERWARMEN</b>	Om de oven snel voor te verwarmen.
	<b>STATISCH</b>	Voor het bereiden van gerechten op één steunhoogte. Gebruik steunhoogte 3. Gebruik steunhoogte 1 of 2 om pizza's, hartige hapjes en zoetigheid met vloeibare vullingen te bereiden. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden.
	<b>GRILL</b>	Om biefstukken, kebabs en saucijzen te grillen, om gegratineerde groenten te bereiden en brood te roosteren. Zet het gerecht op steunhoogte 4 of 5. Voor het grillen van vlees wordt geadviseerd de opvangbak te gebruiken om het braadvet op te vangen. Plaats de opvangbak op steunhoogte 3/4 en giet er ongeveer een halve liter water in. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden. Tijdens de bereiding moet de deur van de oven dicht blijven.
	<b>TURBO GRILL</b>	Voor het grillen van grote stukken vlees (lamsbouten, rosbief, hele kip). Zet het vlees op de middelste steunhoogtes. Geadviseerd wordt de opvangbak te gebruiken om het braadvet op te vangen. Plaats de opvangbak op de eerste of tweede steunhoogte en giet er ongeveer een halve liter water in. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden. Tijdens de bereiding moet de deur van de oven dicht blijven. Met deze functie kunt u het draaispit gebruiken, als u dit hebt.
	<b>TURBO GEVENTILEERD</b>	Voor het gelijktijdig bereiden van verschillende gerechten op meerdere steunhoogtes (maximaal drie) die dezelfde bereidingstemperatuur hebben (bijv.: vis, groenten, gebak). Met deze functie worden er geen geuren van het ene naar het andere gerecht overgebracht. Geadviseerd wordt om het tweede niveau te gebruiken voor bereidingen op één steunhoogte, de eerste en vierde voor bereidingen op twee steunhoogtes en de eerste, derde en vijfde voor bereidingen op drie steunhoogtes. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden.
	<b>GEVENTILEERD</b>	Vlees en stukken met vloeibare vulling (hartig of zoet) bereiden op één steunhoogte; gebruik het derde niveau. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden.

SPECIAAL			
	<b>ONTDOOIEN</b>	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.	
	<b>WARMHOUDEN</b>	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.	
	<b>LATEN RIJZEN</b>	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. Plaats het deeg op de tweede steunhoogte. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden.	
	<b>GELIJKTIJDIG BEREIDEN OP MEERDERE NIVEAU'S</b>	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.	
	<b>MAXI COOKING</b>	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.	
	<b>DIEPVRIESPRODUCTEN</b>	<b>Lasagne</b>	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.
		<b>Pizza</b>	
		<b>Apfelstrudel</b>	
		<b>Frites</b>	
		<b>Brood</b>	
<b>Anders</b>	Naar wens kan een temperatuur tussen de 50 en 250 °C worden ingesteld voor het bereiden van andere soorten producten.		
	<b>ECO HETE LUCHT</b>	Gevulde braadstukken en stukken vlees op één niveau 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 en kan tijdelijk opnieuw worden ingeschakeld door de bevestigingstoets in te drukken. Om de efficiëntie van het vermogen te maximaliseren, is het raadzaam om tijdens de bereiding niet de deur te openen. Aanbevolen wordt de derde steunhoogte te gebruiken. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden.	

