

DE GRILL GEBRUIKEN - ELEKTRISCH

Voorzichtig: De toegankelijke onderdelen kunnen heet worden wanneer de grill wordt gebruikt - houd jonge kinderen uit de buurt.

Als u de grillpan reinigt wanneer deze nog heet is, gebruik dan ovenwanten om de pan te verwijderen.

Het te grillen voedsel moet centraal op de onderzetter worden geplaatst.

De grill gebruiken

Belangrijk: De grilldeur moet volledig open blijven terwijl de grill wordt gebruikt.

Open de grilldeur. Draai de bedieningsknop naar de gewenste instelling. Wij raden u voor de beste kookresultaten aan dat u de dubbele grill 3 minuten en de enkele grill 5 minuten voorverwarmt.

Als u kleinere hoeveelheden grilt, dan kan de middelste (economische) grill worden gebruikt met de grill-onderzetter omgekeerd. Voor grotere hoeveelheden voedsel kan de volledige grill worden gebruikt.

Duw de grillpan naar de achterzijde van het rek om deze onder de grill te plaatsen.

De snelheid van het grillen kan worden geregeld door de grillinstelling aan te passen of door een hogere of lagere plaatpositie te kiezen. Gebruik een hogere plaatpositie om te roosteren of om voedsel te grillen zoals worstjes of biefstuk. Gebruik de middenstand tot lagere plaatpositie voor dikker voedsel, zoals koteletten of stukken kip.

De grill-onderzetter, in de grillpan, kan voor een hoge of lage stand worden omgekeerd of hij kan worden verwijderd.

Draai de bedieningsknop naar de stand uit  om uit te schakelen.

Aluminiumfolie gebruiken

Het gebruik van aluminiumfolie om de grillpan te bedekken of het plaatsen van in folie gewikkeld voedsel onder de grill, creëert een risico op brand.

De koelventilator

Wanneer de grill wordt ingeschakeld, dan begint de ventilator te werken om het voorpaneel en de bedieningsknoppen tijdens het grillen koel te houden. De ventilator kan nog even blijven werken nadat u de grill hebt uitgeschakeld.

Tijdens het gebruik kan de ventilator afwisselend in- en uitschakelen; dit is normaal.

Grilltypes

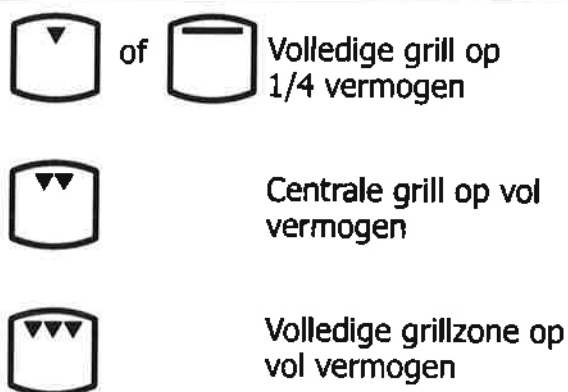
Grill met variabel vermogen:

Heeft afstelbare hitte-instellingen 1 (laag) tot 8 (hoog) of 5 (hoog) – afhankelijk van het model.

Enkele grill: heeft één grillelement. De onderzetter van de grillpan **MOET** omgekeerd worden wanneer u de enkele grillfunctie gebruikt.

Dubbele grill: heeft twee grillelementen die samen kunnen worden gebruikt, of als een enkele grill.

U kunt ook grillsymbooltjes hebben zoals die hieronder.



DE BOVENSTE OVEN GEBRUIKEN - ELEKTRISCH (indien aanwezig)

Houd kinderen tijdens het koken uit de buurt van de oven.

Voorzichtig: Het bovinelement wordt tijdens gebruik erg heet, ben dus extra voorzichtig en raak deze niet aan.

De bovenste oven is een conventionele oven.

Opmerking: De bovenste oven wordt niet geregeld door de programmering (indien aanwezig).

De bovenste oven inschakelen

Draai de temperatuurregeling totdat de vereiste temperatuur is geselecteerd.

De rode thermostaatindicator zal branden totdat de geselecteerde temperatuur is bereikt en vervolgens uitschakelen. De indicator zal af en toe inschakelen terwijl de thermostaat werkt om de geselecteerde temperatuur te behouden.

Stel de bedieningsknop weer in op de stand "uit" om de bovenste oven uit te schakelen.

Belangrijk: Plaats nooit voorwerpen op de bodemplaat van de oven, en dek de bodemplaat van de oven niet af met folie, omdat het element hierdoor kan oververhitten. Plaats artikelen altijd op de plaat.

De koelventilator

Wanneer de bovenste oven is ingeschakeld, dan zult u ook de koelventilator horen inschakelen - hierdoor worden het paneel en de bedieningsknoppen van het apparaat tijdens het koken koel gehouden. De ventilator kan nog een tijdje blijven werken nadat de ovenbediening wordt uitgeschakeld.

Voorverwarming

De oven moet worden voorverwarmd wanneer u bevroren of gekoeld voedsel gaat koken. Wij raden het voorverwarmen ook aan voor gistmengsels, beslag, soufflé en geklopt biscuitgebak.

Laat de oven voorverwarmen totdat het indicatielampje voor het eerst uitschakelt, dit zal tot op 15 minuten duren afhankelijk van de geselecteerde temperatuur.

Als u de oven niet voorverwarmt, dan dient u mogelijk wat langere kooktijden aan te houden dan die aangegeven in de volgende instructies, omdat deze zijn gebaseerd op een voorverwarmde oven.

Plaatpositie

Afhankelijk van welk model u hebt aangeschaft, zijn er 3 of 4 plaatposities. Deze worden van onder naar boven in de oven geteld, d.w.z. dat plaatpositie 1 de laagste positie is.

Wanneer u bevroren of gekoeld voedsel kookt, gebruikt dan de hoogst mogelijke rekpositie terwijl u wat vrije ruimte behoudt tussen het voedsel en het bovinelement.

De ovenplaat dient naar boven gericht en met de opstaande kant achter in de oven worden geplaatst. Plaats bakplaten en braadsledes in het midden van de rekken en laat één rekpositie vrij tussen de rekken, zodat de hitte kan circuleren.

