

WAARSCHUWINGEN VOOR DE VEILIGHEID

Lees deze aanwijzingen aandachtig door alvorens het apparaat te gebruiken. Bewaar deze instructies.



Nota Bene:

Dit symbool wijst op tips en belangrijke informatie voor de gebruiker.

- Verwijder, alvorens de oven voor de eerste keer te gebruiken, al het materiaal zoals beschermend karton, boekjes, plastic zakken, enz.
- Controleer dat het apparaat tijdens het transport geen schade heeft opgelopen.
- Het apparaat moet geplaatst worden op een afstand van ten minste 20cm vanaf het stopcontact waarop het wordt aangesloten.
- Voorafgaand op het eerste gebruik de oven gedurende ten minste 30 minuten leeg laten functioneren, op de maximale temperatuur en in de functie CONVECTION, om de nieuwgeur te verwijderen, evenals de eventuele rook veroorzaakt door de beschermende stoffen die vóór het transport op de weerstanden zijn aangebracht. De omgeving luchten.
- Niet gebruiken op oppervlakken die als gevolg van de warmte beschadigd kunnen raken.
- De oven moet binnenshuis geplaatst worden, in een tochtvrije omgeving, uit de buurt van warmtebronnen en beschermd tegen direct zonlicht.
- Alle accessoires moeten vóór het gebruik met de hand of in de vaatwasmachine gewassen worden, met uitzondering van de kruimellade die uitsluitend met de hand gewassen mag worden.
- De oven is voorzien van een systeem voor de reset van de timer in geval van stroomuitval tot aan 5 sec.



Let op!

De veronachtzaming van deze waarschuwingen kan de oorzaak zijn van letsel of beschadiging van het apparaat.

- Deze oven is ontworpen voor het koken van voedsel. De oven mag nooit voor andere doeleinden gebruikt worden en mag op generlei wijze gewijzigd worden.
- Controleer na het verwijderen van het apparaat uit de verpakking dat de deur intact is en goed functioneert. Het is een glazen en dus breekbare deur. In geval van zichtbare schade zoals schilfers, strepen of krassen moet de deur vervangen worden. Vermijd de deur tijdens het gebruik, de reiniging of de verplaatsing van het apparaat hard te stoten of dicht te gooien. Geen koude vloeistoffen op de ruit gieten wanneer het apparaat warm is.
- Plaats het apparaat op een horizontaal vlak, op een hoogte

van ten minste 85 cm, buiten het bereik van kinderen.

- Het apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of zonder ervaring / zonder de noodzakelijke kennis, mits deze onder toezicht staan of nadat zij instructies hebben gekregen omtrent een veilig gebruik van het apparaat en de gevaren die met het gebruik gepaard gaan begrepen hebben. Houd toezicht op kinderen en zorg ervoor dat ze niet met het apparaat spelen. Schoonmaak en onderhoud door de gebruiker mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder constant toezicht handelen.
- Houd het apparaat en diens snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Het apparaat tijdens de functionering niet verplaatsen.
- Het apparaat niet gebruiken wanneer:
 - De voedingskabel defect is
 - Het apparaat gevallen is en zichtbare schade of een gestoorde werking vertoont. In deze gevallen moet het apparaat, om alle mogelijke risico's te voorkomen, naar het dichtstbijzijnde aftersales servicecentrum worden gebracht.
- Het apparaat nooit plaatsen in de nabijheid van warmtebronnen.
- Het apparaat niet gebruiken als warmtebron.
- Geen papier, karton of plastic in het apparaat plaatsen en nooit voorwerpen op het apparaat plaatsen (werktuigen, roosters en andere voorwerpen).
- Nooit voorwerpen in de ventilatieopeningen steken; deze openingen bevinden zich aan de boven- en achterzijde van het apparaat. Zorg ervoor dat ze niet belemmerd worden.
- Deze oven is bestemd voor de inbouw.
- Op de geopende deur nooit zware voorwerpen, warme pannen of recipiënten plaatsen. De handgreep niet naar beneden trekken.
- Ieder professioneel of ongepast gebruik, of een gebruik dat niet overeenkomt met de instructies, doet de aansprakelijkheid en de garantie van de fabrikant vervallen.
- Dit apparaat is bestemd voor een uitsluitend

tend huishoudelijk gebruik.

Het is niet bedoeld voor toepassingen in ruimtes die gebruikt worden als keuken voor het personeel van winkels, kantoren en andere werkzones, vakantieboerderijen, hotels, motels en andere verblijfsstructuren, kamerverhuur.

- Wanneer het apparaat niet in gebruik is en, in ieder geval, voordat het gereinigd wordt, altijd het apparaat loskoppelen van de elektriciteitsvoorziening.
- Het apparaat mag niet werken door middel van een externe timer of een apart systeem voor afstandsbediening.
- Het apparaat moet geplaatst worden en werken met zijn achterzijde naar de muur gericht.
- Geen puntige of scherpe metalen voorwerpen gebruiken voor de reiniging van de druiplaat.
- Vóór de reiniging het apparaat altijd uitschakelen en de stekker uit het stopcontact verwijderen.
- Dit product is niet ontworpen voor de opslag van levensmiddelen.

De accessoires van het kookproces zijn niet geschikt voor het bewaren van voedsel, met name indien het zuur voedsel betreft. Vermijd om zure stoffen zoals citroensap of azijn gedurende lange tijd in contact te laten met de oppervlakken van de accessoires van het kookproces. Zure stoffen zoals citroensap, tomatenpuree, azijn en dergelijke kunnen, in geval van een langdurig contact met het oppervlak van de accessoires, de bekleding ervan aantasten en bederven.



Gevaar voor brandwonden!

Veronachtzaming van deze waarschuwingen kan leiden tot brandwonden of verbrandingen.

- Wanneer het apparaat functioneert, kunnen de deur en de toegankelijke externe oppervlakken een zeer hoge temperatuur bereiken. Gebruik altijd de draaiknoppen, de handgrepen en de toetsen. Nooit de delen van metaal of glas aanraken. Gebruik ovenwanten indien nodig.
- Dit elektrisch apparaat werkt met hoge

temperaturen die brandwonden kunnen veroorzaken.

- Laat nooit ontvlambare producten in de nabijheid van de oven of onder het werkvlak waarop het apparaat geplaatst is.
- Gebruik het apparaat nooit onder kastjes of planken of in de nabijheid van ontvlambare materialen zoals gordijnen, zonwering, enz.
- **In geval het voedsel of andere delen van de oven vlam vatten, nooit proberen het vuur met water te blussen. Houd de deur gesloten, verwijder de stekker uit het stopcontact en smoor de vlammen met een vochtige doek.**



Gevaar!

Veronachtzaming van de waarschuwingen kan leiden tot letsels wegens elektrische schokken met gevaar voor het leven.

- **Controleer, alvorens de stekker in het stopcontact te steken, dat:**
 - **De netspanning overeenkomt met de waarde aangegeven op het typeplaatje.**
 - **Het stopcontact beschikt over een minimaal vermogen van 16A en geaard is.**
- **De fabrikant is niet aansprakelijk wanneer deze norm voor ongevalpreventie niet wordt nageleefd.**
- De voedingskabel nooit los laten bungelen om te voorkomen dat deze in contact komt met de hete delen van de oven. Het apparaat nooit loskoppelen door aan de voedingskabel te trekken.
- Indien u een verlengsnoer wenst te gebruiken, controleer dan dat dit in goede staat verkeert en voorzien is van een geaarde stekker en een stroomdraad met een sectie die ten minste gelijk is aan die van de met het apparaat geleverde voedingskabel.
- Om ieder risico op elektrocutie te voorkomen, moeten de voedingskabel, de stekker en het apparaat in zijn geheel nooit in water worden ondergedompeld.
- Een beschadigde voedingskabel moet, om ieder risico te voorkomen, vervangen worden door de fabrikant, één van zijn servicecentra of ten minste door een persoon met een soortgelijke kwalificatie.
- Om uw persoonlijke veiligheid te beschermen, nooit trachten het apparaat zelf te demonteren. Neem altijd contact op met het servicecentrum.