## INDUCTIEFUNCTIES

	<b>ETENSWAAR</b>	Gebraden vlees	Rosbief 4 stappen: van 0,6 tot 2 kg	De functie selecteert automatisch de ideale bereidingstemperatuur en -modus voor verschillende gewichtscategorieën (zie ovensdisplay). Alle soorten vlees kunnen gebraden worden (bijv. rundvlees, kalfsvlees, varkensvlees, spareribs, lamsvlees, etc.) De functie "Afwerken bovenkant" is optimaal voor het verkrijgen van een extra bruin korstje.	
			Braadstuk 3 stappen: van 1 tot 4 kg		
			filet / stuk		
		Gebraden gevogelte	Heel 5 stappen: van 0,6 tot 3 kg	filet / stuk	De functie selecteert automatisch de ideale bereidingstemperatuur en -modus voor verschillende gewichtscategorieën (zie ovensdisplay). Alle soorten gevogelte kunnen gebraden worden (bijv. kip, kalkoen, eend, etc.) De functie "Afwerken bovenkant" is optimaal voor het verkrijgen van een extra bruin korstje.
		Groenten	Gegrilde groenten	Deze functie is ideaal voor de bereiding van verschillende soorten groenten met de optie van het grillen of bereiden van groenten gevuld met andere ingrediënten, zoals vlees, kaas, bechamelsaus, etc.	
			Gevulde groenten		
		Koekjes/ Muffins	Muffins	Koekjes	Deze functie is ideaal voor de bereiding van koekjes of muffins, van klassieke koekjes tot klein gebak gevuld met jam, chocolade of andere ingrediënten. Kies de functie "Muffins" wanneer een rijfsfase vereist is.
			Gebak		
		Taarten	Hartige taart/ ovenshotel	Dunne pizza	Deze functie is ideaal voor de bereiding van gebak, taarten en ovenshotels. Van klassieke vruchtentaart tot veel verschillende soorten hartige ovenshotels, waaronder quiche.
			Dikke pizza		
		Pizza	Brood		Deze functie is ideaal voor de bereiding van gerechten op basis van pasta, met saus, room, vlees, groenten (bijv. lasagna).
			Stoofschotel / Hoofdgerecht		
<b>AANGEPAST</b>	Laag vermogen		Deze functie is ideaal voor de bereiding van etenswaar die niet in een bepaalde voedselcategorie valt. Deze functie is onderverdeeld in drie vermogensniveaus, zodat u kunt kiezen tussen de lage, medium en hoge combinatie van grill en plaat. Tijdens de bereiding kan er gewisseld worden tussen het lage, middelhoge en hoge vermogensniveau.		
	Middelhoog vermogen				
	Hoog vermogen				
<b>OPWARMEN</b>	-		Deze functie is ideaal voor het warm en krokant houden van zojuist bereide gerechten en het opwarmen van eerder bereide gerechten met behulp van een geleidelijke overdracht van warmte.		

	<b>EINDE BEREIDING</b>	Afwerken bovenkant	Grill laag	Deze functies zijn ideaal voor het afwerken van een gerecht dat een bereidingsmodus zoals grillen of gratineren vereist. Het vermogen of de snelheid van deze bereidingsmodus kan worden geregeld met behulp van drie verschillende grillniveaus. Tijdens het afwerken van de bovenkant werkt de plaat niet.	
			Grill medium		
			Grill hoog		
		Afwerken onderkant	Laag vermogen		Deze functies zijn ideaal voor het afwerken van gerechten die slechts een warmtebron aan de onderzijde vereisen. Het vermogen of de snelheid van het vermogen en de snelheid van de afwerking van de onderkant kan worden geregeld met behulp van drie verschillende vermogensniveaus van de inductieplaat. Tijdens het afwerken van de onderkant werkt de grill niet.
			Middelhoog vermogen		
			Hoog vermogen		

Recept met schaal (meegeleverd)	Functie	Voorverwarmen	Niveau	Temperatuur	Tijdsbereik (min.-max.) LAAG*		Tijdsbereik (min.-max.) HOOG*	
Lasagna	Stoofschotel / Hoofd	Nee	3	Automatisch	30	45	30	45
Pasta pasticciata/ cannelloni		Nee	3	Automatisch	30	45	30	45
Rosbief rood 48° (0,6-0,8 kg)	Rosbief	Nee	3	Automatisch	30	35	25	35
Rosbief rood 48° (0,9-1,2 kg)		Nee	3	Automatisch	40	55	30	40
Rosbief rood 48° (1,3-1,5 kg)		Nee	3	Automatisch	40	65	45	55
Rosbief rood 48° (1,6-2 kg)		Nee	3	Automatisch	65	80	55	70
Gebraden varkensvlees / kalfsvlees (1-2 kg)	Gebraden vlees – heel	Nee	3	Automatisch	60	80	55	70
Gebraden varkensvlees / kalfsvlees (2-3 kg)		Nee	3	Automatisch	65	85	60	75
Gebraden varkensvlees / kalfsvlees (3-4 kg)		Nee	3	Automatisch	70	90	65	80
Varkensribjes	Gebraden vlees – filet / stuk	Nee	3	Automatisch	25	45	25	35
Gebraden kip (0,6-0,8 kg)	Gebraden gevogelte – heel	Nee	3	Automatisch	35	45	25	35
Gebraden kip (0,9-1,2 kg)		Nee	3	Automatisch	65	80	40	50
Gebraden kip (1,3-1,5 kg)		Nee	3	Automatisch	75	95	55	70
Gebraden kip (1,6-2 kg)		Nee	3	Automatisch	85	110	65	120
Gebraden kip (2-3 kg)		Nee	3	Automatisch	120	155	105	130

