

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 veiligheidsberichten worden voorafgegaan door het waarschuwingssymbool en door de volgende termen:

GEVAAR

Duidt op een gevaarlijke situatie die ernstig letsel veroorzaakt.

WAARSCHUWING

Duidt op een gevaarlijke situatie die ernstig letsel kan veroorzaken.

Alle veiligheidsberichten geven het mogelijke gevaar aan en geven aan hoe het risico op letsel, schade en elektrische schokken voortvloeiend uit het onjuiste gebruik van het apparaat beperkt kan worden. Houd u strikt aan de volgende instructies:

- Het apparaat moet worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet voordat u installatiewerkzaamheden uitvoert.
- Installatie en onderhoud moeten worden uitgevoerd door een gespecialiseerd monteur, volgens de instructies van de fabrikant en in overeenstemming met de plaatselijke veiligheidsvoorschriften. Repareer of vervang geen enkel onderdeel van het apparaat, behalve als dit expliciet aangegeven wordt in het gebruikshandleiding.
- De aarding van het apparaat is wettelijk verplicht.
- De voedingskabel van het apparaat moet lang genoeg zijn om het apparaat vanuit de inbouwpositie in het meubel te kunnen aansluiten op het stopcontact van de netvoeding.
- Om de installatie conform de geldende veiligheidsnormen te laten zijn is er een meerpolige schakelaar nodig met een minimum afstand van 3 mm tussen de contacten.
- Gebruik voor de aansluiting geen meervoudige contactdozen of verlengsnoeren.
- trek niet aan de voedingskabel om de stekker uit het stopcontact te halen.
- Als de installatie voltooid is, mogen de elektrische onderdelen niet meer toegankelijk zijn voor de gebruiker.
- 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 instelling van de bedieningsknoppen.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (waaronder kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht hebben gestaan of instructies met betrekking tot het gebruik van het apparaat hebben ontvangen van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- De toegankelijke onderdelen kunnen zeer heet worden tijdens het gebruik. Kinderen moeten op afstand worden gehouden en onder toezicht staan, zodat ze niet spelen met het apparaat.
- 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 voorzichtig op het eind van de bereiding, 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.

Afvalverwerking van huishoudelijke apparaten

- Dit product is vervaardigd van recyclebaar of herbruikbaar materiaal. Dank het apparaat af in overeenstemming met plaatselijke milieuvoorschriften voor afvalverwerking. Snij de voedingskabel 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 de klantenservice. 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 product mag de minimale opening tussen het werkblad en de bovenkant van de oven niet geblokkeerd worden.

ELEKTRISCHE AANSLUITING

Controleer of de elektrische spanning die aangegeven staat op het typeplaatje van het product overeenkomt met de 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 mm²) mogen uitsluitend worden uitgevoerd door erkende technici. Wend u tot erkende servicecentra.

ALGEMENE AANBEVELINGEN

Voor het gebruik:

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

Tijdens het gebruik:

- Leg geen zware voorwerpen op de deur, omdat deze de deur kunnen beschadigen.
- Steun niet op de deur en hang geen voorwerpen aan de handgreep.
- Bedenk de binnenkant van de oven niet met aluminiumfolie.
- Giet nooit water in de 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.
- Zorg ervoor dat de elektrische kabels van andere apparatuur niet in contact komen met hete onderdelen van de oven en niet vast komen te zitten tussen de ovendeur.
- Stel de oven niet bloot aan weersinvloeden.


MILIEUTIPS



Verwerking van de verpakking

Het verpakkingsmateriaal is 100% recyclebaar, zoals aangegeven wordt door het recyclingsymbool (♻️). De diverse onderdelen van de verpakking mogen daarom niet met het gewone huisvuil worden weggegooid maar moeten worden ingeleverd bij het plaatselijke milieustraat.