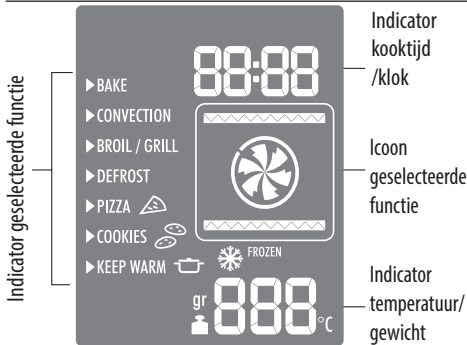
Dit product voldoet aan de Verordening (EG) Nr. 1935/2004 inzake materialen en voorwerpen bestemd om

met levensmiddelen in aanraking te komen.

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

- A Bovenste weerstand
- B Intern lampje
- C Glazen deur
- D Roosters
- E Druipplaat
- F Display
- G Draaiknop timer ⌚
- H Startknop START
- I Rood controlelampje werking
- L Knop controle interne temperatuur 🌡️
- M Regelknop temperatuur/gewicht 📏/🍷
- N Knop start/stand-by ⏻
- O Selectieknop functies FUNCTION
- P Onderste weerstand
- Q Pizzaplaat
- R Kruiemellade
- S Weerstand ventilatie (niet zichtbaar)

DISPLAY



TECHNISCHE GEGEVENS

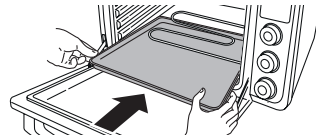
Spanning: 220-240 V ~ 50/60Hz
Geabsorbeerd vermogen: 2000 W
Afmetingen BxHxD: 490x445x300
Gewicht: 11,586 Kg

INSTALLATIE EN EERSTE GEBRUIK

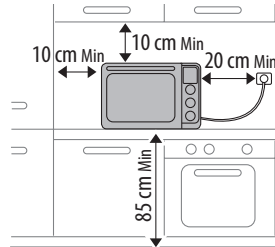
- Verwijder, alvorens de oven voor de eerste keer te gebruiken, al het materiaal zoals beschermend karton, boekjes, plastic zakken, enz.
- Controleer dat het apparaat tijdens het transport geen schade heeft opgelopen.
- Plaats het apparaat op een vlakke en stevige ondergrond. Verwijder eventuele voorwerpen bovenop het apparaat. Niet gebruiken op oppervlakken die als gevolg van de warmte be-

schadigd kunnen raken.

- Alle accessoires moeten vóór het gebruik met de hand of in de vaatwasmachine gewassen worden, met uitzondering van de kruiemellade die uitsluitend met de hand gewassen mag worden. De kruiemellade moet op de bodem van de ovenruimte geplaatst worden, onder de onderste weerstand.



- Het apparaat moet geplaatst worden op een afstand van ten minste 20cm vanaf het stopcontact waarop het wordt aangesloten. Het apparaat vóór de inwerkingstelling 10 cm verwijderen vanaf de muur en vanaf mogelijke andere voorwerpen die zich op hetzelfde werkvlak bevinden.



- Voorafgaand op het eerste gebruik de oven gedurende ten minste 30 minuten leeg laten functioneren, op de maximale temperatuur en in de functie CONVECTION, om de nieuwgeur te verwijderen, evenals de eventuele rook veroorzaakt door de beschermende stoffen die vóór het transport op de weerstanden zijn aangebracht. De omgeving luchten.

INSTELLING KLOK

Wanneer het apparaat voor de eerste keer op het stopcontact wordt aangesloten, of na een stroomonderbreking, wordt er een geluidssignaal afgegeven en verschijnen er op het display vier lijntjes ("--:--"). Na 5 seconden schakelt het display uit omdat de tijd van de dag niet is ingesteld en gaat het apparaat over naar de stand-by-modus. Ga voor de instelling van de klok als volgt te werk:

Druk op de startknop START (H) gedurende ten minste 3 seconden (afb. 2). De tijdsaanduiding begint te knipperen (00:00). Pas het uur aan door middel van de draaiknop ⌚ timer (G) (13:00). Druk op de startknop START (H).

De minuten beginnen te knipperen (13:00). Pas de minuten aan door middel van de draaiknop ⌚ timer (G) (13:25). Druk op de startknop START (H).

De ingestelde tijd wordt weergegeven (13:25).

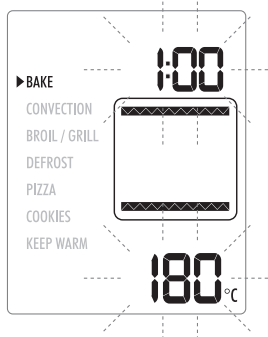
Indien u de tijd later wenst te wijzigen, herhaal dan de bovenstaande procedure. Het apparaat moet zich voor het wijzigen van de tijd in de stand-by-modus bevinden.



FUNCTIE BAKE (TRADITIONELE BEREIDINGSWIJZE)

Deze functie is ideaal voor het koken van lasagne, cannelloni en taarten in het algemeen....

- Druk op de knop start/stand-by (N).
De oven wordt ingeschakeld.
Wanneer de oven is ingeschakeld en er wordt geen knop gedraaid of ingedrukt, zal het apparaat na 2 minuten uitschakelen en overgaan naar de stand-bymodus.
- Op het display verschijnt automatisch als geselecteerde functie BAKE (Traditionele bereidwijze).



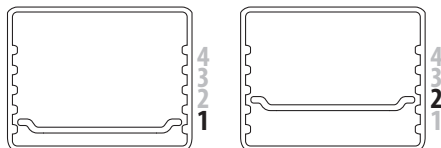
De waarden die gewijzigd kunnen worden, kooktijd en temperatuur, knipperen. Wanneer deze waarden niet worden ingesteld, zal het display 1:00 h en 180°C weergeven.

- Draai de regelknop temperatuur/gewicht (M) voor het instellen van de temperatuur (vanaf minimaal 80°C tot maximaal 220°C).
- Draai de draaiknop timer (G) voor het instellen van de kooktijd (vanaf minimaal 0:01 minuut tot maximaal 2:00 uur).
- Druk op de startknop START (H) voor het starten van de

voorverwarmingsfase.

Het rode controlelampje werking (I), dat zich rond de startknop START (H) bevindt, wordt geactiveerd en op het display verschijnt de melding "PRE - HEAT".

- Wanneer de oven de ingestelde temperatuur bereikt, wordt er een geluidssignaal afgegeven.
De eerder ingestelde kooktijd begint af te lopen.
- Open de deur van de oven en plaats het te koken voedsel op het rooster (D) of in de druiplaat (E) in de positie 1 of 2.



- Sluit de deur.
- Bij het verstrijken van de kooktijd verschijnt op het display de melding "END" en wordt er een geluidssignaal afgegeven.
- Druk voor het resetten van de oven, tijdens de werking of aan het einde van het kookproces bij het verschijnen van de melding "END", gedurende twee seconden op de knop start/stand-by (N).
- Open de deur van de oven en gebruik ovenwanten voor het verwijderen van het voedsel.