Wanneer u de bovenste oven gebruikt

Als een deel van het kookproces wordt hete lucht afgegeven via een ventilatieopening in de bovenzijde van de oven(s). Wanneer u de ovendeur opent, dan dient u voorzichtig te zijn en geen contact te maken met mogelijke hete lucht omdat dit tot ongemak kan leiden voor personen met een gevoelige huid. Wij raden u aan de onderzijde van de ovendeurhendel vast te houden.

DE BOVENSTE OVEN GEBRUIKEN - ELEKTRISCH (indien aanwezig)

KOOKINSTRUCTIES VOOR DE BOVENSTE OVEN

Kooktijden

Deze tijden zijn gebaseerd op koken in een voorverwarmde oven.

Deze kooktijden zijn benaderingen, omdat niet alleen uw persoonlijke voorkeur maar ook de grootte en het type van het te koken voedsel de tijd beïnvloeden.

Plaatpositie

Wanneer u bevroren of gekoeld voedsel kookt, gebruikt dan als een algemene regel de hoogst mogelijke rekpositie terwijl u wat vrije ruimte behoudt tussen het voedsel en het bovenelement. Volg de instructies verstrekt op de verpakking.

Kooktemperaturen

De temperatuurinstellingen en tijden vermeld in de kookinstructies zijn gebaseerd op gerechten gemaakt met blokmargarine. Als u zachte margarine gebruikt, dan moet de temperatuurinstelling mogelijk worden verlaagd. Als een recept een andere temperatuurinstelling geeft dan die vermeld in deze instructies, dan dient u de aanwijzingen van het recept te volgen.

Omdat de bovenste oven meer compact is, kan het nodig zijn de kooktijden vermeld in recepten met tot op 20°C te verlagen.

Gebruik de kookinstructies als een referentie om te bepalen welke temperaturen moeten worden gebruikt.

Gerecht	Temperatuur (°C)	Plaatpositie	Benaderde kooktijd
Kleine cakes	180	1	15 - 20 minuten
Victoria sandwich (2 x 180mm / 7")	160	1	20 - 25 minuten
Zwitsers gebak	200	1	8 - 12 minuten
Halfrijke fruitcake (180mm x 7")	140	1	2¼ - 2¾ uur
Scones	215	1	10 - 15 minuten
Schuimtaart	90 - 100	1	2 - 3 uur
Kruimeldeeg	200 - 210	1	Afhankelijk van de grootte, het type en de vulling van het gerecht
Soesjes / bladerdeeg	200 - 210	1	
Soezendeeg	200 - 210	1	
Koekjes	160 - 200	2	10 - 20 minuten
Schuimdessert	150	1	30 - 45 minuten
Melkpudding	140	1	2 - 2½ uur

DE OVEN/GRILL GEBRUIKEN - MULTIFUNCTIE

MULTIFUNCTIONELE OVEN (INDIEN AANWEZIG)

De multifunctionele oven kan worden bediend via de programmering (zie De Programmering/Klok voor meer informatie).

De programmering, indien bevestigd, moet op handmatige modus worden ingesteld voordat u het kunt gebruiken of programmeren.

De multifunctionele oven inschakelen

- Gebruik de functieknop om de gewenste functie te selecteren – zie de functietabel voor meer informatie. Opmerking: U kunt de functie tijdens het koken eventueel veranderen, vooropgesteld dat de oven in handmatige modus wordt gebruikt.
- Draai de thermostaatknop naar de gewenste temperatuur.
- De thermostaatindicator zal inschakelen om aan te geven dat de oven wordt verwarmd en zal weer uitschakelen zodra de temperatuur is bereikt.
- U kunt de oven uitschakelen door slechts de bedieningsknop terug naar de '•' stand te draaien.
- De koelventilator zal tijdens het gebruik inschakelen en kan na het gebruik nog even blijven draaien.

HETELUCHTOVEN (INDIEN AANWEZIG)

De heteluchtoven inschakelen

- Gebruik de hoofdovenbediening om uw oven in te schakelen en de gewenste temperatuur te selecteren.
- De thermostaatindicator zal inschakelen om aan te geven dat de oven wordt verwarmd en zal weer uitschakelen zodra de temperatuur is bereikt.
- U hoeft de bedieningsknop slechts naar de stand '•' te draaien om de hoofdoven uit te schakelen.
- De koelventilator zal tijdens het gebruik inschakelen en kan na het gebruik nog even blijven draaien.














Belangrijk: Plaats nooit voedsel of schalen op de basis van de hoofdoven, het element zit hier en zal oververhitting veroorzaken.

DE OVEN/GRILL GEBRUIKEN - MULTIFUNCTIE

Oven & Grillfuncties

Het overzicht hieronder beschrijft alle beschikbare functies. Uw oven is mogelijk niet van alle hier getoonde functies voorzien.

Hoofdovenfunctie		Aanbevolen Gebruik
	Alleen Basishitte	Gebruikt om de basis van voedsel af te werken na gebruik van de conventionele of geventileerde modus. De basishitte kan worden gebruikt om pizza's, taarten of quiche extra te bruinen. Gebruik deze functie pas aan het einde van het kookproces.
	Alleen Tophitte	Deze hitte is ideaal om de bovenlaag van voedsel te bruinen na gebruik van de conventionele of geventileerde modus omdat het niet zo krachtig is als de grill. Uitstekend voor het extra bruinen van gerechten zoals Lasagne of Bloemkoolkaas. Gebruik deze functie pas aan het einde van het kookproces.
	Conventionele oven	Deze functie is ideaal voor traditioneel bakken. Het vlees wordt in het midden van de oven geplaatst, bak aardappels hoger in de oven.
	Intensief Bakken	Geschikt voor voedsel met een hoog vochtgehalte, zoals quiche, brood en kwarktaart. Het elimineert tevens de noodzaak bijvoorbeeld pasteitjes blind te bakken.
	Heteluchtgrill	De ventilator zorgt ervoor dat de hitte rondom het gerecht circuleert. Ideaal voor dunner voedsel zoals spek, vis en hamlapjes. U hoeft het voedsel niet te draaien. Gebruik deze functie met gesloten ovendeur.
	Heteluchtoven	De gelijkverdeelde temperatuur in de oven maakt deze functie ideaal voor het bakken en koken van grote hoeveelheden voedsel.
	Ontdooien	Gebruik deze functie met gesloten ovendeur om voedsel te ontdooien zoals roomtaartjes/gateaux. Laat de deur open om gerechten te koelen voordat u ze in de koelkast plaatst.
	Dubbele Grill	Deze functie kookt voedsel vanaf de top en is ideaal voor veel soorten gerechten van toast tot runderlapjes. U kunt grotere hoeveelheden voedsel koken omdat de gehele grill werkzaam is.
	Enkele Grill	Voor kleinere hoeveelheden, maar nog steeds uitstekend voor alles van toast tot runderlapjes.
	Basishitte met Ventilator	Gebruikt om open taarten te koken (zoals gehakttaarten). Het basiselement zorgt ervoor dat het voedsel wordt gekookt, terwijl de ventilator de lucht rondom de vulling laat circuleren – zonder te intensief te koken.
	Alleen Verlichting	Gebruik deze functie wanneer de oven koud en uitgeschakeld is om de ovenruimte gemakkelijker te kunnen reinigen.

