

VERVANGEN VAN HET LAMPJE

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

1. Koppel de oven los van de netvoeding.
2. Draai het beschermkapje los (Fig. 6), vervang het lampje (zie de opmerking voor het type lampje) en draai het beschermkapje weer vast (Fig. 7).
3. Sluit de oven weer aan op de netvoeding.

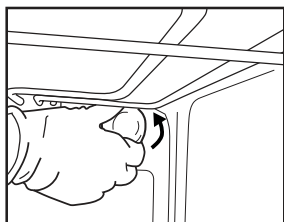


Fig. 6

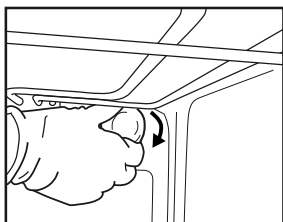


Fig. 7

OPMERKING:

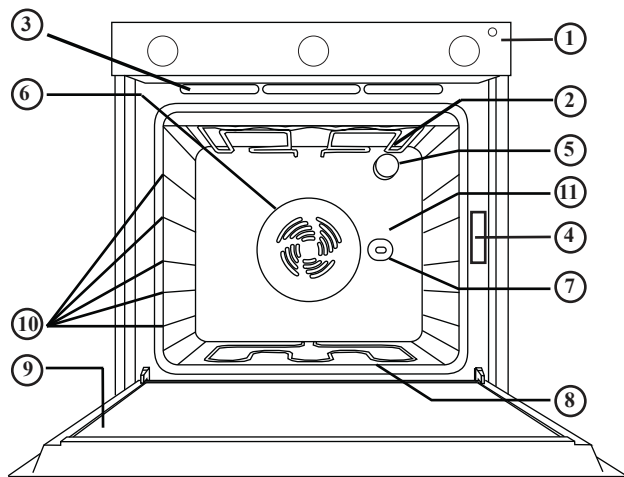
- Gebruik alleen gloeilampen van 25-40W/230V type E-14, T300 °C, of halogeenlampen van 20-40W/230 V type G9, T300 °C (afhankelijk van het model).
- De lamp die in het apparaat wordt gebruikt is specifiek ontworpen voor elektrische apparaten en is niet geschikt voor ruimteverlichting (EC Richtlijn Nr. 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



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

OPMERKING:

- Uw product kan er enigszins anders uitzien dan op de afbeelding.
- 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)

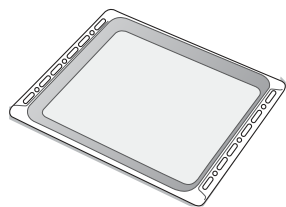


Fig. 1

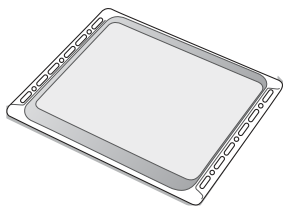


Fig. 2

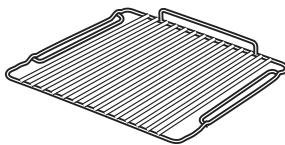


Fig. 3

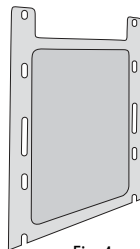


Fig. 4

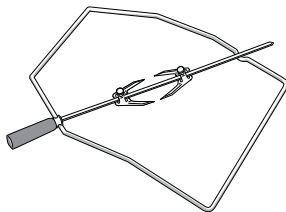


Fig. 5

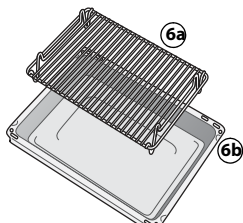


Fig. 6

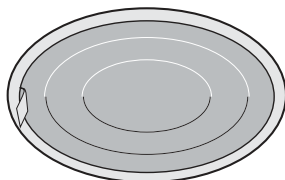


Fig. 7

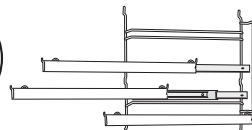


Fig. 8

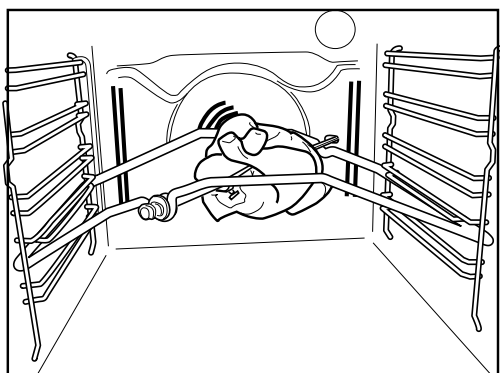


Fig. 9

Opvangbak (Fig. 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.

