

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

A Thermostaatknop

B Timerknop

C Controlelampje

D Functiekeuzeknop

E Glazen deur

F Onderste weerstand

G Rooster

H Lekplaat

I Braadspit (indien aanwezig)

L Kruimellade

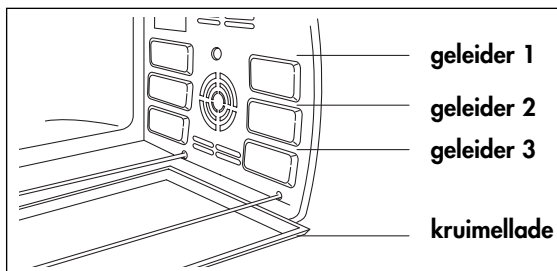
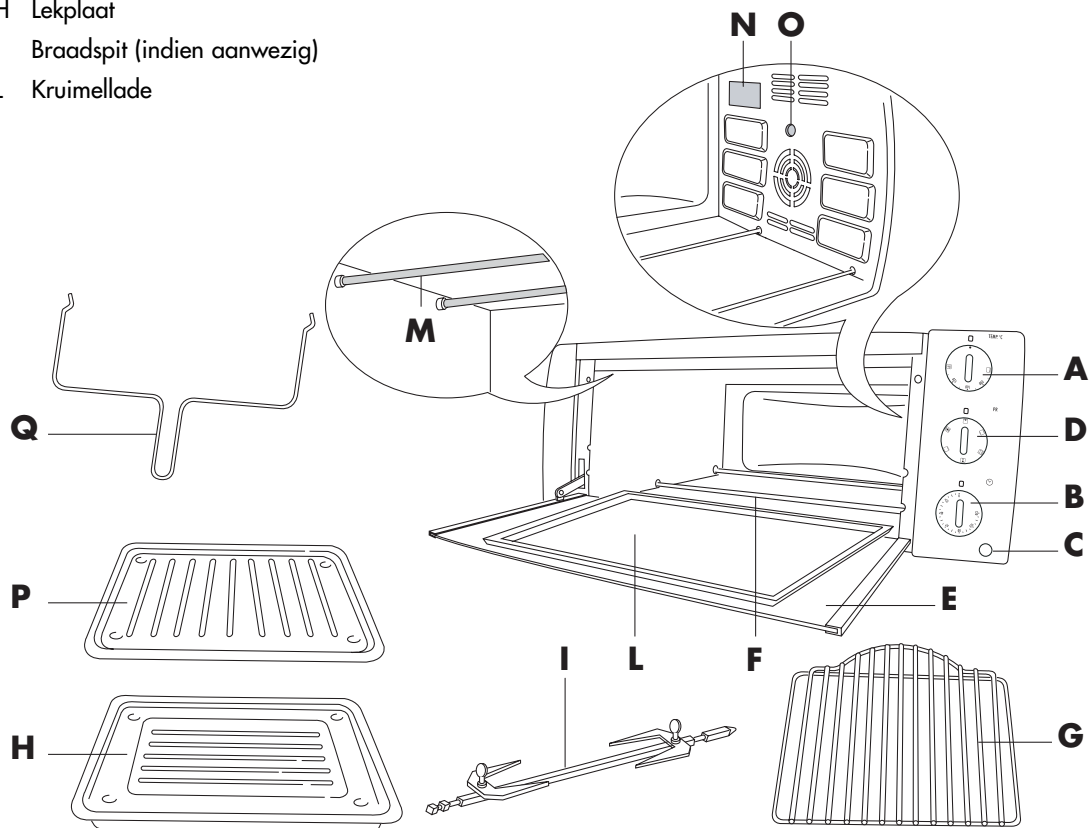
M Bovenste weerstand

N Binnenverlichting (indien aanwezig)

O Gat voor braadspit (indien aanwezig)

P Dieetrooster

Q Handgreep draaispit (indien aanwezig)



Om borg te staan voor de correcte werking van het apparaat en altijd optimale resultaten te bekomen, moet de kruimellade (L) **ALTIJD** onderaan in de oven geschoven worden.