DE OVEN/GRILL GEBRUIKEN - MULTIFUNCTIE

Voordat u begint met grillen. . . .

U dient het grillrooster in de gewenste positie te plaatsen voordat u begint met grillen, omdat u uzelf kunt verbranden als u het rooster probeert te bewegen met ingeschakelde grill.

HETELUCHTGRILL (INDIEN AANWEZIG)

- Deze grillfunctie moet met gesloten deur worden gebruikt.
- Draai de bedieningsknop naar de gewenste grillinstelling (conventioneel of geventileerd).
- Draai de temperatuurregeling naar de vereiste hitte-instelling op dezelfde manier als het selecteren van de oventemperatuur.
- Opmerking: Stel de temperatuur niet hoger in dan 220°C.

DUBBELE/ENKELE GRILL (INDIEN AANWEZIG)

- Deze grillfunctie kan met geopende en gesloten deur worden gebruikt.
- Draai de selectieknop naar de gewenste grillinstelling.
- Draai de grillbedieningsknop naar de dubbele of enkele grillinstelling. Selecteer vervolgens de hitte-instelling.

Draai de bedieningsknoppen naar de 'uit' stand om de grill uit te schakelen.

De koelventilator zal tijdens het gebruik inschakelen en kan na het gebruik nog even blijven draaien.

U kunt het rooster omdraaien of helemaal niet gebruiken om andere resultaten te krijgen.



Waarschuwing: Toegankelijke onderdelen kunnen heet worden wanneer de grill werkzaam is. Houd kinderen op een veilige afstand.



Grilltypes

Grill met vast vermogen: heeft de instellingen volledig 'aan' en 'uit'.

Grill met variabel vermogen: heeft instelbare hitte-instellingen 1 (laag) tot 8 (hoog) of 5 (hoog) - afhankelijk van het model.

Enkele grill: heeft één grillelement. De driepoot van de grillpan MOET omgekeerd worden wanneer u de enkele grill gebruikt in de hoofdoven.

Dubbele grill: heeft twee grillelementen die samen kunnen worden gebruikt, of als een enkele grill.



Voor de beste resultaten:

De enkele grill 5 minuten voorverwarmen en de dubbele grill 3 minuten voorverwarmen.

Als uw grill een dubbele grill is:

- De dubbele grill gebruikt het gehele topelement en is ideaal voor het grillen van grote hoeveelheden voedsel.
- De enkele grill gebruikt slechts een deel van het element en is meer geschikt voor het grillen van kleinere hoeveelheden voedsel.
- Wanneer u met gesloten deur grilt, wordt alleen het binnenste gedeelte van uw grill gebruikt.

Het grilllampje

Wanneer u met gesloten deur grilt, zal het lampje herhaald in- en uitschakelen naargelang de interne temperatuur wordt behouden. Zolang de deur open is, zal het niet in- en uitschakelen.

DE OVEN/GRILL GEBRUIKEN - MULTIFUNCTIE

Instructies voor geventileerde oven

- Sommige instellingen dienen te worden gemaakt wat betreft conventionele kooktemperaturen.
- De tabel hieronder toont conventionele kooktemperaturen, ventilatietemperaturen en gasmarkeringen. Om een optimaal resultaat te krijgen wanneer u de geventileerde oveninstelling gebruikt, dienen conventionele temperaturen te worden omgezet in temperaturen voor de geventileerde oven.
- Bijvoorbeeld een gerecht dat op 180°C zou koken, kookt in een geventileerde oven op een temperatuur van 160°C.
- Dit is een oven met een hoog rendement, er kan dus stoom worden afgegeven wanneer de deur wordt geopend.
- Wanneer u gekoeld of bevroren voedsel kookt, dient u de aanbevolen kooktijden en temperaturen te gebruiken die op de verpakking staan aangegeven. Controleer altijd of het gerecht gloeiend heet is voordat u het serveert.
- Er zijn geen hittezones en smaak wordt niet van het ene gerecht naar het andere overgedragen wanneer u een geventileerde oven gebruikt – hierdoor kunt u dus een grote verscheidenheid aan gerechten samen koken.
- Als u op meer dan één schap kookt, dient u de kooktijd eventueel ietwat te verlengen.
- Zorg er altijd voor dat er voldoende ruimte is tussen gerechten zodat het voedsel kan rijzen en de lucht kan circuleren.

Conventionele temp (°C)	'A' Efficiëntie oven (°C)	Gasmarkering
100	100	1/4
110	110	1/4
130	120	1/2
140	130	1
150	140	2
160	150	3
180 - 190	160	4 - 5
200	170	6
220	180	7
230	190	8
250	200	9

DE OVEN/GRILL GEBRUIKEN - MULTIFUNCTIE

KOOKINSTRUCTIES

Voorverwarming

Om de beste resultaten te krijgen van uw oven, raden wij u aan deze ongeveer 5 tot 15 minuten te laten voorverwarmen voordat u uw gerechten in de oven plaatst. Dit is voornamelijk belangrijk voor gerechten die gekoeld of bevroren zijn, gebaseerd zijn op beslag of gist, en schuimgebak.

Als u een geventileerde functie gebruikt, dient u nog steeds voor te verwarmen, echter voor een kortere tijd.

De gerechten in de kookinstructies hieronder zijn gebaseerd op een voorverwarmde oven, maar kunnen naar eigen smaak worden aangepast.

Oven en bakvormen

Gebruik voor het koken altijd schalen en bakvormen van hoge kwaliteit. Schalen en bakjes van slechte kwaliteit kunnen in de oven vervormen en onverwachte resultaten produceren.

