

Geachte consument,

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van dit apparaat.

De adviezen en waarschuwingen vermeldt in deze gebruiksaanwijzing zijn voor uw veiligheid en die van uw naasten. Wij adviseren u deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door te lezen zodat u het apparaat maximaal kunt benutten.

Tevens is het belangrijk deze gebruiksaanwijzing als naslagwerk bij de hand te houden of bij de verkoop van het apparaat aan de volgende eigenaar te overhandigen.

Het apparaat mag alleen worden gebruikt voor de doeleinden waarvoor het gemaakt is, nl. het bakken van levensmiddelen. Elk ander gebruik is onverantwoord en dus gevaarlijk.

De fabrikant/importeur is niet verantwoordelijk voor schade veroorzaakt door verkeerd of onverantwoord gebruik.

BELANGRIJKE AANWIJZINGEN EN WAARSCHUWINGEN

Verwijder de verpakking en controleer of het apparaat niet beschadigd is. Neemt u in geval van twijfel contact op met uw leverancier of de Technische Dienst van Délonghi Nederland bv.

Verpakkingen (plastic zakken e.d.) buiten het bereik van kinderen houden.

- Wijzig nooit de technische specificaties van het apparaat.
- Verwijder altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat gaat reinigen.
- Wanneer u het apparaat niet langer gebruikt of vervangt door een ander model, doet u zich dan op een verantwoorde manier van het apparaat en zorgt u ervoor dat het niet meer funktioneert, zeker met het oog op kinderen die met een op straat gevonden apparaat zullen gaan spelen.

BELANGRIJKE AANWIJZINGEN EN TIPS VOOR HET GEBRUIK VAN ELEKTRISCHE APPARATEN.

Voor een veilig gebruik van elektrische apparaten dient u een aantal regels in acht te nemen. De belangrijkste zijn:

- Raak het apparaat nooit met natte handen of voeten aan.
- Gebruik het apparaat nooit met blote voeten.
- Laat kinderen of onbevoegden het apparaat niet zonder toezicht gebruiken.

De fabrikant is niet verantwoordelijk voor de consequenties van verkeerd of onverantwoord gebruik.

HET EERSTE GEBRUIK VAN DE OVEN

Het is aan te bevelen vóór het eerste gebruik de volgende handelingen uit te voeren:

- Reinig de binnenkant met een vochtige doek en een neutraal schoonmaakmiddel. Maak de oven daarna goed droog.
- Maak de ovenaccessoires (inschuiFREkken, panelen, roosters, schalen) schoon en monteer deze in de ovenruimte zoals aangegeven in het hoofdstuk "Schoonmaak en onderhoud".
- Zet de oven op de maximale stand in werking om eventuele vetresten van de verwarmingselementen te verwijderen.

KINDERBEVEILIGING

De buitenste ruit van de ovendeur kan heet worden wanneer de oven aan staat.

Het is mogelijk een extra glas aan de binnenkant van de reeds dubbel beglaasde deurruit te monteren, om te voorkomen dat kinderen zich bezeren aan het buitenste deurglas.

Dit extra deurglas is een optional (tegen betaling). Wend u in geval van belangstelling tot uw verkoper of tot de servicedienst en vermeld welk model oven u bezit.

GARANTIE

Op dit apparaat rust garantie. Het garantiecertificaat treft u aan bij deze gebruiksaanwijzing; indien het ontbreekt kunt u uw leverancier om een kopie vragen waarop de aankoopdatum en het serienummer vermeld zijn.

Het serienummer staat op het metalen plaatje op het apparaat.

Het garantiebewijs is alleen geldig in combinatie met het aankoopbewijs van uw leverancier.

In geval van reparatie zullen deze twee documenten aan de reparerende technicus overlegd moeten worden.

Indien u hieraan niet kunt voldoen, zijn alle kosten voortvloeiend uit reparatiewerkzaamheden voor uw rekening.

Alle onderhouds- of reparatiewerkzaamheden zullen door vakbekwame technici of de Technische Dienst van Délonghi Nederland bv. uitgevoerd moeten worden. Hierbij mogen alleen originele onderdelen gebruikt worden.

Het dichtstbijzijnde service centrum kunt u vinden in de bijgesloten lijst getiteld "DELONGHI SERVICE CENTRA"

Verklaring van overeenstemming CE

- Dit oven is ontworpen om uitsluitend dienst te doen als kooktoestel. Ieder ander gebruik (bijv. als kachel) is oneigenlijk en dientengevolge gevaarlijk.
- Dit oven is ontworpen, gebouwd en op de markt gebracht in overeenstemming met:
 - De veiligheidsvoorschriften van "Laagspanning" Richtlijn 73/23/EEG;
 - De voorschriften van "EMC" Richtlijn 89/336/EEG;
 - De voorschriften van Richtlijn 93/68/EEG.



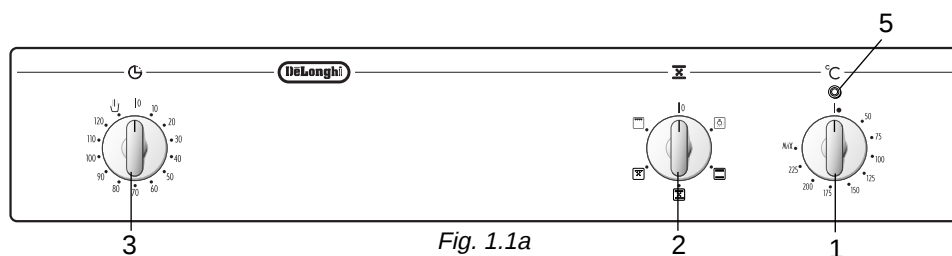


Fig. 1.1a

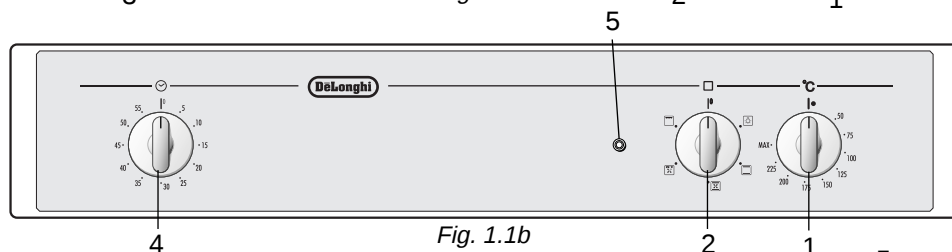


Fig. 1.1b

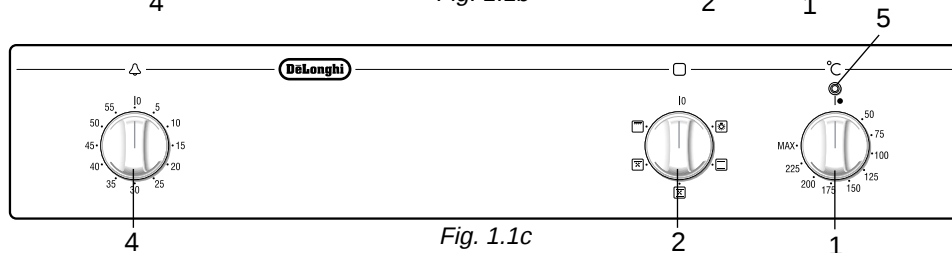


Fig. 1.1c

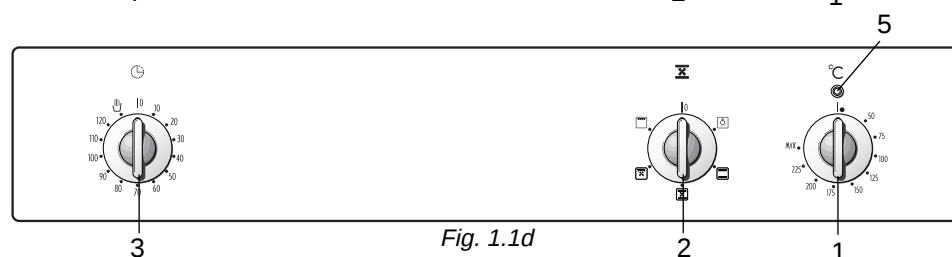


Fig. 1.1d

FRONTPANEEL

- 1 – Thermostaat knop
- 2 – Bakstandenschakelaar
- 3 – Tijdschakelaar
- 4 – Kookwekker
- 5 – Temperatuur lampje

Attentie: tijdens het gebruik wordt de ovendeur zeer heet. Houd kinderen weg van de oven.

