

BELANGRIJKE WAARSCHUWINGEN

Lees aandachtig alle gebruiksaanwijzingen alvorens het apparaat te gebruiken. Bewaar deze gebruiksaanwijzingen



Nota Bene:

Dit symbool geeft tips en belangrijke informatie voor de gebruiker aan.

Voordat u de oven voor de eerste keer gebruikt, dient u al het verpakkingsmateriaal, papier, beschermingskarton, handleidingen, plastic zakken, enz. uit de oven te verwijderen.

- Het apparaat moet op een afstand van minstens 20 cm worden geplaatst t.o.v. het stopcontact waarop het wordt aangesloten.
- Controleer, nadat het apparaat op het werkvlak is geplaatst, of er een ruimte van ongeveer 10 cm tussen de omtrek van het apparaat en de muren aan de zijkant en aan de achterkant, en een vrije ruimte van minstens 10 cm boven de magnetron overblijft.
- Voordat u de oven voor de eerste keer gebruikt, dient u hem minstens 15 minuten met de thermostaat in de maximumstand te laten werken om de "nieuwe geur" te verwijderen, waarbij ook een beetje rook vrijkomt dat veroorzaakt wordt door de beschermende middelen die vóór het transport op de weerstanden zijn aangebracht. Lucht het vertrek tijdens deze handeling.
- Was alle accessoires zorgvuldig af alvorens ze te gebruiken.



Opgelet!

De veronachtzaming kan de oorzaak zijn, of is de oorzaak, van letsel of beschadiging van het apparaat.

- Deze oven is ontworpen voor het bereiden van voedsel. Het mag niet gebruikt worden voor andere doeleinden en mag op geen enkele manier gewijzigd of eigenhandig gerepareerd worden.
- Controleer, zodra het apparaat uit de verpakking is gehaald, of de deur intact is. Aangezien de deur van glas is, en dus breekbaar is, wordt vervanging aangeraden als de deur zichtbare barsten, krassen of beschadigingen vertoont. Bovendien mag er tijdens het gebruik, de reiniging en de verplaatsing van het apparaat, niet met de deur worden gesmeten, er tegenaan worden gestoten of koude vloeistoffen op het glas geschonken worden terwijl het apparaat warm is.
- Zet het apparaat op een horizontaal werkvlak, op een hoogte van minstens 85 cm en buiten het bereik van kinderen.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of men-

tale capaciteiten of met onvoldoende ervaring en kennis, mits dezen onder toezicht staan of geïnstrueerd zijn over hoe het apparaat op veilige wijze kan worden gebruikt en over de gevaren die het met zich meebrengt. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud mogen niet verricht worden door kinderen, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en voortdurend onder toezicht staan. Houd het apparaat en de kabel buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

- Verplaats het apparaat niet tijdens de werking.
- Gebruik het apparaat niet wanneer:
 - het netsnoer beschadigd is
 - het apparaat gevallen is, zichtbare schade vertoont of niet goed werkt. In deze gevallen dient u het apparaat naar het dichtstbijzijnde servicecentrum te brengen om elk risico te vermijden.
- Zet het apparaat niet vlakbij een warmtebron.
- 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. Dek deze niet af.
- Deze oven is niet ontworpen om ingebouwd te worden.
- Houd rekening met het volgende als de deur is geopend:
 - verricht geen overmatige druk met zware voorwerpen of door de handgreep omlaag te trekken.
 - plaats geen zware houders of hete schalen die net uit de oven zijn gehaald op de open deur.
- Dit apparaat is uitsluitend voor huishoudelijk gebruik bestemd. Elk professioneel, oneigenlijk gebruik of gebruik dat niet conform de gebruiksaanwijzingen is, doet de aansprakelijkheid en de garantie van de fabrikant vervallen.
- Dit apparaat is uitsluitend voor huishoudelijk gebruik bedoeld. Het is niet bestemd voor gebruik in ruimten ingericht als keukens voor het personeel van winkels, kantoren en andere werkzones, vakantieboerderijen, hotels, motels en

andere logiesgelegenheden, kamerverhuurders.

- Wanneer het apparaat niet gebruikt wordt en alvorens het te reinigen, altijd eerst de stekker uit het stopcontact halen.
- Het apparaat mag niet werken door middel van een externe timer of een apart systeem voor afstandsbediening.
- Het apparaat moet met de achterkant tegen de wand worden gezet en ook in deze stand werken.
- Schakel het apparaat vóór het reinigen altijd uit door de hoofdschakelaar op 0 te draaien en haal de stekker uit het stopcontact.



Gevaar voor brandwonden!

Het niet in acht nemen kan brandwonden veroorzaken.

