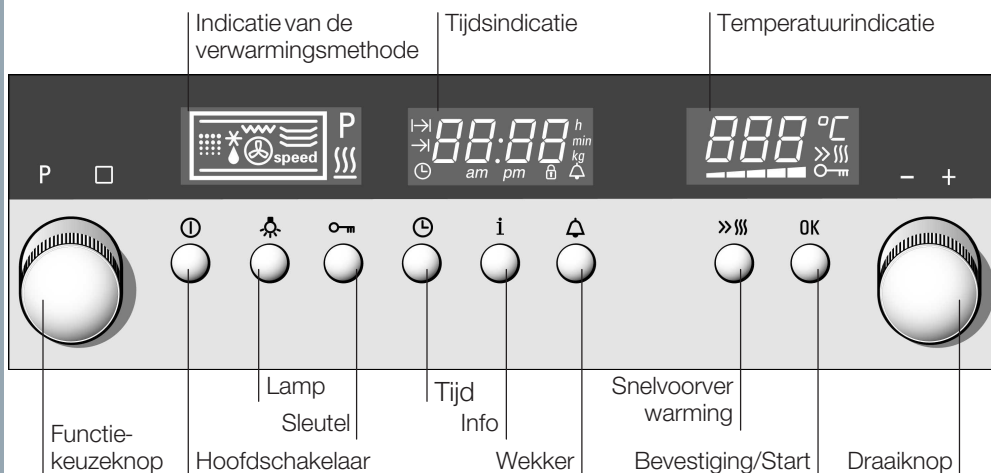


Deze beknopte handleiding is geen vervanging voor de gebruiksaanwijzing. Lees beslist de gebruiksaanwijzing voor belangrijke veiligheidsinstructies en precieze opgaven.

BEDIENINGSPANEEL



OVEN INSTELLEN

Inschakelen

Hoofdschakelaar ① indrukken.

Instellen

1. Met de functiekeuzeknop de verwarmingsmethode instellen.
2. Met de draaiknop de temperatuur of de grillstand instellen.
3. Met de toets OK de oven starten.

Automatisch uitschakelen

Stel in zoals in punt 1 en 2 beschreven.

3. Zo vaak op de toets Tijd ② drukken tot in de tijdsindicatie het symbool Tijdsduur I→I knippert.
4. Met de draaiknop de tijdsduur instellen.
5. Met de toets OK de oven starten.

Automatisch in- en uitschakelen

Stel in volgens de beschrijving bij punt 1 tot 4.

5. Zo vaak op de toets Tijd ② drukken tot in de tijdsindicatie het symbool Einde →I knippert.
6. Met de draaiknop de eindtijd op een later tijdstip instellen.
7. Met de toets OK de instellingen bevestigen.

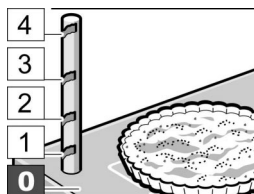
BAKKEN, BRADEN, GRILLEN

Let op de instructies in de gebruiksaanwijzing. Hier vindt u precieze opgaven voor elke afzonderlijke verwarmingsmethode.

De toebehoren, plaatsingshoogte en de verwarmingsmethode hebben invloed op het uiteindelijke resultaat.

De opgegeven instelwaarden gelden zonder voorverwarmen.

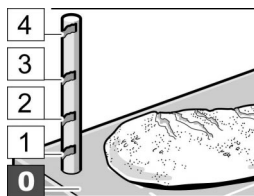
Bakken op één niveau



Boven-/onderwarmte

Boven-/onderwarmte  is bijzonder geschikt voor taart, koek, cake, verse pizza's en klein gebak.

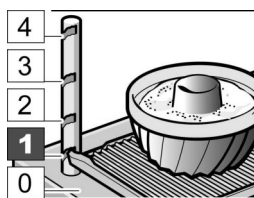
U kunt de toebehoren het beste inbrengen op hoogte 1 of 2, of de vormen rechtstreeks op het glaskeramiek plaatsen.



Boven-/ onderwarmte speciaal

Door de hogere luchtvochtigheid in de oven is boven-/ onderwarmte speciaal  zeer geschikt voor gistgebak, biscuittaart en soesjes.

