

## ACCESSOIRES



## DE OVEN GEBRUIKEN

Draai de functieknop op de gewenste functie. Draai de thermostaatknop met de klok mee op de gewenste temperatuur en druk op de toets "ok". De oven gaat aan.

Het indicatielampje "▼" naast °C op het display van de oven gaat uit als de ingestelde temperatuur is bereikt. Draai de knoppen aan het einde van de bereidingstijd op "0".

Als u de grill gebruikt, wordt geadviseerd om de thermostaat van de oven in te stellen op 250°C. Deze waarde kan verlaagd worden als er een minder hoge temperatuur nodig is.

## Tabel ovenfuncties

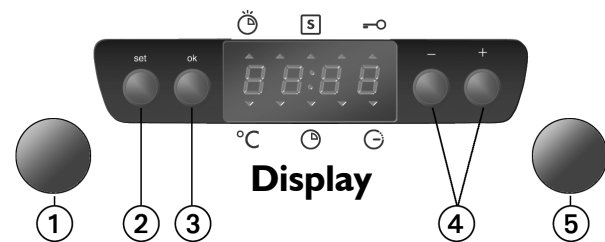
Functie	Beschrijving functie
0	Oven uit
	OVENLAMPJE Inschakeling van het ovenlampje.
	STATISCH Deze functie is geschikt voor het bereiden van elk soort gerecht op één steunhoogte. De oven voorverwarmen op de gewenste temperatuur en het gerecht in de oven plaatsen zodra wordt aangegeven dat de ingestelde temperatuur is bereikt. Aanbevolen wordt voor de bereiding de tweede of derde steunhoogte te gebruiken. Deze functie is ook geschikt voor het bereiden van kant-en-klare diepvriesproducten; volg de aanwijzingen op de verpakking.
	VENTILATOR Voor het bereiden van taarten met een vloeibare vulling (hartig of zoet), pizza's op enkele of dubbele steunhoogte. 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 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.
	TURBOHETELUCHT Voor het bereiden op één steunhoogte, bv. fruit, taarten, groente, pizza of gevogelte.
	THERMOVENTILATOR Voor het bereiden van gerechten die dezelfde bereidingstijd hebben, zonder voorverwarming op één of meerdere steunhoogtes (bv. vis, groenten, taart), zonder dat er geuren van het ene naar het andere gerecht overgebracht worden.
	SPECIALE FUNCTIE <b>Pizza:</b> deze functie is geschikt voor het bereiden van zelfgemaakte pizza. De oven verwarmt automatisch voor tot de juiste temperatuur voor de bereiding. Plaats het gerecht zodra wordt aangegeven dat de temperatuur is bereikt. <b>Warmhouden:</b> ideale functie voor het warm en krokant houden van zojuist bereide gerechten (bv. vlees, gefrituurde gerechten of ovenschotels)