MULTIFUNKTIONELE OVENS 4 FUNKTIES

Zoals de naam al aangeeft, is deze oven uitgevoerd met een aantal speciale functies. Hij is voorzien van 4 aparte thermostatische controle functies om al uw kookwensen te vervullen. Deze 4 functies worden mogelijk gemaakt door 3 verwarmingselementen:

- Onderelement 1400 W
- Bovenelement 1000 W
- Grillelement 2000 W

OPMERKING:

Als u de oven voor de eerste keer gebruikt, adviseren wij u de oven ongeveer 1 uur op de maximale temperatuur (MAX) in stand en ongeveer 15 minuten in stand met de thermostaat ingesteld op 175°C te laten werken om eventuele vetresten van de verwarmingselementen te verwijderen.

WERKING

Opwarmen en bakken in de 4- functies hete lucht oven kan worden gerealiseerd door:

a. automatische convector

De warmte wordt geproduceerd door het onder- en bovenelement.

b. convector door ventilatie

De warmte geproduceerd door het onder- en bovenelement wordt m.b.v. de ventilator gelijkmatig door de oven verdeeld. Verschillende gerechten kunnen gelijktijdig worden bereid.

c. straling en ventilatie

De stralingswarmte van de infrarood grill wordt m.b.v. de ventilator gelijkmatig door de oven verdeeld.

d. straling

De warmte wordt geproduceerd door het infrarood grillelement.

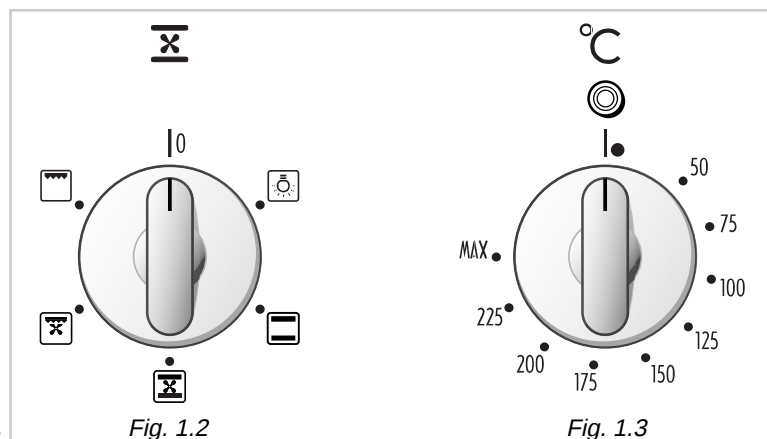


Fig. 1.2

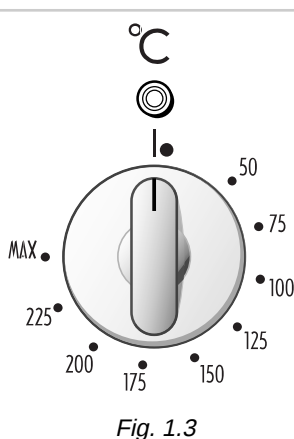


Fig. 1.3

THERMOSTAAT KNOP (Fig. 1.3)

Met deze knop stelt u de temperatuur in, maar zet u de oven niet in werking.

Draai de knop met de klok mee tot de gewenste temperatuur is bereikt (van 50°C tot MAX).

Het temperatuurcontrolelampje brandt wanneer de verwarmingselementen in werking zijn

BAKSTANDENSCHAKELAAR (Fig. 1.2)

Draai de schakelaar met de klok mee om één van de bakstanden in te stellen.



BINNENVERLICHTING

Als de schakelaar op deze stand wordt gezet, gaat de binnenverlichting branden (15 W). Deze zal tijdens alle bakfuncties branden.



BAKKEN DOOR AUTOMATISCHE CONVECTIE

Het boven- en onderelement zijn in werking. De warmte verspreidt zich d.m.v. automatische convector door de oven en de temperatuur dient via de thermostaatknop tussen 50°C en MAX te worden ingesteld. De oven dient te worden voorverwarmd.

Speciaal aanbevolen voor: gerechten die zowel aan de binnen- als aan de buitenkant dezelfde temperatuur vereisen zoals gebraden vlees, spare ribs, schuimtaart etc.



BAKKEN DOOR CONVECTIE EN VENTILATIE

Het boven- en onderelement en de ventilator zijn in werking. De warmte van het boven- en onderelement wordt m.b.v. de ventilator gelijkmatig door de oven verspreid. De temperatuur dient via de thermostaatknop tussen 50°C en MAX te worden ingesteld.

Speciaal aanbevolen voor: grotere gerechten die zowel aan de binnen- als aan de buitenkant dezelfde temperatuur vereisen zoals rollade, kalkoen, lamsbout, cakes etc.



BAKKEN DOOR GRILLEREN EN VENTILATIE

Het infrarood grillelement en de ventilator zijn in werking. De warmte wordt geproduceerd door de straling van het grillelement en daarna door de ventilator gelijkmatig over de oven verspreid. De ovendeur dient gesloten te zijn en de temperatuur dient te worden ingesteld tussen **50°C en 175°C maximaal**.

Voor kooktips wordt verwezen naar het hoofdstuk "GRILLEREN EN GRATINEREN".

Her is aanbevelingswaardig niet langer dan 30 minuten te grillen.

Speciaal aanbevolen voor: grillen waarbij het vlees snel moet bruinen om de sappen te bewaren. Bijvoorbeeld varkensfilet, karbonades etc.



TRADITIONEEL GRILLEREN

Het infrarood grillelement is in werking. De warmte wordt door straling door de oven verspreid.

De deur dient gesloten te zijn en de thermostaat wordt ingesteld tot **225°C** voor een periode van 15 minuten, daarna instellen op **175°C**.

Voor kooktips wordt verwezen naar het hoofdstuk "TRADITIONEEL GRILLEREN".

Speciaal aanbevolen voor: intensief grillen, bruinen, gratineren en roosteren.

Her is aanbevelingswaardig niet langer dan 30 minuten te grillen.

KOOKTIPS

STERILISATIE

Voor het steriliseren van levensmiddelen die in glazen potten bewaard gaan worden, dient u de volgende handelingen uit te voeren (de glazen potten dienen vol en luchtdicht afgesloten te zijn).

- Zet de bakstandenschakelaar op stand
- Zet de thermostaatknop op 175°C en verwarm de oven voor.
- Vul de druipschaal met heet water.
- Zet de potten in de druipschaal. Zorg ervoor dat ze niet tegen elkaar aan staan. Bevochtig de deksels met water, sluit de oven en stel de thermostaat in op 130°C.

Op het moment dat u belletjes in de glazen potten ziet, is de sterilisatie begonnen en kunt u de oven uitzetten.

Laat de potten in de oven staan totdat ze zijn afgekoeld.

OPWARMEN VAN BROOD

Stel de bakstandenschakelaar in op stand

Door het brood met enkele druppels water te bevochtigen en ±10 minuten in de oven te leggen, zal het zijn versheid terugkrijgen.

BRADEN

Om een perfect gebraden stuk vlees te verkrijgen dient u de volgende punten in acht te nemen:

- de temperatuur dient tussen 180°C en 200°C te liggen
- de baktijd is afhankelijk van de hoeveelheid en de kwaliteit van het vlees.

