

1. Bedieningspaneel
 - 1.1. Functieknop
 - 1.2. Thermostaatknop
 - 1.3. Bedieningsknoppen kookplaat
 - 1.4. Rood lampje thermostaat
2. Koelventilator (niet zichtbaar)
3. Verwarmingselement bovenwarmte
4. Grillelement
5. Ovenlampje achter
6. Ventilator
7. Verwarmingselement onderwarmte (niet zichtbaar)
8. Koude ovendeur

Laatste steunhoogte

Eerste steunhoogte

ACCESSOIRES

Rooster - Aluminium bakplaat

DE OVEN GEBRUIKEN

Draai de knop voor het selecteren van functies op de gewenste functie. Het ovenlampje gaat aan. Draai de thermostaatknop naar rechts op de gewenste temperatuur. Het rode thermostaatlampje gaat branden en gaat uit als de geselecteerde temperatuur bereikt is. Draai de knoppen aan het einde van de bereidingstijd op "0".

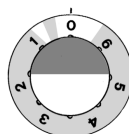
DE KOOKPLAAT GEBRUIKEN

Op het bedieningspaneel bevinden zich 4 knoppen (van 0 tot 6) voor de bediening van de kookplaat.

Gebruik van de elektrische kookplaten:

- Draai de bedieningsknop van de betreffende kookzone naar rechts op de gewenste stand (raadpleeg de gebruiksaanwijzing die bij de kookplaat wordt geleverd).

Het gele controlelampje van de kookplaat gaat branden.



Belangrijk:

- Draai de knoppen bij het eerste gebruik van de kookplaten op de stand 6 en laat ze ongeveer 3 minuten werken om geurtjes te verwijderen. Zet op elk van de kookplaten een pan met een geschikte diameter die voor de helft met water is gevuld.
- Laat de kookplaten niet werken zonder pannen.
- Wij bevelen het gebruik van kookgerei met een platte en dikke bodem aan dat speciaal geschikt is voor elektrische kookplaten.
- De diameter van de bodem van de pan moet gelijk of iets groter zijn dan die van de elektrische kookplaat.

Tabel ovenfuncties

Functie	Functiebeschrijving
0 OVEN UIT	-
OVENLAMPJE	<ul style="list-style-type: none"> • Inschakeling van het ovenlampje.
STATISCH	<ul style="list-style-type: none"> • Voor het braden van vlees, vis en gevogelte op één steunhoogte. • Verwarm de oven voor op de gewenste bereidingstemperatuur en plaats het gerecht in de oven wanneer het rode lampje van de thermostaat uitgaat. • Aanbevolen wordt de tweede of derde steunhoogte te gebruiken.
VENTILATOR	<ul style="list-style-type: none"> • Voor bereiding op max. 2 steunhoogtes. • Aanbevolen wordt om tijdens de bereiding de gerechten onderling van plaats te verwisselen om een gelijkmatiger bakresultaat te bereiken. • Het is niet nodig om de oven voor te verwarmen (behalve voor pizza's en focaccia's).
GRILL	<ul style="list-style-type: none"> • Voor het grillen van entrecotes, spiezen, worstjes, het gratineren van groenten en geven van een bruin korstje aan brood. • Verwarm de oven 3 - 5 minuten voor. • Tijdens de bereiding moet de ovendeur dicht blijven. • Giet bij het braden van vlees een beetje water in de opvangbak op de eerste steunhoogte om rookvorming en vetspatten zoveel mogelijk te voorkomen. • Het is raadzaam de voedingsmiddelen tijdens de bereiding regelmatig om te draaien.
TURBOGRILL	<ul style="list-style-type: none"> • Voor het grillen van grote stukken vlees (rosbief, braadstuk, rollades). • Tijdens de bereiding moet de ovendeur dicht blijven. • Giet bij het braden van vlees een beetje water in de opvangbak op de eerste steunhoogte om rookvorming en vetspatten zoveel mogelijk te voorkomen. • Draai het vlees tijdens de bereiding regelmatig om.
ONTDOOIEN	<ul style="list-style-type: none"> • Voor het ontdooien van voedingsmiddelen bij kamertemperatuur. • Laat het voedingsmiddel in zijn verpakking zitten om uitdrogen te voorkomen.

GERECHTEN	Functie	Steunhoogte (vanaf bodem)	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd (min).
Lamsvlees/kalfsvlees/rundvlees/varkensvlees		2	190-210	90-110
Kip, konijn, eend		2	190-200	65-85
Kalkoen/gans		2	190-200	140-180
Vis		2	180-200	50-60
Gevulde tomaten en paprika/aardappelen in de oven		2	180-200	50-60
Luchtig gebak		2	170-180	45-55
Taarten met vulling		2	180-200	60-90
Koekjes		2	170-180	35-45
Lasagna		2	190-200	45-55
Brood/pizza		2	200-225	40-50/15-18
Toast		3/4	250	1,5-2,5
Schnitzels/worstjes/spiezen		3/4	250	35-45
Gegratineerde groenten		3	250	5-8
1/2 kip		3	250	40-50
Hele kip		2/3	200-225	55-65
Rosbief		2	200-250	35-45
Rollade		2/3	200-225	60-70
Vis (heel)		3	190-200	40-50

N.B.: temperaturen en bereidingstijden gelden ongeveer voor 4 porties.