TECHNISCHE KENMERKEN

Voedingsspanning zie identificatieplaatje

Maximaal opgenomen vermogen zie identificatieplaatje

ENERGIEVERBRUIK (norm CENELEC HD 376)

Om 200° C te bereiken 0,09 KWh

Om 200° C één uur in stand te houden 0,58 KWh

Totaal 0,67 KWh

Dit apparaat is conform de Europese Richtlijn 2004/108/EG inzake de Elektromagnetische compatibiliteit en het Europees reglement nr. 1935/2004 van 27/10/2004 inzake de materialen die in contact komen met voedingsmiddelen.

AVVERTENZE IMPORTANTI

- **Lees aandachtig alle gebruiksaanwijzingen alvorens het apparaat te gebruiken.**
- Deze oven werd ontworpen door de bereiding van voedsel. Het dient bijgevolg niet voor andere doelstellingen te worden gebruikt, te worden gewijzigd of veranderd.
- Zet het apparaat op een horizontaal werkvlak, op een hoogte van minstens 85 cm en buiten het bereik van kinderen.
- Was alle accessoires zorgvuldig af vóór ze te gebruiken.
- **Alvorens de stekker in het stopcontact te steken, controleer of:**
 - De netspanning overeenkomt met de spanningswaarde aangeduid op het identificatieplaatje
 - Het stopcontact een minimaal vermogen van 16A heeft en voorzien is van een aardleiding
- **De fabrikant wijst elke verantwoordelijkheid af indien dit veiligheidsvoorschrift niet in acht werd genomen**
- Vóór u de oven voor de eerste keer gebruikt, dient alle verpakkingsmateriaal, papier, beschermingskarton, handleidingen, plastic zakken, enz. uit de oven te worden gehaald.
- Vóór het eerste gebruik, het apparaat gedurende minstens 15 minuten leeg laten werken met de thermostaat in de maximale stand, om het "nieuwe" geurtje en eventuele rook, veroorzaakt door de aanwezigheid van beschermende stoffen die vóór het transport werden aangebracht op de weerstanden, te verwijderen.

Het vertrek verluchten tijdens deze handeling.
- LET OP: Het apparaat uit de verpakking halen en controleren of de deur intact is. Aangezien de deur in glas is en dus kan breken, wordt aangeraden over te gaan tot de vervanging, in aanwezigheid van zichtbare splijting en wanneer het glas zichtbaar gespleten of gekrast is. Tijdens de werking, het gebruik, het onderhoud of de verplaatsing van het apparaat, wordt de deur overigens beschermd tegen hevige stoten en wordt vermeden dat het warme glasoppervlak in contact komt met koude vloeistoffen.
- **Wanneer het apparaat in werking is, kunnen de deur en de buitenwanden van de oven heet worden. Bedien het apparaat dus uitsluitend met behulp van de plastic knoppen en handvaten. Raak de metalen onderdelen of het glas van de oven niet aan. Gebruik zo nodig ovenwanten.**
- **Dit elektrisch apparaat werkt bij hoge temperaturen die brandwonden kunnen veroorzaken.**
- De toegankelijke onderdelen kunnen zeer heet worden tijdens het gebruik. Houd kinderen uit de buurt van de oven.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (ook kinderen) met verminderde psychische, fysieke of sensorische capaciteiten, of met onvoldoende ervaring en kennis, tenzij zij onder het toezicht staan of aanwijzingen ontvangen van iemand die verantwoordelijk voor hun veiligheid is. Houd toezicht



op kinderen om te voorkomen dat ze niet met het apparaat spelen.