Wanneer de functie BAKE (traditionele bereidingswijze) actief is, is het mogelijk van functie te wijzigen door middel van CONVECTION (geventileerde bereidingswijze) of van BROIL/GRILL, zonder het kookproces te onderbreken. Draai eenvoudig de selectieknop functies FUNCTION (O) voor het selecteren van de gewenste nieuwe functie. De eerder ingestelde kooktijd en temperatuur blijven behouden. Voor de functie BROIL/GRILL wordt de temperatuur automatisch ingesteld.

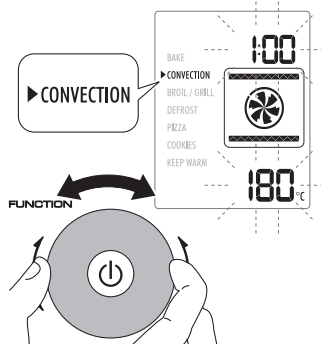
VOEDSEL	GEWICHT	POSITIE ROOSTER/DRUIPLAAT	TEMPERATUUR	TIJD (minuten)
cannelloni	1000 g	rooster in pos. 1	180 °C	35-40
vis	1000 g	druipplaat in pos. 2	200 °C	30-35
gegratineerde tomaten	1000 g	druipplaat in pos. 2	200 °C	25-30
biscuitgebak	700 g	rooster in pos. 1	170 °C	25-30
tulband	750 g	rooster in pos. 1	180 °C	30-35
crostata met jam	1000 g	druipplaat in pos. 2	180 °C	30-35
plum cake	900 g	rooster in pos. 1	150 °C	85-90
muffin	12 stuk	druipplaat in pos. 2	170 °C	20-25



FUNCTIE CONVECTION (GEVENTILEERDE BEREIDINGSWIJZE)

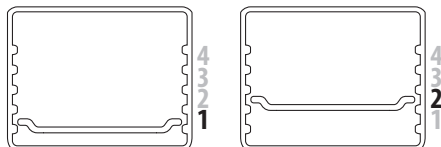
Deze functie is ideaal voor het bakken van quiches, gevogelte, zoete aardappeltaart...

- Druk op de knop start/stand-by (N). De oven wordt ingeschakeld. Wanneer de oven is ingeschakeld en er wordt geen knop gedraaid of ingedrukt, zal het apparaat na 2 minuten uitschakelen en overgaan naar de stand-bymodus.
 - Op het display verschijnt als geselecteerde functie automatisch BAKE (Traditionele bereidwijze).
 - Draai de selectieknop functies FUNCTION (O) voor het selecteren van de modus CONVECTION.
- De waarden die gewijzigd kunnen worden, temperatuur en kooktijd, knipperen. Wanneer deze waarden niet worden ingesteld, zal het display 1:00 h en 180°C weergeven.



- Draai de regelknop temperatuur/gewicht (M) voor het instellen van de temperatuur (vanaf minimaal 80°C tot maximaal 220°C).
- Draai de draaiknop timer (G) voor het instellen van de kooktijd (vanaf minimaal 0:01 minuut tot maximaal 2:00 uur).

- Druk op de startknop START (H) voor het starten van de voorverwarmingsfase. Het rode controlelampje werking (I), dat zich rond de startknop START (H) bevindt, wordt geactiveerd en op het display verschijnt de melding "PRE - HEAT".
- Wanneer de oven de ingestelde temperatuur bereikt, wordt er een geluidssignaal afgegeven. De eerder ingestelde kooktijd begint af te lopen.
- Open de deur van de oven en plaats het te koken voedsel op het rooster (D) of in de druipplaat (E) in de positie 1 of 2.



- Sluit de deur.
- Bij het verstrijken van de kooktijd verschijnt op het display de melding "END" en wordt er een geluidssignaal afgegeven.
- Druk voor het resetten van de oven, tijdens de werking of aan het einde van het kookproces bij het verschijnen van de melding "END", gedurende twee seconden op de knop start/stand-by (N).
- Open de deur van de oven en gebruik ovenwanten voor het verwijderen van het voedsel.

Wanneer de functie CONVECTION (geventileerde bereidingswijze) actief is, is het mogelijk van functie te wijzigen door middel van BAKE (traditionele bereidingswijze) of van BROIL/GRILL, zonder het kookproces te onderbreken. Draai eenvoudig de selectieknop functies FUNCTION (O) voor het selecteren van de gewenste nieuwe functie. De eerder ingestelde kooktijd en temperatuur blijven behouden. Voor de functie BROIL/GRILL wordt de temperatuur automatisch ingesteld.

VOEDSEL	GEWICHT	POSITIE ROOSTER/DRIIPPLAAT	TEMPERATUUR	TIJD (minuten)
brood	500 g	druipplaat in pos. 2	170 °C	35-40
quiche	700 g	rooster in pos. 1	180 °C	30-35
hele kip	2500 g	druipplaat in pos. 1	180 °C	90-100
Kip in stukken	1500 g	druipplaat in pos. 1	180 °C	40-45
spiesjes	1000 g	druipplaat in pos. 2	170 °C	55-60
rollade	1000 g	druipplaat in pos. 1	180 °C	75-80
diepgevroren aardappelen	1000 g	druipplaat in pos. 2	190 °C	55-60
verse aardappelen	1000 g	druipplaat in pos. 2	190 °C	50-55
diepgevroren croissants	6 stuk	druipplaat in pos. 2	160 °C	25-30

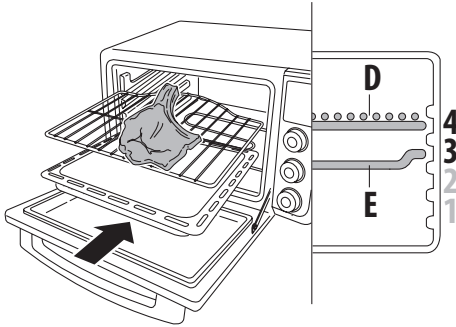


FUNCTIE BROIL/GRILL (BEREIDINGSWIJZE GRILL)

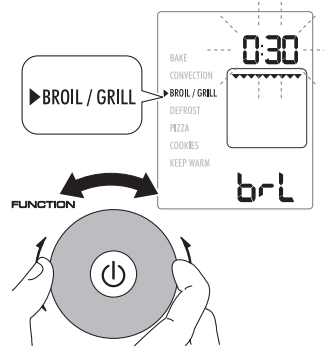
Deze functie is ideaal voor het koken van karbonades, verse worst en ribbetjes of voor het gratineren van voedsel...

- Deze functie behoeft geen voorverwarming.
- Plaats het voedsel op het rooster (D) en plaats deze samen met de druipplaat (E) in de oven.

De druipplaat (E) en het rooster (D) moeten geplaatst worden zoals in de afbeelding (posities 3 en 4).



- Sluit de deur.
- Druk op de knop start/stand-by (N).
De oven wordt ingeschakeld.
Wanneer de oven is ingeschakeld en er wordt geen knop gedraaid of ingedrukt, zal het apparaat na 2 minuten uitschakelen en overgaan naar de stand-bymodus.
- Op het display verschijnt als geselecteerde functie automatisch BAKE (Traditionele bereidwijze).
- Draai de selectieknop functies FUNCTION (O) voor het selecteren van de modus BROIL/GRILL; op het display verschijnt de melding "BRL" en de aanpasbare waarde van de kooktijd knippert. Wanneer deze waarde niet wordt ingesteld, zal het display 00:30 minuten weergeven.



