

**NL** Handleiding voor gebruik en onderhoud

**FR** Manuel d'utilisation et d'entretien

**DE** Bedienungs- und Wartungsanleitung

**IT** Manuale d'uso e manutenzione

**EN** User and maintenance manual

# BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

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

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



Dit is het waarschuwingssymbool waarmee mogelijke risico's voor de gebruiker en voor anderen worden aangegeven.

Alle veiligheids waarschuwingen 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, indien deze niet wordt vermeden, tot ernstig letsel kan leiden.**

Alle veiligheids waarschuwingen 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:

- Bewaar deze instructies dicht bij de hand voor toekomstige raadpleging.
- Gebruik beschermende handschoenen voor het uitpakken en installeren.
- Het apparaat moet gehanteerd en geïnstalleerd worden door twee of meer personen.
- 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 multipolaire schakelaar met een afstand van minstens 3 mm.
- Gebruik geen verlengkabels, meervoudige contactdozen of adapters.
- Sluit het apparaat niet aan op een stopcontact dat met een afstandsbediening kan worden bediend.
- 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 aanvaardt geen enkele aansprakelijkheid voor schade aan voorwerpen of letsel aan personen of dieren die/dat veroorzaakt is door het niet in acht nemen van het advies en de voorzorgsmaatregelen.
- 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 helemaal zijn afgekoeld.
- Open de deur van het apparaat na afloop van de bereiding voorzichtig, en laat de warme lucht of de damp geleidelijk ontsnappen voordat u het gerecht uit de oven haalt. Als de deur van het apparaat gesloten is, komt de warme lucht naar buiten door de opening boven het bedieningspaneel. Blokkeer de ventilatieopeningen nooit.
- Gebruik ovenhandschoenen om schalen en accessoires uit de oven te halen, en let erop dat u de verwarmingselementen niet aanraakt.
- Plaats geen brandbaar materiaal in het apparaat of in de buurt ervan: er kan brand ontstaan als het apparaat per ongeluk wordt ingeschakeld.
- Verwarm of bereid geen voedsel in gesloten potten of blikken in het apparaat.
- De druk in het blik of de pot kan door de warmte hoog oplopen, waardoor het explodeert en het apparaat beschadigt.
- Gebruik geen schalen of houders van synthetisch materiaal.
- Oververhit vet of oververhitte olie vat gemakkelijk vlam. Houd de bereiding van gerechten met veel vet of olie in de gaten.
- Laat het apparaat nooit onbewaakt achter tijdens het droogproces van gerechten.
- Als er bij de bereiding alcoholische dranken (bijv. rum, cognac, wijn) worden gebruikt, bedenk dan dat alcohol op hoge temperatuur verdampt. De alcohol damp kan vlam vatten wanneer deze in contact komt met het elektrische verwarmingselement.
- Oververhit vet of oververhitte olie vat gemakkelijk vlam. Houd de bereiding van gerechten met veel vet, olie of alcohol (bijv. rum, cognac, wijn) altijd in de gaten.
- 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 apparaat 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 vuilnisophaaldienst of de winkel waar u dit apparaat hebt gekocht.

## **INSTALLATIE**

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

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

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

## **ELEKTRISCHE AANSLUITING**

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

- Eventuele vervangingen van de voedingskabel (type H05 RR-F 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>) 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.
- Bedek de binnenkant van de oven niet met aluminiumfolie.
- Giet geen water in de warme oven; de lak kan beschadigd raken.
- Schuif niet met pannen of schalen over de bodem van de oven, omdat dit krassen op de lak kan geven.
- Verzeker u ervan dat de elektrische kabels van andere apparaten niet in contact komen met hete onderdelen van de oven en niet vast komen te zitten tussen de ovendeur.
- Stel de oven niet bloot aan weersinvloeden.


## **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 bij het gewone huisvuil worden weggegooid, maar moeten worden afgevoerd volgens de plaatselijke voorschriften.

### **Afvalverwerking van het product**

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

### **Tips om energie te besparen**

- 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.

## **ECO DESIGN VERKLARING**

- Dit apparaat voldoet aan de ecologische ontwerpvereisten van de Europese richtlijnen nr. 65/2014 en nr. 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 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 de Klantenservice belt:

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.