- Wanneer het apparaat in werking is, kan de temperatuur van de deur en de buitenste oppervlakken zeer hoog worden. Gebruik altijd de draaiknoppen, de handgrepen en de drukknoppen. Raak nooit de metalen delen of het glas van de oven aan. Gebruik indien nodig ovenwanten.
- Dit elektrische apparaat werkt bij hoge temperaturen die brandwonden kunnen veroorzaken.
- Plaats nooit brandbare producten in de buurt van de oven of onder het meubel waarop de oven staat.
- Laat het apparaat nooit werken onder een keukenkastje of een plank, of in de buurt van brandbaar materiaal zoals gordijnen, overgordijnen, enz.
- Als voedsel of andere delen van de oven vlam mochten vatten, probeer dan nooit de vlammen met water te doven. • Houd de deur gesloten, haal de stekker uit het stopcontact en doof de vlammen met een vochtige doek.



Gevaar!

De veronachtzaming kan oorzaak zijn, of is oorzaak, van letsel door elektrische schokken die levensgevaarlijk zijn.

- Alvorens de stekker in het stopcontact te steken, dient u na te gaan of:
 - De netspanning overeenkomt met de spanningswaarde aangegeven op het typeplaatje.
 - 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 wordt genomen.

Laat het netsnoer niet hangen en zorg ervoor dat het niet in contact komt met de hete onderdelen van de oven. Koppel het apparaat nooit af door aan het netsnoer te trekken.

- Indien u gebruik wilt maken van een verlengsnoer, controleer dan of dit snoer in goede staat verkeert en voorzien is van een stekker met aarding en een geleidingskabel met een doorsnede die minstens gelijk is aan die van het netsnoer van het apparaat.
- Om elektrische schokken te voorkomen, mogen het netsnoer, de stekker of het hele apparaat nooit in water of een andere vloeistof ondergedompeld worden.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het vervangen worden door de fabrikant of zijn technische servicedienst of in elk geval door iemand met gelijke vakkennis, om elk risico te vermijden.
- Demonteer voor uw persoonlijke veiligheid nooit het apparaat alleen, maar wendt u zich altijd tot een erkend servicecentrum.

TECHNISCHE GEGEVENS

Spanning: 220-240 V ~ 50/60Hz

Opgenomen vermogen: 1800 W

Externe afmetingen LxHxD: 535x405x355

Gewicht: circa 10kg



Het apparaat is conform aan de volgende EG-richtlijnen:

- Laagspanningsrichtlijn 2006/95/EG en latere wijzigingen.
- EMC-richtlijn 2004/108/EG en latere wijzigingen.
- De materialen en voorwerpen die bestemd zijn om met levensmiddelen in contact te komen zijn conform de voorschriften van de Europese verordening (EG) Nr.1935/2004.

AFVOER VAN HET APPARAAT



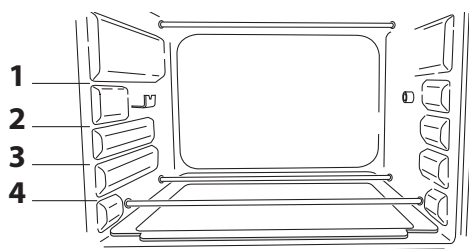
Krachtens de Europese richtlijn 2002/96/EG mag het apparaat niet samen met het huishoudelijke afval worden verwerkt, maar moet het naar een officieel inzamelcentrum gebracht worden.

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

- A Thermostaatknop
- B Functiekeuzeknop
- C Timerknop
- D Lampje
- E Glazen deur

- F Rooster
- G Rooster (alleen bij sommige modellen)
- H Bakplaat
- I Handgreep voor rooster (alleen bij sommige modellen)
- J Spit
- M Handgreep voor spit
- N Kruimelopvanglade
- O Onderste eerstand
- P Bovenste weerstand
- Q Opening voor spit
- R Steun voor spit

GELEIDERS



TIMERKNOP (C)

Met de timerknop (C) kan een tijd van maximaal 120 minuten worden ingesteld. De oven wordt niet ingeschakeld als geen bereidingstijd is ingesteld en als de timerknop op "0" is geplaatst. Stel de bereidingstijd in door de timerknop rechtsonder te draaien tot de gewenste tijd is ingesteld.

Het lampje (D) gaat alleen branden als de bereidingstijd is gekozen. Als de ingestelde tijd is verstreken keert de timerknop weer terug op "0". U hoort een geluidssignaal en de oven gaat automatisch uit.

De ingestelde tijd kan tijdens de bereidingscyclus worden gewijzigd door de timerknop op de gewenste tijd te plaatsen.

