



Voor de keuken van uw leven



Voor de keuken van uw leven

## GEBRUIKSAANWIJZING INBOUWOVENS

**3565 FC/E02**

ATAG ETNA PELGRIM HOME PRODUCTS B.V.  
AFDELING SERVICE  
POSTBUS 249  
6920 AE DUIVEN

Code: 035480/007

- NL -

## MECHANISCHE PROGRAMMEERKNOP MET START/EINDE BEREIDINGSTIJD

### INSTRUCTIES EN WERKING


U kunt de klok instellen door knop B in te drukken en deze linksom te draaien totdat de gewenste tijd verschijnt.

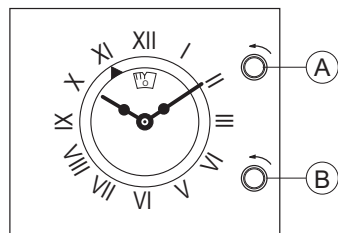
De starttijd kunt u intellen door knop A in te drukken en deze linksom te draaien totdat de gewenste starttijd verschijnt.

De kooktijd stelt u in door knop B linksom te draaien (knop niet in drukken!) totdat de gewenste kooktijd verschijnt.

Het eind van de kooktijd wordt aangekondigd door een alarmbel.

Deze bel is uit te schakelen door knop B op positie I te zetten. (knop niet indrukken).

Handmatig werking: Draai knop B op positie I u  (knop niet indrukken).



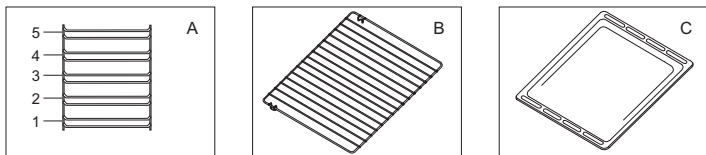
### Bakvormen en serviesgoed

In de oven mag u alleen warme bestendig keukengerei gebruiken, dat minimaal 300°C kan verdragen; metalen bakvormen, aluminiumfolie, ovensvast glas, keramiek, glaskeramiek en ovensvast aardewerk.

De aard van het gebruikte keukengerei kan het eindresultaat beïnvloeden; zo geven bv. donker gekleurde bakvormen een snellere en betere bruinkleuring van gebak dan licht gekleurde bakvormen.

### Ovenniveau's

De verschillende ovenniveau's zijn in figuur A aangegeven. De 1° richel is de laagste stand, de 5° richel de hoogste.



### Ovenaccessoires

Afhankelijk van het type kan uw oven uitgerust zijn met de volgende accessoires:

#### Rooster: (fig. B)

Hierop worden gebak en ovengerechten gezet die in een bakvorm of een ovenschotel worden bereid. Ook kan voedsel, bv. vlees bij het grillen, direct op het rooster worden geplaatst.

#### Bakplaat: (fig. C)

Deze plaat wordt gebruikt voor het bakken van koekjes, soesjes, pizza's en alle andere soorten gerechten die zonder bakvorm worden gebakken. Voor een goede warmte verdeling dient de bakplaat met de ongelijke zijde naar achteren gericht, in de oven te worden geplaatst.

## REINIGEN EN ONDERHOUD

Wacht totdat het apparaat is afgekoeld voordat u het gaat reinigen.

Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact of schakel de hoofdschakelaar uit. Reinig de gemailleerde, verchroomde en geschilderde onderdelen met warm water en zeep of een niet-corrosief vloeibaar reinigingsmiddel.

Reinig roestvrijstalen onderdelen met brandspiritus van een geschikte oplossing.

Reinig aluminium onderdelen of randen met watten of een lap met vaseline of olie op basis van zaden. Reinigen en vervolgens afnemen met brandspiritus. Gebruik nooit schuurmiddelen, corrosieve reinigingsmiddelen, bleekmiddelen of zuur om de oven te reinigen.

Laat geen corrosieve of zure substanties (citroensap, azijn, etc) achter op gemailleerde, geschilderde of roestvrijstalen onderdelen.