GRILLEREN EN GRATINEREN

Door de bakstandenschakelaar op stand

gerecht, zonder spit, aan alle kanten gegrilleerd worden. Stel de thermostaat in op 175°C, en plaats, nadat de oven is voorverwarmd, het gerecht in de oven.

Sluit de deur en zet de thermostaat eventueel lager, tussen 100°C en 175°C, totdat het gerecht klaar is.

Breng vlak voor het einde van de bereidingstijd een paar klontjes boter aan om een goudkleurig gegratineerd effect te verkrijgen.

Her is aanbevelingswaardig niet langer dan 30 minuten te grillen.

TRADITIONEEL GRILLEREN

Zet de grill aan door de twee knoppen thermostaat knop op stand **225°C** voor een periode van 15 minuten, daarna instellen op **175°C**.

Laat de oven ± 5 minuten voorverwarmen met de deur op grillstand. Plaats het gerecht zo hoog mogelijk in de oven. Plaats de druipschaal onder het rooster om de vrijgekomen sappen op te vangen.

Her is aanbevelingswaardig niet langer dan 30 minuten te grillen.

VERSCHILLENDE GERECHTEN GELIJKTJDIG BAKKEN

Door de bakstandenschakelaar op stand

is het mogelijk dat u verschillende gerechten gelijktijdig in de hete lucht oven bereidt.

Vis, cake en vlees kan gelijktijdig bereid worden zonder dat de smaken en geuren zich met elkaar vermengen.

U dient slechts enkele voorzorgsmaatregelen in acht te nemen:

- Het verschil in temperatuur benodigd om de gerechten te bereiden moet zo klein mogelijk zijn, maximaal 20°C - 25°C.
- De verschillende gerechten dienen op verschillende tijdstippen in de oven geplaatst te worden, afhankelijk van de gewenste bereidingstijd.

Deze manier van bakken bespaart veel tijd en energie.

Houdt kinderen uit de buurt van het apparaat tijdens het grillen of het gebruik van de oven, deze delen van de oven worden erg heet.

BAKVOORBEELDEN

Verwarm de oven voor tot de gewenste temperatuur is bereikt (het temperatuur lampje boven de thermostaatknop zal uitgaan) en zet het gerecht in de oven.

Denk eraan ovenvaste schalen te gebruiken en stel, indien nodig, de temperatuur tijdens de bereiding bij.

In onderstaande tabel staan enkele gerechten en de bijbehorende temperatuur in °C vermeld. De kooktijd is afhankelijk van de hoeveelheid.

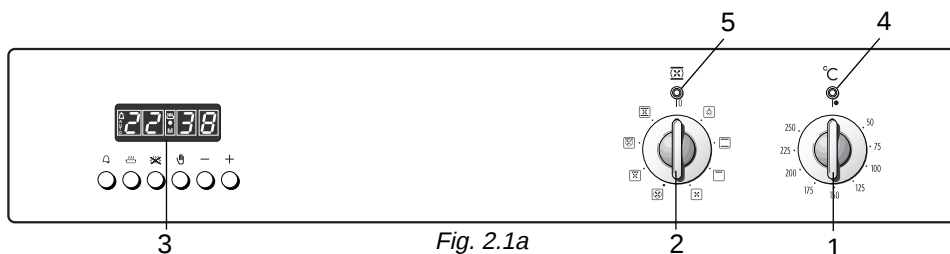
GERECHT..... Temperatuur

Lasagne.....	190°C
Pasta	190°C
Pizza	220°C
Creoolse rijst.....	190°C
Gebakken uien.....	190°C
Crêpes met spinazie.....	185°C
Aardappels gebakken in melk.....	185°C

Gevulde tomaten	170°C
Kaassouffle	180°C
Gebraden kalfsvlees.....	180°C
Gegrillde kalfskarbonade	210°C
Kippenborst met tomaten	180°C
Gegrillde of gebakken kip.....	190°C
Tartaar	170°C
Rosbief	170°C
Tongfilet	175°C
Kabeljauw	170°C
Beignets.....	160°C
Tulband	150°C
Pruimentartaart	170°C
Jamtaartjes	160°C
Cake	170°C
Gesuikerd deeg	160°C
Tompouzen	170°C

2

MULTIFUNKTIONELE OVENS 7 FUNKTIES



FRONTPANEEL

- 1 – Thermostaat knop
- 2 – Bakstandenschakelaar
- 3 – Elektronische programmering
- 4 – Temperatuur lampje
- 5 – Aan/uit indicatie



Attentie: tijdens het gebruik wordt de ovendeur zeer heet. Houd kinderen weg van de oven.

MULTIFUNKTIONELE OVENS 7 FUNKTIES

De aangegeven modellen zijn multifunktionele ovens. Zoals de naam al aangeeft, zijn deze ovens uitgevoerd met 7 speciale functies.

Deze functies voldoen aan al uw kookwensen.

OPMERKING: Als u de oven voor de eerste keer gebruikt, adviseren wij u deze ongeveer 1 uur op de maximale temperatuur (250°C) in stand en 15 minuten in stand en te laten werken om eventuele vetresten van de verwarmingselementen te verwijderen.

TECHNISCHE SPECIFICATIES VAN DE MULTIFUNKTIONELE OVEN

– Onderste verwarmingselement	1400 W
– Bovenste verwarmingselement	1000 W
– Grillelement	2500 W
– Cirkelvorming element	2500 W

WERKING

Opwarmen en bakken in de multifunktionele oven kan worden gerealiseerd door:

a. automatische convection

De warmte wordt geproduceerd door het boven- en onderelement.

b. convection door ventilatie

De ventilator zuigt de lucht uit de oven aan, voert het door de spiralen van het cirkelvormige element en blaast het terug de oven in. Voordat de ventilator de lucht weer aanzuigt om dit proces te herhalen, vult de hete lucht de oven waardoor een snelle en complete bereiding van de gerechten plaatsvindt. Verschillende gerechten kunnen gelijktijdig op deze stand worden bereid.

c. hete lucht

De warmte geproduceerd door het onder- en bovenelement wordt door de ventilator gelijkmatig door de oven verdeeld.

d. straling

De warmte wordt geproduceerd door het infrarood grillelement.

e. straling en ventilatie

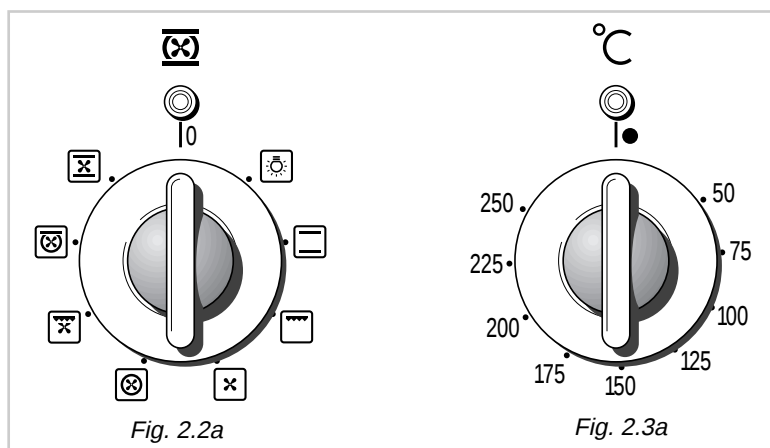
De stralingswarmte van de infrarood grill wordt m.b.v. de ventilator gelijkmatig door de oven verdeeld.

THERMOSTAAT KNOP (Fig. 2.3)

Met deze knop stelt u de temperatuur in, maar zet u de oven niet in werking.

Draai de knop met de klok mee tot de gewenste temperatuur is bereikt (van 50°C tot 250°C).