Gebruik geen ovenwaren die gebarsten, beschadigd of niet ovenbestendig zijn, omdat deze door de hitte binnenin de oven kunnen verbrijzelen.

OVENACCESSOIRES

Ovenplaten

De ovenplaat dient naar boven gericht en met de opstaande kant achter in de oven worden geplaatst.

Plaats bakplaten en braadsledes in het midden van de rekken en laat één rekpositie vrij tussen de rekken, zodat de hitte kan circuleren.

Bakplaten en braadsledes




Voor de beste kookresultaten en gelijkmatig gratineren, raden wij u aan bakplaten en braadsledes van de volgende afmetingen te gebruiken;

Bakplaat 350mm x 250mm

Bakplaten van deze afmeting zijn geschikt voor tot op 12 kleine cakes.

Braadslede 370mm x 320mm

Wij raden u aan kookgerei te gebruiken van hoge kwaliteit. Platen en sledes van lage kwaliteit kunnen vervormen wanneer heet, wat tot oneven bakresultaten leidt.

Voedseltype	Temperatuurstellingen °C			Tijd Ongeveer	Plaatpositie
	Conv 	Geventileerd 	Intensief 		
Cakes					
Kleine cakes	190	175	-	15 - 25	2 & 4
Victoria sandwich	180	160	-	20 - 30	3
Halfrijke fruitcake	150	125	-	2½ - 3 uur	2
Kerstmiscake	150	125	-	2½ - 3 uur	2
Puddingen					
Brood- en boterpudding	170	150	-	45 - 1 uur	3
Fruitsmel	200	175	-	40 - 1 uur	3
Overige					
Yorkshire pudding:					
groot	220	200	200	40 - 45	4 - 5
klein	220	200	200	15 - 20	4 - 5
Kruisdeeg	200	180	180	Afhankelijk van de vulling	4 - 5

DE OVEN/GRILL GEBRUIKEN - MULTIFUNCTIE

Braad instructies

- Braadtijden zijn afhankelijk van het gewicht, de vorm en de textuur van het vlees en natuurlijk uw eigen voorkeur. Weeg het vlees of gevogelte, inclusief vulling, en volg de onderstaande tijden om de braadtijd te berekenen.

Baadstukken (inclusief kip) dienen te worden gebraden op 180 - 200°C
Conventioneel / 160 - 180°C
Geventileerd voor 20 - 30 minuten per 450g/1lb, plus 20 minuten op schappositie 2.

- U kunt tijdens open braden een driepoot gebruiken met de braadcontainer om vetstappers te verminderen en dus het oveninterieur schoon te houden.
- Gebruik nooit een braadblik groter dan die inbegrepen, omdat dit de ovenprestatie kan aantasten en kooktijden kan verlengen.
- Bevroren vlees moet goed ontdooid zijn voordat u het kookt. Het is raadzaam grotere stukken vlees een nachtje te laten ontdooien.
- Bevroren gevogelte moet goed ontdooid zijn voordat u het kookt. De vereiste ontdooitijd hangt af van hoe groot de vogel is, het kan bijvoorbeeld 48 uur duren voordat een grote kalkoen is ontdooid.
- Wanneer u gevuld vlees of gevogelte kookt, dient u de kooktijd te berekenen van het totale gewicht van het vlees plus de vulling.
- Door braadstukken in folie te koken, braadpannen af te dekken, stoofpannen met deksel of braadzakken te gebruiken, kunt u het krimpen van vlees tegengaan. Dit geeft een sappiger resultaat en helpt waarschijnlijk vetstappers te voorkomen. De kooktijd zal echter iets moeten worden verlengd, tel 5 – 10 minuten per 450g (1lb) op bij de berekende kooktijd. Overschrijd nooit de temperatuur aanbevolen door de fabrikant als u een braadzak gebruikt en laat braadzakken nooit de binnenwanden of bovenkant van de oven aanraken.

DE OVEN/GRILL GEBRUIKEN - MULTIFUNCTIE

Braadinstructies

Gebraden kalkoen

- Er worden twee verschillende soorten vlees gekookt om een kalkoen te braden – hete tere en lichte borstvlees, wat niet mag uitdrogen, en het donkere beenvlees, dat langer duurt om te koken.
- De kalkoen moet lang genoeg braden zodat de poten kunnen koken, bedruip de kalkoen dus regelmatig. U kunt het borstvlees afdekken zodra het mooi bruin is.
- Kalkoen dient te worden gebraden op 180°C - 190°C Conventioneel / 160°C - 180°C Geventileerd voor 20 minuten per 1lb, plus 20 minuten.
- De kalkoen kan open worden gebraden, met de borst omlaag, voor de helft van de kooktijd en vervolgens worden omgedraaid voor de resterende kooktijd.
- Tel in het geval van een gevulde kalkoen 5 minuten per 1lb op bij de kooktijd.
- Als u een kalkoen afgedekt met folie braadt, dient u 5 minuten per 1lb bij de kooktijd op te tellen.
- U kunt testen of de kalkoen gaar is door een dunne vleespin in het dikste gedeelte van de bovenpoot te steken. Als het sap helder is, dan is de kalkoen gaar. Als het sap nog roze is, moet de kalkoen wat langer worden gekookt. Controleer altijd of de kalkoen goed gaar is voordat u het serveert.

Kalkoen Braadtijden.

Een kalkoen wordt meestal per kilogram gemeten. U kunt op de volgende manieren de braadtijden berekenen:

40 minuten per 1kg plus 10 minuten per 1/4 kg.

of

20 minuten per 1lb, plus 20 minuten.

De maximale grootte van een kalkoen voor dit apparaat is: 20 lbs ongeveer 9 kg.

Probeer a.u.b. nooit een grotere kalkoen te braden, omdat de resultaten dan niet te voorspellen zijn.