Recept met schaal (meegeleverd)	Functie	Voorverwarmen	Niveau	Temperatuur	Tijdsbereik (min.-max.)		Tijdsbereik (min.-max.)	
					LAAG*	HOOG*	LAAG*	HOOG*
Kippenbouten	Gebraden gevogelte – filet / stuk	Nee	3	Automatisch	35	50	30	35
Kippenbouten met aardappelen		Nee	3	Automatisch	35	50	30	35
Forel (0,2-0,4 kg)	Vis – heel	Nee	3	Automatisch	35	35	15	25
Forel (0,5-0,8 kg)		Nee	3	Automatisch	35	45	25	35
Forel (0,8-1,0 kg)		Nee	3	Automatisch	45	45	35	45
Kabeljauw	Vis – filet / stuk	Nee	3	Automatisch	20	35	20	30
Gebakken aardappelen	Groenten – gegrild	Nee	3	Automatisch	35	45	25	35
Gemengde groenten		Nee	3	Automatisch	35	45	25	35
Gevulde courgette	Groenten – gevuld	Nee	3	Automatisch	20	30	20	30
Gevulde tomaten		Nee	3	Automatisch	20	30	20	30
Kleine taartjes (Small cakes)	Koekjes – muffins	Nee	3	Automatisch	25	35	25	35
Biscuit / Sablè	Koekjes	Nee	3	Automatisch	15	25	15	25
Vruchtentaart	Gebak en taarten	Nee	3	Automatisch	30	40	25	35
Quiche	Hartige taarten	Nee	3	Automatisch	35	45	25	35
Brood	Brood	Nee	3	Automatisch	30	40	30	40
Zelfgemaakte pizza	Dikke pizza	Nee	3	Automatisch	30	40	25	30
Krokante pizza	Dunne pizza	Nee	3	Automatisch	20	25	15	20

















\* Aan het begin van de bereidingscyclus wordt een indicatieve tijd weergegeven. De bereidingstijd kan naar wens en voor verschillende soorten vlees/vis worden aangepast. Bij Gebraden vlees – Rosbief heeft de aangeduide bereidingstijd betrekking op een licht gebakken/rood bereiding.

Raadpleeg de tabel om het juiste tijdsbereik te kiezen (op basis van de vermogensinstelling LAAG/HOOG). Zie de paragraaf Elektrische aansluiting voor meer informatie. Als de instelling Elektrische aansluiting niet beschikbaar is, wordt standaard de vermogensinstelling HOOG gebruikt.


Land	Instelling
Duitsland	Hoog
Spanje	Laag
Finland	Hoog
Frankrijk	Hoog
Italië	Laag
Nederland	Hoog
Noorwegen	Hoog
Zweden	Hoog
Verenigd Koninkrijk	Laag
België	Hoog






## BEREIDINGSTABEL

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
















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

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

Recept	Functie	Voorverwarmen	Steunhoogte (van onder)	Temp. (°C)	Tijd (min)	Accessoires en opmerkingen		
<b>Diepvriespizza's</b>		-	3	Auto	10-15	Opvangbak / bakplaat of rooster		
		-	1-4	Auto	15-20	Niveau 4: pan op rooster Niveau 1: opvangbak of bakplaat		
		-	1-3-5	Auto	20-30	Niveau 5: pan op rooster Niveau 3: opvangbak of bakplaat Niveau 1: pan op rooster		
		-	1-3-4-5	Auto	20-30	Niveau 5: pan op rooster Niveau 4: opvangbak of bakplaat Niveau 3: opvangbak of bakplaat Niveau 1: pan op rooster		
		<b>Gevulde braadstukken</b>		-	3	200	80-120*	Opvangbak of pan op rooster
		<b>Gesneden vlees (konijn, kip, lam)</b>		-	3	200	50-100*	Opvangbak of pan op rooster