- Het apparaat niet verplaatsen tijdens de werking.
- Gebruik het apparaat niet wanneer:
 - Het elektriciteits snoer beschadigd is
 - Het apparaat gevallen is, zichtbare schade vertoont of niet goed werktIn dergelijke gevallen en om risico's te vermijden, wordt het apparaat naar het dichtstbijzijnde Servicecentrum gebracht.
- Laat het elektriciteits snoer niet van het werkvlak hangen of in contact komen met de warme onderdelen van de oven. Trek niet aan het snoer om de stekker uit het stopcontact te halen.
- Indien u gebruik wilt maken van een verlengsnoer, controleer of deze in goede staat verkeert en voorzien is van een stekker met aarding en een geleidingskabel met een doorsnede die minstens gelijk is aan het elektriciteits snoer waarmee het apparaat geleverd werd.
- Om elektrische schokken te voorkomen, wordt het elektriciteits snoer, de stekker of het hele apparaat nooit ondergedompeld in water of een andere vloeistof.
- Zet het apparaat niet vlakbij een warmtebron.
- Zet nooit brandbare producten vlakbij de oven of onder het meubel waarop de oven staat.
- Brood is een voedingswaar dat vlam kan vatten. Controleer de oven altijd tijdens het roosteren of grillen. Laat het apparaat nooit werken onder een hangkast of een legplank, of in de buurt van brandbaar materiaal zoals gordijnen, overgordijnen, enz.
- Gebruik het apparaat niet als warmtebron.
- Doe nooit papier, karton of plastic in het apparaat en plaats er geen voorwerpen op (keukengerei, roosters, andere voorwerpen).
- Steek geen voorwerpen in de ventilatieopeningen. Belemmer deze niet.
- **Mocht het gebeuren dat voedsel of andere onderdelen van de oven vlam vatten, probeer dan in geen geval de vlammen te doven met water. Houd de ovendeur dicht, trek de stekker uit het stopcontact en smoor de vlammen met een vochtige doek.**
- Deze oven werd niet ontworpen om ingebouwd te worden.
- Wanneer de deur open is, het volgende in acht nemen:
 - oefen geen druk uit op de deur door er te zware voorwerpen op te zetten of door het handvat naar beneden te trekken.
 - zet op de open deur nooit zware of hete schalen die u zopas uit de oven gehaald hebt.
- Gezien de diversiteit van de geldende normen en indien dit apparaat gebruikt wordt in een ander land dan het land waar het aangekocht werd, dan wordt het ter controle naar een Servicecentrum gebracht.
- Voor de persoonlijke veiligheid, het apparaat nooit alleen demonteren; wend u altijd tot een erkend Servicecentrum.
- Dit apparaat werd uitsluitend ontworpen voor huishoudelijke doeleinden. De Fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die het gevolg is van een professioneel, ongepast of verkeerd gebruik waarbij de gebruiksaanwijzingen niet in acht werden genomen. Dit doet ook de garantie vervallen.
- Wanneer het apparaat niet gebruikt wordt en alvorens het te reinigen, altijd eerst de stekker uit het stopcontact halen.
- Wanneer het stroomsnoer beschadigd is, wordt het vervangen door de fabrikant of zijn technische dienst, of in ieder geval door een persoon met gelijkaardige bekwaamheid, teneinde elk risico te vermijden.
- Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen deur van de oven te reinigen, omdat deze het oppervlak kunnen beschadigen en breken.

Bewaar deze gebruiksaanwijzingen

SAMENVATTENDE TABEL

Programma	Stand functiekeuzeknop	Stand thermostaatknop	Positie rooster en accessoires	Opmerkingen/Tips
Ontdooien (alleen sommige modellen)				1 Leg het voedsel recht- streeks op de rooster 2 die op de geleider 2 3 geschoven wordt.
Delicate bereidingen		100°C-220°C		1 Gebruik de lekplaat 2 rechtstreeks op de 3 onderste geleider 3.
Het voedsel warm houden				Kies deze functie, om het voedsel warm te houden. Laat het voedsel niet langer dan een uur in de oven, en gebruik deze functie niet om koud voedsel op te warmen. Als het gerecht niet vo- doende warm is om opgediend te worden, selecteer dan een hogere temperatuur, met de thermostaatknop.
Bereiding met geventileerde oven (alleen sommige modellen)		100°C-220°C		Ideaal voor lasagne, vlees, pizza, taarten in het algemeen, ete swa- ren die aan de bu- tenkant krokant (of gegratineerd) moeten zijn en brood. Voor het gebruik van de acces- soires, zie de tips in de relatieve tabel op pag. 48
Bereiding met traditionele oven		100°C-220°C		Ideaal voor het klaar- maken van, gevulde groentes, vis cakejes en klein gevogelte. Voor het gebruik van de accessoires, zie de relatieve tabel op pag. 48.
Roosteren				1 Ideaal om sneden 2 brood te roosteren 3
Bereiding met de grill				Plaats de dieetrooster (P) op de lekplaat; leg het voedsel erop en schuif het geheel op de gele- ider 1. Ideaal om vlees, vis en groentes te grillen.
Bereiding met grill en braadspit (alleen sommige modellen)				Steek het braadspit in het gat (O) zoals geïllustreerd op pag. 50. Schuif de lekplaat op de geleider 3. Ideaal voor gevogelte, rundvlees, enz.