**SERVICE**



0000 000 00000

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

**VERVANGINGSONDERDELEN ZIJN 10 JAAR LANG BESCHIKBAAR.**

## REINIGING



### **WAARSCHUWING**

- **Gebruik geen stoomreinigers.**
- **Maak de oven alleen schoon als hij afgekoeld is.**
- **Koppel de netvoeding af voordat u onderhoud verricht.**

### 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. Droog af met een droge doek.

### Binnenkant van de oven

**BELANGRIJK: gebruik geen schuursponsjes, sponsjes van staalwol of metalen schrappers. 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, enz.) kan zich condens vormen op de binnenkant van de deur en rond de afdichting. Wanneer de oven koud is, het interne gedeelte van de deur schoonmaken met een doek of een spons.**

### Accessoires:

- Laat de accessoires na gebruik weken in water met afwasmiddel. Pak ze vast met handschoenen als ze nog heet zijn.
- Voedselresten kunnen 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.

## ONDERHOUD

- ! WAARSCHUWING**
- Draag beschermende handschoenen.
  - Voer de aangegeven werkzaamheden uit als het apparaat afgekoeld is.
  - Koppel de netvoeding af voordat u onderhoud verricht.

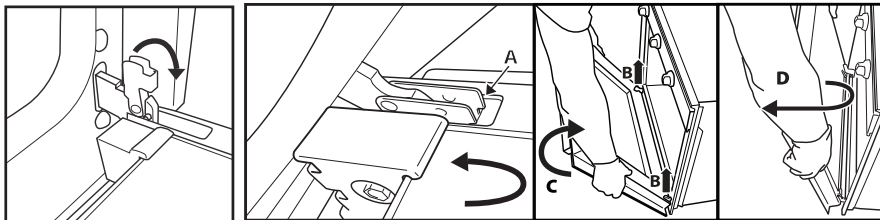
### VERWIJDEREN VAN DE DEUR

#### **De deur verwijderen:**

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

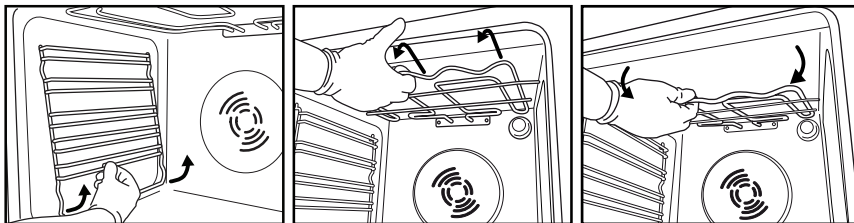


Afb. 1

Afb. 2

### OMLAAG BRENGEN VAN HET BOVENSTE VERWARMINGSELEMENT (ALLEEN BIJ BEPAALDE MODELLEN)

1. Verwijder de zijroosters (Afb. 3).
2. Trek het verwarmingselement voorzichtig naar buiten (Afb. 4) en breng het omlaag (Afb. 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 steunen aan de zijkant.



Afb. 3

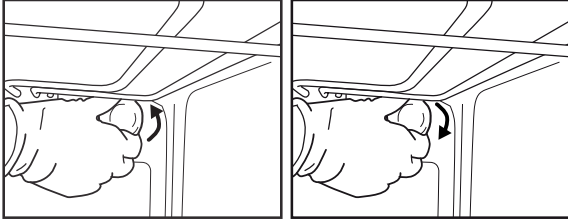
Afb. 4

Afb. 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 (Afb. 6), vervang het lampje (zie de opmerking voor het type lampje) en draai het beschermkapje weer vast (Afb. 7).
3. Sluit de oven weer aan op de netvoeding.



Afb. 6

Afb. 7

### **OPMERKING:**

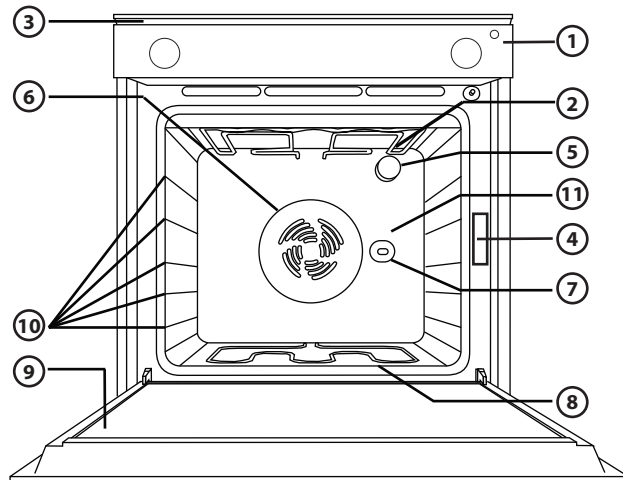
- Gebruik alleen gloeilampen van 25-40W/230V type E-14, T300 °C of halogeenlampen van 20-40W/230 V type G9, T300 °C (afhankelijk van het model).
- De lampjes zijn verkrijgbaar bij de Whirlpool Consumenten Service.
- Raak halogeenlampjes niet met blote handen aan om te voorkomen dat ze beschadigd worden door uw vingerafdrukken.