### De ovendeur verwijderen (Fig. 7)

Om het reinigen te vergemakkelijken kunt u de ovendeur als volgt verwijderen: plaats haak A (fig. 7) in scharniergleuf B. Zet de deur halfopen en trek de deur met beide handen naar u toe, totdat deze losraakt. Om de deur terug te plaatsen voert u dezelfde handeling in omgekeerde volgorde uit. Let daarbij op dat u de twee sectoren C op juiste wijze terugplaatst.

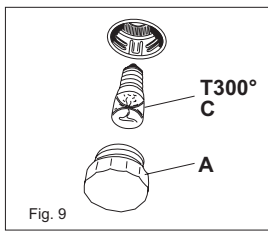
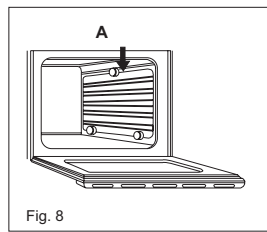
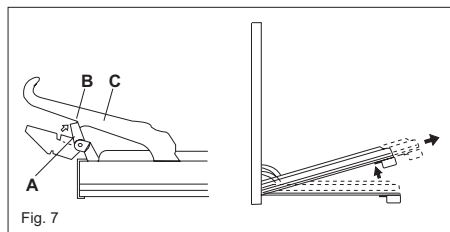
### Panelen (Fig. 8)

Druk de haken iets naar beneden om het frame te verwijderen.

### Ovenlicht (Fig. 9)

De ovenlamp is een speciaal soort gloeilamp die bestand is tegen hoge temperaturen. U kunt deze als volgt vervangen: haal de stekker van de oven uit het stopcontact of schakel de hoofdschakelaar uit. Verwijder het beschermende glas (A) en vervang de opgebrande lamp door een lamp van hetzelfde type. Plaats het beschermende glas terug.

**Belangrijk:** wanneer u besluit om de oven niet meer te gebruiken, dient u deze onbruikbaar te maken door het elektriciteitsnoer door te knippen nadat u dit uit het stopcontact hebt gehaald. In gebruik geraakte apparatuur kan gevaarlijk zijn wanneer kinderen ermee spelen. Om die reden is het aan te raden de oven veilig te maken.