DE OVEN/GRILL GEBRUIKEN - MULTIFUNCTIE

Algemene Bakinstructies

Probleemoplossing - fruitcake

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK
Fruit zinkt naar de bodem	Lage oventemperatuur waardoor het langer duurt om de cake te bakken en het fruit naar de bodem zinkt. Of, teveel vloeistof of rijsmiddel. Het fruit was misschien niet goed gewassen en gedroogd.
Cake zinkt / ingedoken in het midden	Teveel rijsmiddel in de mix. Te hete of te koele oven. Onvoldoende vloeistof of afroming.
Barsten in oppervlakte	Te kleine bakvorm of teveel mix in de bakvorm. Teveel rijsmiddel in de mix, plus onvoldoende vloeistof of afroming. De oven is mogelijk te heet.
Harde korst met vochtige stukken vulling	Te hete oven waardoor de cake te snel bakt. Teveel suiker of onvoldoende vloeistof.
Buitenzijde is verbrand	Te hoge oventemperatuur. Cake is te groot voor de oven. Onvoldoende bescherming rondom de bakvorm. Cake op een te hoge schappositie gebakken.
Textuur met duidelijke gaten.	Teveel rijsmiddel. Bloem ongelijk gemengd.
Textuur te dicht en cake onvoldoende gerezen.	Onvoldoende rijsmiddel. Onvoldoende vloeistof. Oven te koel. Onvoldoende room.
Cake kruimelt bij het snijden	Onvoldoende vloeistof. Te lang gebakken. Onvoldoende suiker. Teveel bakmiddel.
Te droog	Te lang gebakken. Onvoldoende eieren of vloeistof. Teveel rijsmiddel.

Probleemoplossing - Schuimtaart

Bolvormige top	Onvoldoende afroming van de mix. Cake op een te hoge schappositie gebakken of op een te hoge temperatuur. Door een papieren tussenlaag kan de buitenrand mogelijk niet rijzen en verhoogt het midden.
Holle/gezonken top	Teveel rijsmiddel. Te lage oventemperatuur of incorrecte schappositie. Cake was uit de oven gehaald voordat het gaar was. Gebruik zachte margarine.
Erg bleek, maar gebakken	Te lage oventemperatuur. Te laag in de oven gebakken.
Bakvorm is overgelopen	Bakvorm te klein voor de hoeveelheid mix.

DE OVEN/GRILL GEBRUIKEN - MULTIFUNCTIE

Koel- en Ontdooifunctie

- Om voedsel onmiddellijk na het koken onmiddellijk te koelen, maar voordat u het in de koelkast of vriezer stopt, kunt u de ovenbediening naar de ontdooi-stand draaien en de ovendeur openen.
- Draai de ovenbediening naar de ontdooi-stand om bevroren voedsel te ontdooien, plaats het voedsel in het midden van de oven en sluit de deur.
- Plaats vlees en gevogelte op een driepoot in een vleescontainer om het sap tijdens het ontdooien op te vangen.

Ontdooitijden

- Kleine of dunne stukken bevroren vis of vlees – bijv. visfilet, garnalen en gehakt duren ca. 1 - 2 uur. Plaats het voedsel in een enkele laag om de ontdooitijd te verkorten.
- Een middelgrote kasserol of stoofpot duurt ca. 3 – 4 uur.
- Een ovenklare kip van 1½kg / 3lb duurt ca. 5 uur, verwijder de inwendige organen zo snel mogelijk.
- Controleer altijd of voedsel goed ontdooid is voordat u begint met koken.

Ben verstandig


- Ontdooi nooit gevulde kalkoen via deze methode.
- Ontdooi geen grote stukken vlees of gevogelte zwaarder dan 2kg / 4lb via deze methode.
- Plaats nooit te ontdooien ongekookt voedsel naast gekookt voedsel dat gekoeld moet worden om kruisbesmetting te voorkomen.
- U kunt met deze methode vlees, gevogelte en vis sneller ontdooien, maar controleer wel of alles volledig is ontdooid voordat u begint met koken.

DE KLOK/PROGRAMMERING GEBRUIKEN – ELEKTRISCH (INDIEN VOORZIEN)

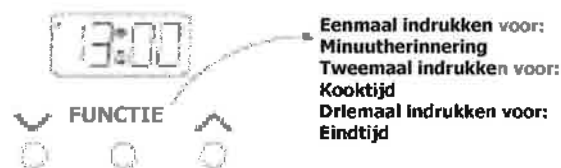
DE ALTERNATIEVE PROGRAMMERINGEN

Deze sectie beschrijft twee programmeringstypes – drukknop & aanraakregeling. Beide programmeringen gebruiken dezelfde symboolvarianten & functies maar kunnen wat betreft bediening verschillen.

De drukknop programmering

Symbol	Symbol	Wat is dit?
∨	-	Omlaag/Minus Gebruikt om de kook/eindtijd te verlagen, minuten af te trekken van het minuutalarm en de tijd van de dag aan te passen. Ook voor het horen en instellen van de alarmtoon.
∧	+	Omhoog/Plus Gebruikt om de kook/eindtijd te verhogen, minuten op te tellen bij het minuutalarm en de tijd van de dag aan te passen.
FUNCTIE of 	MODUS	Functietoets Gebruikt om de functies beschikbaar op deze timer te gebruiken. Eenmaal aanraken voor: Minuutalarm. Tweemaal aanraken voor: Kooktijd Driemaal aanraken voor: Eindtijd. Later is deze sectie wordt uitgelegd hoe u deze functies kunt gebruiken.

Het 'functie' icoontje in het midden wordt gebruikt om het minuutalarm en het automatisch koken in te stellen. zie hieronder voor meer informatie.

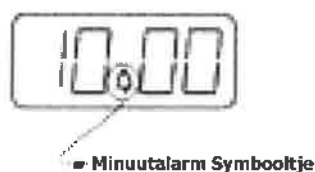


Symbolen op de LED display.

Dit 'A' symbooltje verschijnt wanneer of een halfautomatisch of volautomatisch programma is geselecteerd. Dit symbooltje zal knipperen wanneer een programmering wordt ingesteld.

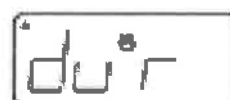


Het symbooltje zal oplichten zodra een programmering is ingesteld en opgelicht blijven totdat het alarm klinkt of het programma wordt geannuleerd.



Dit 'Bel' symbooltje verschijnt wanneer het Minuutalarm is geselecteerd.

Het 'Bel' symbooltje knippert terwijl het Minuutalarm wordt ingesteld. Zodra de tijdsduur is ingesteld, blijft het 'Bel' symbooltje branden totdat de tijd is afgelopen of de functie wordt geannuleerd.



