







## Ovenfuncties

Het apparaat beschikt over een aantal ovenfuncties. Raadpleeg de tabel voor de gewenste functie. Raadpleeg ook de bereidingsinstructies op de verpakking van het gerecht.

Ovenfuncties	
	<p><b>Ontdooien</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• U kunt ontdooien met de ventilator van de hetelucht oven.</li> <li>• De ventilator blaast koude lucht.</li> <li>• Haal de diepvriesproducten uit de verpakking en leg ze in een schaal.</li> <li>• Schuif de schaal op het rooster in richel 3.</li> </ul>
	<p><b>Onderwarmte</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verwarming alleen door middel van het element voor onderwarmte.</li> <li>• Deze functie kan worden gebruikt voor schotels en gebakken gerechten die een echte bodemkorst of bruining nodig hebben.</li> <li>• Plaats de bakplaat of het ovenrooster op niveau 2.</li> <li>• Gebruik deze functie net voor het einde van de bak- of braadtijd.</li> </ul>
	<p><b>Bovenwarmte + onderwarmte</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verwarming door middel van de elementen voor boven- en onderwarmte.</li> <li>• Deze functie kan worden gebruikt voor traditioneel bakken en braden.</li> <li>• Plaats de bakplaat of het ovenrooster op niveau 2.</li> <li>• Voorverwarmen wordt aanbevolen.</li> </ul>
	<p><b>Bovenwarmte + onderwarmte + ventilator</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• De lucht in de oven wordt verwarmd met de elementen voor boven- en onderwarmte.</li> <li>• De ventilator in de achterwand van de oven zorgt voor circulatie van de hete lucht. Hierdoor worden de gerechten verwarmd.</li> </ul>
	<p><b>Grill</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verwarming door middel van het grillelement.</li> <li>• Deze functie kan worden gebruikt voor het grillen van een aantal belegde boterhammen en saucijsjes, en voor het roosteren van brood.</li> <li>• Plaats het ovenrooster op niveau 4 en de bakplaat op niveau 2.</li> <li>• Houd het bereidingsproces steeds in de gaten. Door de hoge temperatuur kan het gerecht snel aanbranden.</li> </ul>
	<p><b>Grill + ventilator</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• U kunt grillen met heteluchtcirculatie.</li> <li>• De stralingswarmte wordt door de ventilator verspreid rond het gerecht.</li> <li>• Het gecombineerde effect van de grill en de ventilator geeft uw voedsel een perfecte knapperigheid en is ideaal voor grillgerechten.</li> <li>• Warm de oven 5 minuten voor.</li> <li>• Schuif het rooster in de bovenste roosterpositie.</li> <li>• Plaats vervolgens een bakplaat op roosterpositie 3 om het vet van het gerecht op te vangen.</li> </ul>