### **BELANGRIJK:**

- **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**



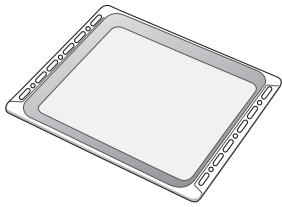
1. Bedieningspaneel
2. Bovenste verwarmingselement / grill
3. Koelsysteem (indien aanwezig)
4. Typeplaatje (verwijder dit nooit)
5. Licht
6. Ventilatiesysteem (indien aanwezig)
7. Draaispit (indien bijgeleverd)
8. Onderste verwarmingselement (niet zichtbaar)
9. Deur
10. Inzetniveaus
11. Achterwand

### **OPMERKING:**

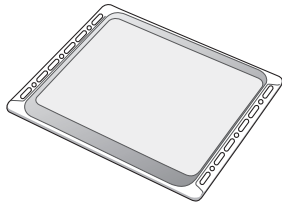
- Na afloop van de bereiding, nadat de oven is uitgeschakeld, kan de koelventilator nog een tijdje blijven werken.

## **EXTRA ACCESSOIRES**

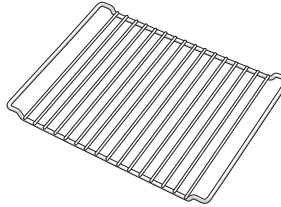
(zie het technisch overzicht voor de accessoires die bij de oven geleverd worden)



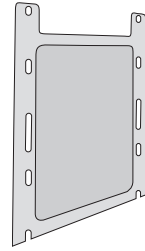
Afb. 1



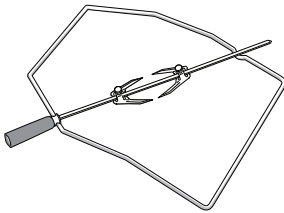
Afb. 2



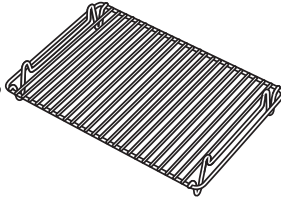
Afb. 3



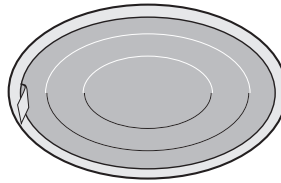
Afb. 4



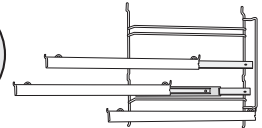
Afb. 5



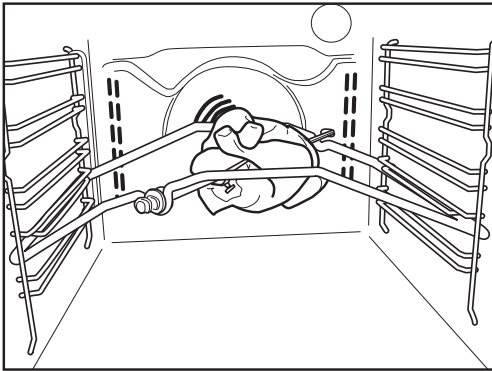
Afb. 6



Afb. 7



Afb. 8



Afb. 9

### **Opvangbak (Afb. 1)**

Deze is bedoeld om vet of voedseldeeltjes op te vangen wanneer hij onder het rooster is geplaatst, of bijvoorbeeld als bakplaat voor het bereiden van vlees, kip en vis, met of zonder groenten. Giet een beetje water in de opvangbak om vetstappers of rookvorming te voorkomen.

### **Bakblik (Afb. 2)**

Voor het bakken van koekjes, taarten en pizza's.