Afvalverwerking van het product

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

Energiebesparing

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

CONFORMITEITSVERKLARING

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

OPSPOREN VAN STORINGEN

De oven werkt niet:

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

De deur is geblokkeerd:

- Zet de oven uit en weer aan, om te controleren of het probleem verdwenen is.
- **Let op:** 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 programmeur werkt niet:

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

KLANTENSERVICE

Voordat u contact opneemt met de Klantenservice:

1. Controleer of het niet mogelijk is het probleem zelf op te lossen aan de hand van punten die beschreven worden in "Het 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:

- de aard van de storing;
- het type en het exacte model van de oven;
- Het Servicenummer (dit is het nummer dat zich bevindt na het woord Service op het typeplaatje), aan de interne rechter rand van de ovenruimte (zichtbaar met de deur open). Het servicenummer bevindt zich ook op het garantieboekje;
- uw volledige adres;
- uw telefoonnummer.

SERVICE



0000 000 00000

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

REINIGING



WAARSCHUWING

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

Buitenkant van de oven

LET OP: 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 heel vuil is, een paar druppels afwasmiddel aan het water toevoegen. Afdrogen met een droge doek.

Binnenkant van de oven

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

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

Opmerking: tijdens langduriger bereidingen van gerechten die veel water bevatten (pizza, groenten, 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):

LET OP: 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.

! WAARSCHUWING

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

VERWIJDEREN VAN DE DEUR

De deur verwijderen:

1. Open de deur helemaal.
2. Til de twee vergrendelingen van de scharnieren omhoog en naar voren tot ze niet verder kunnen (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.

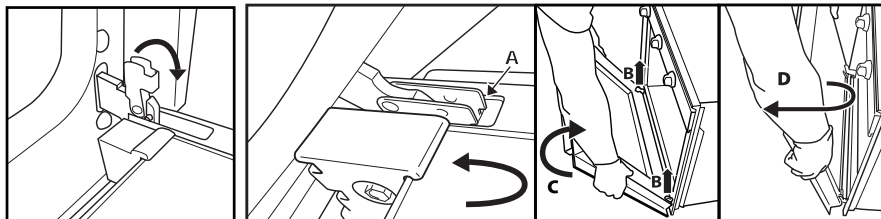


Fig. 1

Fig. 2

OMLAAGBRENGEN 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 zittingen aan de zijkant.

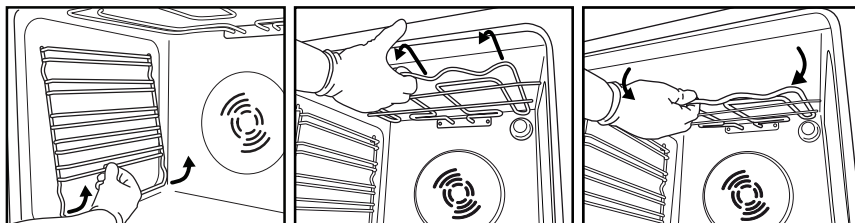


Fig. 3

Fig. 4

Fig. 5

Downloaded from www.vandenborre.be

VERVANGEN VAN HET LAMPJE

Vervangen van het lampje aan de achterkant (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.

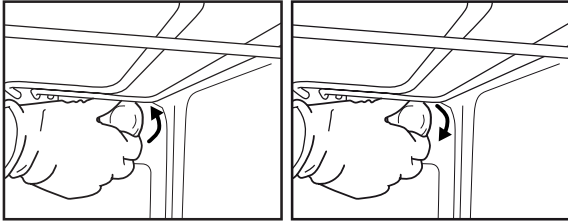


Fig. 6

Fig. 7

Opmerking:

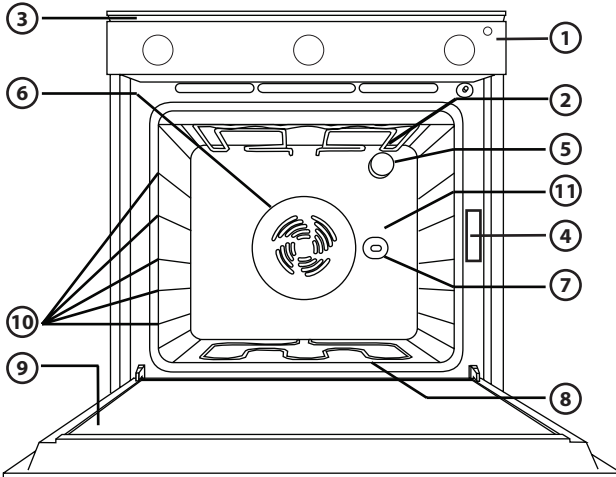
- gebruik alleen 25-40W/230V type E-14, T300°C gloeilampjes.
- De lampjes zijn verkrijgbaar bij de Klantenservice.