Het temperatuurcontrolelampje brandt wanneer de verwarmingselementen in werking zijn



BAKSTANDENSCHAKELAAR (Fig. 2.2)

Draai de schakelaar met de klok mee om één van de bakstanden in te stellen.



BINNENVERLICHTING

Als de schakelaar op deze stand wordt gezet, gaat de binnenverlichting branden (15 W). Deze zal tijdens alle bakfuncties branden.



BAKKEN DOOR AUTOMATISCHE CONVECTIE

Het boven- en onderelement zijn in werking. De warmte verspreidt zich d.m.v. automatische convectie door de oven en de temperatuur dient via de thermostaatknop tussen 50°C en 250°C te worden ingesteld.

De oven dient te worden voorverwarmd.

Speciaal aanbevolen voor: gerechten die zowel aan de binnen-als aan de buitenkant dezelfde temperatuur vereisen zoals gebraden vlees, spare ribs, schuimtaart etc.



TRADITIONEEL GRILLEREN

Het infrarood grillelement is in werking. De warmte wordt door straling door de oven verspreid.

De deur dient gesloten te zijn en de thermostaat wordt ingesteld tot 225°C voor een periode van 15 minuten, daarna instellen op 175°C.

Voor kooktips wordt verwezen naar het hoofdstuk "TRADITIONEEL GRILLEREN".

Speciaal aanbevolen voor: intensief grillen, bruinen, gratineren en roosteren.

Her is aanbevelingswaardig niet langer dan 30 minuten te grillen.



ONTDOOIEN VAN BEVROREN LEVENSMIDDELEN

Alleen de ventilator is in werking. Stel de thermostaat in op stand "0" - andere instellingen hebben geen effect. De levensmiddelen worden door ventilatie ontdooid: er komt geen verwarming aan te pas.

Speciaal aanbevolen voor: het snel ontdooien van bevroren levensmiddelen; 1 kg. heeft ± 1 uur nodig om te ontdooien.

Ontdooitijden variëren afhankelijk van de hoeveelheid en de soort te ontdooien levensmiddelen.



BAKKEN DOOR HETE LUCHT

De ventilator en het cirkelvormige element zijn in werking. De warmte wordt verspreid door gedwongen convectie en de temperatuur dient tussen 50°C en 250°C te worden ingesteld.

De oven hoeft niet te worden voorverwarmd.

Speciaal aanbevolen voor: gerechten die aan de buitenkant goed gebraden en aan de binnenkant zacht of rose moeten zijn, zoals lasagne, lamsvlees, rosbief, vis etc.



BAKKEN DOOR GRILLEREN EN VENTILATIE

Het infrarood grillelement en de ventilator zijn in werking. De warmte wordt geproduceerd door de straling van het grillelement en daarna door de ventilator gelijkmatig over de oven verspreid.

De ovendeur dient gesloten te zijn en de temperatuur dient te worden ingesteld tussen 50°C en 175°C maximaal.

Voor kooktips wordt verwezen naar het hoofdstuk "GRILLEREN EN GRATINEREN".

Her is aanbevelingswaardig niet langer dan 30 minuten te grillen.

Speciaal aanbevolen voor: grillen waarbij het vlees snel moet bruinen om de sappen te bewaren. Bijvoorbeeld varkensfilet, karbonades etc.



BEHOUDEN VAN DE TEMPERATUUR NA HET BAKKEN OF HET LANGZAAM OPWARMEN VAN GERECHTEN

Het bovenste element, het cirkelvormige element en de ventilator zijn in werking. De warmte wordt verspreid door de ventilator, waarbij de meeste warmte in het bovenste gedeelte van de oven terecht komt. De temperatuur kan tussen 50°C en 150°C worden ingesteld via de thermostaatknop.

Speciaal aanbevolen voor: Gerechten die goed doorbakken dienen te zijn. Het warmhouden van gerechten na het bakken. Het langzaam opwarmen van reeds gebakken gerechten.



BAKKEN DOOR CONVECTIE EN VENTILATIE

Het boven- en onderelement en de ventilator zijn in werking. De warmte van het boven- en onderelement wordt m.b.v. de ventilator gelijkmatig door de oven verspreid. De temperatuur dient via de thermostaatknop tussen 50°C en 250°C te worden ingesteld.

Speciaal aanbevolen voor: grotere gerechten die zowel aan de binnen- als aan de buitenkant dezelfde temperatuur vereisen zoals rollade, kalkoen, lamsbout, cakes etc.

Houdt kinderen uit de buurt van het apparaat tijdens het grillen of het gebruik van de oven, deze delen van de oven worden erg heet.

KOOKTIPS

Sterilisatie

Voor het steriliseren van levensmiddelen die in glazen potten bewaard gaan worden, dient u de volgende handelingen uit te voeren (de glazen potten dienen vol en luchtdicht afgesloten te zijn).

- Zet de bakstandenschakelaar op stand
- Zet de thermostaatknop op 175°C en verwarm de oven voor.
- Vul de druipschaal met heet water.
- Zet de potten in de druipschaal. Zorg ervoor dat ze niet tegen elkaar aan staan. Bevochtig de deksels met water, sluit de oven en stel de thermostaat in op 130°C.

Op het moment dat u belletjes in de glazen potten ziet, is de sterilisatie begonnen en kunt u de oven uitzetten.

Laat de potten in de oven staan totdat ze zijn afgekoeld.

OPWARMEN VAN BROOD

Stel de bakstandenschakelaar in op stand

Door het brood met enkele druppels water te bevochtigen en ±10 minuten in de oven te leggen, zal het zijn versheid terugkrijgen.

BRADEN

Om een perfect gebraden stuk vlees te verkrijgen dient u de volgende punten in acht te nemen:

- de temperatuur dient tussen 180°C en 200°C te liggen
- de baktijd is afhankelijk van de hoeveelheid en de kwaliteit van het vlees.

GRILLEREN EN GRATINEREN

Door de bakstandenschakelaar op stand

Stel de thermostaat in op 175°C, en plaats, nadat de oven is voorverwarmd, het gerecht in de oven.

Sluit de deur en zet de thermostaat eventueel lager, tussen 100°C en 175°C, totdat het gerecht klaar is.

Breng vlak voor het einde van de bereidingstijd een paar klontjes boter aan om een goudkleurig gegratineerd effect te verkrijgen.

Her is aanbevelingswaardig niet langer dan 30 minuten te

TRADITIONEEL GRILLEREN

Zet de grill aan door de twee knoppen thermostaat knop op stand **225°C** voor een periode van 15 minuten, daarna instellen op **175°C**.

Laat de oven ± 5 minuten voorverwarmen met de deur op grillstand. Plaats het gerecht zo hoog mogelijk in de oven. Plaats de druipschaal onder het rooster om de vrijgekomen sappen op te vangen.

Her is aanbevelingswaardig niet langer dan 30 minuten te grillen.

VERSCHILLENDE GERECHTEN GELIJKTIJDIG BAKKEN

Door de bakstandenschakelaar op stand

Vis, cake en vlees kan gelijktijdig bereid worden zonder dat de smaken en geuren zich met elkaar vermengen.

U dient slechts enkele voorzorgsmaatregelen in acht te nemen:

- Het verschil in temperatuur benodigd om de gerechten te bereiden moet zo klein mogelijk zijn, maximaal 20°C - 25°C.
- De verschillende gerechten dienen op verschillende tijdstippen in de oven geplaatst te worden, afhankelijk van de gewenste bereidingstijd.

Deze manier van bakken bespaart veel tijd en energie.

BAKVOORBEELDEN

Verwarm de oven voor tot de gewenste temperatuur is bereikt (het temperatuur lampje boven de thermostaatknop zal uitgaan) en zet het gerecht in de oven.

Denk eraan ovenvaste schalen te gebruiken en stel, indien nodig, de temperatuur tijdens de bereiding bij.