## INBOUWMATEN

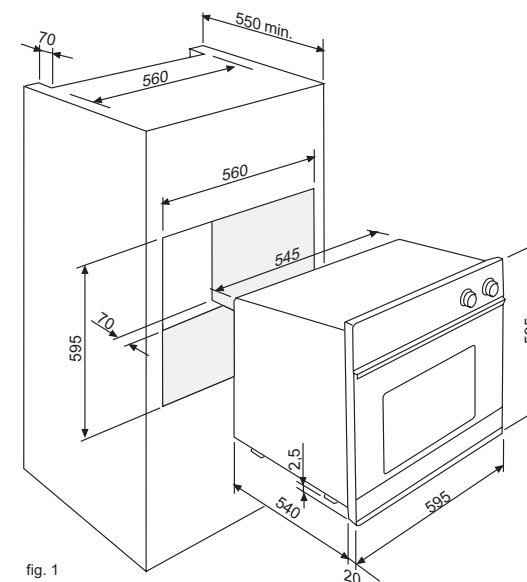


fig. 1

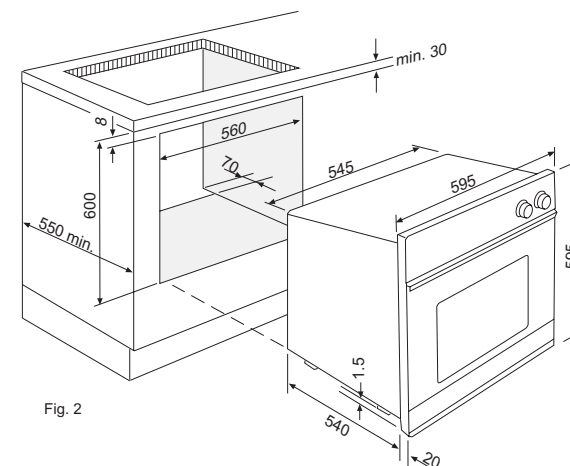


Fig. 2

## ALGEMENE WAARSCHUWINGEN

Lees alle instructies in dit boekje aandachtig. Het boekje bevat belangrijke informatie over het veilig installeren, gebruiken en onderhouden van het apparaat, evenals nuttige tips om het beste uit uw oven te halen. Bewaar dit boekje op een veilige plaats om het in de toekomst te kunnen raadplegen. Controleer, nadat u de verpakking verwijderd heeft, of het apparaat niet beschadigd is.

Houd de verpakkingsmaterialen (plastic bekleding, polystyreenschuim) buiten bereik van kinderen.

**BELANGRIJK: gebruik de ovendeurhendel niet om het apparaat te verplaatsen of uit de verpakking te halen.**

## WAARSCHUWING MET BETREKKING

## TOT HET MILIEU

## Verpakkingsafval

Gooi de verpakking van uw apparaat niet in de vuilnisbak, maar scheid de verschillende materialen (bijv. folie, karton, polystyreen) volgens de plaatselijke regels voor afvalverwerking.

## LET OP

Ovens worden per definitie heet, vooral de glazen deur.

Zorg er daarom altijd voor dat kinderen niet in de buurt komen van de oven wanneer deze aanstaat en vooral wanneer de grill wordt gebruikt.

Wanneer u de oven voor de eerste keer aanzet, kan er scherpijkende rook ontstaan. Dit wordt veroorzaakt doordat de kleefstof op de isolatiepanelen rondom de oven verhit worden. Het is normaal dat dit gebeurt. Wacht in dit geval totdat de rook is verdwenen voordat u voedsel in de oven zet. **Grill of bak nooit op de ovenplaat.**

## BELANGRIJK

Dit apparaat mag uitsluitend worden gebruikt voor het bereiden van voedsel.

Ieder ander gebruik van het apparaat (zoals het verwarmen van een ruimte) is ongeschikt en daardoor gevaarlijk.

De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die ontstaat door onjuist en onredelijk gebruik van het apparaat.

De volgende basisregels dienen in acht te worden genomen bij het gebruik van elektrische apparatuur:

- haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u het apparaat reinigt of onderhoudt.

- trek nooit aan het snoer wanneer u de stekker uit het stopcontact wilt halen.

- raak een apparaat nooit aan wanneer uw handen of voeten nat of vochtig zijn.

- bedien een apparaat nooit wanneer u blootsvoets bent.

- laat kinderen of gehandicapten het apparaat nooit zonder toezicht gebruiken.

- in geval van onachtzaam gebruik van de ovendeurscharnieren kunt u uw handen bezeren.

- wanneer het apparaat kapotgaat en/of niet goed werkt het apparaat uitschakelen en er verder niet aanzitten.

Reparaties dienen uitsluitend door een erkende reparateur uitgevoerd te worden. Zorg ervoor dat uitsluitend originele reserveonderdelen worden gebruikt.

Wanneer het bovenstaande advies niet wordt opgevolgd kan de veiligheid van het apparaat worden aangetast.

## SPECIFICATIE

De ovens zijn ontworpen voor gebruik met een eenfasige wisselstroom van 230V 50 Hz. Wij raden u echter aan om, voordat u het apparaat installeert, deze specificaties op het etiket op de achterzijde van het apparaat altijd te controleren.



De onderdelen van dit apparaat die in contact kunnen komen met voedingsmiddelen zijn conform de bepalingen van de EEG-richtlijn 89/109. Bovendien is dit apparaat conform de Europese richtlijnen 89/336/CEE, 73/23/CEE en volgende veranderingen.

## HET APPARAAT INSTALLEREN

De installatie dient volgens de instructies uitgevoerd te worden door een vakkundige. De fabrikant kan op geen enkele manier aansprakelijk worden gesteld voor schade aan personen, dieren of zaken die te wijten is aan een onjuiste installatie.