GEBRUIK VAN DE BEDIENINGEN

Thermostaatknop (A)

Selecteer de gewenste temperatuur op de volgende wijze:

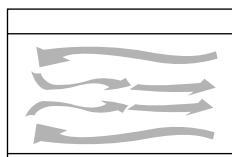
- Om te ontdooien (alleen sommige modellen)
(zie pag. 47):Thermostaatknop in de stand “•”.
- Om het voedsel warm te houden (zie pag. 47): ...Thermostaatknop in de stand .
- Voor bereidingen in de geventileerde oven (alleen sommige modellen) of traditionele oven (zie pag. 47-48): Thermostaatknop van 100°C op 220°C.
- Om te roosteren (zie pag. 49):Thermostaatknop in de stand .
- Voor alle grillgerechten (zie pag. 50):Thermostaatknop in de stand .

Timerknop (B)

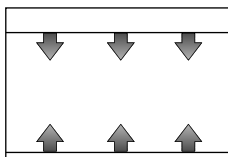
- Om de oven in te schakelen:Draai de knop naar rechts.
- Om de oven uit te schakelen:Breng de knop weer in de stand “0”.

Funcțiekeuzeknop (D)

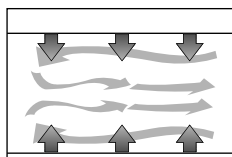
Met deze knop worden de verschillende bereidingsfuncties geselecteerd:



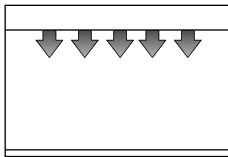
(alleen sommige modellen)
(alleen ventilatie)



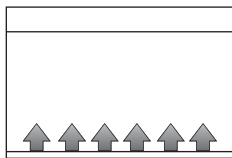
(alleen bovenste en
onderste weerstand)



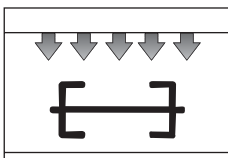
(alleen sommige modellen)
(bovenste weerstand, onderste
weerstand en ventilatie)



(alleen bovenste weerstand
op het maximaal
vermogen)



(alleen onderste
weerstand)



(alleen sommige modellen)
(alleen bovenste weerstand
op het maximaal vermogen
+ motor braadspit)

Binnenverlichting oven (N) (alleen sommige modellen) en Controlelampje (C)

Wanneer de oven in werking is, blijven het lampje (C) en de binnenverlichting van de oven branden (N) (indien aanwezig).

GEBRUIK VAN DE OVEN

Algemene tips

- Voor de bereidingen met geventileerde oven, traditionele oven en grill, is het raadzaam de oven gedurende 5 minuten voor te verwarmen op de gewenste temperatuur.
- De bereidingstijden zijn afhankelijk van de kwaliteit van de producten, de temperatuur van de etenswaren en de persoonlijke smaak. De tijden aangeduid in de tabel zijn louter indicatief en houden geen rekening met de tijd die nodig is om de oven voor te verwarmen.
- Voor de bereiding van diepgevroren etenswaren, raadpleeg de tijden aangeduid op de verpakking van de producten.