RECEPT	FUNCTIE	VOOR- VERWARMEN	STEUNHOOGTE (van onder)	TEMP (°C)	TIJD (min)	ACCESSOIRES EN OPMERKINGEN
Luchtig gebak		X	2	160 - 180	35 - 55	rooster + taartvorm
Koekjes/taartjes		X	3	170 - 180	15 - 40	bakplaat
Soesjes		X	3	180	30 - 40	bakplaat
Pasteitjes/Bladerdeeghapjes		X	3	180 - 200	20 - 30	bakplaat
Meringues		X	3	90	120 - 130	bakplaat
Lamsvlees/kalfsvlees/ rundvlees/ varkensvlees		X	2	190 - 200	90 - 110	opvangbak of rooster + ovenschaal
Kip/ konijn/eend		X	2	190 - 200	65 - 85	opvangbak of rooster + ovenschaal
Kalkoen/gans		X	2	190 - 200	140 - 180	opvangbak of rooster + ovenschaal
Vis uit de oven/in folie (filet, heel)		X	2	180 - 200	50 - 60	opvangbak of rooster + ovenschaal
Lasagne/pasta uit de oven/cannelloni/ovenschotels		X	2	190 - 200	45 - 55	rooster + ovenschaal
Brood / Focaccia		X	2	190 - 230	15 - 50	opvangbak of bakplaat
Pizza		X	2	auto	10 - 15	opvangbak of bakplaat
Toast		X	4	200	2 - 5	rooster
Gegratineerde groenten		X	3	200	15 - 20	rooster + ovenschaal
Moten gegrilde visfilet		X	3	200	30 - 40	rooster + ovenschaal
Worstjes/spiezen/spareribs/ hamburgers		X	4	200	30 - 50	rooster + opvangbak met water op de eerste steunhoogte, halverwege omdraaien
Gevulde taarten (cheesecake, strudel, appeltaart)		X	1	180 - 200	50 - 60	opvangbak of rooster + ovenschaal
Hartige taarten (groentetaart, quiche)		X	1	180 - 200	35 - 55	rooster + taartvorm
Gevulde groenten (tomaten, paprika's, courgettes, aubergines)		X	2	180 - 200	40 - 60	rooster + ovenschaal
Hartige taarten (groentetaart, quiche)		X	1 en 3	180 - 190	45 - 55	rooster + ovenschaal De steunhoogtes halverwege de bereiding omkeren
Pizza's/focaccia's		X	1 en 3	230 - 250	12 - 30	bakplaat + opvangbak De steunhoogtes halverwege de bereiding omkeren
Gebraden kip		-	2	200	55 - 65	rooster + opvangbak met water op de eerste steunhoogte
Geb. aardappelen		-	3	200	45 - 55	opvangbak
Rosbief rosé		-	3	200	30 - 40	rooster + opvangbak met water op de eerste steunhoogte
Lamsbout/Schenkel		-	3	200	55 - 70	rooster + opvangbak
Koekjes/taartjes		-	1 en 3	160 - 170	20 - 40	steunhoogte 3 bakplaat steunhoogte 1 opvangbak
Soesjes		-	1 en 3	180	35 - 45	steunhoogte 3 bakplaat steunhoogte 1 opvangbak
Pasteitjes/Bladerdeeghapjes		-	1 en 3	180 - 200	20 - 40	steunhoogte 3 bakplaat steunhoogte 1 opvangbak
Lasagne en vlees		-	1 en 3	200	50 - 100	steunhoogte 3 rooster + ovenschaal steunhoogte 1 opvangbak
Vlees en aardappelen		-	1 en 3	200	45 - 100	steunhoogte 3 rooster + ovenschaal steunhoogte 1 opvangbak
Vis en groente		-	1 en 3	180	30 - 50	steunhoogte 3 rooster + ovenschaal steunhoogte 1 opvangbak
Meringues		-	1 en 3	90	120 - 150	steunhoogte 3 bakplaat steunhoogte 1 opvangbak

Opmerking: temperaturen en bereidingstijden gelden voor ongeveer 4 porties.

# GEBRUIKSAANWIJZING VOOR DE ELEKTRONISCHE TIMER

## Elektronische timer



- 1 Functieknop
- 2 Programmeertoets: ("set")
- 3 Bevestigingstoets ("ok")
- 4 Wijzigingstoetsen tijdswaarden ("-" "+")
- 5 Thermostaatknop



## De oven inschakelen

Nadat de oven voor het eerst is aangesloten op het elektriciteitsnet of na een stroomuitval verschijnt er "12:00" op het display.

### De klok instellen en wijzigen:

1. Druk op de toets "ok". Op het display knippert de uursaanduiding.
2. Druk op de toets "-" of "+" om het uur in te stellen.
3. Druk op "ok" en "-" of "+" om de minuten in te stellen.
4. Druk op de toets "ok" om te bevestigen.

### De tijd wijzigen:

Houd de toets "ok" 2 sec. ingedrukt totdat de tijd op het display knippert. Herhaal de bovenstaande handelingen.

## De bereidingsfunctie instellen:

1. Draai de knop (1) op de gewenste functie.
2. Draai de knop (5) om de temperatuur in te stellen.
3. Bevestig door op de toets "ok" te drukken; de oven treedt in werking. Het indicatielampje ▼ bij °C gaat uit zodra de ingestelde temperatuur bereikt is.

### De temperatuur wijzigen:

1. Draai de knop (5) en stel de nieuwe gewenste temperatuur in.

### Waarschuwing:

Om een willekeurige instelling te annuleren draait u de knop (1) op "0". Anders drukt u op "ok" om de oven uit te schakelen en de eerder ingestelde functies te behouden.

## De bereidingsduur instellen:

Stel de bereidingsduur in (beschikbaar voor alle functies, behalve de speciale functies) om de oven voor een bepaalde tijdsduur te starten. Aan het eind van de ingestelde tijd gaat de oven automatisch uit. De bereidingsduur kan maximaal worden geprogrammeerd op 6 uur.

1. Stel de functie en de temperatuur in (zie het hoofdstuk: "De bereidingsfunctie instellen") tot aan punt 2 zonder te bevestigen met de toets "ok".
2. Druk op de toets "set" (op het display gaat het indicatielampje ▼ bij het symbool voor de bereidingsduur branden (D) en selecteer binnen 8 minuten de gewenste bereidingsduur met behulp van de toetsen "-" of "+".
3. Bevestig door op de toets "ok" te drukken. De oven gaat aan en op het display verschijnt de tijd die nog resteert tot het einde van de bereiding.
4. Om de eerder ingestelde temperatuur te wijzigen draait u de knop (5). Na 5 seconden verschijnt de resterende tijd weer.