Draai de timerknop op ON om het apparaat zonder timer en dus zonder een voorinstelling te gebruiken. In dit geval functioneert de oven tot de timerknop op "0" wordt gedraaid. De bereidingstijden hangen af van de kwaliteit van de producten, de temperatuur van de levensmiddelen en de persoonlijke smaak.

THERMOSTAATKNOP (A)

Draai de thermostaatknop (A) rechtsonder op de gewenste temperatuur. Een temperatuur tot 230°C kan worden ingesteld.

FUNCTIEKEUZEKNOP (B)

Met deze draaiknop kunt u de verschillende bereidingsfuncties selecteren. Verwarm voor optimale resultaten de oven altijd 5 mi-

nuten voor op de gekozen temperatuur als u een geventileerde of traditionele oven of de grill gebruikt.

De beschikbare functies zijn:

ONTDOOIEIEN (alleen bij sommige modellen)

Voor goed ontdooien binnen korte tijd dient u:

- Breng de bakplaat (H) aan in de geleider 4, breng het rooster (F) aan in de geleider 3 en plaats er het te ontdooien voedsel op.
- Draai de functiekeuzeknop (B) op .
- Draai de thermostaatknop (A) op "•".
- Draai de timerknop (C) op ON of op de gewenste tijd en sluit de deur.
- Houd u voor de bereiding van diepgevroren levensmiddelen aan de aanbevolen tijden die op de verpakking is aangegeven.

VOEDSEL WARM HOUDEN

- Breng de bakplaat (H) aan in de geleider (3) en plaats er het voedsel op.
 - Draai de functiekeuzeknop (B) op .
 - Draai de thermostaatknop (A) op .
 - Draai de timerknop (C) op ON of op de gewenste tijd en sluit de deur.
- Laat het voedsel niet lang in de oven om uitdroging te voorkomen.
- Verwijder het warme rooster of de warme bakplaat uit de oven met de handgreep (I) (wanneer aanwezig).

DELICATE BEREIDING

Deze functie is ideaal voor de bereiding van gebak en taarten met glazuur. Deze functie biedt optimale resultaten tijdens de bereiding van de onderkant van voedsel of voor voedsel dat voornamelijk aan de onderkant moet worden opgewarmd.

- Breng de bakplaat (H) aan in de geleider 3 en plaats er het te bakken voedsel op.
- Draai de functiekeuzeknop (B) op .
- Selecteer de gewenste temperatuur tussen 100°C en 160°C door aan de thermostaatknop (A) te draaien.
- Draai de timerknop (C) op ON of op de gewenste tijd en sluit de deur.
- Verwijder het warme rooster of de warme bakplaat uit de oven met de handgreep (I) (wanneer aanwezig).

BEREIDING MET TRADITIONELE OVEN

Deze functie is ideaal voor vis, gevulde groenten, gebak met stijfgeklopt eiwit en gebak dat een lange baktijd (langer dan 60 min.) vereist. Procedure:

- Breng het rooster (F) of de bakplaat (H) aan in de gewenste geleider.
- Draai de functiekeuzeknop (B) op .
- Selecteer de gewenste temperatuur door aan de thermostaatknop (A) te draaien.
- Draai de timerknop (C) op ON of op de gewenste tijd en sluit de deur.
- Verwarm de oven 5 minuten voor en plaats het te bakken voedsel in de oven.
- Verwijder het warme rooster of de warme bakplaat uit de oven met de handgreep (I) (wanneer aanwezig).

BEREIDING MET GEVENTILEERDE OVEN (alleen bij sommige modellen)

Deze functie is ideaal voor de bereiding van vlees, brood en pizza.

- Breng het rooster (F) aan in de gewenste geleider en plaats er het te bereiden voedsel op.
- Draai de functiekeuzeknop (B) op .
- Selecteer de gewenste temperatuur door aan de thermostaatknop (A) te draaien.
- Draai de timerknop (C) op ON of op de gewenste tijd en sluit de deur.
- Verwijder het warme rooster of de warme bakplaat uit de oven met de handgreep (I) (wanneer aanwezig).

GRILL

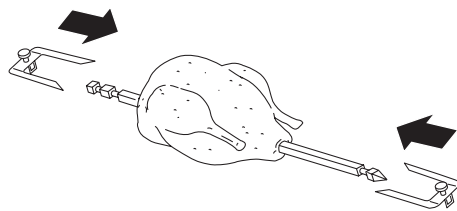
Deze functie is ideaal voor het roosteren van tosti's, vis, biefstukken en groenten.