LET OP:

- 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. Lampjes
6. Ventilatiesysteem (indien aanwezig)
7. Draaispit (indien bijgeleverd)
8. Onderste verwarmingselement (niet zichtbaar)
9. Deur
10. Inzetniveaus
11. Schot

Opmerking:

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

EXTRA ACCESSORIES

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

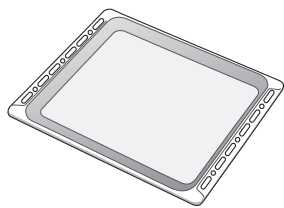


Fig. 1

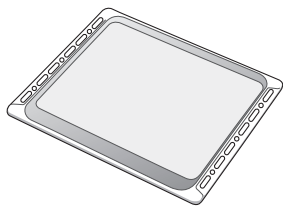


Fig. 2

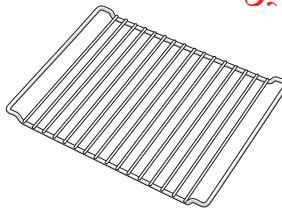


Fig. 3

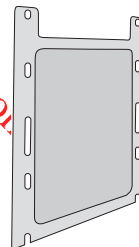


Fig. 4

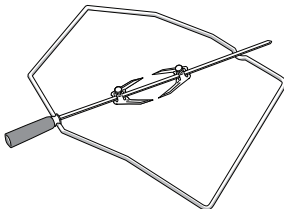


Fig. 5

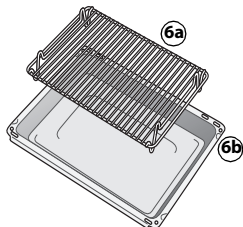


Fig. 6

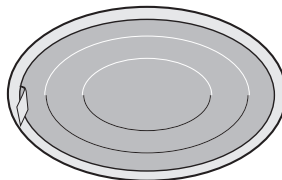


Fig. 7

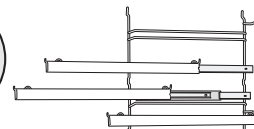


Fig. 8

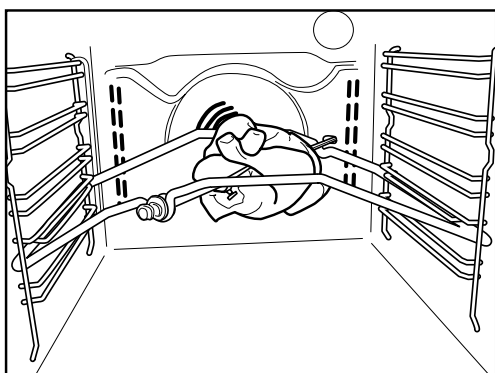


Fig. 9

Opvangbak (Fig. 1)

Deze is bedoeld om vet of voedseldeeltes 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 (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 kromming 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).

Draaispit (Fig. 5)

Gebruik het draaispit zoals aangegeven is op 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.

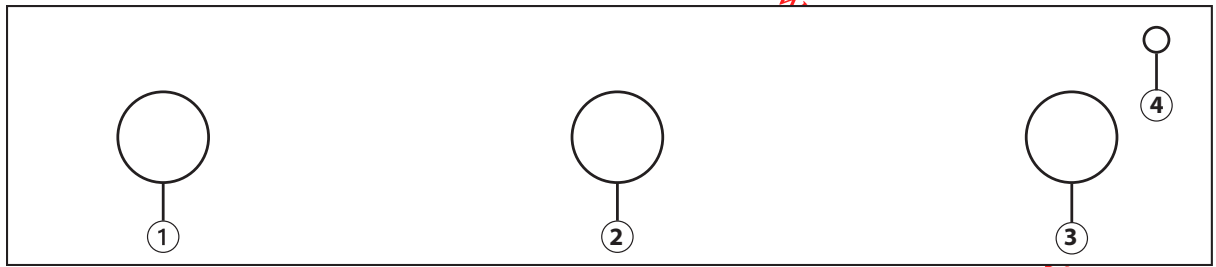
Vetfilter (Fig. 7)