- In deze functie wordt de temperatuur automatisch ingesteld.
- Draai de draaiknop timer (G) voor het instellen van de kooktijd (vanaf minimaal 0:01 minuut tot maximaal 2:00 uur).
- Druk op de startknop START (H) voor het starten van het kookproces.
Het rode controlelampje werking (I), dat zich rond de startknop START (H) bevindt, wordt geactiveerd.
- Het voedsel halverwege het kookproces omdraaien.
- Bij het verstrijken van de kooktijd verschijnt op het display de melding "END" en wordt er een geluidssignaal afgegeven.
- Druk voor het resetten van de oven, tijdens de werking of aan het einde van het kookproces bij het verschijnen van de melding "END"; gedurende twee seconden op de knop start/stand-by (N).
- Open de deur van de oven en gebruik ovenwanten voor het verwijderen van het voedsel.

Wanneer de functie BROIL/GRILL actief is, is het mogelijk van functie te wijzigen door middel van BAKE (traditionele bereidingswijze) of van CONVECTION (geventileerde bereidingswijze) zonder het kookproces te onderbreken.

Draai eenvoudig de selectieknop functies FUNCTION (O) voor het selecteren van de gewenste nieuwe functie.

De kooktijd blijft op de eerder ingestelde waarde, terwijl de temperatuur automatisch wordt ingesteld (180 °C).

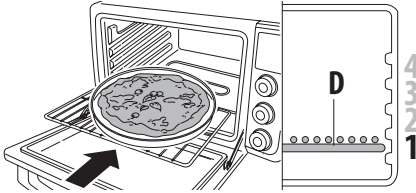
VOEDSEL	GEWICHT	POSITIE ROOSTER/DRUIPPLAAT	TEMPERATUUR	TIJD (minuten)
karbonade	3 stuk	rooster in pos. 4 druipplaat in pos. 3	auto	25-30
verse worst	400 g	rooster in pos. 4 druipplaat in pos. 3	auto	20-25
lamskoteletten	4 stuk	rooster in pos. 4 druipplaat in pos. 3	auto	15-20



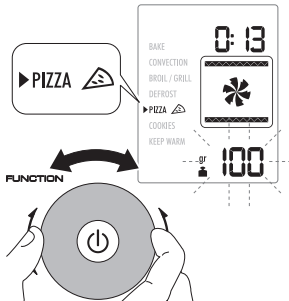
FUNCTIE PIZZA

Deze functie is ideaal voor het bakken van verse of diepgevroren pizza's....

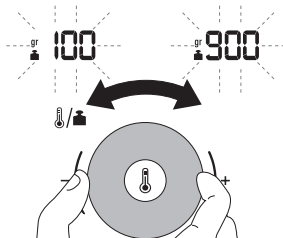
- Dit is een automatische functie met vooraf ingestelde programma's.
- In de functie PIZZA worden de kooktijd en de temperatuur automatisch ingesteld. IN ieder geval is het mogelijk om, aan het einde van het kookproces, minuten toe te voegen.
- Plaats de pizza op de pizzaplaat (Q), plaats deze op het rooster (D) dat op de positie 1 in de oven moet worden geplaatst.



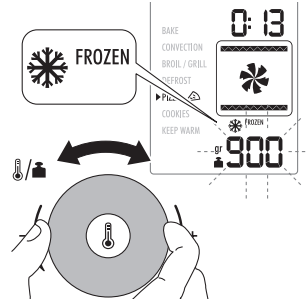
- Sluit de deur.
- Druk op de knop start/stand-by (N).
De oven wordt ingeschakeld. Wanneer de oven is ingeschakeld en er wordt geen knop gedraaid of ingedrukt, zal het apparaat na 2 minuten uitschakelen en overgaan naar de stand-bymodus. Op het display verschijnt automatisch als geselecteerde functie BAKE (Traditionele bereidwijze).
- Draai de selectieknop functies FUNCTION (O) voor het selecteren van de modus PIZZA. De aanpasbare waarde betreffende het gewicht van de pizza knippert.



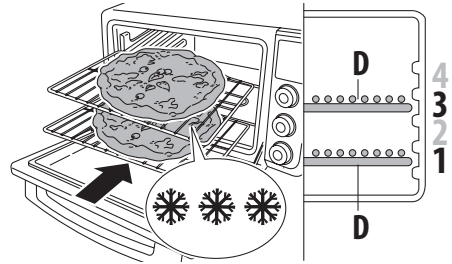
- Draai de regelknop temperatuur/gewicht (M) voor het instellen van het gewicht van de pizza (vanaf minimaal 100 g tot maximaal 900 g)



en selecteer ook het type pizza dat u wenst te bakken: 'vers' of 'bevoren' (FROZEN).



- Druk op de startknop START (H) voor het starten van het kookproces.
Het rode controlelampje werking (I), dat zich rond de startknop START (H) bevindt, wordt geactiveerd.
- Tijdens het bereiden van een 'verse' pizza zal een geluidssignaal aangeven wanneer het mogelijk is de ovendeur te openen voor het toevoegen van de mozzarella.
Dit gebeurt niet tijdens de bereiding van een 'bevoren' pizza (FROZEN).
- Sluit de deur en wacht op de voltooiing van het kookproces.
- Het is mogelijk om gelijktijdig twee 'bevoren' (FROZEN) pizza's te bereiden die zoals in de afbeelding direct op de twee roosters (D) geplaatst moeten worden (posities 1 en 3).



Wissel de positie van de twee roosters halverwege de bereiding om.

- Bij het verstrijken van de kooktijd, knippert op het display de melding "00:00" en wordt er een geluidssignaal afgegeven. Indien nodig is het mogelijk een tijd van maximaal 10 minuten toe te voegen. Wanneer er binnen 5 minuten geen tijd wordt ingesteld, zal de oven zich automatisch resetten. Indien er een extra tijd wordt ingesteld, verschijnt na de voltooiing de melding "END".
- Druk voor het resetten van de oven, tijdens de werking of aan het einde van het kookproces, gedurende 2 seconden op de knop start/stand-by (N).
- Open de deur van de oven en gebruik ovenwanten voor het verwijderen van de twee pizza's.



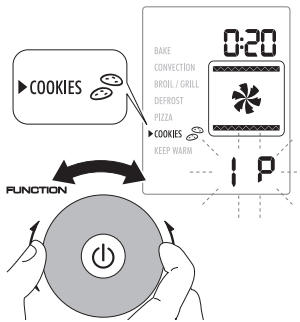
FUNCTIE COOKIES (KOEKJES)

Deze functie is ideaal voor het bakken van heerlijke koekjes....

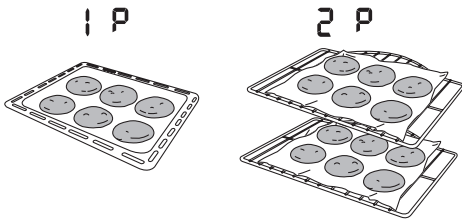
- Dit is een automatische functie met vooraf ingestelde programma's.
 - In deze functie worden de kooktijd en de temperatuur automatisch ingesteld. Het is in ieder geval mogelijk de kooktijd door middel van draaiknop timer ☺ (G) te wijzigen.
 - Druk op de knop start/stand-by ⏻ (N).
- De oven wordt ingeschakeld. Wanneer de oven is ingeschakeld en er wordt geen knop gedraaid of ingedrukt, zal het apparaat na 2 minuten uitschakelen en overgaan naar de stand-bymodus.

Op het display verschijnt automatisch als geselecteerde functie BAKE (Traditionele bereidwijze).

- Draai de selectieknop functies FUNCTION (O) voor het selecteren van de modus COOKIES; op het display verschijnt de knipperende melding "1P".