- Plaats het te roosteren voedsel op het rooster (F), plaats het rooster op de bakplaat (H) en breng ze aan in de geleider 1.
- Draai de functiekeuzeknop (B) op .
- Draai de thermostaatknop (A) op 230.
- Draai de timerknop (C) op ON of op de gewenste tijd en sluit de deur.
- Draai halverwege de bereidingstijd om.
- Verwijder het warme rooster of de warme bakplaat uit de oven met de handgreep (I) (wanneer aanwezig).

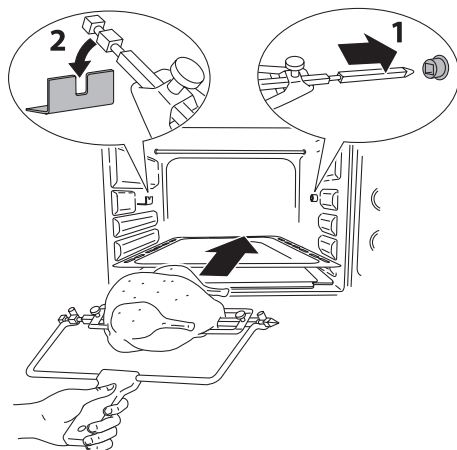
GRILLEN MET SPIT

Deze functie is ideaal voor de bereiding aan het spit van kip, gevogelte, kalfs- en varkensgebraad.

- Rijg het voedsel aan het spit (L) en zet het met de specifieke klemmen vast (bind het vlees met keukengaren in voor een optimaal resultaat).



- Breng de bakplaat (H) aan in de geleider 4, en steek het spit (L) in de opening (Q) en de steun (R).



- Draai de functiekeuzeknop (B) op .
- Draai de thermostaatknop (A) op 230.
- Draai de timerknop (C) op ON of op de gewenste tijd en sluit de deur.
- Als de bereidingstijd is verstreken en u hebt nagegaan of het voedsel gaar is, kunt u het spit (L) met de specifieke handgreep (M) verwijderen.

BINNENVERLICHTING (alleen bij sommige modellen)

Schakel de binnenverlichting in door de functiekeuzeknop (B) op  te draaien.

REINIGING

Een regelmatige reiniging voorkomt dat tijdens de bereiding rook en nare geuren ontstaan. Haal de stekker uit het contact vóór elke reiniging.

Dompel het apparaat niet onder in water; spoel het niet af onder stromend water. Het rooster (F), de bakplaat (H) en de kruimel-opvanglade (N) wast u met als de andere vaat met de hand of in de vaatwasser. Maak de externe oppervlakken schoon met een vochtige spons.

Maak geen gebruik van schuurmiddelen om schade aan de afwerking te voorkomen. Zorg ervoor dat geen water of vloeibare zeep in de spleten aan de rechterzijde van de oven komt.

Maak de binnenkant van de oven nooit schoon met bijtende middelen en behandel de wanden niet met puntige of scherpe voorwerpen.

Gebruik enkel niet-schurende vloeibare schoonmaakmiddelen. Steek in de spleten aan de rechterzijde en de achterkant van de oven geen vorken, messen of puntige voorwerpen.

Verwijder de kruimelopvanglade (N) door deze naar u toe te trekken. Maak de buitenkanten van de lade vochtig als dit moeilijk is.

Verwijder eventueel vuil met een vochtige doek. Maak de lade goed droog en breng hem weer op zijn plaats aan.

BEREIDINGSTABEL

recept	E0 4035				E0 4055			
	functiekeuzeknop	thermostaatkноп	timerknop	positie rooster / bakplaat	functiekeuzeknop	thermostaatkноп	timerknop	positie rooster / bakplaat
hartige taart		200°	40 - 45	3		200°	35 - 40	3
verse pizza		200°	30 - 35	3		200°	30 - 35	3
diepgevroren pizza		200°	15 - 20	3		200°	15 - 20	3
cannelloni		200°	55 - 60	4		200°	55 - 60	4
lasagne		200°	55 - 60	4		200°	55 - 60	4
hele kip		230°	120	-		230°	120	-
varkensgebraad		230°	100	-		230°	100	-
spiesjes		200°	35 - 40	3		200°	35 - 40	3
vis uit de oven		180°	35 - 40	3		180°	35 - 40	3
diepgevroren aardappels		200°	50 - 55	3		200°	45 - 50	3
verse aardappels		200°	55 - 60	3		200°	50 - 55	3
vlaai		200°	40 - 45	3		200°	35 - 40	3
Napolitaanse pastiera		200°	55 - 60	3		200°	55 - 60	3
taart		200°	25 - 30	3		200°	20 - 25	3

De bereidingstijden hangen af van de kwaliteit van de producten, de temperatuur van de levensmiddelen en de persoonlijke smaak.