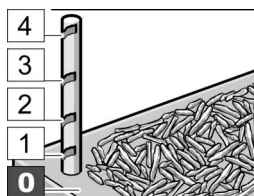
Vooraf brood lukt rechtstreeks op het glaskeramiek bijzonder goed.



3D-hetelucht

Gebruik 3D-hetelucht  op één niveau, bijv. voor gebak in vormen.

3D-hetelucht  is alleen geschikt voor hoogte 1 of 3. Op hoogte 1 wordt het gerecht bruiner van boven en op hoogte 3 van onderen.



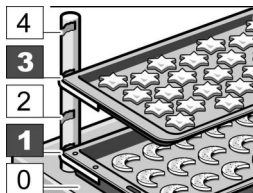
Speed speed

Speed  speed is de beste verwarmingsmethode voor voorgebakken, kant-en-klare diepvriesproducten zoals patates frites of diepvriespizza's.

Leg uw kant-en-klare diepvriesproduct rechtstreeks op het glaskeramiek of op een plaat direct hierop. Stel hoge temperaturen in, vanaf 220 °C.

Gerecht	Toebehoren	Hoogte	Verwarmings- methode	Tempera- tuur in °C	Tijdsduur in min.
Taartbodem	Vorm bodem vruchtentaart	0		160-180	20-30
Hartige soufflé, met gekookte ingrediënten (bijv. noedelsoufflé)	Soufflévorm of braadslede	0 1	 	180-200 170-190	30-40 25-35
Soesjes	Plaat	1		210-230	30-40
Gistbrood	zonder	0		300 + 200	8-10 + 35-45
Eenvoudige cake	Tulband-/krans-/ rechthoekige bakvorm	1		150-170	50-60
Diepvriespizza met dunne bodem	zonder	0	speed	270-300	10-20
Patates frites	zonder	0	speed	250-280	15-25

Bakken op twee niveaus



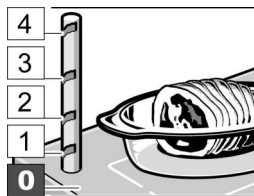
3D-hetelucht

Met 3D-hetelucht kunt u koekjes, gebak, taart, cake of verse pizza's op twee niveaus tegelijk bakken.

Gebruik altijd hoogte 1 en 3.

Gerecht	Toebehoren	Hoogte	Verwarmings- methode	Tempera- tuur in °C	Tijdsduur in min.
Koekjes	Plaat + braadslede	3 + 1		120-140	25-35
Verse pizza	Plaat + braadslede	3 + 1		190-210	40-50

Braden



Boven-/onderwarmte

Met Boven-/onderwarmte kunt u vlees in een vorm rechtstreeks op het glaskeramiek klaarmaken.

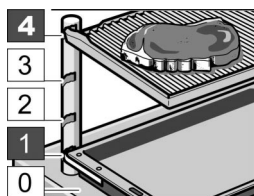
Om langzaam te garen is Boven-/onderwarmte rechtstreeks op het glaskeramiek het meest geschikt. U dient de vormen en de oven altijd voor te verwarmen.

Gerecht	Toebehoren	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in min.
Gebraden kalfsvlees, 1 kg	Open vorm	0		180-200	100
Runderlende, 1,5 kg	Open vorm	0		200-220	90
Gestoomd rundvlees, 1,5 kg	Gesloten vorm	0		190-210	120
Casselerrib met been, 1 kg	Gesloten vorm	0		210-230	70

Grillen

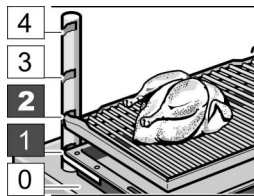
Leg te grillen stukken vlees rechtstreeks op het rooster. Ze lukken het best in het midden van het rooster. Plaats ook de braadslede op hoogte 1. Zo wordt het vleessap opgevangen en blijft de oven schoner.

Grillstukken dient u na twee derde van de tijd te keren.



Vlakgrillen

Gebruik Vlakgrillen voor platte grillstukken, zoals steaks of worstjes.



Circulatiegrillen

Voor grote grillstukken is Circulatiegrillen het meest geschikt, bijv. voor kip of vis.