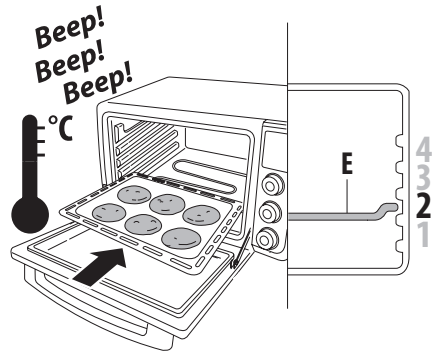


- Draai de regelknop temperatuur/gewicht 🌡️/📦 (M) voor de selectie van het aantal koekjes dat u wenst te bakken: "1P" voor het bakken van koekjes geplaatst op één niveau, of "2P" voor het gelijktijdig bakken over twee niveaus.

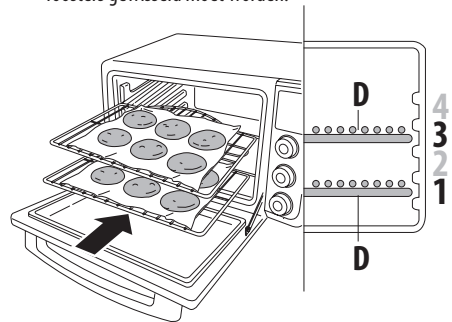


- Druk op de startknop START (H) voor het starten van de voorverwarmingsfase. Het rode controlelampje (I), dat zich rond de startknop START (H) bevindt, wordt geactiveerd en op het display verschijnt de melding "PRE - HEAT".
- Wanneer de oven de ingestelde temperatuur bereikt, wordt er een geluidssignaal afgegeven. De ingestelde kooktijd en het rode controlelampje (I) knipperen.

- Open de ovendeur, plaats de koekjes op de druipplaat (E) (voor het bakken van koekjes over één niveau) en plaats alles op positie 2 in de oven.



- Het is mogelijk om de koekjes gelijktijdig over twee niveaus te bakken, door de koekjes direct op de twee met bakpapier beklede roosters (D) te plaatsen en alles op positie 1 en 3 in de oven te plaatsen. Ongeveer halverwege de bereiding knippert het rode controlelampje werking (I) en waarschuwt een geluidssignaal dat de positie van de twee roosters gewisseld moet worden.

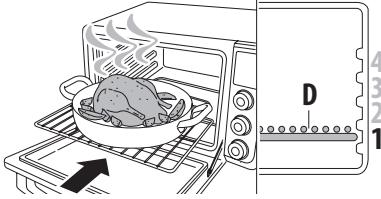


- Sluit de deur.
- Druk op de startknop START (H) voor het hervatten van het kookproces.
- Bij het verstrijken van de kooktijd verschijnt op het display de melding "00:00" en wordt er een geluidssignaal afgegeven. Indien nodig is het mogelijk een tijd van maximaal 10 minuten toe te voegen. Wanneer er binnen 5 minuten geen tijd wordt ingesteld, zal de oven zich automatisch resetten. Indien er een extra tijd wordt ingesteld, verschijnt na de voltooiing de melding "END".
- Druk voor het resetten van de oven, tijdens de werking of aan het einde van het kookproces, gedurende 2 seconden op de knop start/stand-by ⏻ (N).
- Open de ovendeur en gebruik ovenwanten om de druipplaat (E) of de twee roosters (D) te verwijderen.

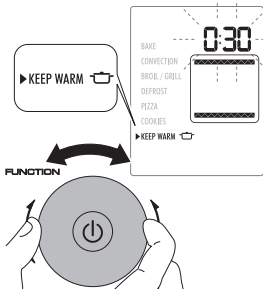


KEEP WARM (WARM HOUDEN)

- Plaats het eerder gekookte voedsel op het rooster (D) of op de druiplaat (E) en plaats deze op positie 1 in de oven.



- Sluit de deur.
- Druk op de knop start/stand-by (N). De oven wordt ingeschakeld. Wanneer de oven is ingeschakeld en er wordt geen knop gedraaid of ingedrukt, zal het apparaat na 2 minuten uitschakelen en overgaan naar de stand-bymodus. Op het display verschijnt automatisch als geselecteerde functie BAKE (Traditionele bereidwijze).
- Draai de selectieknop functies FUNCTION (O) voor het selecteren van de modus KEEP WARM. De aanpasbare waarde betreffende de warmhoudtijd knippert.



- Draai de draaiknop timer (G) voor het instellen van de warmhoudtijd (vanaf minimaal 0:01 minuut tot maximaal 6:00 uur). In deze functie wordt de temperatuur automatisch ingesteld.
- Druk op de startknop START (H) voor het starten van het warmhoudproces van het voedsel. Het rode controlelampje werking (I), dat zich rond de startknop START (H) bevindt, wordt geactiveerd.
- Bij het verstrijken van de warmhoudtijd, verschijnt op het display de melding "END" en wordt er een geluidssignaal afgegeven.
- Druk voor het resetten van de oven, tijdens de werking of aan het einde van de warmhoudtijd bij het verschijnen van de melding "END", gedurende 2 seconden op de knop start/stand-by (N).
- Open de deur van de oven en gebruik ovenwanten voor het verwijderen van het voedsel.

Slow cooker

De functie KEEP WARM, kan, dankzij de nauwkeurige lage temperatuur, ook gebruikt worden als "slow cooker" (langzaam bereidingsproces op lage temperatuur). In deze functie kan de kooktijd tot aan 6 uur worden ingesteld.

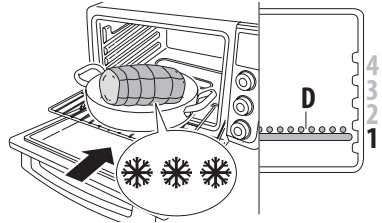


FUNCTIE DEFROST (ONTDOOIING)

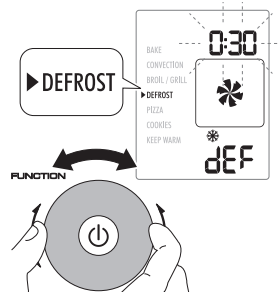
Deze functie is ideaal voor het vereenvoudigen van de ontdooiing van het voedsel..

Zorg ervoor, alvorens deze functie te gebruiken, dat de oven volledig is afgekoeld.

- Plaats het te ontdooien voedsel op het rooster (D) of op de druiplaat (E) en plaats deze in de oven op positie 1.



- Sluit de deur.
- Druk op de knop start/stand-by (N). De oven wordt ingeschakeld. Wanneer de oven is ingeschakeld en er wordt geen knop gedraaid of ingedrukt, zal het apparaat na 2 minuten uitschakelen en overgaan naar de stand-bymodus.
- Op het display verschijnt als geselecteerde functie automatisch BAKE (Traditionele bereidwijze).
- Draai de selectieknop functies FUNCTION (O) voor het selecteren van de modus DEFROST; op het display verschijnt de melding "DEF" en de aanpasbare waarde van de kooktijd knippert. Wanneer deze waarde niet wordt ingesteld, zal het display 00:30 weergeven.



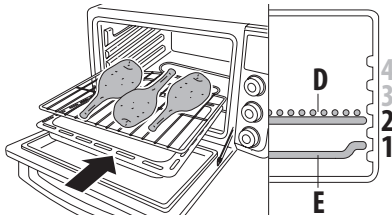
- Draai de draaiknop timer (G) voor het instellen van de ontdooitijd (vanaf minimaal 0:01 minuut tot maximaal 2:00 uur).
- Druk op de startknop START (H) voor het starten van de ontdooicyclus. Het rode controlelampje werking (I), dat zich rond de start-

knop START (H) bevindt, wordt geactiveerd.