Ontdooien (alleen sommige modellen)

Om op correcte wijze en in weinig tijd te ontdooien:

- Draai de functiekeuzeknop (D) in de stand .
- Draai de thermostaatknop (A) in de stand "•".
- Draai de knop van de Timer (B) naar rechts.
- Schuif de lekplaat (H) op de geleider 3, de rooster (G) op de geleider 2 en leg er de te ontdooien etenswaren op. Sluit de ovendeur.
- Na het ontdooien, breng de knop van de Timer (B) handmatig weer in de stand "0".

Voorbeeld ontdooien: 1 kg vlees 80-90 minuten zonder om te draaien.

Delicate bereidingen

Aangewezen voor gebakjes en taarten met glazuur. Er worden ook uitstekende resultaten bekomen voor het afwerken van de bereiding van etenswaren of bereidingen waarvoor vooral warmte langs onder vereist is.

- Schuif de lekplaat (H) op de geleider 3 zoals geïllustreerd in de figuur op pagina 45.
- Draai de functiekeuzeknop (D) in de stand .
- Selecteer de gewenste temperatuur met behulp van de thermostaatknop (A).
- Draai de knop van de Timer (B) naar rechts; na de bereiding wordt de knop van de Timer (B) weer in de stand "0" gebracht.

Het voedsel warm houden

- Draai de thermostaatknop (A) in de stand .
 - Draai de functiekeuzeknop (D) in de stand .
 - Draai de knop van de Timer (B) naar rechts.
 - Schuif de lekplaat (H) op de onderste geleider 3 en leg de etenswaren erop.
 - Om de handeling te beëindigen, breng de knop van de Timer (B) handmatig weer in de stand "0".
- Het is raadzaam het voedsel niet te lang in de oven te laten, zodat het niet te veel uitdroogt.

Bereiding met geventileerde oven (alleen sommige modellen)

Deze functie is ideaal voor de bereiding van pizza, lasagne, gegratineerde pastagerechten, vleesgerechten (uitgezonderd klein gevogelte), bradaardappelen, taarten in het algemeen en brood. Ga als volgt te werk:

- Schuif de rooster (G) of lekplaat (H) in de positie aangegeven in de tabel.
- Draai de functiekeuzeknop (D) in de stand .
- Selecteer de gewenste temperatuur met behulp van de thermostaatknop (A).
- Draai de knop van de Timer (B) naar rechts.
- Na de oven 5 minuten te hebben voorverwarmd, de etenswaren inbrengen
- Na de bereiding, breng de knop van de Timer (B) handmatig weer in de stand "0".

Programma	Thermostaat - knop	Bereidingstijden	positie rooster/ lekplaat	Opmerkingen en tips
Quiche 700 g	200°C	30-35 min.	3	Gebruik de lekplaat.
Kip 1 kg	200°C	60-70 min.	3	Gebruik de lekplaat en draai om na ongeveer 38 min.
Varkensgebraad 900 g	200°C	50-60 min.	3	Gebruik de lekplaat en draai om na 30 min.
Gehaktbrood 650 g	200°C	35-40 min.	3	Gebruik de lekplaat en draai om na 20 min.
Braadaardappelen 500 g	200°C	40-50 min.	2	Gebruik de lekplaat en roer 2 keer om.
Fruittaart 700 g	180°C	35-40 min.	3	Gebruik een taartvorm.
Strudel 1 kg	200°C	35-40 min.	2	Gebruik de lekplaat.
Cake 800 g	180°C	25-30 min.	3	Gebruik een taartvorm.
Zandkoekjes 100 g	180°C	15-20 min.	2	Gebruik de lekplaat.
Brood 500 g	200°C	20-25 min.	3	Gebruik de ingevette lekplaat.

Bereiding met traditionele oven

Deze functie is ideaal voor alle visgerechten, gevulde groentes, desserts op basis van opgeklopt eiwit en gebakjes die lange baktijden nodig hebben (langer dan 60 min.).