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

**GETESTE RECEPTEN in overeenstemming met de norm IEC 60350-1:2011-12 en DIN 3360-12:07:07**

Recept	Functie	Voorverwarmen	Steunhoogte (van onder)	Temp. (°C)	Tijd (min)	Accessoires en opmerkingen
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.2</b>						
Koekjes van kruimeldeeg (Shortbread)		-	3	170	15-30	Opvangbak/bakplaat
		-	1-4	160	25-40	Niveau 4: bakplaat Niveau 1: opvangbak/bakplaat
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.3</b>						
Kleine taartjes (Small cakes)		-	3	170	25-35	Opvangbak/bakplaat
		-	1-4	160	30-40	Niveau 4: bakplaat Niveau 1: opvangbak/bakplaat
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.1</b>						
Cake zonder vet (Fatless sponge cake)		-	2	170	30-40	Taartvorm op rooster
		-	1-4	160	35-45	Steunhoogte 4: taartvorm op rooster Steunhoogte 1: taartvorm op rooster
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.2</b>						
Twee appeltaarten (Two apple pies)		-	2/3	185	70-90	Taartvorm op rooster
		-	1-4	175	75-95	Niveau 4: taartvorm op rooster Niveau 1: taartvorm op rooster
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 9.2</b>						
Toast**		-	5	Hoog	3-6	Rooster
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 9.3</b>						
Hamburgers (Burgers)**		-	5	Hoog	18-30	Niveau 5: rooster (draai het voedsel halverwege de bereidingstijd om)
						Niveau 4: opvangbak met water
<b>DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3</b>						
Appeltaart, vruchtenvlaai (Apple cake, yeast tray cake)		-	3	180	35-45	Opvangbak/bakplaat
		-	1-4	160	55-65	Niveau 4: bakplaat Niveau 1: opvangbak/bakplaat
<b>DIN 3360-12:07 § 6.6</b>						
Varkensbraadstuk (Pork Roast)		-	2	170	110-150	Niveau 2: opvangbak
<b>DIN 3360-12:07 annex C</b>						
Platte taart (Flat cake)		-	3	170	35-45	Opvangbak/bakplaat
		-	1-4	160	40-50	Niveau 4: bakplaat Niveau 1: opvangbak/bakplaat

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

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

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

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

Gebruik de betreffende tabel om de test uit te voeren.

### **Energieverbruik en voorverwarmingstijd**

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

### **Nauwkeurigheidstest regeling**

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

## **GEBRUIKSADVIEZEN EN -SUGGESTIES**

### **Lezen van de bereidingstabel**

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

### **Het tegelijkertijd bereiden van verschillende gerechten**

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

### **Gebak**

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

## Vlees

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

## Pizza

Vet de pizzavorm licht in voor een knapperige bodem. Verdeel na tweederde van de bereidingsduur 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.

## Bereiding in inductiemodus

- Plaats de schaal altijd in het midden van de inductieplaat voor een uniforme verwarming.
- De inductieplaat kan naar buiten geschoven worden om het gerecht te controleren of door te roeren en de deur kan hierbij geopend blijven.
- Geadviseerd wordt om bij vlees- of visgerechten bakpapier te gebruiken, want naast het verkrijgen van optimale bereidingsresultaten kan de inductieplaat ook beter en sneller gereinigd worden, vooral bij het gebruik van sauzen.
- Wanneer de functies Braadstuk en Hele gebraden kip worden gebruikt, hoeft het vlees niet omgedraaid te worden.
- **Voor de functie "Rosbief": na 15 minuten bereiding wordt geadviseerd het vlees om te draaien voor een gelijkmatig bruin korstje. Wanneer het rundvlees naar wens bereid is, haalt u het uit de oven en laat u het rusten.**
- Bij vruchtentaart en andere delicate gerechten wordt geadviseerd om eerst gaatjes in de deeg te prikken voordat deze wordt gevuld, zodat de vorming van luchtballen wordt voorkomen, en om het gerecht na de bereiding in de schaal te laten afkoelen.
- Pizzatoppings moeten worden toegevoegd op basis van de dikte van de deegbodem en de hoeveelheid saus die wordt gebruikt.
- Pizza's met een zeer dunne bodem en weinig toppings kunnen koud bereid worden; in andere gevallen wordt geadviseerd de meest geschikte tijd voor het toevoegen van de toppings in acht te nemen, d.w.z. halverwege of aan het einde van de bereidingstijd.
- Indien de schaal voorafgaand aan de bereiding van delicate gerechten, zoals taarten, voor de bereiding van een ander gerecht is gebruikt, dan wordt geadviseerd de schaal eerst te laten afkoelen voordat hierin nieuwe etenswaar wordt aangebracht.
- Opeenvolgende bereiding is mogelijk voor grotere gerechten (bijv.: pizza's, braadstukken, etc.).
- Bij gegrilde groenten of kleine stukken vlees wordt geadviseerd het gerecht tijdens de bereiding door te roeren voor een gelijkmatig bruin korstje. Het voor de categorie aangeduide gewicht heeft betrekking op één enkel stuk, niet naar het totale gewicht (er kunnen bijv. meerdere stukken van 600 gram tegelijkertijd bereid worden in de categorie 0,6-0,8 kg).