### Op het display verschijnt **End**:

Bij het verstrijken van de eerder ingestelde tijd verschijnt **End** op het display en klinkt er een geluidssignaal.

De oven gaat automatisch uit.

De bereidingsduur kan met de toetsen "-" "+" worden gewijzigd. Ga naar punt 3 van hoofdstuk "De bereidingsduur instellen".

1. Draai de knop (1) op "0"

Op het display verschijnt de tijd van de dag weer.

Om de bereidingsduur te verlengen gebruikt u de toets "-" of "+".

## Het tijdstip voor het einde van de bereiding instellen

Hiermee kan van te voren het tijdstip voor het einde van de bereiding worden ingesteld. De tijd kan maximaal worden geprogrammeerd op 23 uur en 59 minuten.

1. Volg de punten 1 en 2 van het hoofdstuk "De bereidingsduur instellen"
  2. Druk op de toets "set" om het tijdstip van het einde van de bereidingsduur in te stellen; het indicatielampje ▼ gaat branden ter hoogte van het symbool (C).
  3. Stel het tijdstip voor het einde van de bereidingsduur in met de toetsen "-" "+".
  4. Druk op "ok" om het tijdstip voor het einde van de bereiding te bevestigen.
- De oven gaat automatisch aan op het tijdstip voor het einde van de bereiding minus de bereidingsduur: op het display gaan de indicatielampjes ▼ ▼ boven de symbolen (C) (C) branden.

## Speciale functies

Draai de knop (1) op de functie (S), het indicatielampje ▲ bij het symbool (S) gaat branden.

### Opwarmen

Hiermee kan de oven op een constante temperatuur van 80°C worden gehouden.

1. Draai de knop (5) op het symbool (S).
2. Druk op de toets "ok" om te bevestigen.
3. Zodra de temperatuur van 80°C is bereikt, gaat het indicatielampje ▼ bij °C uit. Op het display gaat een door de fabriek ingestelde tijd van 5 minuten knipperen en er klinkt een geluidssignaal.
4. Plaats het gerecht in de oven.
5. De ingestelde tijd kan met de toetsen "+" "-" worden gewijzigd.
6. Druk op de toets "ok" om te bevestigen.
7. Bij het verstrijken van de ingestelde tijd gaat de oven automatisch uit, op het display verschijnt **End** en er klinkt een geluidssignaal.

### Pizza

Functie met een constante temperatuur van 250°C, geschikt voor het bereiden van pizza's.

1. Draai de knop (5) op het symbool (P).
2. Druk op de toets "ok" om te bevestigen.
3. Zodra de temperatuur van 250°C is bereikt, gaat het indicatielampje ▼ bij °C uit. Op het display gaat een door de fabriek ingestelde tijd van 12 minuten knipperen en er klinkt een geluidssignaal.
4. Plaats het gerecht in de oven.
5. De ingestelde tijd kan met de toetsen "+" "-" worden gewijzigd.
6. Druk op de toets "ok" om te bevestigen.
7. Bij het verstrijken van de ingestelde tijd gaat de oven automatisch uit, op het display verschijnt **End** en er klinkt een geluidssignaal.

## Timer

De timer kan alleen worden gebruikt als de oven niet in werking is. Er kan een tijd van hoogstens 6 uur worden ingesteld.

### De timer instellen:

1. Houd de knop (1) op "0". Op het display verschijnt de tijd van de dag.
2. Druk op de toets "set". Het indicatielampje ▲ bij het symbool (C) gaat branden. Gebruik de toetsen "-" of "+" om de gewenste tijd in te stellen.
3. Druk op de toets "ok" om de instelling te bevestigen.

Bij het verstrijken van de ingestelde tijd:

klinkt er een geluidssignaal en knippert er op het display **End**.

Druk op de toets "ok": het geluidssignaal stopt. Op het display verschijnt de tijd van de dag weer.

## Kinderbeveiliging **LOC**:

1. Zet de knoppen (1) en (5) op "0" en houd de toetsen "ok" en - tegelijkertijd 5 seconden ingedrukt. Het indicatielampje ▲ bij het symbool (C) gaat branden.
2. Na de activering van de beveiliging kan de ovenfunctie niet meer worden gebruikt.
3. Herhaal de handelingen onder punt 1 om de beveiliging uit te schakelen.

**WAARSCHUWING:** als op het display **---** wordt weergegeven maar niet knippert, betekent dit niet altijd dat de oven is uitgeschakeld. Let daarom goed op.