## HET APPARAAT MONTEREN

Plaats het apparaat in zijn omgeving (onder een werkblad of op een ander apparaat) door schroeven te plaatsen in de 4 gaten die in het frame van de oven te zien zijn wanneer de ovendeur openstaat.

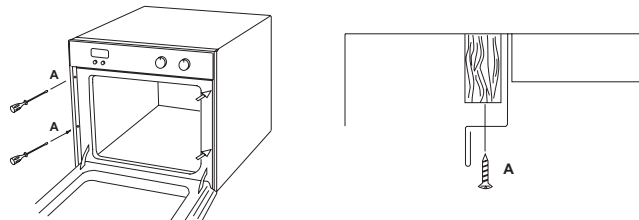


Fig. 3

## INDICATIEVE TIJDEN EN TEMPERATUREN VOOR HET BAKKEN MET EEN VENTILATOROVEN

Hoeveelheid		Oventemperatuur in °C	Richel vanaf de bodem	Bereidingstijd in minuten
<b>GERECHT</b>				
	<i>Zacht deeg:</i>			
	Cake	175	2e richel	45
	Biscuitgebak	170	2e richel	35
	Taart	170	2e richel	40
	<i>Zandkoek:</i>			
	Appeltaart	200	2e richel	35
	Taart	200	3e richel	30
	<i>Zuurdeeg:</i>			
	Cake	170	2e richel	35
	Tulband	170	2e richel	40
	Koekjes	180	2e richel	25
	<i>Schuim:</i>			
	Meringue	110	1e en 2e richel	35
	<i>Bladerdeeg:</i>			
	Kleine vol-au-vent	200	2e richel	20
<b>VLEES</b>				
<i>Varkensvlees:</i>				
1 kg.	Gebraad	220	2e richel	90
1 kg.	Lapje vlees	200	1e richel	60
1 kg.	Filet	200	1e richel	60
1 1/2 kg.	Bout	200	1e richel	90
1 kg.	Rollade	180	2e richel	85
1 1/2 kg.	Worst	170	1e richel	45
<i>Rundvlees:</i>				
1 kg.	Spit	220	1e richel	95
1 kg.	Filet	220	1e richel	75
1 kg.	Rosbief	240	2e richel	45
1 kg.	Gepofte aardappelen	230	1e richel	45
<i>Kalfsvlees:</i>				
1 kg.	Bout	200	1e richel	95
1 kg.	Gebraad	180	2e richel	90
2 kg.	Kluif	180	1e richel	100
1 kg.	Borst	180	1e richel	60
<i>Lamsvlees:</i>				
1 kg.	Bout	200	2e richel	95
1 kg.	Schouder	175	1e richel	70
<i>Schapenvlees:</i>				
1 kg.	Schouder	180	1e richel	85
1 1/2 kg.	Bout	200	1e richel	90
1 1/2 kg.	Borst	180	1e richel	70
<i>Wild:</i>				
1 kg.	Gebraden fazant	200	1e richel	70
2 kg.	Gebraden haas	175	1e richel	75
	Konijn	175	1e richel	75
<i>Gevogelte:</i>				
1 1/2 kg.	Kalkoen	180	2e richel	70
1 kg.	Pareihoen	180	2e richel	65
2 kg.	Eend	180	1e richel	90
1 kg.	Kip	175	2e richel	75
1 kg.	Gepeperde kip	200	1e richel	75
<b>VIS:</b>				
1 1/2 kg.	Dentex	180	1e richel	45
1 kg.	Gegratineerde tong	200	1e richel	25
<b>ALLERLEI:</b>				
	Lasagne	200	2e richel	40
	Cannelloni	200	2e richel	40
	Pizza	200	1e en 2e richel	45
	Maraschino-pudding	175	1e richel	45
	Roomsoes	175	2e richel	20
	Soufflé	175	1e richel	35
	Gepofte appels	180	1e richel	60