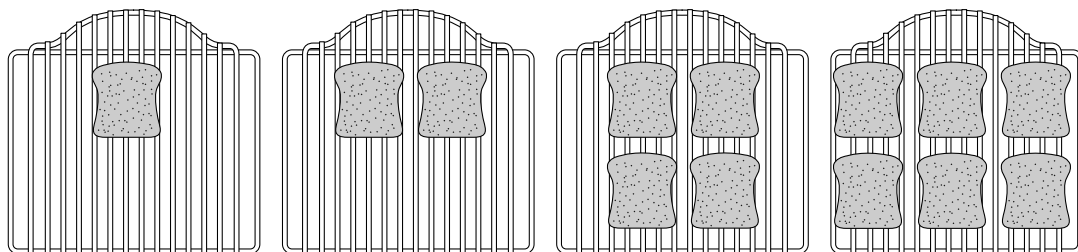
Ga als volgt te werk:

- Schuif de rooster (**G**) of de lekplaat (**H**) om de positie aangegeven in de tabel.
- Draai de functiekeuzeknop (**D**) in de stand .
- Selecteer de gewenste temperatuur met behulp van de thermostaatknop (**A**).
- Draai de knop van de Timer (**B**) naar rechts.
- Na de oven 5 minuten te hebben voorverwarmd, de etenswaren inbrengen.
- Na de bereiding, breng de knop van de Timer (**B**) handmatig weer in de stand "0".

Programma	Thermostaat - knop	Bereidingstijden	positie rooster/ lekplaat	Opmerkingen en tips
Gegratineerde macaroni 1 kg	200°C	25-30 min.	2	Gebruik een ovenschaal.
Lasagne 1 kg	200°C	25-30 min.	2	Gebruik een ovenschaal.
Pizza 500 g	200°C	30-35 min.	3	Gebruik de lekplaat.
Forel 500 g	180°C	30-35 min.	3	Gebruik de lekplaat en draai om na 16 min.
Gevulde calamaries 450 g	180°C	25-30 min.	3	Gebruik een ovenschaal en draai om halverwege de bereiding.
Gegratineerde tomaten 550 g	180°C	35-40 min.	2	Gebruik de ingevette lekplaat en draai om na 20 min.
Courgettes gevuld met tonijn 750 g	180°C	35-40 min.	2	Gebruik de lekplaat; olie, tomaten en water aanbrengen; de lekplaat na 20 min. omdraaien.
Plum cake 1 kg	180°C	65-75 min.	3	Gebruik een bakvorm en draai halverwege de bereidingstijd om.

Roosteren

- De afmetingen van de rooster (**G**) maken het mogelijk tot zes sneden brood tegelijk te roosteren. De beste resultaten worden evenwel verkregen met vier sneden tegelijk.
- Om te roosteren, de sneden brood geschikt zoals aangegeven:



Een snede roosteren

Twee sneden roosteren

Vier sneden roosteren

Zes sneden roosteren

Voor verschillende gebruiken na elkaar, moet de geprogrammeerde roostertijd verminderd worden.

Aanwijzingen om brood te roosteren

Om automatisch brood, broodjes, muffins, foccaccia en diepgevroren wafels te roosteren, gebruik altijd de rooster.

1. Plaat de rooster op de geleider 2.
2. Schik de te roosteren etenswaren in het midden van de rooster. Sluit de ovendeur.
3. Draai de thermostaatknop (**A**) in de gewenste stand  en de functiekeuzeknop (**D**) in de stand .
4. De timerknop (**B**) wordt rechtsom gedraaid. Over het algemeen moet men voor een matige roostering de knop van de Timer (**B**) instellen op 4-5 minuten. Rooster enkele sneden brood om de tijd te controleren.
5. Wanneer brood geroosterd wordt, zullen zowel de bovenste als de onderste weerstand branden om beide zijden tegelijk te roosteren. Er kan wat condens ontstaan aan de binnenzijde van de glazendeur. Dit is normaal en verdwijnt vanzelf tijdens het roosteren.
6. Een geluidssignaal geeft het einde van de geprogrammeerde tijd aan. Het roosteren is voltooid en de weerstanden gaan automatisch uit. Draai de thermostaatknop (**A**) in de stand "•".

