



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

### ACCESSOIRES

Rooster - Opvangbak

### 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".

### KOOKWEKKER

Met de kookwekker kunt u een bereidingstijd van 1 tot 60 minuten instellen. Om de kookwekker in te stellen, draait u de knop eerst helemaal naar rechts en vervolgens terug naar het gewenste aantal minuten. Bij het aflopen van de ingestelde tijd hoort u een geluidssignaal.

### Tabel ovenfuncties

Funcie	Beschrijving functie
<b>0 OVEN UIT</b>	-
<b>OVENLAMPJE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Inschakeling van het ovenlampje.</li> </ul>
<b>VERWARMINGSELEMENT ONDERWARMTE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Voor het afmaken van de bereiding van vruchten- of kwarktaarten of voor het indikken van sauzen.</li> <li>Gebruik deze functie de laatste 10/15 minuten van de bereidingstijd.</li> </ul>
<b>STATISCH</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Voor het braden van vlees, vis en gevogelte op één steunhoogte.</li> <li>Verwarm de oven voor op de gewenste bereidingstemperatuur en plaats het gerecht in de oven wanneer het rode lampje van de thermostaat uitgaat.</li> <li>Aanbevolen wordt de tweede of derde steunhoogte te gebruiken.</li> </ul>
<b>GRILL</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Voor het grillen van ribkarbonades, spiezen, worstjes, het gratineren van groente en geven van een bruin korstje aan brood.</li> <li>Verwarm de oven 3 - 5 minuten voor.</li> <li>Tijdens de bereiding moet de ovendeur dicht blijven.</li> <li>Giet bij het braden van vlees een beetje water in de opvangbak op de eerste steunhoogte om rookvorming en vetspatten zoveel mogelijk te voorkomen.</li> <li>Het is raadzaam het vlees tijdens de bereiding regelmatig om te draaien.</li> </ul>

GERECHTEN	Funcie	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
Lasagne		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.