### **Rooster (Afb. 3)**

Om voedsel op te grillen of als draagrooster voor bak- en cakevormen en ovenschalen. Deze kan op ieder beschikbaar niveau worden geplaatst. Het rooster kan zowel met de beugel naar boven als naar beneden worden geplaatst.

### **Katalytische zijpanelen (Afb. 4)**

De katalytische panelen hebben een microporeuze laag die vetstappers absorbeert. Wij raden u aan om na het bereiden van zeer vet voedsel een automatische reinigingscyclus uit te voeren (zie REINIGING).

### **Draaispit (Afb. 5)**

Gebruik het draaispit zoals aangegeven is op Afb. 9. Zie ook "Gebruiksaanwijzingen en -suggesties" voor adviezen.

### **Grillpan Set (Afb. 6)**

Deze rooster wordt gebruikt in combinatie met de Opvangbak (1), zo bekomt men de Grillpan Set.

### **Vetfilter (Afb. 7)**

**Alleen** te gebruiken voor de bereiding van bijzonder vette gerechten. Bevestig het filter aan de achterwand van de ovenruimte, tegenover de ventilator. Het vetfilter kan in de afwasmachine worden afgewassen en mag niet tegelijk met de functie Ventilator gebruikt worden.



### **Schuifrails (Afb. 8)**

Deze maken het mogelijk om de roosters en opvangbakken tijdens de bereiding voor de helft naar buiten te trekken. Geschikt voor alle accessoires, ze kunnen in de afwasmachine worden afgewassen.

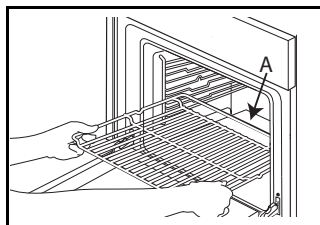
**Het aantal accessoires is afhankelijk van het aangeschafte model.**

### **NIET-MEEGELEVERDE ACCESSOIRES**

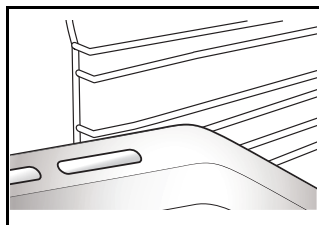
Bij de Whirlpool Consumentenservice kunt u apart andere accessoires aanschaffen.

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

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



Afb. 1



Afb. 2

## BESCHRIJVING BEDIENINGSPANEEL



1. Functieknop
2. Thermostaatknop
3. Rood lampje thermostaat.

### DE OVEN GEBRUIKEN





Draai de functieknop op de gewenste functie.

Het ovenlampje gaat branden. Draai de thermostaatknop naar rechts op de gewenste temperatuur.

















Het rode thermostaatlampje gaat branden en gaat uit als de geselecteerde temperatuur bereikt is.

Draai de knoppen aan het einde van de bereidingstijd op "0".

### TABEL BESCHRIJVING FUNCTIES

FUNCTIE		BESCHRIJVING
0	UIT	-
	LAMP	Inschakeling van het ovenlampje.
	STATISCH	Functie geschikt voor de bereiding van willekeurig welk gerecht op een steunhoogte. De oven voorverwarmen op de gewenste temperatuur en het gerecht in de oven plaatsen zodra wordt aangegeven dat de ingestelde temperatuur is bereikt. Aanbevolen wordt voor de bereiding het tweede of derde inzetniveau te gebruiken. Deze functie is ook geschikt voor het bereiden van kant-en-klare diepvriesproducten; volg de aanwijzingen op de verpakking.
	GRILLEN	Om biefstukken, kebabs en saucijzen te grillen, om gegratineerde groenten te bereiden en brood te roosteren. Verwarm de oven 3 -5 minuten voor. Tijdens de bereiding moet de deur van de oven dicht blijven. Leg het vlees op de grill en giet een beetje water in de opvangbak (op de eerste steunhoogte) om rookvorming en vetspatten zoveel mogelijk te voorkomen. Aanbevolen wordt het vlees tijdens de bereiding regelmatig om te draaien.
	ONDERWARMTE	Deze functie kan worden gebruikt voor het afmaken van de bereiding van gevulde taarten of voor het indikken van soepen. Gebruik deze functie de laatste 10/15 min van de bereiding.