Deze melding en het symbooltje 'A'

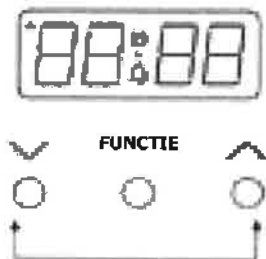
DE KLOK/PROGRAMMERING GEBRUIKEN – ELEKTRISCH (INDIEN VOORZIEN)

verschijnen wanneer u wordt gevraagd in te stellen hoe lang de oven automatisch moet koken. Gebruik de Omhoog- en Omlaagtoetsen om deze tijdsduur in te stellen.



Deze melding en het 'A' symbooltje verschijnen wanneer u gevraagd wordt de eindtijd in te stellen, of wanneer u wilt dat de oven zichzelf uitschakelt.

Tijd van de dag instellen



- Houd de 'Omlaag' en 'Omhoog' toetsen gelijktijdig enkele seconden ingedrukt en laat weer los.
- De '•' tussen de cijfers op de LED Display zal beginnen te knipperen.
- U kunt de tijd aanpassen met de 'Omhoog' en 'Omlaag' toetsen terwijl de '•' knippert. Zodra de tijd eenmaal is ingesteld, dient u ca. 30 seconden te wachten voordat u een andere timerfunctie gebruikt. Dit zorgt ervoor dat de tijd correct blijft.

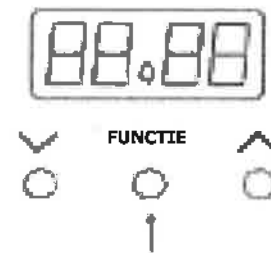
Een alarmtoon selecteren

U kunt uit drie alarmtonen kiezen.

- Houd de 'Omlaag' toets ingedrukt om naar de eerste toon te luisteren.
- Laat de 'Omlaag' toets los en druk nog een keer in om naar de tweede toon te luisteren enz.

- De toon die als laatste heeft geklonken wordt automatisch geselecteerd wanneer u de 'Omlaag' toets loslaat.

De minutenaanduiding instellen



- Druk eenmaal op de 'Functie' toets om het Minuutalarm in te stellen. Het 'Bel' symbooltje zal verschijnen en beginnen te knipperen. Het knipperen duurt slechts 5 seconden en u dient de tijd binnen dit tijdsframe in te stellen.
- Gebruik de 'Omhoog' en 'Omlaag' toetsen om de gewenste tijdsduur in te stellen. Het Minuutalarm is hierna ingesteld.
- Het alarm zal klinken zodra de ingestelde tijd is afgelopen.
- Druk op een willekeurige toets om de toon te annuleren.
- Druk gelijktijdig op de 'Omhoog' en 'Omlaag' toetsen om het Minuutalarm op elk gewenst moment te annuleren.

DE KLOK/PROGRAMMERING GEBRUIKEN – ELEKTRISCH (INDIEN VOORZIEN)

Halfautomatisch koken

Dit apparaat stelt twee halfautomatische kooktypes beschikbaar.

De oven moet ingeschakeld en in gebruik zijn om deze functies succesvol te kunnen gebruiken.

U kunt met de 'Tijdsduur' methode de oven instellen voor een specifieke tijdsduur. Als u bijvoorbeeld een gerecht 2 uur wilt koken, dan kunt u de oven instellen om 2 uur later uit te schakelen. Op deze manier zorgt u ervoor dat uw gerecht voor een ingestelde tijdsduur wordt gekookt en niet langer.

U kunt met de 'Eindtijd' methode een specifieke tijd instellen waarop u wilt dat de oven uitschakelt. Indien u de oven onbeheerd wilt achterlaten, hoeft u zich geen zorgen te maken, omdat de oven zichzelf op de ingestelde tijd uitschakelt.

Zodra de programmering echter is ingesteld, kunt u het niet meer aanpassen. Extra tijd kan niet worden toegevoegd, noch kan de eindtijd worden verlengd.

Druk gelijktijdig op de 'Omhoog' en 'Omlaag' toetsen om de halfautomatische programmeringen te annuleren. Dit kan op elk gewenst moment tijdens het kookproces worden gedaan. U kunt vervolgens eventueel een nieuwe programmering instellen.

Zie a.u.b. de volgende pagina voor instructies in het gebruik van deze functies.

Volautomatisch koken

Deze functie bestaat uit beide een tijdsduur en een eindtijd en dient te worden gebruikt wanneer u de starttijd wilt uitstellen.

Wij raden aan dat u in de buurt blijft wanneer u deze functie de eerste paar keer gebruikt, op deze manier leert u uw oven beter kennen en voorkomt u dat uw gerechten te lang of te kort worden gekookt.

Let goed op voor welke etenswaren u deze functie gebruikt, het is afgeraden bepaalde etenswaren te gebruiken die kunnen bederven of gevoelig zijn wanneer achtergelaten.

Het is raadzaam de eindtijd zo dicht mogelijk in te stellen op de tijd waarop u terugkeert, zodat het gerecht niet te lang blijft staan.

DE KLOK/PROGRAMMERING GEBRUIKEN – ELEKTRISCH (INDIEN VOORZIEN)

HALFAUTOMATISCH KOKEN

De 'Tijdsduur' methode

- Druk tweemaal op de 'Functie' toets, (1) zodat het Minuutalarm wordt overgeslagen.
- Het woord 'dur' zal op de LED display knipperen, (2) en de letter 'A' knippert aan de linkerzijde van de display.
- Gebruik de 'Omhoog' en 'Omlaag' toetsen om de gewenste kooktijd in te stellen. (3) Dit moet binnen 5 seconden worden uitgevoerd, anders zal de tijd van de dag weer worden weergegeven.

Zodra alles is ingesteld, zal de oven automatisch uitschakelen wanneer de tijd is verstreken en gaat het alarm af.

Druk op een willekeurige toets om het alarm uit te schakelen. U kunt de resterende tijd zien door tweemaal op de 'Functie' toets te drukken.