In onderstaande tabel staan enkele gerechten en de bijbehorende temperatuur in °C vermeld. De kooktijd is afhankelijk van de hoeveelheid.

GERECHT. Temperatuur

Lasagne.	190°C
Pasta	190°C
Pizza	220°C
Creoolse rijst.	190°C
Gebakken uien.	190°C
Crêpes met spinazie.	185°C
Aardappels gebakken in melk.	185°C
Gevulde tomaten	170°C
Kaassouffle	180°C
Gebraden kalfsvlees.	180°C
Gegrillde kalfskarbonade	210°C
Kippenborst met tomaten	180°C
Gegrillde of gebakken kip	190°C
Tartaar	170°C
Rosbief	170°C
Tongfilet	175°C
Kabeljauw	170°C
Beignets.	160°C
Tulband	150°C
Pruimentartaar	170°C
Jamtaartjes	160°C
Cake	170°C
Gesuikerd deeg	160°C
Tompouzen	170°C

KOOKWEKKER (Fig. 3.1)

De kookwekker kan tot maximaal 60 minuten worden ingesteld en geeft bij afloop van de ingestelde tijd een geluidssignaal.

De knop (fig. 3.1) moet met de klok mee worden gedraaid tot de 60 minuten positie en daarna tegen de klok in terug worden gedraaid totdat de juiste stand is bereikt.

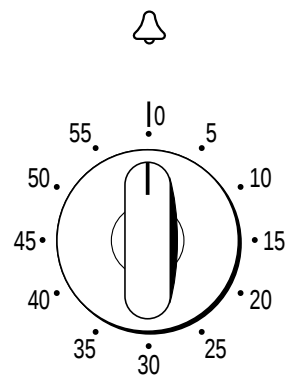


Fig. 3.1

TIJDSCHAKELAAR (Fig. 3.2)

De tijdschakelaar stelt de oven in werking gedurende een vooraf door u ingestelde periode.

1) In werking stellen

Nadat de bakstandenschakelaar en de thermostaat op de gewenste stand zijn ingesteld, draait u de tijdschakelaar met de klok mee tot de gewenste baktijd (max. 120 minuten).

Als deze tijd verstreken is zal de tijdschakelaar op stand "0" staan en zal de oven automatisch uitschakelen.

2) Handmatige bediening

Indien de baktijd meer dan 2 uur bedraagt of indien u de oven handmatig wenst te bedienen, zet u de knop op stand .

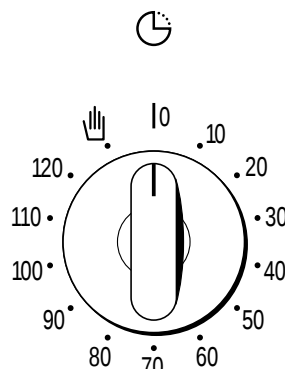


Fig. 3.2

De elektronische programmering is een mechanisme met de volgende functies:

- 24-uurs klok met lichtgevend display
- Kookwekker (in te stellen tot aan 23 uur en 59 minuten)
- Programma voor automatisch bakken in de oven.
- Programma voor half-automatisch bakken in de oven.

Beschrijving van de drukknoppen:

Kookwekker

Baktijd

Einde baktijd

Handmatige bediening en ongedaan maken van de ingeschakelde programma's.

Vooruit zetten van de cijfers van alle functies

Achteruit zetten van de cijfers van alle functies en instellen van het geluidssignaal.

Beschrijving van de oplichtende tekens:

AUTO - knipperend - Programmering op automatische bediening maar nog niet geprogrammeerd (men kan de oven niet aanzetten).

AUTO - Brandt, maar knippert niet - Programmering op automatische of halfautomatische bediening met ingeschakeld programma.

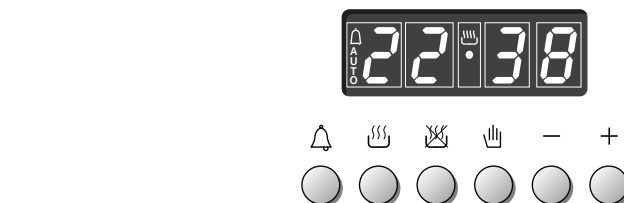


Fig. 4.1

Programmering op handmatige bediening of automatisch bakken in werking.

Kookwekker in werking

en **AUTO** - knipperend en met geluidssignaal - Verkeerde programmering (de baktijdsinstelling is langer dan de instelling van einde baktijd).

Opmerking: Het programmeren (met één hand) gebeurt door het indrukken van de knop die overeenkomt met de gewenste functie.

Nadat men deze weer heeft losgelaten dient men binnen 5 seconden de tijd in te stellen met de toetsen en . Iedere keer dat de stroom uitvalt wordt de programmering op nul gezet.

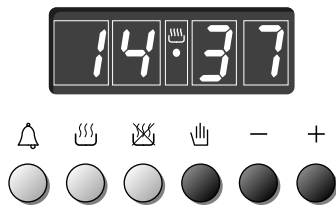


Fig. 4.2

DIGITAALKLOK (Afb. 4.2)

De programmeer-eenheid is voorzien van een elektronische klok met lichtgevende cijfers die de uren en de minuten aangeven. Bij de eerste aansluiting van de oven op het elektriciteitsnet of na een stroomstoring zijn er drie knipperende nullen zichtbaar op het display van de programmeer-eenheid.

Om de tijd in te stellen dient U het knopje en vervolgens het knopje of ingedrukt houden totdat de klok op de juiste tijd staat (afb. 4.2). Er bestaat ook een ander systeem: druk de knopjes en tegelijk in en druk tegelijkertijd op de knopjes of .

Opmerking: Bij het instellen van de tijd worden eventuele in werking zijnde of ingestelde programma's op nul gezet.

HANDMATIGE BEDIENING VAN DE OVEN ZONDER PROGRAMMERING (Afb. 4.3)

Om de oven handmatig te bedienen, zonder gebruik van de programmering, moet het knipperende opschrift **AUTO** worden uitgezet door op de knop te drukken (het opschrift **AUTO** zal uitgaan, terwijl het symbool gaat branden).

Let op: Als het opschrift **AUTO** niet knippert (hetgeen betekent dat er al een bakprogramma is ingesteld) zorgt het indrukken van de knop voor het wissen van het programma en voor het omschakelen naar de handmatige bediening.

Indien de oven aanstaat dient men hem handmatig uit te zetten.

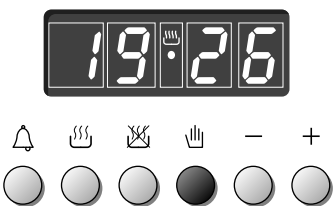


Fig. 4.3

ELEKTRONISCHE KOOKWEKKER (Afb.4.4)

De kookwekkerfunctie bestaat slechts uit een geluidssignaal dat ingesteld kan worden voor een tijdsbestek van maximaal 23 uur en 59 minuten.

Om de tijd in te stellen moet U op het knopje drukken en vervolgens op het knopje of totdat het display de gewenste tijd aangeeft (afb. 4.4).

Als de kookwekker is ingesteld verschijnt de tijd van de klok weer op het display en gaat het symbool branden.

Het terugtellen begint onmiddellijk.

Dit is op elk gewenst moment te zien op het display wanneer U het knopje indrukt.

Als de ingestelde tijd verstreken is gaat het symbool uit en hoort U een repeterend geluidssignaal dat uitgezet kan worden door op een willekeurige knop te drukken.

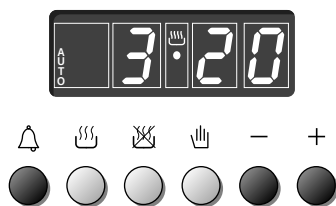


Fig. 4.4

INSTELLING VAN DE TOON VAN HET GELUIDSSIGNAAL

Door op de knop te drukken hoort U na elkaar drie verschillende klanken. Het als laatste gehoorde geluidssignaal blijft ingesteld.