Bakplaat (Fig. 2)

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

Rooster (Fig. 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 (Fig. 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).

Draaispits (Fig. 5)

Gebruik het draaispits zoals aangegeven is in Fig. 9. Zie ook "Aanbevolen gebruik en tips" voor adviezen.

Grillpan Set (Fig. 6)

De set bestaat uit een rooster (6a) en een geëmailleerde bak (6b). Deze set moet op het rooster (3) geplaatst worden en gebruikt worden met de grillfunctie.

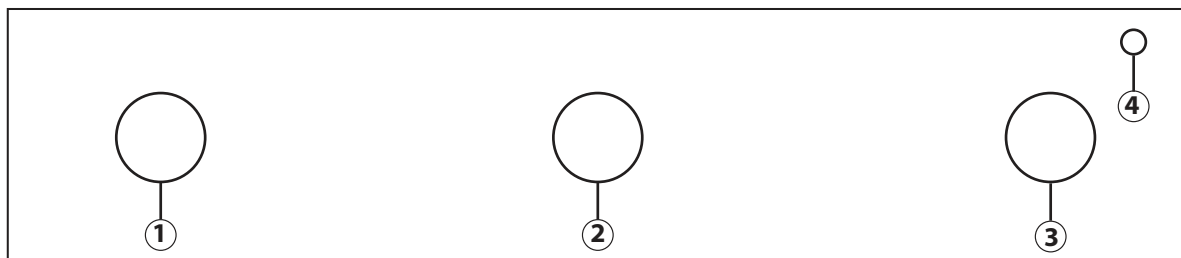
Vetfilter (Fig. 7)

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 (Fig. 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.

BESCHRIJVING VAN HET BEDIENINGSPANEEL



OPMERKING:

- Uw product kan er enigszins anders uitzien dan op de afbeelding.

1. Functiekноп
2. Programmeerkноп bereidingstijd
3. Thermostaatкноп
4. Rood lampje thermostaat.

DE OVEN GEBRUIKEN

Draai de functiekноп op de gewenste functie. Het ovenlampje gaat branden.

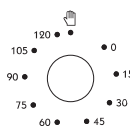
Draai de thermostaatкноп naar rechts op de gewenste temperatuur. Het rode thermostaatlampje gaat branden en gaat uit als de geselecteerde temperatuur bereikt is. Draai de knoppen aan het einde van de bereidingstijd op "0". **PROGRAMMEERKNOP BEREIDINGSTIJD**

Deze keuzekноп kan gebruikt worden om een bereidingstijd in te stellen tussen 1 en 120 minuten. Om de bereidingstijd in te stellen, nadat u de gewenste bereidingsfunctie hebt gekozen, de rechterкноп rechtsom draaien en dan weer terug in de tegengestelde richting op de gewenste bereidingstijd.

Als de ingestelde bereidingstijd om is, gaat de oven uit en blijft de keuzekноп op "0" staan. Om de oven met de hand te bedienen,

d.w.z. zonder een bereidingstijd in te stellen, moet u ervoor zorgen dat de keuzekноп op het symbool staat

BELANGRIJK: als de keuzekноп op "0" staat, gaat de oven niet aan. Om de oven in te schakelen, de keuzekноп op het symbool of de bereidingstijd instellen.



TABEL BESCHRIJVING FUNCTIES

FUNCTIE		BESCHRIJVING
	UIT	-
	LAMP	Inschakeling van het ovenlampje.
	STATISCH	Voor het bereiden van gerechten op één steunhoogte. Gebruik de tweede steunhoogte. Verwarm de oven voor op de gewenste temperatuur. Het LED-thermostaatlampje wordt uitgeschakeld wanneer de oven gereed is en het gerecht in de oven kan worden gezet.
	SNELREINIGEN	Voor het verwijderen van door bereiding ontstaan vuil door middel van een lagetemperatuurocyclus. De gecombineerde actie van de laklaag en de waterdamp die vrijkomt tijdens de cyclus vergemakkelijkt de verwijdering van vuil. Activeer de functie wanneer de oven koud is. Plaats 200ml water op de bodem van de ovenruimte en vervolgens de cyclus 30 minuten bij 90°C uitvoeren. Aan het einde van de cyclus 15 minuten wachten voordat de deur wordt geopend.
	CONVECTIE BAKKEN	Voor het bakken van taarten met een vloeibare vulling (hartig of zoet) op één steunhoogte. Deze functie kan ook gebruikt worden voor de bereiding op twee steunhoogtes. Verwissel de gerechten onderling van plaats om een gelijkmatiger bereidingsresultaat te bereiken. Gebruik de tweede steunhoogte voor bereidingen op één plaat en de eerste en derde steunhoogte voor bereidingen op twee platen. Verwarm de oven eerst voor.
	GRILLEN	Voor het grillen van karbonades, spiezen en worstjes; het gratineren van groenten en om brood te roosteren. Zet het gerecht op de vierde steunhoogte. Voor het grillen van vlees wordt geadviseerd de opvangbak te gebruiken om het braadvet op te vangen. Plaats de opvangbak op de derde steunhoogte en giet er ongeveer een halve liter water in. Verwarm de oven 3-5 minuten voor. Tijdens de bereiding moet de ovendeur dicht blijven.
	TURBOGRILL	Voor het grillen van grote stukken vlees (bouten, 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. Aanbevolen wordt om het vlees tijdens de bereiding om te keren om een gelijkmatige bruining aan beide kanten te verkrijgen. 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
	ONTDOOIEN	Voor het versnellen van het ontdooien van voedsel. Plaats het voedsel op de middelste steunhoogte. Laat het voedsel in de verpakking zitten zodat het niet uitdroogt.