**INDICATIEVE TIJDEN EN TEMPERATUREN VOOR HET BAKKEN MET EEN CONVECTIONELE OVEN**

Hoeveelheid		Oventemperatuur in °C	Richel vanaf de bodem	Bereidingstijd in minuten
<b>GERECHT</b>				
	<i>Zacht deeg:</i>			
	Cake	175	1e richel	40-50
	Biscuitgebak	170	1e richel	30
	<i>Zandkoek:</i>	180-190	1e richel	20-30
	<i>Zuurdeeg:</i>			
	Paradise cake	160	1e richel	40-45
	Margareth cake	160	1e richel	40-45
	Chocoladecake	160	1e richel	25-35
	<i>Schuim</i>			
	Meringue	100	1e richel	90
	<i>Bladerdeeg:</i>			
	Vol-au-vent	200	1e richel	20
	Bladerdeeg	200	1e richel	20
<b>VLEES</b>				
1 1/2 kg.	Roast-Beef	190	1e richel	90
1 kg.	Kalfsgebraad	150-160	1e richel	120-150
2 kg.	Kalfs stooftvlees	170-190	1e richel	60-90
1 1/2 kg.	Lamsgebraad	150-160	1e richel	60-75
1 1/2 kg.	Ramsgebraad	150-160	1e richel	50-60
1 1/2 kg.	Bil van Gembs	200	1e richel	90
1 1/2 kg.	Bil van everzwijn	190	1e richel	120
<b>GEVOGELTE:</b>				
2 kg.	Gebraden duif	150-160	1e richel	45
4 kg.	Kalkoen	150	1e richel	180-240
2 1/2 kg.	Gans	160	1e richel	240-270
2 1/2 kg.	Eend	175	1e richel	90-150
1 1/2 kg.	Kip	170	1e richel	60-80
2 1/2 kg.	Haan	170	1e richel	120-150
<b>VIS:</b>				
1 kg.	Forel	200	1e richel	15-25
	Kabeljauw	190	1e richel	50
<b>ALLERLEI:</b>				
	Lasagne	200	1e richel	40
	Soufflé	180-200	1e richel	20
	Roomsoes (beignets)	200	1e richel	20
	Pizza	200	1e richel	20

Voor de meest efficiënte luchtcirculatie dient de oven gemonteerd te worden volgens de afmetingen die getoond worden in fig. 1-2 op pagina 3. **Het achterpaneel van de kast dient verwijderd te worden, zodat de lucht vrij kan circuleren. Het paneel waarop de oven wordt gemonteerd dient aan de achterkant een tussenruimte van ten minste 70 mm te bevatten.**

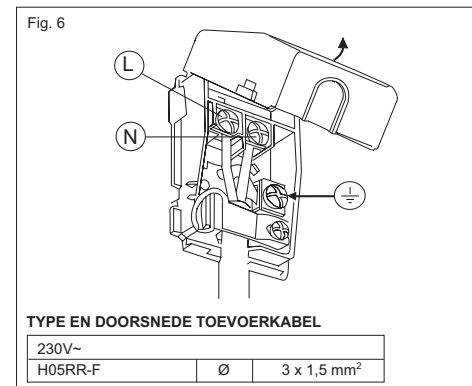
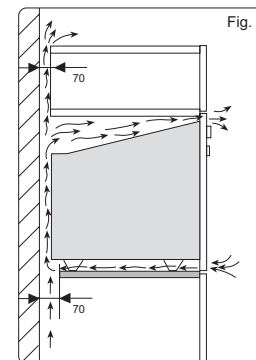
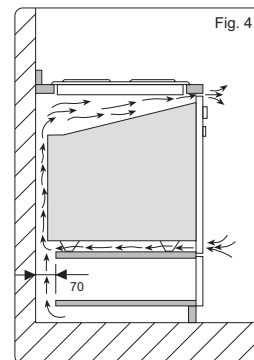
**N.B.:** aangezien ovens op kookplaten worden afgestemd, is het noodzakelijk om de instructies op te volgen in het boekje dat geleverd wordt bij het andere apparaat.