Opmerkingen:

Als men het brood minder wilt roosteren, volstaat het de automatische cyclus te onderbreken door de knop van de Timer (**B**) op "0" te zetten om de oven uit te schakelen zonder schade te berokkenen.

Als met het brood meer wilt roosteren, wordt de cyclus hervat door de timerknop (**B**) rechtsom te draaien tot de gewenste graad verkregen werd.

Schakel de thermostaatknop en de knop voor de programmering van de broodrooster met de hand uit op de eerder beschreven manier.

Door de oven vaak te gebruiken, zullen de meest gepaste regelingen voor elk type van brood vanzelf gevonden worden.

Tips voor een goed roosterresultaat:

Dikke sneden brood en diepgevroren brood zullen een hogere regeling vergen. Een snede brood zal een lichtere regeling nodig hebben dan meerdere sneden brood.

Bereiding met grill

- Leg het te grillen voedsel op de dieetrooster (P) op de lekplaat (H) en schuif het geheel op de geleider 1.
- Sluit de ovendeur (zie figuur 1).
- Draai de functiekeuzeknop (D) in de stand .
- Draai de knop van de Timer (B) naar rechts.
- Na de bereiding, breng de knop van de Timer (B) handmatig weer in de stand "0".
- Het voedsel wordt ongeveer halverwege de bereidingstijd omgedraaid.

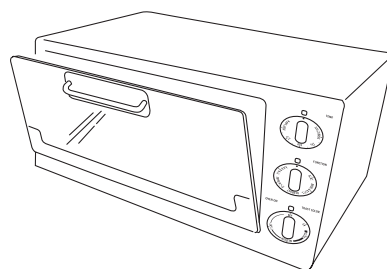


fig. 1

Programma	Thermostaat - knop	Bereidingstijden	Opmerkingen en tips
Varkenskarbonade (2)		30 min.	Draai om na 16 minuten.
Worstjes (3)	"	20 min.	Draai om na 11 minuten.
Verse hamburgers (2)	"	25 min.	Draai om na 13 minuten.
Worst (4)	"	26 min.	Draai om na 14 minuten.
Spiesjes 500 g	"	26 min.	Draai om na 8, 15 en 21 minuten.

Bereiding met draaispit (alleen sommige modellen)

Deze functie is ideaal voor de bereiding van kip aan het spit, gevogelte in het algemeen, varkens- en kalfsgebraad.

De functie braadspit kan gebruikt worden voor voedsel tot 2 kg.

- Steek het voedsel op het braadspit (I) en zet het vast met de bijgeleverde vorkjes (fig. 2) (bind het vlees goed samen met een touwtje, voor een optimaal resultaat).
- Schuif de lekplaat (H) op de geleider 3 en steek het braadspit (I) in het gat (fig. 3).
- Sluit de ovendeur (zie figuur 1).
- Draai de thermostaatknop (A) in de stand .
- Draai de functiekeuzeknop (D) in de stand .
- Draai de knop van de Timer (B) naar rechts.

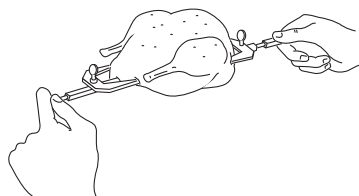


fig. 2

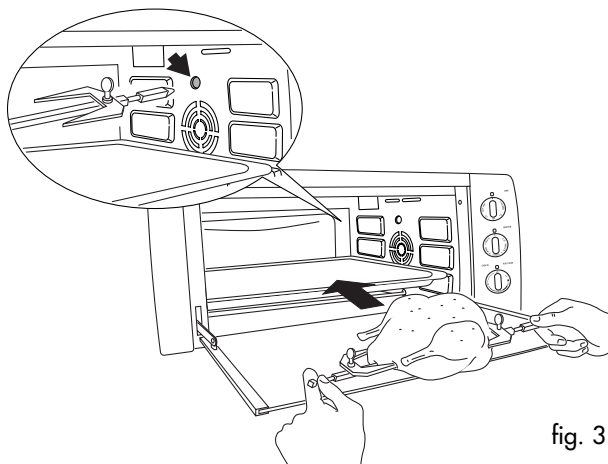


fig. 3

Voor informatie over de bereidingstijden, raadpleeg de tabel hieronder.