BEREIDINGSTABEL

Recept	Functie	Voorverwar-men	Steunhoogte (van onder)	Temp. (°C)	Bereidings-tijd (min)	Accessoires en opmerkingen
Luchtig gebak		Ja	2	160 - 180	35-55	Taartvorm op rooster
		Ja	1-3	150-170	30-90	Steunhoogte 3: taartvorm op rooster (verwissel de steunhoogtes halverwege de bereidingstijd)
						Steunhoogte 1: taartvorm op rooster
Gevulde taarten (cheesecake, strudel, appeltaart)		Ja	2	150-190	30-85	Opvangbak/bakplaat of taartvorm op rooster
		Ja	1-3	150-190	35-90	Steunhoogte 3: taartvorm op rooster (verwissel de steunhoogtes halverwege de bereidingstijd)
						Steunhoogte 1: taartvorm op rooster
Koekjes / taartjes		Ja	3	170-180	15-40	Opvangbak/bakplaat
		Ja	1-3	150-175	20-45	Steunhoogte 3: draadrooster (verwissel de steunhoogtes halverwege de bereidingstijd)
						Steunhoogte 1: opvangbak/bakplaat
Soesjes		Ja	3	180	30-40	Opvangbak/bakplaat
		Ja	1-3	170-190	35-45	Steunhoogte 3: ovenschaal op rooster (verwissel de steunhoogtes halverwege de bereidingstijd)
						Steunhoogte 1: opvangbak/bakplaat
Meringues		Ja	3	90	120-130	Opvangbak/bakplaat
		Ja	1-3	90	130-150	Steunhoogte 3: ovenschaal op rooster (verwissel de steunhoogtes halverwege de bereiding)
						Steunhoogte 1: opvangbak/bakplaat
Brood / pizza / focaccia		Ja	2	190-250	15-50	Opvangbak/bakplaat
		Ja	1-3	190-250	25-45	Steunhoogte 3: ovenschaal op rooster (verwissel de steunhoogtes halverwege de bereiding)
						Steunhoogte 1: opvangbak/bakplaat
Diepvriespizza's		Ja	2	250	10-15	Steunhoogte 2: opvangbak/bakplaat of rooster
		Ja	1-3	250	10-20	Steunhoogte 3: ovenschaal op rooster (verwissel de steunhoogtes halverwege de bereidingstijd)
						Steunhoogte 1: opvangbak/bakplaat
Hartige taarten (groentetaart, quiche)		Ja	2	175-200	40-50	Taartvorm op rooster
		Ja	1-3	180-190	40-55	Steunhoogte 3: taartvorm op rooster (verwissel de steunhoogtes halverwege de bereidingstijd)
						Steunhoogte 1: taartvorm op rooster