**BELANGRIJK**

Een inbouwoven kan alleen goed werken wanneer de kast van het juiste type is.

De panelen van de aangrenzende meubels dienen hittebestendig te zijn. Vooral wanneer de aangrenzende meubels gemaakt zijn van fineerhout, dienen de kleefstoffen bestand te zijn tegen een temperatuur van 120 °C. Plastic materialen of kleefstoffen die niet bestand zijn tegen deze temperatuur zullen vervormen of loslaten.

Wanneer het apparaat gemonteerd is mag het, gezien de veiligheidsvoorschriften, niet mogelijk zijn om contact te maken met de elektrische onderdelen. Alle beschermende onderdelen dienen zodanig te zijn bevestigd dat zij slechts met behulp van gereedschap verwijderd kunnen worden.


**AANSLUITING OP HET ELEKTRICITEITSNET**

**HET APPARAAT DIEN VOLGENS DE GELDENDE REGELS EN UITSLUITEND DOOR EEN ERKENDE INSTALLATEUR AANGESLOTEN TE WORDEN.**

**WAARSCHUWING: DIT APPARAAT DIENT GEAARD TE ZIJN**

Controleer of het nominale vermogen van de elektriciteitsaansluiting en de stopcontacten geschikt is voor het maximumvermogen van het apparaat zoals aangegeven is op het specificatieplaatje. Steek de stekker in een stopcontact dat voorzien is van een derde contact dat correspondeert met de aardverbinding. Deze dient juist aangesloten te zijn. Wanneer het apparaat niet met een stekker wordt geleverd, monteer dan een voorgeschreven stekker op het snoer die het vermogen dat op het specificatieplaatje vermeld wordt aankan. **De massadraad is geel/groen.** Wanneer de stekker die op het apparaat is gemonteerd en het stopcontact incompatibel zijn, laat een vakkundige dan het juiste type stekker monteren. Deze persoon dient er ook voor te zorgen dat de dikte van het snoer geschikt is voor het vermogen dat door het apparaat wordt geabsorbeerd. De aansluiting op het elektriciteitsnet kan ook plaatsvinden door een eenfasige schakelaar met een minimale tussenruimte tussen de contacten van 3 mm te monteren, evenredig met de belasting en conform de geldende voorschriften. **De geel/groene massadraad mag niet bestuurd worden door de schakelaar.**

De stekker of de eenfasige schakelaar die gebruikt wordt voor de elektriciteitsaansluiting dient gemakkelijk bereikbaar te zijn, wanneer het apparaat eenmaal op zijn plaats staat.

**Belangrijk:** plaats het elektriciteits snoer zo dat dit nooit wordt blootgesteld aan een temperatuur die hoger is dan 50 °C boven de omgevingstemperatuur. De elektrische veiligheid van het apparaat kan alleen worden gegarandeerd wanneer het apparaat juist is aangesloten op een efficiënt gearde elektrische voedingsbron, zoals vermeld wordt in de voorschriften voor elektrische veiligheid.

**Belangrijk:** de fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor enige schade aan personen of zaken die te wijten is aan het ontbreken van een aardverbinding.


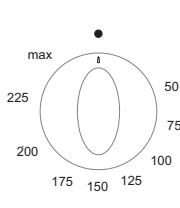









**ONDERHOUD VAN DE OVEN**

**HAAL ALTIJD DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT OF SCHAKEL DE STROOM VAN DE ELEKTRICITEITSLEIDING UIT MET BEHULP VAN DE HOOFDSCHAKELAAR VOORDAT U ONDERHOUDSWERKZAAMHEDEN AAN DE OVEN UITVOERT.**

**LET OP:** Uw fornuis kan met extra beveiligingsvoorziening om het contact met de oven mee te voorkomen, worden uitgerust. Dit hulpstuk wordt aanbevolen als er kleine kinderen zijn en kan rechtstreeks bij ons bedrijf worden besteld onder vermelding van: KIT deurbeveiliging model:(zie typeplaatje on het apparaat).