- Bij het verstrijken van de ontdooitijd verschijnt op het display de melding "END" en wordt er een geluidssignaal afgegeven.
- Druk voor het resetten van de oven, tijdens de werking of aan het einde van de ontdooiing bij het verschijnen van de melding "END", gedurende twee seconden op de knop start/stand-by (N).
- Open de deur van de oven en verwijder het voedsel.

TIPS VOOR GEZOND KOKEN

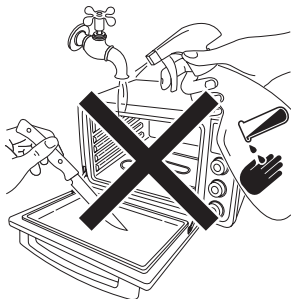
Wanneer er met de functies BAKE en CONVECTION voedsel met een hoog vetgehalte gekookt wordt, wordt aangeraden het voedsel direct op het rooster in positie 2 te plaatsen, met de druiplaat in de positie 1. Op deze wijze wordt het overmatige vet op de druiplaat opgevangen.



REINIGING EN ONDERHOUD

Een regelmatige reiniging voorkomt de vorming van rook en nare geuren tijdens het kookproces. Geen vetophopingen in het apparaat achterlaten.

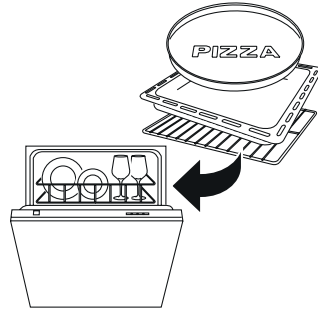
- Vóór enige handeling voor onderhoud of reiniging moet de stekker uit het stopcontact verwijderd worden en moet de oven afkoelen.
- Reinig de deur, de interne wanden en de externe oppervlakken van de oven met een mengsel van water en een neutraal reinigingsmiddel en droog de oppervlakken zorgvuldig.
- Gebruik voor de reiniging geen schurende, zure of agressieve reinigingsmiddelen, ontvlambare vloeistoffen, schuursponsjes of scherpe metalen voorwerpen. Dompel het apparaat nooit onder in water en was het nooit onder een waterstraal.



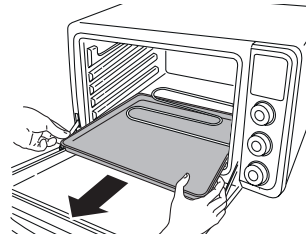
Zorg ervoor dat er geen water of vloeibare zeep in de ope-

ningen bovenop de oven binnendringt.

- De accessoires kunnen met de hand of in de vaatwasmachine gewassen worden, met uitzondering van de kruimellade die met de hand gewassen en zorgvuldig gedroogd moet worden.



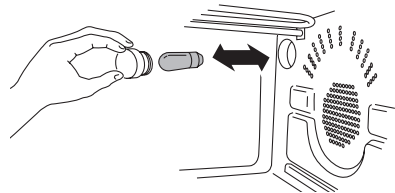
- Verwijder de kruimellade (R) vanaf de bodem van uw oven.



Was deze met de hand. Indien het vuil moeilijk verwijderd kan worden, spoel de lade dan af met een zeepsoepje en reinig, indien nodig, voorzichtig met een niet-schurend sponsje.

- Wanneer de oven functioneert, is het interne lampje (B) in de ovenruimte altijd aan.

Ga voor de vervanging van het lampje als volgt te werk: verwijder de stekker uit het stopcontact, schroef de glazen dop los en vervang het lampje met een nieuw exemplaar van hetzelfde type (bestand tegen hoge temperaturen) en schroef vervolgens de glazen dop weer terug. (type lamp: E14, 15W, 300 °C).








VERWIJDERING



Het apparaat niet met het normale huisvuil vernietigen maar via een erkend centrum voor gescheiden vuilinzameling en recycling.

STORINGEN

FOUTMELDING OP HET DISPLAY	BESCHRIJVING	MOGELIJK PROBLEEM	OPLOSSING
E0:11 Err	Storing van de temperatuursonde	Het elektronische besturingssysteem heeft een storing van de temperatuursonde gedetecteerd.	Noteer het nummer van de foutmelding. Voer een reset van het besturingssysteem uit door gedurende 2 seconden te drukken op de knop start/stand-by  (N) en verwijder de stekker uit het stopcontact. De temperatuursonde zou defect kunnen zijn. Neem contact op met een door Dè Longhi erkend servicecentrum, onder vermelding van het nummer van de foutmelding.
E0:12 Err	Storing van de temperatuursonde	Het elektronische besturingssysteem heeft een storing van de temperatuursonde gedetecteerd.	Noteer het nummer van de foutmelding. Voer een reset van het besturingssysteem uit door gedurende 2 seconden te drukken op de knop start/stand-by  (N) en verwijder de stekker uit het stopcontact. De temperatuursonde zou defect kunnen zijn. Neem contact op met een door Dè Longhi erkend servicecentrum, onder vermelding van het nummer van de foutmelding.
E0:21 Err	Ingestelde temperatuur niet bereikt: De oven is er niet in geslaagd de ingestelde temperatuur binnen een redelijke tijd te bereiken	Het elektronische besturingssysteem heeft een overmatige werkingstijd gedetecteerd voor het bereiken van de ingestelde temperatuur in de ovenruimte	Noteer het nummer van de foutmelding. Voer een reset van het besturingssysteem uit door gedurende 2 seconden te drukken op de knop start/stand-by  (N) en verwijder de stekker uit het stopcontact. Controleer allereerst dat de ovendeur tijdens de werking goed gesloten was. Wanneer de deur tijdens de werking geopend blijft, slaagt de oven er niet in de ingestelde temperatuur te bereiken. Indien de deur echter correct gesloten was, zouden de weerstanden defect kunnen zijn. Neem contact op met een door Dè Longhi erkend servicecentrum, onder vermelding van het nummer van de foutmelding.
E0:22 Err	Overtemperatuur: De oven heeft een te hoge temperatuur bereikt	Het elektronische besturingssysteem heeft een te hoge temperatuur in de ovenruimte gedetecteerd	Noteer het nummer van de foutmelding. Voer een reset van het besturingssysteem uit door gedurende 2 seconden te drukken op de knop start/stand-by  (N) en verwijder de stekker uit het stopcontact. Het elektronische besturingssysteem van de oven zou defect kunnen zijn. Neem contact op met een door Dè Longhi erkend servicecentrum, onder vermelding van het nummer van de foutmelding.
E0:27 Err	Niet-voorzien verwarming: De temperatuursonde heeft een verhoging van de temperatuur gedetecteerd, ook al waren de weerstanden uitgeschakeld	Het elektronische besturingssysteem heeft een niet-voorzien verwarming in de ovenruimte gedetecteerd terwijl de weerstanden uitgeschakeld waren	Noteer het nummer van de foutmelding. Voer een reset van het besturingssysteem uit door gedurende 2 seconden te drukken op de knop start/stand-by  (N) en verwijder de stekker uit het stopcontact. Deze fout kan optreden wanneer de functie DEFROST gestart wordt en de oven nog warm is als gevolg van een eerder gebruik. Zorg ervoor dat de oven goed is afgekoeld alvorens de functie DEFROST te starten. In geval van functie DEFROST niet gebruikt is, kan het elektronische besturingssysteem defect zijn. Neem contact op met een door Dè Longhi erkend servicecentrum, onder vermelding van het nummer van de foutmelding.