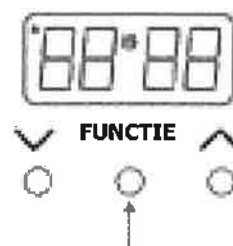
De 'Eindtijd' methode

- Druk driemaal op de 'Functie' toets om het Minuutalarm en de 'Tijdsduur' programmering over te slaan. (4)
- Het woord 'End' zal op de LED display knipperen en de letter 'A' knippert aan de linkerzijde van de display. (5)
- Gebruik de 'Omhoog' en 'Omlaag' toetsen om de tijd in te stellen waarop de oven moet uitschakelen. (6)

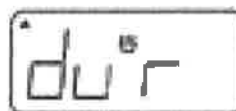
Zodra alles is ingesteld, zal de oven automatisch op de geselecteerde tijd uitschakelen.

Druk op een willekeurige toets om het alarm uit te schakelen.

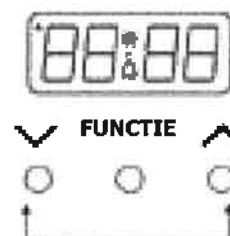
1. De 'Tijdsduur' methode



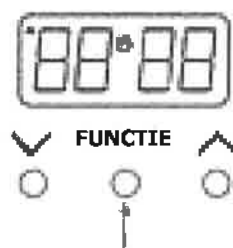
2.



3.



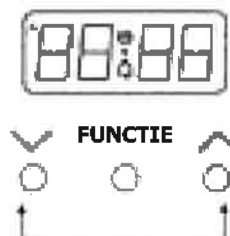
4. De 'Eindtijd' methode



5.



6.



DE KLOK/PROGRAMMERING GEBRUIKEN – ELEKTRISCH (INDIEN VOORZIEN)

VOLAUTOMATISCH KOKEN (VOORBEELD)

Deze programmeringmethode is ideaal wanneer een uitgestelde starttijd is gewenst. In tegenstelling tot de halfautomatische methoden, vereist deze methode invoer van beide de tijdsduur en eindtijd. De timer zal zelf de starttijd uitwerken en beginnen met koken.

- Druk tweemaal op de 'Functie' toets om de tijdsduur te selecteren voor het type gerecht. (7)
- De 'A' aan de linkerzijde zal knipperen en de melding 'dur' zal oplichten. (8)
- Gebruik de 'Omhoog' en 'Omlaag' toetsen om de gewenste tijd in te stellen, dit moet binnen de 5 seconden van de 'dur' melding gebeuren. (9)
- Druk driemaal op de 'Functie' toets totdat de 'A' weer knippert en de melding 'End' verschijnt. (10) & (11)
- Gebruik de 'Omhoog' en 'Omlaag' toetsen om de tijd in te stellen waarop de oven moet uitschakelen. (12)
- Stel de oventemperatuur in en plaats het gerecht in de oven.

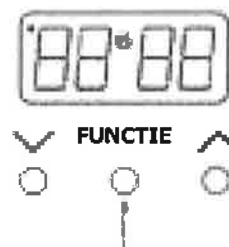
De letter 'A' zal, samen met de tijd, constant blijven branden terwijl de automatische functie in gebruik is.

Probeer de eindtijd zo dicht mogelijk in de buurt houden van de tijd waarop u terugkeert, zodat het gekookte gerecht niet te lang in een warme oven blijft staan.

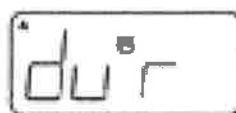
De timer zal de geschikte starttijd berekenen.

Druk op een willekeurige toets om het alarm uit te schakelen.

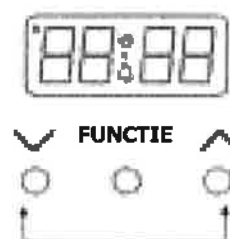
7



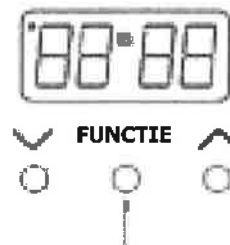
8



9



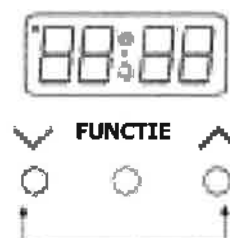
10



11



12



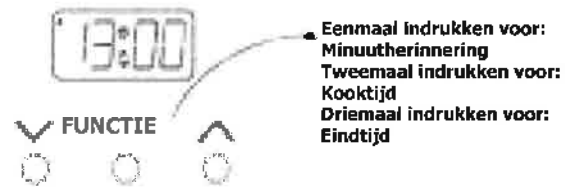
DE KLOK/PROGRAMMERING GEBRUIKEN – ELEKTRISCH (INDIEN VOORZIEN)

De 'aanraakbediening' programmering

Deze timer is voorzien van drie 'aanraakbediening' icoontjes – de tabel hieronder laat zien hoe de symbooltjes er uitzien, afhankelijk van het modeltype, & hun functies.

Opmerking – voor sommige functies dient u een icoontje 'ingedrukt te houden', terwijl u voor andere het icoontje slechts moet 'aanraken' zonder het ingedrukt te houden.

Het 'functie' icoontje in het midden wordt gebruikt voor instelling van het minuutalarm & het automatisch koken – zie hieronder meer informatie.



Symbolen op de LED display.

Dit 'A' symbooltje verschijnt wanneer of een halfautomatisch of volautomatisch programma is geselecteerd. Dit symbooltje zal knipperen wanneer een programmering wordt ingesteld.

Het symbooltje zal oplichten zodra een programmering is ingesteld en opgelicht blijven totdat het alarm klinkt of het programma wordt geannuleerd.

Dit 'Bel' symbooltje verschijnt wanneer het Minuutalarm is geselecteerd.

Het 'Bel' symbooltje knippert terwijl het Minuutalarm wordt ingesteld. Zodra de tijdsduur is ingesteld, blijft het 'Bel' symbooltje branden totdat de tijd is afgelopen of de functie wordt geannuleerd.

Deze melding en het 'A' symbooltje verschijnen wanneer u gevraagd wordt de vereiste automatische kooktijd voor de oven in te stellen. Gebruik de 'Omhoog' en 'Omlaag' icoontjes om naar wens in te stellen.

Deze melding en het 'A' symbooltje verschijnen wanneer u gevraagd wordt de eindtijd in te stellen, of wanneer u wilt dat de oven zichzelf uitschakelt.