De montage-instructies worden samen met de Kit geleverd.

**MULTIFUNCTIONELE OVEN 3565 FC/E02**

 <p>KEUZEKNOP</p>	 <p>THERMOSTAAT</p>	<p>N.B.: Alle functies starten nadat de oventemperatuur met behulp van de thermostaatknop is ingesteld.</p> <p><b>De oven is uitgerust met:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• een verwarmingselement beneden</li> <li>• een verwarmingselement boven, dat, afhankelijk van de bereidingswijze, gebruikt kan worden om te grillen of te bakken.</li> <li>• een circulair verwarmingselement dat de ventilator omringt.</li> </ul>
		<p>Wanneer u de bedieningsknop in stand  draait zal het lampje branden tijdens de volgende handelingen.</p>
		<p><b>Ontdooien met ventilator</b> De lucht op omgevingstemperatuur wordt in de oven verspreid om het voedsel sneller en zonder proteïnevervalsing te ontdooien.</p>
	<p>50 + MAX</p>	<p><b>Natuurlijke convectie</b> De verwarmingselementen beneden en boven werken allebei. Dit is de traditionele bereidingswijze, zeer geschikt voor het braden van vlees en ideaal voor koekjes, gepofte appels en knapperig voedsel. U bereikt uitstekende resultaten wanneer u een richel gebruikt waarbij de temperatuur wordt ingesteld tussen 50 en MAX°C.</p>
	<p>50 + MAX</p>	<p><b>Ventilatoroven</b> De ventilator en het circulaire verwarmingselement werken allebei. De hete lucht, die ingesteld kan worden tussen 50 en MAX°C, wordt gelijkmatig verspreid in de oven. Dit is ideaal om verschillende soorten voedsel (vlees, vis) tegelijkertijd te bereiden, zonder dat de smaak en de geur worden beïnvloed. Deze functie is geschikt voor fijn gebak.</p>
	<p>50 + MAX</p>	<p><b>Medium grill</b> Deze functie is geschikt voor het grillen en gratineren van kleine hoeveelheden traditioneel voedsel.</p>
	<p>50 + 200</p>	<p><b>Totaal grill</b> Deze functie is geschikt voor het grillen en gratineren van traditioneel voedsel. De thermostaat moet tussen de 180+200°C worden gezet.</p>
	<p>50 + 200</p>	<p><b>Totaal grill met ventilator</b> De lucht die verwarmd wordt door het verwarmingselement van de grill wordt door de ventilator gecirculeerd, waardoor de warmte tussen 50 en 200 °C verspreid kan worden. De grill met ventilator vormt een perfecte vervanging voor het draaispit. U kunt tevens uitstekende resultaten bereiken met grote hoeveelheden gevogelte, worst en rood vlees.</p>
	<p>50 + MAX</p>	<p><b>Onderste verwarmingselement + ventilator</b> De lucht, die verwarmd wordt door het onderste verwarmingselement, wordt door de ventilator gecirculeerd, waardoor de warmte tussen 50 en MAX °C verspreid kan worden. Deze functie kan worden gebruikt voor het steriliseren van glazen potten.</p>

**NUTTIGE WENKEN VOOR DE BEREIDING**

In de onderstaande tabel vindt u een aantal nuttige tips voor de bereiding:

FOUTEN	OORZAKEN	OPLOSSINGEN
De korst aan de bovenkant is te donker en het onderkant is te licht	Niet genoeg warmte vanaf de onderkant	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gebruik de stand natuurlijke convectie</li> <li>- Gebruik diepere cakeblikken</li> <li>- Verlaag de temperatuur</li> <li>- Plaats de cake op een lagere richel</li> </ul>
De onderkant is donker en de korst aan de bovenkant is te licht	Te veel warmte vanaf de onderkant	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gebruik de stand natuurlijke convectie</li> <li>- Gebruik lagere bakblikken</li> <li>- Verlaag de temperatuur</li> </ul>
De buitenkant is te gaar en de binnenkant is niet gaar genoeg	Te hoge temperatuur	- Plaats de cake op een hogere richel
De buitenkant heeft een goede kleur, maar is te droog	Te hoge temperatuur	- Verlaag de temperatuur en verleng de bereidingstijd

**- Natuurlijke convectie**

Verwarm de oven 10-15 minuten voor. Vet het vlees in met een weinig olie, plaats het op de afdruiplaat en zet alles snel in de oven.