HALFAUTOMATISCH BAKKEN

Met deze instelling gaat de oven automatisch uit na de gewenste baktijd. Er zijn twee manieren om half-automatisch te bakken:

1e MANIER: Programmering van de baktijd (Afb. 4.5)

– Stel de baktijd in door op de knop te drukken en vervolgens op de knop (vooruit) of de knop (achteruit, wanneer men over de gewenste tijd heen is gegaan). Het opschrift **AUTO** en het symbool gaan branden.

2e MANIER: Programmering van einde baktijd (Afb. 4.6)

– Stel het tijdstip van einde baktijd in door op de knop te drukken en vervolgens op de knop (vooruit) of de knop (achteruit, wanneer men over de gewenste tijd heen is gegaan).

Het opschrift **AUTO** en het symbool gaan branden.

Wanneer men één van deze programmeringen heeft uitgevoerd dient men de temperatuur en de bakfunctie van de oven in te stellen met behulp van de schakelaar en de thermostaat (zie de betreffende hoofdstukken).

De oven zal onmiddellijk worden ingeschakeld en na het verstrijken van de ingestelde tijd of bij het bereiken van het als einde baktijd ingestelde tijdstip zal hij automatisch weer worden uitgeschakeld.

Tijdens het bakken blijft het symbool branden en door op de knop te drukken kan men van het display aflezen hoe lang het nog duurt voordat de baktijd afgelopen is.

Het bakprogramma kan op ieder gewenst moment ongedaan worden gemaakt door op de knop te drukken.

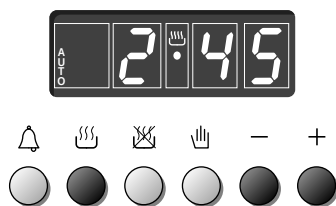


Fig. 4.5

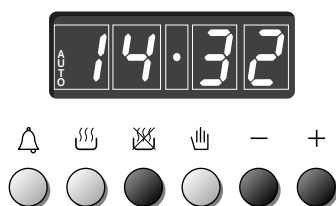


Fig. 4.6

Als de baktijd verstreken is wordt de oven uitgeschakeld en dooft het symbool , het opschrift **AUTO** knippert en men hoort een geluidssignaal dat uitgezet kan worden door op een willekeurige knop te drukken.

Zet de schakelaar en de thermostaat op de nulstand en zet de programmering op de handmatige bediening door op de knop  te drukken.

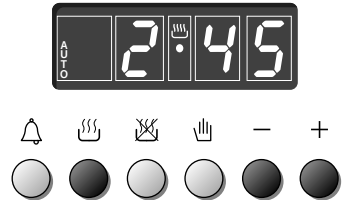


Fig. 4.7

AUTOMATISCH BAKKEN

(Afbeeldingen 4.7 - 4.8)

Voor het automatisch bakken in de oven moet U:

1. De baktijd instellen
2. Einde baktijd instellen
3. Temperatuur en functie van de oven instellen.

Hiervoor gaat U als volgt te werk:

1. Stel de baktijd in door op de knop  te drukken en vervolgens op de knop  (vooruit) of  (achteruit, als men over de gewenste tijd heen is gegaan).

Het opschrift **AUTO** en het symbool  gaan branden.

2. Druk op de knop ; de baktijd, reeds opgeteld bij het tijdstip van de klok verschijnt op het display.

Stel het tijdstip van einde baktijd in door op de knop ; te drukken; indien men over het gewenste tijdstip heen gaat kan men achteruit gaan door op de knop , te drukken.

Na deze instelling zal het symbool , doven.

Indien na deze instelling het opschrift **AUTO** op het display knippert en men een geluidssignaal hoort, betekent dat dat er een fout is gemaakt bij het programmeren, dat wil zeggen, dat de baktijd over de tijd van de klok heen is ingesteld. in dit geval dient men het tijdstip einde baktijd of de baktijd te wijzigen op de hierboven aangegeven wijze.

3. Stel de temperatuur en de bakfunctie in met behulp van de schakelaar en de thermostaat van de oven (zie de betreffende hoofdstukken). De oven is nu geprogrammeerd en alle zal automatisch functioneren: de oven zal op het juiste moment worden ingeschakeld en vervolgens, na het verstrijken van de baktijd op het geprogrammeerde tijdstip weer uit te gaan.

Tijdens het bakken blijft het symbool , branden en door op de knop  te drukken kan men op het display aflezen hoe lang het nog duurt tot het einde van de baktijd.

Het bakprogramma kan op ieder gewenst ogenblik worden uitgeschakeld door op de knop  te drukken.

Na het verstrijken van de ingestelde baktijd wordt de oven automatisch uitgeschakeld. Het symbool  gaat uit, het opschrift **AUTO** knippert en men hoort een geluidssignaal dat kan worden afgezet door op een willekeurige knop te drukken. Zet de schakelaar en de thermostaat van de oven op de nulstand, en zet vervolgens de programmeer-eenheid op de "handmatige" bediening door op de knop  te drukken.

Let op: Als de stroom uitvalt springt de klok op nul en worden alle ingestelde programma's gewist. De stroomuitval wordt gesignaleerd door het de knipperende cijfers op het display.

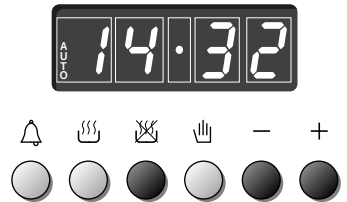


Fig. 4.8

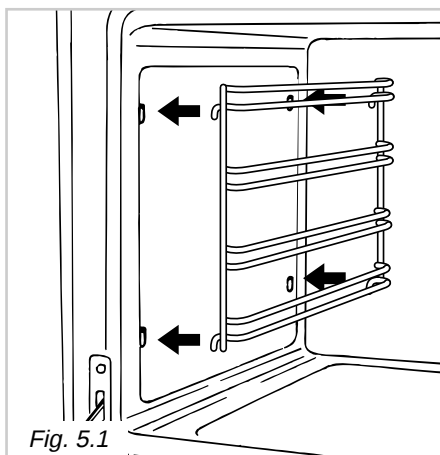


Fig. 5.1

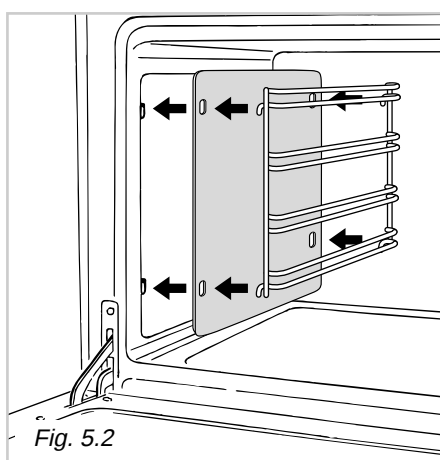


Fig. 5.2

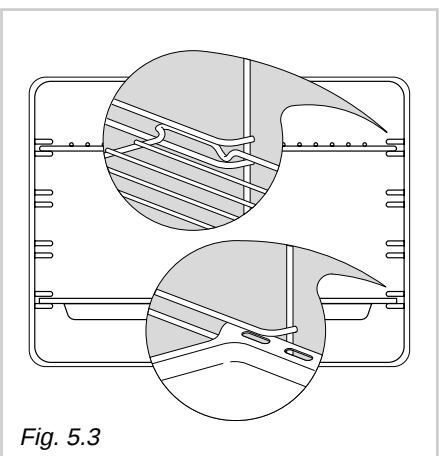


Fig. 5.3

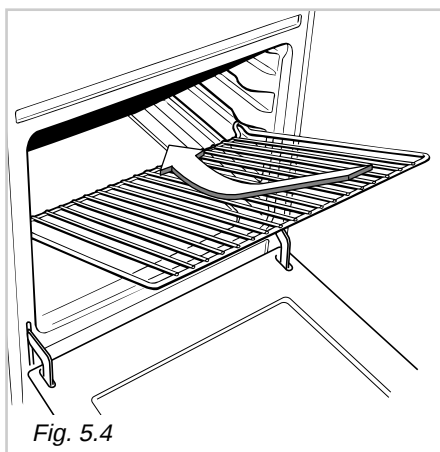


Fig. 5.4

Sluit het komfoor af van het elektriciteitsnet en wacht totdat het is afgekoeld voordat u begint met het schoonmaken.

