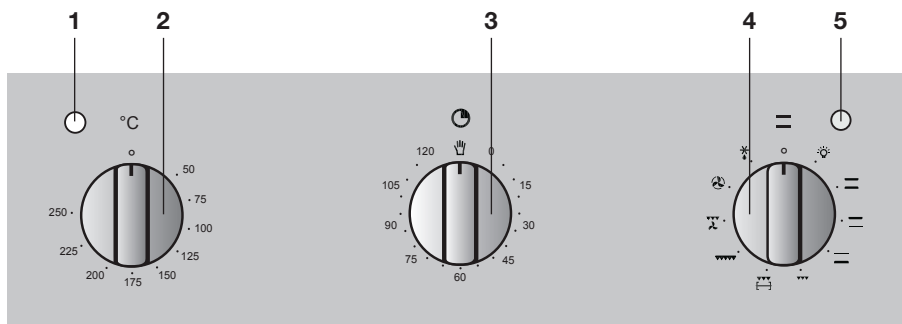


Beschrijving

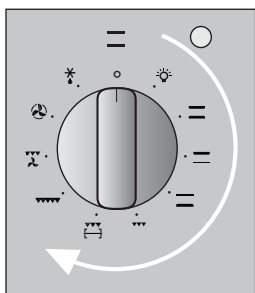


1. Oventhermostaat controlelampje
2. Thermostaatknop
3. Timerknop
4. Functieknop
5. Ovenfunctie lampje

Bediening

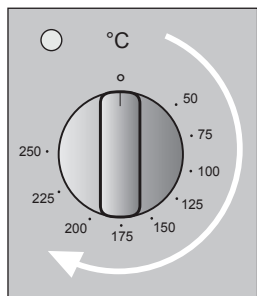
Inschakelen

1. Kies een ovenfunctie met de functieknop.
Het ovenfunctie lampje gaat branden.



Ovenfunctie	Beschrijving
	0 (uit) stand
	Ovenverlichting Het ovenlampje brandt ook als er geen ovenfunctie is ingeschakeld.
	Boven- en onderwarmte - Bij deze instelling komt de warmte van zowel het bovenste als het onderste element. Hiermee kunt u op één niveau gerechten bereiden, wat met name geschikt is voor gerechten die extra bruining vergen zoals quiches en hartige taarten. - Gratins, lasagne en ovenschotels die extra bruining aan de bovenkant vergen, kunnen ook prima worden bereid met boven- en onderwarmte. - De warmte wordt het beste verdeeld bij gebruik van het middelste niveau. Om het bruineren te verminderen, kunt u het rooster lager zetten. Om het bruineren te vermeerderen, zet u het rooster hoger.
	Bovenwarmte De warmte komt alleen van de bovenkant van de oven, zodat u uw gerechten kunt klaarmaken zoals lasagne, gehakt met een korst, bloemkool met kaas, enz.
	Onderwarmte Deze functie is uitermate geschikt voor het blind bakken van taartbodems. Tevens kan deze functie worden gebruikt om ervoor te zorgen dat het basisdeeg van quiches of hartige taarten gaar is.
	Kleine (spaar) grill De kleine grill zorgt voor snelle, directe hitte in het middelste gedeelte van de grillpan. Door de kleine grill te gebruiken voor de bereiding van kleinere hoeveelheden kunt u energie besparen.
	Grill met draaispit Raadpleeg de gebruikshandleiding voor informatie over het plaatsen van de draaispit.

Ovenfunctie	Beschrijving
	Grote (grootvlak) grill Plaats het voedsel dicht bij het element als u het snel wilt bereiden en iets verder weg voor een behoedzamer bereiding. Verwarm de grill een paar minuten voor op de hoogste stand, voordat u vlees gaat dichtschroeien of toast gaat maken. Pas indien nodig de warmteinstelling en de stand van het rooster tijdens het bereiden aan.
	Grill met ventilator Een alternatieve bereidingsmethode voor gerechten die anders met de normale grill bereid worden. Het grillelement en de hete lucht werken afwisselend, zodat de hete lucht rond de gerechten circuleert. Als u de functie grillen met hetelucht gebruikt, dient u een maximale temperatuur van 200 °C te selecteren.
	Hetelucht • U kunt tegelijkertijd verschillende soorten gerechten bereiden, die op verschillende inzetniveaus zijn geplaatst; bijv. tot maximaal drie bakplaten koekjes en minipizza's. • Voor bereiding van gerechten op één niveau, kunt u het beste de laagste niveau's gebruiken om de voortgang makkelijker in de gaten te houden.
	Ontdooistand Deze functie is bijzonder geschikt om kwetsbare levensmiddelen te ontdooien, die door opwarmen beschadigd raken, bijvoorbeeld taarten met crèmevulling, ijstaarten, gebak, brood en bakwaren van gistdeeg. Controleer of de thermostaatknop van de oven op de stand UIT staat.



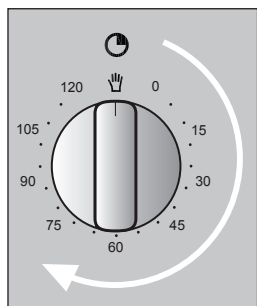
2. Kies een oventemperatuur met de thermostaatknop (50 – 250 °C).

Het controlelampje van de thermostaat gaat branden.

- ▶ Het lampje blijft branden totdat de juiste temperatuur is bereikt. Daarna gaat het aan en uit, om aan te geven dat de temperatuur wordt gehandhaafd.

3. Zet de timerknop op de stand 'handbediening' of kies, indien gewenst, een bereidingstijd (maximaal 120 minuten).

- ▶ Als de timerknop op 'handbediening' staat, schakelt de oven niet automatisch uit.
- ▶ Stelt u een tijd in, dan schakelt de oven automatisch uit als de tijd verstreken is. Draai de knop naar de maximale stand (120 minuten) en draai hem daarna terug tot de gewenste bereidingstijd.
Als de bereidingstijd is afgelopen klinkt er een geluidssignaal en wordt de oven automatisch uitgeschakeld.



Let op!

- Als de oven niet werkt controleer dan of de timerknop op 'handbediening' staat!
- Warm de lege oven altijd 10 minuten voor, om condensvorming te beperken. Wij adviseren u na elke bereiding de waterdruppels weg te vegen.
- Houd tijdens de bereiding de ovendeur altijd gesloten.
- Probeer niet om de ovendeur te sluiten als de telescopische geleiders niet volledig in de oven zitten. Hierdoor kunnen het emaille en het glas van de deur beschadigd raken.
- Plaats kookgerei nooit direct op de bodem van de oven.

Uitschakelen

Draai de ovenfunctieknop en de thermostaatknop terug op de 0 (uit) stand.

Reiniging en onderhoud

- Trek voordat u de oven gaat schoonmaken altijd eerst de stekker uit het stopcontact en laat de oven afkoelen.
- Het apparaat mag niet worden gereinigd met een stoomreiniger.
- Zorg ervoor dat de oven altijd schoon is. Reinig de oven grondig na elk gebruik. Zo kunt u verontreinigingen het makkelijkst verwijderen. Vet- of voedselresten in de oven kunnen brand veroorzaken (met name in de grillpan).
- Maak de geëmailleerde delen schoon met een sopje.
- Gebruik geen schuurmiddelen.
- Droog de onderdelen van roestvrij staal en de glasplaat met een zachte doek.
- Gebruik bij hardnekkige vlekken normaal verkrijgbare reinigingsmiddelen voor roestvrij staal of warme azijn.