MOGELIJK PROBLEEM	OPLOSSING
De oven wordt niet ingeschakeld	<ul style="list-style-type: none"> - Controleer of de stekker goed in het stopcontact geplaatst is - Steek de stekker in een ander stopcontact - Controleer of de schakelaar van de elektriciteitsvoorziening naar behoren werkt <p>In geval deze oplossingen het probleem niet verholpen hebben, betreft het waarschijnlijk een storing van de oven.</p> <p>Neem contact op met een erkend Dè Longhi servicecentrum.</p>
De verlichting van het display is uit	<p>Het elektronische besturingssysteem van de oven is overgegaan naar de stand-bymodus nadat de oven gedurende een bepaalde tijd niet gebruikt is en de tijd niet is ingesteld.</p> <p>Wanneer de tijd is ingesteld, is de verlichting van het display altijd aan.</p>
De tijd wordt niet weergegeven	<p>Wanneer de eerder ingestelde tijd niet wordt weergegeven, heeft er een stroomonderbreking van meer dan 5 seconden plaatsgevonden. Het elektronische besturingssysteem heeft zich gereset.</p> <p>Stel de tijd opnieuw in.</p>
Het lampje van de oven blijft uit wanneer de oven ingeschakeld is	<ul style="list-style-type: none"> - Het lampje van de oven is defect. Vervang het lampje. - Het lampje van de oven is niet goed in zijn fitting geplaatst. Controleer of het lampje naar behoren is vastgedraaid. <p>In geval deze oplossingen het probleem niet verholpen hebben, is er waarschijnlijk een storing van de elektronische besturing van het lampje opgetreden.</p> <p>Neem contact op met een erkend Dè Longhi servicecentrum.</p>
De pizza wordt niet gelijkmatig gekookt.	<p>Voor enkele zeer grote pizza's, of pizza's met speciaal deeg of speciale ingrediënten, kan het moeilijk zijn een gelijkmatige bereiding te verkrijgen.</p> <p>We raden aan om, voor een goed eindresultaat, de pizza tijdens de bereiding te draaien.</p>
Er komt stoom uit de openingen van de oven	<p>Dit is normaal. De oven is voorzien van ventilatieopeningen voor het uitstoten van de overmatige vochtigheid geproduceerd door bijzonder vochthoudend voedsel.</p>
Er zijn waterdruppels op de interne ruit van de deur	<p>Dit is normaal. De condens geproduceerd door bijzonder vochthoudend voedsel glijdt over het oppervlak van de interne ruit en wordt in een speciaal gootje onderaan de binnenkant van de deur opgevangen.</p>

RECEPTEN

VERSE PIZZA

Ingrediënten:	Hoeveelheden:
water	200 g
verse bergist	7 g
witte bloem W330 (of bloem type 0 manitoba)	210 g
durum tarwegriesmeel	50 g
olijfolie extra vergine	15 g
keukenzout	6 g
mozzarella	100 g
tomatensaus	
zout	naar behoefte
oregano	naar behoefte

1. Bereid het deeg voor de pizza; los in de schaal van de deegkneeder het gist op in het water, voeg de bloem toe en laat gedurende 7-8 minuten kneden. Verwijder zo nu en dan het deeg van de haak met behulp van een spatel.
2. Voeg beetje bij beetje het zout toe en tenslotte de olie in scheutjes. Wanneer de olie perfect is opgenomen, het werkvlak invetten en daarop van het deeg een bal vormen.
3. Plaats het deeg in een enigszins ingevette grote schaal en bedek het met huishoudfolie of een schone doek. Laat het deeg rijzen op een lauwwarme plek, uit de buurt van luchtstromen.
4. Wacht tot het deeg zijn omvang ten minste heeft verdubbeld (1,5 uur ongeveer) en ga dan verder met het vormen van de pizza. Verplaats het deeg naar het met een beetje bloem bestoven werkvlak en spreid het met de handen uit; de meegeleverde pizzaplaat goed met olie invetten, het deeg erop plaatsen en bedekken met de tomatensaus, een beetje zout en de oregano.
5. De pizzaplaat in de oven plaatsen, op het rooster in de geleider 1. Selecteer de functie PIZZA, stel een gewicht van 800 g in en druk op de startknop START (H).
6. Op 6 minuten vóór de voltooiing zal de oven een geluidssignaal laten horen; voeg op dat moment de blokjes mozzarella toe en voltooi het kookproces.
7. Tenslotte serveren.

LASAGNE ALLA BOLOGNESE

Ingrediënten:	Hoeveelheden:
verse lasagne	10 vellen
bechamelsaus	1 l
vleessaus	500 g
Grana Padano-kaas	100 gr

1. Allereerst apart de vleessaus en de bechamelsaus bereiden.
2. Ga verder met het samenstellen van de lasagne: neem een rechthoekige ovenschaal van ongeveer 30x20 cm. Bedek de bodem van de schaal met een gelijkmatige laag bechamelsaus, plaats daarop de lasagnevellen en bedek opnieuw met een dunne laag bechamelsaus.
3. Voeg nu over het gehele oppervlak de vleessaus en vervolgens de geraspte kaas toe. Ga door met het maken van lagen tot de ingrediënten op zijn; beëindig met een laag vleessaus en bestrooi ruim met de geraspte Grana Padano-kaas.
4. Selecteer de functie BAKE, stel de temperatuur in op 180°C en de tijd op 40 minuten; druk op de startknop START (H). De oven start de voorverwarming; bij het bereiken van de temperatuur zal het display de kooktijd weergeven. Plaats de ovenschaal op de rooster in de geleider 1 en kook gedurende de ingestelde tijd.
5. Na de voltooiing de schaal uit de oven verwijderen en enigszins laten afkoelen alvorens te serveren.

KIPROLLETJES MET KAAS EN SPINAZIE

Ingrediënten:	Hoeveelheden:
kipfilets	4
plakken kaas	2
gekookte spinazie	200 g
olijfolie extra vergine	naar behoefte
zout en peper	naar behoefte
blaadjes salie	naar behoefte
rozemarijn	naar behoefte

1. Spreid iedere kipfilet uit en beklop ze licht met een vleeshamer; bestrooi met zout, peper en de gehakte rozemarijn en salie. Leg op iedere plak vlees de spinazie en de aan reepjes gesneden kaas.
2. Rol de plakken kip op en sluit ze met een tandenstoker of met keukengaren.
3. Plaats de rolletjes op de met bakpapier bedekte druiplaat.
4. Selecteer de functie CONVECTION, stel de temperatuur in op 180°C en de kooktijd op 30 minuten. Druk op de startknop START (H). De oven start de voorverwarmingsfase.
5. Na het bereiken van de temperatuur zal het display de kooktijd weergeven. Plaats de druiplaat in de geleider 2 en kook gedurende de ingestelde tijd.
6. Snij aan plakken en serveer.