Programma	Gewicht	Bereidingstijden
Kip	1-2 Kg	120 min.
Varkensgebraad	0,8-1,7 Kg	90 min.

Voor grotere gewichten, wordt het gebruik van het programma met geventileerde oven aangeraden.

REINIGING EN ONDERHOUD

Een frequent onderhoud voorkomt het ontstaan van rook en vieze geurtjes tijdens de bereiding. Laat geen vet ophopen in de oven.

Vóór elke reinigings- of onderhoudsbeurt, de stekker uit het stopcontact trekken en het apparaat laten afkoelen.

Maak de deur, de binnenste onderdelen en de gelakte of geverniste oppervlakken schoon met een oplossing met reinigingsproduct; droog goed af.

Voor de schoonmaak van de binnenkant van de oven, worden nooit producten gebruikt die het aluminium aantasten (spuitbussen). Kras de wanden niet met puntige of scherpe voorwerpen, om de antikleeflaag niet te beschadigen.

Gebruik voor de schoonmaak van de buitenkant altijd een vochtige spons.

Vermijd het gebruik van schurende producten die de laklaag kunnen beschadigen.

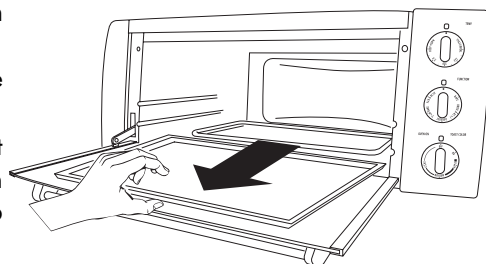
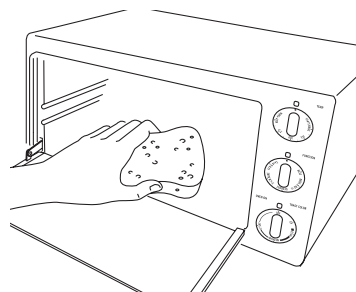
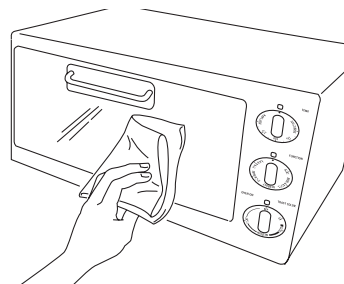
Let op dat geen water of vloeibare zeep in de openingen bovenaan de oven sijpelen.

Probeer geen vorken, messen of scherpe voorwerpen in de openingen bovenaan en aan de zijkant van de oven te steken.

Dompel het apparaat nooit onder in water; niet afwassen onder een waterstraal.

Alle accessoires worden gewassen met de hand of in de vaatwasmachine.

Haal de lade van de bodem van de oven. Was hem met de hand. Indien het vuil hardnekkig is, de lade spoelen met een warm zeepsop en zo nodig voorzichtig op wrijven zonder te krassen.



Belangrijke informatie voor de correcte verwerking van het product in overeenstemming met DE EUROPESE RICHTLIJN 2002/96/EC

Aan het einde van zijn nuttig leven mag het product niet samen met het gewone huishoudelijke afval worden verwerkt. Het moet naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente worden gebracht, of naar een verkooppunt dat deze service verschaft. Het apart verwerken van een huishoudelijk apparaat voorkomt mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid die door een ongeschikte verwerking ontstaan en zorgt ervoor dat de materialen waaruit het apparaat bestaat teruggewonnen kunnen worden om een aanmerkelijke besparing van energie en grondstoffen te verkrijgen. Om op de verplichting tot gescheiden verwerking van elektrische huishoudelijke apparatuur te wijzen, is op het product het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht.