Recept	Functie	Voorverwarmen	Steunhoogte (van onder)	Temp. (°C)	Bereidingstijd (min)	Accessoires en opmerkingen
Pasteitjes / bladerdeeghapjes		Ja	3	180-200	20-30	Opvangbak/bakplaat
		Ja	1-3	180-190	20-40	Steunhoogte 3: ovenschaal op rooster (verwissel de steunhoogtes halverwege de bereiding)
						Steunhoogte 1: opvangbak/bakplaat
Lasagne / Gebakken pasta / Cannelloni / kleine vlaaien		Ja	2	190-200	40-65	Opvangbak of ovenschaal op rooster
Lamsvlees / kalfsvlees / rundvlees / varkensvlees 1 kg		Ja	2	190-200	90-110	Opvangbak of ovenschaal op rooster
Kip / Konijn / Eend 1 kg		Ja	2	190-200	65-85	Opvangbak of ovenschaal op rooster
Kalkoen / Gans 3 kg		Ja	1 / 2	190-200	140-180	Opvangbak of ovenschaal op rooster
Gebakken vis / en in vetvrij papier of aluminiumfolie verpakte gerechten (papillote) (filet, geheel)		Ja	2	180-200	40-60	Opvangbak of ovenschaal op rooster
Gevulde groenten (tomaten, courgettes, aubergines)		Ja	2	175-200	50-60	Ovenschaal op rooster
Toast		Ja	4	200	2-5	Rooster
Visfilet/moten vis		Ja	4	200	30-40	Steunhoogte 4: rooster (draai het voedsel halverwege de bereidingstijd om)
						Steunhoogte 3: opvangbak met water
Worstjes/spiezen/spareribs/ Hamburg		Ja	4	200	30-50	Steunhoogte 4: rooster (draai het voedsel halverwege de bereidingstijd om)
						Steunhoogte 3: opvangbak met water
Gebraden kip 1-1,3 kg		-	2	200	55-70	Steunhoogte 2: rooster (draai het voedsel indien nodig om na tweederde van de bereidingstijd)
						Steunhoogte 1: opvangbak met water
Gebraden kip 1-1,3 kg		-	2	200	60-80	Steunhoogte 2: draaispit (indien bijgeleverd)
						Steunhoogte 1: opvangbak met water

Recept	Functie	Voorverwar- men	Steunhoogte (van onder)	Temp. (°C)	Berei- dingstijd (min)	Accessoires en opmerkingen
Rosbief rosé 1 kg		-	2	200	35-50	Ovenschaal op rooster (draai het voedsel indien nodig na tweedeerde van de bereidingstijd om)
Lamsbout / schenkel		-	2	200	60-90	Opvangbak of bakplaat op rooster (draai het voedsel indien nodig na tweedeerde van de bereidingstijd om)
Gebakken aardappelen		-	2	200	45-55	Opvangbak/bakplaat (draai het voedsel indien nodig na tweedeerde van de bereidingstijd om)
Gegratineerde groenten		-	2	200	20-30	Ovenschaal op rooster
Lasagne en vlees		Ja	1-3	200	50-100*	Steunhoogte 3: ovenschaal op rooster (draai de steunhoogtes op tweedeerde van de kooktijd indien nodig)
						Steunhoogte 1: opvangbak of bakplaat op rooster
Vlees en aardappelen		Ja	1-3	200	45-100*	Steunhoogte 3: ovenschaal op rooster (draai de steunhoogtes op tweedeerde van de kooktijd indien nodig)
						Steunhoogte 1: opvangbak of bakplaat op rooster
Vis en groente		Ja	1-3	180	30-50*	Steunhoogte 3: ovenschaal op rooster (verwissel de steunhoogtes halverwege de bereiding)
						Steunhoogte 1: opvangbak of bakplaat op rooster

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

OPMERKING: De symbolen van de bereidingsfuncties kunnen enigszins afwijken van de afbeelding.

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

Gebak

- Bak fijn gebak met de statische functie op één steunhoogte. Gebruik taartvormen van 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". Als de bodem van de taart te vochtig blijft, zet de taart dan op een lager niveau en bestrooi de bodem met paneermeel of verkruidde koekjes voordat u de vulling erin schenkt.

Vlees

- U kunt elke soort ovenschaal of vuurvaste schaal gebruiken die geschikt is voor de afmetingen van het vlees. Schenk bij gebraden vlees bij voorkeur wat bouillon in de schaal, waardoor het vlees tijdens de bereiding vochtig wordt gehouden en meer smaak krijgt. Laat het gebraden vlees na afloop van de bereiding 10-15 min. in de oven rusten, of dek het af met aluminiumfolie.
- Als u stukken vlees wilt grillen, kies dan stukken met een gelijke dikte, zodat het vlees gelijkmatig gaar wordt. Zeer dikke stukken vlees hebben een langere bereidingsduur. Zet het rooster op een lagere steunhoogte om te voorkomen dat de korst verbrandt. Draai het vlees om na de tweede 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 vorming van dampen te voorkomen en bakvet op te vangen, adviseren wij om een opvangbak met een halve liter water op de eerste steunhoogte te plaatsen. Het spit is voorzien van een plastic handvat dat verwijderd moet worden voordat de bereiding begint. Het handvat dient om het vlees na afloop van de bereiding uit de oven te halen zonder uw handen te branden.

Pizza

Vet de pizzavorm licht in voor een knapperige bodem. Verdeel na de tweede bereidingsduur de mozzarella over de pizza.