GEBRADEN SCHENKEL MET SESAM-AARDAPPEL-BLOKJES EN GEMBER-UIENCRÈME

Ingrediënten:	Hoeveelheden:
varkensschenkel (2 gehele varkensschenkels, in de lengte in tweeën gesneden)	1.4 kg
biologische rode aardappel	500 g
mix van selderij-wortel-ui	naar behoefte
knoflook	2 teentjes
Dijon mosterd	1 eetlepel
kruidnagels	nr 6
salie, rozemarijn	naar behoefte
olijfolie extra vergine	3 g
ui	150 g
verse gember	30 g
zout en peper	naar behoefte

1. Laat de schenkels één dag van tevoren marineren (aanbevolen) met de mosterd, 2 eetlepels olie, de gemalen kruidnagels, de kruiden, een glas droge witte wijn, zout en peper.
2. Snijd de mix van wortels, selderij en ui in uiterst kleine blokjes, voeg dit vervolgens toe aan het vlees en spreid het uit over de gehele druiplaat.
3. Plaats de druiplaat in de geleider 1, sluit de deur en stel de oven in op de functie KEEP WARM gedurende 4 uur.
4. Was in de tussentijd de aardappelen met bakingsoda en snij ze vervolgens aan blokjes van 3x3 cm.
5. Kook de aardappelblokjes beetgaar in gezouten water, giet ze af en meng ze met zout, peper, olie en de sesamzaadjes.
6. Snijd de ui aan stukjes en kook deze in 500 g water totdat ze tot een crème worden; voeg vervolgens de geraspte gember toe, strooi er het rijstmeel over en klop het geheel op. Breng op smaak met zout. De saus moet als een crème zijn, laat indien nodig indikken op de vlam.
7. De schenkel uit de oven verwijderen, de groenten en het kookvocht wegnemen en bewaren. Voeg de aardappelen toe aan de druiplaat.
8. Meng het eerder bewaarde kookvocht met een klein beetje extravergine olijfolie en klop dit mengsel op.
9. Selecteer de functie CONVECTION, stel de temperatuur in op 220°C en de kooktijd op 30 minuten. Druk op de startknop START (H). De oven start de voorverwarmingsfase.
10. Na het bereiken van de temperatuur zal het display de kooktijd weergeven. Plaats de druiplaat in de geleider 2 en kook gedurende de ingestelde tijd.
11. Zodra de schenkel een mooie bruine kleur heeft, deze uit de oven verwijderen en met de twee sauzen serveren.

MEDITERRANE GOUDBRASEM

Ingrediënten:	Hoeveelheden:
goudbrase	2
trostomaatjes	200 g
taggiasca-olijven	100 g
teentje knoflook	1
tijm	naar behoefte
zout	naar behoefte
peper	naar behoefte
olijfolie	naar behoefte

1. De brase eerst ontschubben; dan ontweien en schoonspoeien. De binnenkant met zout en peper bestrooien, voeg daarna een teentje knoflook en twee takjes tijm toe.
2. Giet de olie in de druiplaat en plaats de twee goudbrases.
3. Snijd de tomaatjes doormidden en voeg ze samen met de olijven toe aan de druiplaat; het geheel zouten.
4. Selecteer de functie BAKE, stel de temperatuur in op 200°C en de kooktijd op 35 minuten. Druk op de startknop START (H). De oven start de voorverwarmingsfase.
5. Na het bereiken van de temperatuur zal het display de kooktijd weergeven. Plaats de druiplaat in de geleider 2 en kook gedurende de ingestelde tijd.
6. Serveren.

CROSTATA MET JAM

Ingrediënten:	Hoeveelheden:
bloem	250 g
suiker	110 g
boter	125 g
eieren	1 heel ei + 1 eidooier
zout	1 snufje
jam	200 g

1. In een keukenmachine alle ingrediënten (behalve de jam) kneden; ongeveer 1/3 van het deel voor de decoratie apart houden.
2. De rest van het deeg met een deegroller uitrollen en daarmee een taartvorm bekleden die eerder is ingevet met boter en bestrooid met bloem.
3. De jam toevoegen en met de rest van het deeg een decoratie van gekruiste stroken vormen.
4. Selecteer de functie BAKE, stel de temperatuur in op 180°C en de kooktijd op 35 minuten. Druk op de startknop START (H). De oven start de voorverwarmingsfase.
5. Na het bereiken van de temperatuur zal het display de kooktijd weergeven. Plaats de taartvorm op de rooster in de geleider 1 en kook gedurende de ingestelde tijd.

BISCUITGEBAK

Ingrediënten:	Hoeveelheden:
eieren	6
suiker	190 g
bloem 00	150 g
aardappelzetmeel	75 g
vanillesuiker	2 g

1. In een schaal de eieren met suiker loskloppen tot u een schuimend en stevig mengsel hebt verkregen. De bloem, het aardappelzetmeel en de vanillesuiker toevoegen. Met een garde mengen tot u een glad mengsel hebt verkregen. Er goed op letten dat het mengsel niet inzakt.
2. Een taartvorm van 26 cm diameter met boter insmeren en met bloem bestrooien. Het mengsel daarin gieten en gladstrijken.
3. Selecteer de functie BAKE, stel de temperatuur in op 170°C en de kooktijd op 30 minuten. Druk op de startknop START (H). De oven start de voorverwarmingsfase.
4. Na het bereiken van de temperatuur zal het display de kooktijd weergeven. Plaats de taartvorm op de rooster in de geleider 1 en kook gedurende de ingestelde tijd.

PLUM CAKE

Ingrediënten:	Hoeveelheden:
boter	250 g
suiker	250 g
eieren	3 hele + 2 eidooiers
bloem	250 g
rozijnen	80 g
rum	1 glaasje
zout	1 snufje

1. Kneed de boter (die 2 uur van tevoren uit de koelkast moet zijn verwijderd) goed met de suiker, tot het verkrijgen van een wit mengsel.
2. Voeg één voor één de eieren toe, vervolgens beetje bij beetje de bloem en een snufje zout. Daarna de rum en de rozijnen (eerst 30 minuten geweekt in lauwwarm water) toevoegen.
Het is raadzaam de goed uitgedrukte rozijnen door de bloem te halen zodat ze tijdens de bereiding niet naar de bodem van de taartvorm zakken.
3. Giet het deeg in een rechthoekige vorm die eerder is beboterd en bestrooid met bloem.
4. Selecteer de functie BAKE, stel de temperatuur in op 150°C en de kooktijd op 90 minuten. Druk op de startknop START (H). De oven start de voorverwarmingsfase.
5. Na het bereiken van de temperatuur zal het display de

kooktijd weergeven. Plaats de vorm van de plum cake op het rooster in de geleider 1 en kook gedurende de ingestelde tijd.

CHOCOLATE-NUTS CHIPS COOKIES

Ingrediënten:	Hoeveelheden:
gepelde hazelnoten	110 g + 50 g
ruwe rietsuiker	50 g
sojamelk	50 ml
speltmeel	25 g
cacaopoeder	5 g
maïzena	10 g
schilfers pure chocolade	15 g

1. De hazelnoten in de keukenmachine samen met de suiker hakken: er moet een zeer fijne verkrummeling verkregen worden.
2. De meel met de maïzena en de cacao poeder in een kom zeven, vervolgens de gehakte hazelnoten toevoegen en tenslotte de chocoladeschilfers. Vervolgens de sojamelk bijschenken en het deeg energiek bewerken tot het glad en tamelijk vochtig blijft.
3. Het deeg in een kom een uur in de koelkast zetten om het te verstevigen zodat het vervolgens met de handen verwerkt kan worden.
4. Verwerk het deeg in stroken en maak er dan bolletjes ter grootte van een walnoot van; plaats de bolletjes op de twee met bakpapier beklede roosters. De bolletjes met een vork platdrukken en bestrooien met kruimels gehakte hazelnoten.
Selecteer de functie COOKIES en stel 2P in.
Druk op de startknop START (H).
5. Bij het bereiken van de temperatuur gaat de oven over naar de stand-bymodus en knippert de kooktijd op het display: plaats de roosters in de geleiders 1 en 3, stel 20 minuten in en druk op de startknop START (H).
6. Ongeveer halverwege het kookproces, wanneer de oven een geluidssignaal laat horen en de kooktijd op het display knippert, de twee roosters van plaats verwisselen en drukken op de startknop START (H).
7. Serveer de koekjes.