Gerecht	Toebehoren	Hoogte	Verwarmings- methode	Temperatuur in °C, grillstand	Tijdsduur in min.
Steaks, doorbakken	Rooster	4		3	20
Dunne delen van vis	Rooster	3		2	20-25
Hele kip, 1 kg	Rooster	2		200-220	50-80
Hele vis, 1 kg	Rooster	2		200-220	40-50

PROGRAMMA'S

In de gebruiksaanwijzing vindt u exacte opgaven voor de automatische programma's. Hier leest u welke vormen geschikt zijn en hoe u het gerecht voorbereidt.

Zet de vorm rechtstreeks op het glaskeramiek. De oven niet voorverwarmen.

Programma vers gerecht	geschikt is	Gewichts- bereik	Vloeistof
1 Gebraden rundvlees	Klapstuk, schouderstuk, gemarineerd vlees	0,5 - 3,0 kg	ja
2 Rosbief, medium	Rosbief, klapstuk	0,5 - 2,5 kg	nee
3 Rosbief, doorbakken	Rosbief, klapstuk	0,5 - 2,5 kg	nee
4 Gebraden varkensvlees	Krabbetjes, halsstuk, fricandeau, rollade	0,5 - 3,0 kg	ja
5 Vlees met een korstje	Schouderstuk, buikstuk	0,5 - 2,5 kg	nee
6 Gebraden kalfsvlees	Schouderstuk, schenkel, fricandeau, gevulde kalfsborst	0,5 - 2,5 kg	ja
7 Lamsbout	Bout zonder been	0,5 - 2,5 kg	ja
8 Lamsbout, rosé	Bout zonder been	0,5 - 2,5 kg	nee
9 Kip	Kip	0,5 - 2,0 kg	nee
10 Eend, gans	Eend, gans	1,0 - 3,0 kg	nee
11 Kippenbouten	Kippen-, kalkoen-, eenden-, ganzenbouten	0,3 - 1,5 kg	nee
12 Kalkoenborstfilet	Kalkoenborst, rollade	0,5 - 2,5 kg	ja
13 Schapenvlees, hert	Schouderstuk, halsstuk, borststuk	0,5 - 2,5 kg	ja
14 Casselerrib, ree, kleinwild	Reebout, hazenbout	0,5 - 3,0 kg	ja
15 Gehakt	Gebraden gehakt	0,3 - 3,0 kg	nee
16 Eenpansgerechten	Vleesrolletjes, eenpansgerecht met dobbelssteentjes rundvlees, goulash	0,3 - 3,0 kg	ja
17 Gestoofde vis	Forel, snoekbaars, karper, hele kabeljauw	0,3 - 1,5 kg	ja
18 Vis, gebakken	Forel, snoekbaars, karper, hele kabeljauw	0,3 - 1,5 kg	nee

Programma diepvriesgerecht	geschikt is	Gewichts- bereik	Vloeistof
19 Gebraden rundvlees	Klapstuk, schouderstuk	0,5 - 2,0 kg	ja
20 Gebraden varkensvlees	Krabbetjes, halsstuk, fricandeau, rollade	0,5 - 2,0 kg	ja
21 Gebraden kalfsvlees	Schouderstuk, schenkel, fricandeau, gevulde kalfsborst	0,5 - 2,0 kg	ja
22 Lamsbout	Bout zonder been	0,5 - 2,0 kg	ja
23 Lamsbout, rosé	Bout zonder been	0,5 - 2,0 kg	nee
24 Kippenbouten	Kippen-, kalkoen-, eenden-, ganzenbouten	0,3 - 1,5 kg	nee
25 Schapenvlees, hert	Schouderstuk, halsstuk, borststuk	0,5 - 2,0 kg	ja
26 Ree, kleinwild	Reebout, hazenbout	0,5 - 2,0 kg	ja

SPECIALE FUNCTIES

Functie	Instellen
Dagtijd	1. De toets Tijd  indrukken. 2. Met de draaiknop de tijd instellen. 3. Met de toets Tijd  bevestigen.
Wekker	1. De toets Wekker  indrukken. 2. Met de draaiknop de wekkertijd instellen. 3. Met de toets Wekker  de wekker starten.
Snelvoorverwarming	Druk vervolgens op de toets Snelvoorverwarming  .
Kinderslot	Zolang op de toets sleutel  drukken tot in de temperatuurindicatie het symbool Sleutel  verschijnt.