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 BEDIENINGSPANEEL



1. Functieknop
2. Knop kookwekker
3. Thermostaatknop
4. Rood lampje thermostaat.







DE OVEN GEBRUIKEN

Met de kookwekker kunt u een bereidingstijd van 1 tot 60 minuten instellen.

Om de kookwekker in te stellen, draait u de knop eerst helemaal naar rechts en vervolgens terug naar het gewenste aantal minuten.






















Bij het aflopen van de ingestelde tijd hoort u een geluidssignaal.








TABEL BESCHRIJVING FUNCTIES

FUNCTIE		BESCHRIJVING
0	UIT	-
	LAMP	Inschakeling van het ovenlampje.
	CONVENTIONEEL	Deze functie is geschikt voor het bereiden van elk soort gerecht op één inzetniveau. 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.
	TURBO HETE LUCHT	Voor het bakken van taarten met een vloeibare vulling (hartig of zoet) op één inzetniveau. Deze functie is ook ideaal voor de bereiding op twee niveaus. Aanbevolen wordt om tijdens de bereiding de gerechten onderling van plaats te verwisselen om een gelijkmatiger bakresultaat te bereiken.
	GRILL	Voor het grillen van karbonades, spiezen, worstjes, het gratineren van groente en voor een bruin korstje op het brood. Verwarm de oven 3-5 minuten voor. Tijdens de bereiding moet de ovendeur dicht blijven. Bij de bereiding van vlees wordt aanbevolen een beetje water in de opvangbak op de eerste steunhoogte te gieten, om rookvorming en vetspatten zoveel mogelijk te voorkomen. Aanbevolen wordt het vlees tijdens de bereiding regelmatig om te draaien.
	TURBOGRILL	Voor het grillen van grote stukken vlees (rosbief, braadstuk, rollades). Tijdens de bereiding moet de ovendeur dicht blijven. Bij de bereiding van vlees wordt aanbevolen een beetje water in de opvangbak op de eerste steunhoogte te gieten. Dit is om rookvorming en vetspatten zoveel mogelijk te voorkomen. Het is raadzaam het vlees tijdens de bereiding regelmatig om te draaien.
	ONTDOOIEN	Deze functie kan worden gebruikt om diepvriesproducten sneller op kamertemperatuur te brengen. Laat het voedingsmiddel in zijn verpakking zitten om uitdrogen te voorkomen.