Gebruik geen stoomreiniger, omdat deze condens aan de binnenkant van het komfoor kan veroorzaken, hetgeen het kooktoestel onveilig maakt.

Modellen met gladde ovenwanden

MONTAGE EN DEMONTAGE VAN DE ZIJFRAMES

- Bevestig de zijframes in de uitsparingen in de zijwanden van de oven (fig. 5.1).
- Bij de modellen die standaard voorzien zijn van katalytische panelen, bevestigt u de inschuifrekken aan de zijwanden van de ovenruimte met de katalytische panelen ertussen (Afb. 5.2).
- Schuif de druiptank en het rooster in het frame zoals afgebeeld in fig. 5.3. Het rooster moet dusdanig worden aangebracht dat de veiligheids steun die voorkomt dat het rooster uit het frame valt, tegen de binnenkant van de oven zit.
- Om de zijframes te demonteren handelt u in tegenovergestelde volgorde.

Modellen met gebobbelde ovenwanden

MONTAGE VAN DE ROOSTERS IN DE OVEN

De roosters, die voorzien zijn van een veiligheidsblokkering om onopzettelijk naar buiten schuiven te vermijden, moeten in de geleiders in de zijwanden van de oven gestoken worden zoals op de afbeelding te zien is (5.4).

Voor het uittrekken van de roosters, omgekeerd te werk gaan.

BINNENKANT VAN DE OVEN

De binnenkant van de oven moet na ieder gebruik worden gereinigd.

Demonteer en monteer de zijframes.

Neem, als de oven nog warm is, de wanden af met een doek en zeer warm sop.

De bodem van de oven, de zijframes, de druiptank en het rooster kunnen worden verwijderd en in de gootsteen worden schoongemaakt.

GELAKTE DELEN

Reinig de gelakte delen met daarvoor geschikte middelen. Maak het oppervlak daarna altijd goed droog.

BELANGRIJK: Deze delen dienen altijd zeer zorgvuldig schoongemaakt te worden om krassen en oneffenheden te vermijden. Gebruik altijd een zachte doek en neutrale zeep.

ONDERDELEN VAN ROESTVRIJ STAAL, ALUMINIUM EN OPPERVlakken MET EEN PRINT

Reinig deze onderdelen en oppervlakken met een hiervoor geschikt reinigingsmiddel. Droog ze daarna zeer zorgvuldig af.

BELANGRIJK: deze onderdelen dienen altijd zeer zorgvuldig gereinigd te worden om beschadigingen te voorkomen. U wordt geadviseerd een zachte doek en een neutraal reinigingsmiddel te gebruiken.

LET OP: Gebruik nooit schurende of bijtende reinigingsmiddelen aangezien deze het beschermende oppervlak onherstelbaar beschadigen.

HET REINIGEN VAN MESSING OF KOPEREN OPPERVlakKEN

Alle messing- en koperen onderdelen, de oven handgreep en de oven knoppen worden door een speciale roestwerende synthetische verf beschermd.

Deze onderdelen dienen zeer zorgvuldig gereinigd te worden om beschadigingen te voorkomen. U wordt geadviseerd een zachte doek en een neutraal reinigingsmiddel te gebruiken.

LET OP: Gebruik nooit schurende of bijtende reinigingsmiddelen aangezien deze het beschermende oppervlak onherstelbaar beschadigen.

OVENDEUR

De binnenruit kan eenvoudig worden verwijderd om te worden schoongemaakt door de twee klemmschroeven los te draaien (Fig. 5.5)

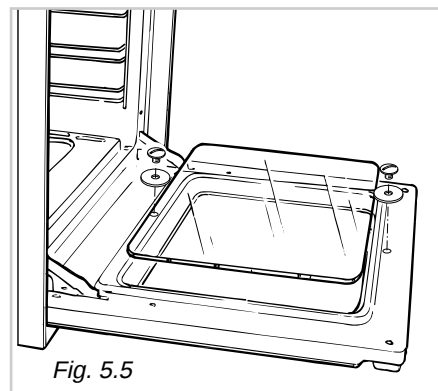


Fig. 5.5

VERWIJDERING VAN DE OVENDEUR

Om het schoonmaken van de oven te vergemakkelijken, is het mogelijk de oven deur weg te nemen.

Gelieve hierbij de volgende instructies aandachtig te volgen:

- De deur volledig openen.
- De hendel "L" naar beneden duwen en in deze stand houden terwijl men de deur zachtjes sluit om het scharnier te blokkeren (fig. 5.6).
- De deur vastgrijpen (zoals aangeduid in fig. 5.7) en terwijl men ze sluit, de twee scharnieren loslaten zoals aangeduid wordt in fig. 5.8.

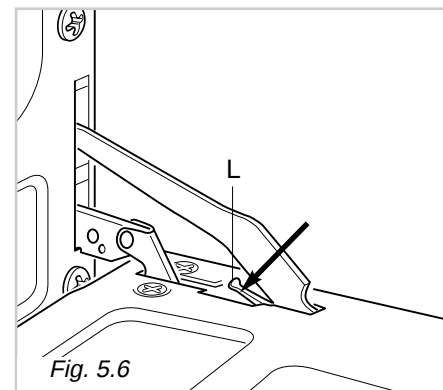


Fig. 5.6

ASSEMBLAGE VAN DE DEUR

- De deur vastgrijpen met de handen die U dicht bij de scharnieren plaatst en de hendels "H" overeind trekken met de voorvingers (fig. 5.8).
- De scharnieren op hun plaats inschakelen tot de hendels "H" vastgehaakt zijn.
- De deur volledig openen om het loslaten van de hendels "L" te bekomen.

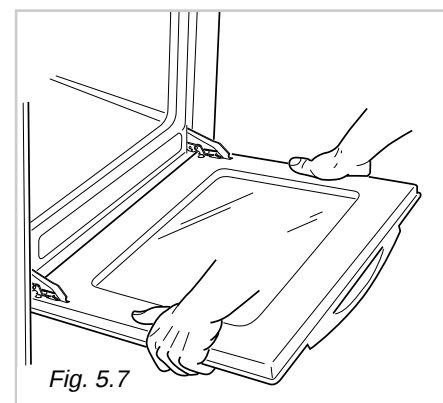


Fig. 5.7

GEbruik EN ONDERHOUD VAN DE ZELFREINIGENDE PANELEN

De zelfreinigende panelen zijn voorzien van een speciaal microporeus laagje dat olie- en vetpetters absorbeert en oplost tijdens het bakken boven 200°C.

Als, na het bakken van zeer vette gerechten, de wanden nog vuil zijn, zet u de oven ± 30 minuten op de maximale stand aan.

Deze panelen hoeven niet te worden gereinigd maar het is wel aan te raden ze periodiek te verwijderen en met een zachte, vochtige doek te reinigen.

Reinig deze panelen nooit met schurende, bijtende of alkalische middelen.

De zijpanelen kunnen aan beide zijden gebruikt worden en zijn dus omkeerbaar in het geval de zelfreinigende laag aan 1 zijde beschadigd is.