**- Grillen**

Verwarm de grill ongeveer 5 minuten voor (totdat het verwarmingselement rood is). Bereid het ongekruide of gekruide vlees voor en plaats het op de grillpan. Plaats deze op de richel aan de bovenkant. Plaats de afdruiplaat met een beetje water hieronder om het braadvocht op te vangen. De grill kan na de normale bereiding voor gratineren en bruineren worden gebruikt.

**BAKKEN MET VENTILATOR**
**- Ontdooien**

Wanneer u voedsel wilt ontdooien, legt u dit met aluminium of polyethyleen verpakking op een bord. Plaats het geheel op het rooster in het midden van de oven. Sluit de deur.

**- Ventilatoroven**

De oven hoeft niet te worden voorverwarmd, behalve voor zeer korte bereidingstijden of voor voedsel dat een aanzienlijke hoeveelheid vocht bevat (bijv. vruchtentaart), om condensatie te voorkomen. In geval van het bereiden van porties kunt u voedsel met ongeveer dezelfde bereidingstemperaturen (zelfs wanneer de tijden verschillen) op twee of meer richels plaatsen, zonder dat de smaken en geuren vermengd worden. Het is mogelijk om voedsel in de oven te plaatsen of uit de oven te halen zonder dat hierbij warmteverlies wordt veroorzaakt door het openen van de deur. De warmte wordt snel hersteld door middel van de ventilator. De bereidingstemperaturen zijn lager dan bij een convectionele oven (20 tot 30 °C voor gebak en 30 tot 40 °C voor vlees), terwijl de tijden langer zijn (50°C - 10 minuten).

**- Grill met ventilator**

Voorverwarmen is niet nodig. Het bakken vindt plaats met gesloten deur. De afstand tussen de grill en het voedsel hangt af van het vereiste resultaat:

- dichterbij voor ongaar vlees dat bruin aan de oppervlakte is
  - verder weg voor voedsel dat binnenin volkomen gaar is.
- De afdruiplaat dient op de eerste richel van onderen te worden geplaatst met een weinig water, om de vleessappen op te vangen.

**ALLERLEI**

Gemarineerd vlees en vlees zonder bot is eerder gaar dan ander vlees. U kunt controleren in hoeverre het vlees gaar is door er met een vork in te prikken: wanneer het niet meegeeft is het vlees goed gaar. Wacht ten minste 15 minuten voordat u het vlees snijdt, om het vleessap te kunnen laten bezinken. Als het vlees gelardeerd of met spek bedekt is mag het niet bij te hoge temperaturen bereid worden, om spatten te voorkomen. Taartdeeg dient gedurende 2/3 van de bereidingstijd zonder vulling gebakken te worden, waarna het deeg gevuld kan worden. De resterende bereidingstijd is afhankelijk van de garnering (fruit, jam). Zacht deeg mag niet te vloeibaar zijn, aangezien hierdoor de bereidingstijd langer wordt. Plaats pannen niet direct op de ovenplaat, aangezien de warmte die van onder komt dan niet kan ontsnappen. Hierdoor kan de emailaag barsten of breken.

**Naloopstand koelventilator**

De oven en de keukenkastjes koelen sneller af door na gebruik enige tijd af te koelen met behulp van de koelventilator. Dit komt de levensduur van de oven en de keukenkastjes ten goede, met name als de keukenkastjes (kastdeurtjes) overtrokken zijn met een kunststofolie. 1. Sluit de ovendeur. - 2. Zet de thermostaatknop op 0. - 3. Kies ovenfunctie. De ventilator schakelt in. Schakel de ovenfunctie uit nadat de oven voldoende is afgekoeld.