BEREIDINGSTABEL

Downloaded

Recept	Functie	Voorverwarmen	Steunhoogte (van onder)	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Accessoires
Luchtig gebak		Ja	2	160-180	35-55	Rooster + taartvorm
Koekjes/taartjes		Ja	3	170-180	15-40	Bakplaat
Soesjes		Ja	3	180	30-40	Bakplaat
Pasteitjes / bladerdeeghapjes		Ja	3	180-200	20-30	Bakplaat
Meringues		Ja	3	90	120-130	Bakplaat
Lamsvlees / kalfsvlees / rundvlees / varkensvlees		Ja	2	190-200	90-110	Opvangbak of rooster + ovenschaal
Kip / konijn / eend		Ja	2	190-200	65-85	Opvangbak of rooster + ovenschaal
Kalkoen / gans		Ja	2	190-200	140-180	Opvangbak of rooster + ovenschaal
Vis uit de oven / in folie (filet, heel)		Ja	2	180-200	50-60	Opvangbak of rooster + ovenschaal
Lasagne / pasta uit de oven / cannelloni / ovenschotels		Ja	2	190-200	45-55	Rooster + ovenschaal
Brood / Focaccia		Ja	2	190-230	15-50	Opvangbak of bakplaat
Pizza		Ja	2	230-250	7-20	Opvangbak of bakplaat
Toast		Ja	4	200	2-5	Rooster
Gegratineerde groenten		Ja	3	200	15-20	Rooster + ovenschaal
Moten gegrilde visfilet		Ja	3	200	30-40	Rooster + ovenschaal
Worstjes / spiezen / spareribs / hamburgers		Ja	4	200	30-50	Grill + opvangbak met water op 1ste inzetniveau, halverwege de bereiding omdraaien
Gevulde taarten (kwarktaart, strudel, appeltaart)		Ja	1	180-200	50-60	Opvangbak of rooster + ovenschaal
Hartige taarten (groentetaart, quiche lorraine)		Ja	1	180-200	35-55	Rooster + taartvorm
Gevulde groenten (tomaten, paprika's, courgettes, aubergines)		Ja	2	180-200	40-60	Rooster + ovenschaal
Hartige taarten (groentetaart, quiche lorraine)		Ja	1/3	180-190	45-55	Grill + pan, halverwege de bereiding niveau's verwisselen
Pizza's/focaccia's		Ja	1/3	230-250	12-30	Bakplaat+opvangbak, halverwege de bereiding niveau's verwisselen

Recept	Functie	Voorverwarmen	Steunhoogte (van onder)	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Accessoires
Koekjes/taartjes		-	1/3	170-180	20-40	Bakplaat+opvangbak, halverwege de bereiding niveaus verwisselen
Soesjes		-	1/3	180	35-45	Bakplaat+opvangbak, halverwege de bereiding niveaus verwisselen
Pasteitjes / bladerdeeghapjes		-	1/3	180-200	20-40	Bakplaat+opvangbak, halverwege de bereiding niveaus verwisselen
Gebraden kip		-	2	200	55-65	Rooster + opvangbak met water op het eerste inzetniveau
Gebakken aardappels		-	3	200	45-55	Opvangbak
Rosbief rosé		-	3	200	30-40	Rooster + opvangbak met water op het eerste inzetniveau
Lamsbout/Schenkel		-	3	200	55-70	Rooster + opvangbak

Opmerking: temperaturen en bereidingstijden gelden voor ongeveer 4 porties.

Lezen van de bereidingstabel

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

Het tegelijkertijd bereiden van verschillende gerechten

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

Gebak

- Bak fijn gebak met de statische functie op één niveau. Gebruik taartvormen van zwart metaal en zet deze altijd op het bijgeleverde rooster. Voor bereiding op meerdere steunhoogtes selecteert u de functie met ventilatie en zet u de taartvormen in zigzagvorm op de roosters, zodat de lucht goed kan circuleren.
- Om te controleren of de taart gaar is steekt u een satéprikker in het dikste gedeelte van de taart. Als de prikker er droog uitkomt, is de taart klaar.
- Als u taartvormen met antiaanbaklaag gebruikt, vet dan niet de randen in, omdat de taart dan mogelijk niet goed rijst aan de zijkanten.
- Als het gebak "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 schaal gebruiken die geschikt is voor de afmetingen van het vlees. Schenk bij gebraden vlees bij voorkeur wat bouillon in de schaal, waardoor het vlees tijdens de bereiding vochtig wordt gehouden en meer smaak krijgt. Laat het gebraden vlees na afloop van de bereiding 10-15 min. in de oven rusten, of dek het af met aluminiumfolie.
- Als u stukken vlees wilt grillen, kies dan stukken met een gelijke dikte, zodat het vlees gelijkmatig gaar wordt. Zeer dikke stukken vlees hebben een langere bereidingstijd. Zet het rooster op een lagere steunhoogte om te voorkomen dat de korst verbrandt. Draai het vlees om na tweederde van de bereidingstijd.

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

Draaispit (alleen bij bepaalde modellen)

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

Pizza

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

Rijsfunctie (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 eenderde, vergeleken met rijzen op kamertemperatuur (20-25°C). De rijstijd bij een hoeveelheid pizzadeeg van 1 kg is ongeveer één uur.