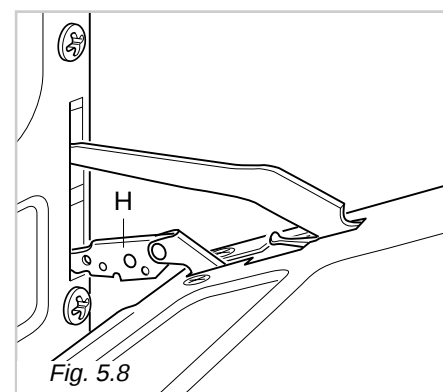


Fig. 5.8

VERWISSELEN VAN HET LAMPJE

Schakel eerst de stroom uit.

Schroef de lamp los en vervang deze door een identieke lamp, bestand tegen hoge temperaturen (300°C), voltage 230 V (50 Hz), 15 W, E14.

Aanwijzingen voor de installatie

6

INSTALLATIE

ATTENTIE

- De installatie mag uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerd elektricien, in overeenstemming met de lokaal geldende voorschriften en de aanwijzingen van de fabrikant. Als hieraan niet wordt voldaan, vervalt de garantie.

De oven kan in ieder standaard kastje met een breedte en diepte van 60 cm worden geplaatst.

Maak ruimte vrij zoals aangegeven in fig. 6.1 en 6.2.

Voor de noodzakelijke binnenventilatie dienen ontluchtingskanalen te worden gemaakt zoals aangegeven op de tekening (6.3 en 6.4).

De wanden waartegen de oven geplaatst wordt, moeten hittebestendig zijn.

LET OP: Gebruik het handvat niet om de oven op te tillen.

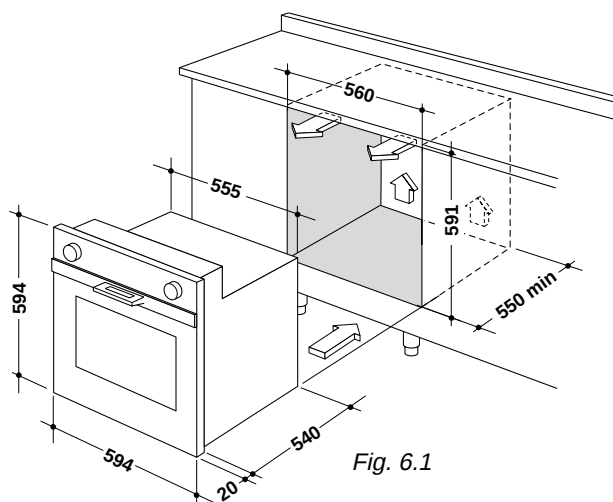


Fig. 6.1

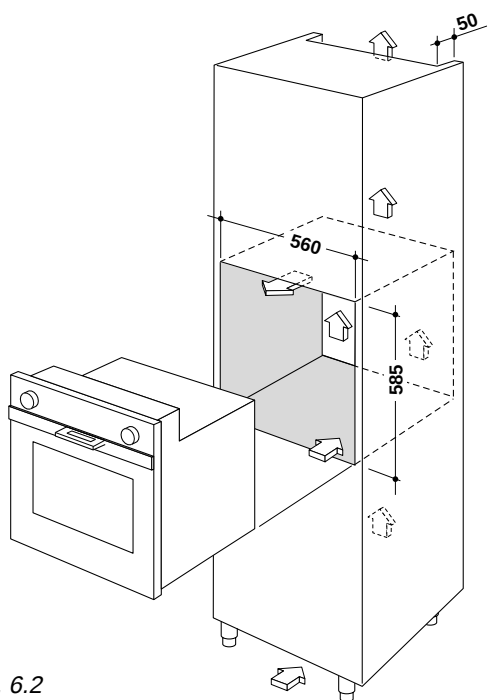


Fig. 6.2

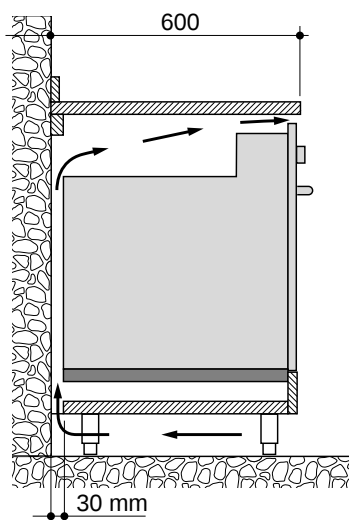


Fig. 6.3

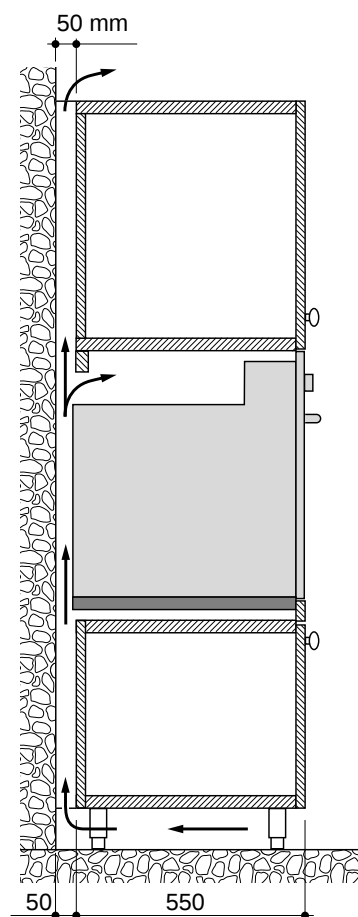


Fig. 6.4

Belangrijk: De oven dient te worden aangesloten overeenkomstig de voorschriften van de fabrikant. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor schade ontstaan door onjuiste installatie.

Aarding van het toestel is verplicht. De fabrikant aanvaardt geen enkele aansprakelijkheid voor schade of ongevallen ontstaan t.g.v. het niet in acht nemen van bovenstaande regels.

ALGEMEEN

- Aansluiting op het elektriciteitsnet dient door vakbekwaam personeel of een erkend installateur te worden gedaan, overeenkomstig de geldende voorschriften.
- De netspanning moet overeenkomen met die vermeld op het typeplaatje. De stroomgroep van het elektriciteitsnet moet bestand zijn tegen de op het typeplaatje aangegeven maximale belasting.
- De oven is niet voorzien van een stekker. Indien u de oven niet direkt op het elektriciteitsnet aansluit, dient u de oven te voorzien van een geaarde stekker, geschikt voor het aanwezige elektriciteitsnet.
- De geaarde stekker moet op een geaard stopkontakt worden aangesloten, overeenkomstig de geldende veiligheidsvoorschriften.
- De oven kan direkt op het elektriciteitsnet worden aangesloten door een omnipolaire schakelaar tussen het apparaat en het elektriciteitsnet te plaatsen. De schakelaar moet voorzien zijn van een opening van minimaal 3 mm tussen de kontakten.
- Het elektriciteits snoer mag niet in aanraking komen met de hete delen van de oven en moet zo worden aangelegd dat het nooit warmer dan 75°C wordt.
- De oven moet dusdanig geïnstalleerd worden dat de schakelaar of het stopkontakt altijd bereikbaar zijn.
- Wanneer de aansluitkabel is beschadigd, dient u het door een erkent instaleur te laten vervangen.

N.B. Gebruik bij direkte aansluiting op het elektriciteitsnet geen adaptoren, transformatoren of derivatoren aangezien deze oververhitting en verbranding kunnen veroorzaken.

Indien het voor de installatie noodzakelijk is wijzigingen aan het elektriciteitsnet aan te brengen of als de stekker niet in het stopkontakt past, dient u een technicus in te schakelen. Hij zal tevens moeten controleren of de elektriciteitskabels naar het stopkontakt bestand zijn tegen het door het apparaat opgenomen vermogen achterzijde folder.

DOORMETER VAN DE VOEDINGSDRAAD

"TYPE HO5RR-F"

230 V ~ 3 x 1,5 mm²