## BEREIDINGSTABEL

Recept	Functie	Voorverwarmen	Steunhoogte (van onder)	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Accessoires
Luchtig gebak		-	2	160-180	35-55	Rooster + taartvorm
Koekjes / taartjes		-	3	170-180	15-40	Bakplaat
Soesjes		-	3	180	30-40	Bakplaat
Pasteitjes / bladerdeeghapjes		-	3	180-200	20-30	Bakplaat
Meringues		-	3	90	120-130	Bakplaat
Lamsvlees / kalfsvlees / rundvlees / varkensvlees		-	2	190-200	90-110	Opvangbak of rooster + ovenschaal
Kip / konijn / eend		-	2	190-200	65-85	Opvangbak of rooster + ovenschaal
Kalkoen / gans		-	2	190-200	140-180	Opvangbak of rooster + ovenschaal
Vis uit de oven/in folie (filet, heel)		-	2	180-200	50-60	Opvangbak of rooster + ovenschaal
Lasagne / pasta uit de oven / cannelloni / ovenschotels		-	2	190-200	45-55	Rooster + ovenschaal
Brood / Focaccia		-	2	190-230	15-50	Opvangbak of bakplaat
Pizza		-	2	230-250	7-20	Opvangbak of bakplaat
Toast		-	4	200	2-5	Rooster
Gegratin. groenten		-	3	200	15-20	Rooster + ovenschaal
Moten gegrilde visfilet		-	3	200	30-40	Rooster + ovenschaal
Worstjes / spiezen / spareribs / hamburgers		-	4	200	30-50	Grill + opvangbak met water op de eerste steunhoogte, halverwege de bereiding omdraaien

**OPMERKING:** Temperaturen en bereidingstijden gelden voor ongeveer 4 porties.

## **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 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 vuurvaste of aardewerk pannen en schalen gebruiken; de bereidingstijden zijn dan iets langer. Volg voor de beste resultaten de aanwijzingen in de bereidingstabel met betrekking tot de bijgeleverde schalen en de verschillende steunhoogtes op. Als u gerechten die veel water bevatten bereidt, verwarm de oven dan voor.

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

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

### **Dessert**

- Bak fijn gebak met de statische functie op één steunhoogte. Gebruik taartvormen van zwart metaal en zet deze altijd op het bijgeleverde rooster. Voor bereiding op meerdere steunhoogtes selecteert u de functie met ventilatie en zet u de taartvormen in zigzagvorm op de roosters, zodat de lucht goed kan circuleren.
- Om te controleren of de taart gaar is steekt u een satéprikker in het dikste gedeelte van de taart. Als de prikker er droog uitkomt, is de taart klaar.
- Als u taartvormen met antiaanbaklaag gebruikt, vet dan niet de randen in, omdat de taart dan mogelijk niet goed rijst aan de zijkanten.
- Als het gebak "inzakt" tijdens het bakken, gebruik dan de volgende keer een lagere temperatuur, verminder bijvoorbeeld de hoeveelheid vocht of meng het beslag voorzigtiger.
- Gebruik, voor taarten met vochtige vulling (kwarktaart of vruchtentaarten) de functie "TURBO HETE LUCHT" (indien aanwezig). 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 ovenschaal of vuurvaste schaal gebruiken die geschikt is voor de afmetingen van het vlees. Schenk bij gebraden vlees bij voorkeur wat bouillon in de schaal, waardoor het vlees tijdens de bereiding vochtig wordt gehouden en meer smaak krijgt. Laat het gebraden vlees na afloop van de bereiding 10-15 min. in de oven rusten, of dek het af met aluminiumfolie.
- Als u stukken vlees wilt grillen, kies dan stukken met een gelijke dikte, zodat het vlees gelijkmatig gaar wordt. Zeer dikke stukken vlees hebben een langere bereidingsduur. Om te voorkomen dat vlees aan de buitenkant verbrandt, het op een lagere steunhoogte plaatsen, zodat het voedsel verder verwijderd is van de grill. 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.

### **Draaispit (alleen bij bepaalde modellen)**

Dit accessoire dient voor het gelijkmatig grillen van grote stukken vlees en gevogelte. Steek het vlees aan het spit. Zet kip vast met keukentouw en controleer of het vlees goed vastzit voordat u het spit in de houder aan de voorwand van de oven steekt en op de steun legt. Om rookvorming 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 bereidingsduur de mozzarella over de pizza.

### **Rijsfunctie (alleen aanwezig bij bepaalde modellen)**

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







Printed in Italy

**40001111658**