Symbool	Symbool	Wat is dit?
∨	-	Omlaag/Minus Gebruikt om de kook/eindtijd te verlagen, minuten af te trekken van het minuutalarm en de tijd van de dag aan te passen. Ook voor het horen en instellen van de alarmtoon.
∧	+	Omhoog/Plus Gebruikt om de kook/eindtijd te verhogen, minuten op te tellen bij het minuutalarm en de tijd van de dag aan te passen.
FUNCTIE	MODUS	Functie-Icoontje Gebruikt om de functies beschikbaar op deze timer te gebruiken. Eenmaal aanraken voor: Minuutalarm. Tweemaal aanraken voor: Kooktijd Driemaal aanraken voor: Eindtijd. Later is deze sectie wordt uitgelegd hoe u deze functies kunt gebruiken.

DE KLOK/PROGRAMMERING GEBRUIKEN – ELEKTRISCH (INDIEN VOORZIEN)

Tijd van de dag instellen

Houd het middelste (functie) icoontje enkele seconden ingedrukt totdat het '•' symbooltje tussen de cijfers op de LED display begint te knippen.

U kunt de tijd van de dag instellen terwijl het '•' knippert door de 'Plus' & 'Minus' icoontjes aan te raken. Opgelet: de uren & minuten worden snel aangepast.

Belangrijk - zodra de tijd eenmaal is ingesteld, dient u ca. 30 seconden te wachten voordat u een andere timerfunctie gebruikt. Dit zorgt ervoor dat de tijd correct blijft.

Een alarmtoon instellen

Houd de 'Plus' & 'Minus' icoontjes gelijktijdig ingedrukt totdat het '•' symbooltje knippert en er een pieptoon klinkt – raak vervolgens het middelste (Functie) icoontje aan.

Raak het 'Minus' icoontje aan om de toon te selecteren.

U kunt de toon achtereenvolgens veranderen door het 'Minus' icoontje aan te raken – u hebt een keuze uit drie tonen.

De minutenaanduiding instellen

Houd het middelste (Functie) icoontje ingedrukt totdat het 'Bel' symbooltje verschijnt en begint te knippen om het minuutalarm in te stellen. Belangrijk - Het knippen duurt ongeveer vijf seconden en u dient de tijd binnen dit tijdsframe in te stellen.

Raak de 'Plus' & 'Minus' icoontjes aan om de gewenste tijdsduur in te stellen. Het minuutalarm is hierna ingesteld.

Het alarm zal klinken zodra de ingestelde tijd is afgelopen. Houd een willekeurig icoontje ingedrukt om de alarmtoon te annuleren.

Houd gelijktijdig de 'Plus' & 'Minus' icoontjes ingedrukt om het minuutalarm op elk gewenst moment te annuleren.

Halfautomatisch koken

Methode 1 - tijdsduur (uitschakelen na ingestelde tijdsduur):

Houd het middelste (Functie) icoontje ingedrukt; de 'bel' zal knippen en er klinkt een pieptoon. Raak het middelste (Functie) icoontje nogmaals aan om de minuutalarmfunctie over te slaan.

Het woord 'dur' zal op de LED display knippen & de letter 'A' knippert aan de linkerkant van de display.

Gebruik de 'Plus' & 'Minus' icoontjes om de gewenste kooktijd in te stellen. Het knippen duurt ongeveer vijf seconden en u dient de tijd binnen dit tijdsframe in te stellen, anders wordt de huidige tijd weer getoond.

Zodra de tijdsduur is ingesteld, zal de oven automatisch op uitschakelen. Het alarm klinkt wanneer de ingestelde tijd is verstreken. Raak een willekeurig icoontje aan om het alarm uit te schakelen.

Houd het middelste (Functie) icoontje ingedrukt & raak nogmaals aan om de resterende tijd weer te geven.

U kunt het halfautomatische programma op elk gewenst annuleren door de 'Plus' & 'Minus' icoontjes gelijktijdig aan te raken.

Methode 2 - eindtijd (uitschakelen op een ingestelde eindtijd):

Houd het middelste (Functie) icoontje ingedrukt; de 'bel' zal knippen en er klinkt een pieptoon. Raak het middelste (Functie) icoontje nogmaals – tweemaal - aan om de minuutalarmfunctie en 'tijdsduur' methode over te slaan.

Het woord 'End' zal op de LED display knippen & de letter 'A' knippert aan de linkerkant van de display.

DE KLOK/PROGRAMMERING GEBRUIKEN – ELEKTRISCH (INDIEN VOORZIEN)

Gebruik de 'Plus' & 'Minus' icoontjes om de gewenste tijd in te stellen waarop de oven moet uitschakelen.

Nadat de tijd is ingesteld, zal de oven zichzelf automatisch uitschakelen op de vooringestelde tijd. Raak een willekeurig icoontje aan om het alarm uit te schakelen.

U kunt het halfautomatische programma op elk gewenst annuleren door de 'Plus' & 'Minus' icoontjes gelijktijdig aan te raken.

Volautomatisch koken

U kunt met deze functie het koken automatisch laten in –en uitschakelen. Voor deze methode moeten beide de tijdsduur & eindtijd worden ingevoerd. De timer zal de starttijd automatisch uitwerken en het koken starten.

Houd het middelste (Functie) icoontje ingedrukt; de 'bel' zal knipperen en er klinkt een pieptoon. Raak het middelste (Functie) icoontje nogmaals aan om de minuutalarmfunctie over te slaan.

Het woord 'dur' zal op de LED display knipperen & de letter 'A' knippert aan de linkerzijde van de display.

Gebruik de 'Plus' & 'Minus' icoontjes om de gewenste kooktijd in te stellen. Het knipperen duurt ongeveer vijf seconden en u dient de tijd binnen dit tijdsframe in te stellen, anders wordt de huidige tijd weer getoond.

Raak het middelste (Functie) icoontje nogmaals aan om de minuutalarmfunctie en 'tijdsduur' methode over te slaan.

Het woord 'End zal op de LED display knipperen & de letter 'A' knippert aan de linkerzijde van de display.

Gebruik de 'Plus' & 'Minus' icoontjes om de gewenste tijd in te stellen waarop de oven moet uitschakelen.

Stel de oventemperatuur in & plaats het gerecht in de oven. De timer zal zelf de starttijd berekenen.

Wanneer dit is uitgevoerd, zal de oven zichzelf uitschakelen op de door u geselecteerde tijd. Raak een willekeurig icoontje aan om het alarm te annuleren.

U kunt het automatische programma op elk gewenst annuleren door de 'Plus' & 'Minus' icoontjes gelijktijdig aan te raken.