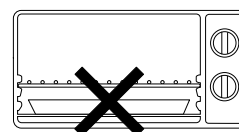


NL

	Ovenknop en instelling tijdsduur roosteren	Thermostaatknop en functie keuzeschakelaar	Controlelampje	Stand rooster en ovenschaal
OFF				
Het voedsel warmhouden				 1
Bereiden in de oven				 2
Bereiden met de grill				 3 Indien uw oven voorzien is van een dieetrooster. 4
Toast				 5

Tijdens de functies "Toast" en "Bereiden in de oven" dient men nooit de ovenschaal (of andere schalen) rechtstreeks op de onderste weerstanden te zetten.



BELANGRIJKE WAARSCHUWINGEN

- **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.**
- Zoals voor elk apparaat voor de bereiding van voedsel, wordt heel voorzichtig te werk gegaan wanneer de oven gebruikt wordt in aanwezigheid van kinderen en/of onbekwame personen. Zorg ervoor dat ze niet met het apparaat kunnen 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 werkt
- In 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.
- Voor regelingen, reparaties of de vervanging van het elektriciteits snoer, wendt u zich uitsluitend tot door de fabrikant erkend personeel of een Servicecentrum. Eventuele reparaties uitgevoerd door niet vakbekwaam personeel kunnen gevaar opleveren.

Bewaar deze gebruiksaanwijzingen



TECHNISCHE KENMERKEN

Netspanning voor het functionerenzie kenmerken plaatje

Maximum opgenomen vermogenzie kenmerken plaatje

Dit apparaat is overeenkomstig de EEG richtlijn 89/336 betreffende de electromagnetische verenigbaarheid. De materialen en de voorwerpen die bestemd zijn voor het in contact treden met etenswaren zijn overeenkomstig de voorschriften van de EEG richtlijn 89/109.

BEREIDINGSPROGRAMMA'S

Algemene raadgevingen

- Bij de bereidingen in de oven en met de grill is het raadzaam altijd de oven voor te verwarmen tot de gewenste temperatuur, op deze manier worden de beste resultaten bereikt.
- De bereidingstijden zijn afhankelijk van de kwaliteit van de produkten, van de temperatuur van de etenswaren en van de persoonlijke smaak van eenieder. **De aangegeven tijden in de tabellen zijn slechts een aanduiding en onderhevig aan verandering en houden geen rekening met de tijd die nodig is voor het voorverwarmen van de oven.**
- Voor het bereiden van diepvries produkten dient men, naast de aangegeven tabel, ook de aangeraden tijden op de verpakkingen van de produkten te raadplegen.
- Het controlelampje (D) brandt om aan te duiden dat de oven werkt.

Etenswaren warmhouden

- Schuif het rooster met het voedsel over de onderste rail zoals geïllustreerd in figuur 1 op pag. 30.
- De ovenknop (C) op de stand ON zetten.
- Zet de thermostaatknop of functiekeuzeschakelaar (B) in de stand 65°C.
- Aangeraden wordt het voedsel niet té lang in de oven te laten staan, omdat het teveel zou kunnen uitdrogen.

Bereiding in de oven

- Schuif het rooster met het voedsel over de onderste geleider zoals geïllustreerd in figuur 2 op pag. 30.
- De gewenste temperatuur kiezen door de thermostaatknop en functie keuze schakelaar kloksgewijs te draaien.
- De ovenknop op de stand ON draaien

De aangeraden bereidingstijden staan in de volgende tabellen weergegeven.

Recept/hoeveelheden	Thermostaatknop	Bereidingstijden	Opmerkingen en raadgevingen
Pizza (500gr)	230°C	18-23 min.	De ovenschaal (M) goed invetten
Lasagne (1kg)	210°C	20-25 min.	Voorgekookte lasagna-pasta gebruiken
Gegratineerde macaroni (900gr)	210°C	20-25 min.	500 gr pasta gebruiken plus tomatensaus en béchamelsaus
Kip in stukken (750gr)	210°C	50-60 min.	De ovenschaal (M) gebruiken, halverwege de bereiding omdraaien
Varkensrollade (1kg)	230°C	75-85 min.	De ovenschaal (M) gebruiken, halverwege de bereiding omdraaien
Gehaktrol (700gr)	210°C	40-50 min.	De ovenschaal (M) gebruiken
Konijn in stukken (650gr)	230°C	50-55 min.	De ovenschaal (M) gebruiken, halverwege de bereiding omdraaien
Forel in de oven (500gr)	210°C	35-45 min.	De ovenschaal (M) gebruiken, goed ingevet. Het is niet nodig de vis om te draaien.
Wijting in de oven (450gr)	210°C	35-45 min.	
Gegratineerde vis (900gr)	210°C	30-40 min.	Kan gegratineerd worden met béchamelsaus of met alleen paneermeel.
Goudbrasem in folie (600gr)	210°C	45-55 min.	De vis in aluminiumfolie wikkelen.
Gevulde paprika's (650gr)	210°C	35-45 min.	De paprika's door midden snijden. De ovenschaal (M) gebruiken ingevet met olie.
Gevulde courgettes (900gr)	210°C	50-60 min.	De ovenschaal (M) gebruiken
Gegratineerde bloemkool (800gr)	210°C	25-30 min.	De ovenschaal (M) gebruiken
Gebakken aardappelen (500gr)	210°C	60-70 min.	2-3 keer omroeren tijdens de bereiding
Zandtaart met jamvulling (700gr)	160°C	50-60 min.	De ovenschaal (M) gebruiken ingevet en met meel bestoven
Rijzende taart (700gr)	160°C	35-45 min.	De ovenschaal (M) gebruiken ingevet en met meel bestoven
Appelstrudel (650gr)	170°C	35-45 min.	De ovenschaal (M) gebruiken goed ingevet.
Biskwietjes (10-12 pezzì)	180°C	15-20 min.	De ovenschaal (M) gebruiken goed ingevet.
Taartjes (6 vormpjes)	180°C	20-25 min.	De vormpjes in de ovenschaal (M) zetten.

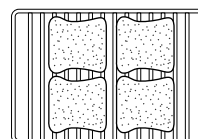
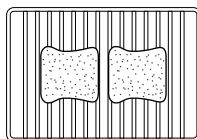
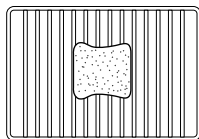
Het bereiden van diepvries producten in de oven

Recepten/Hoeveelheden	Thermostaatknop	Bereidingstijden	Opmerkingen en raadgevingen
Lasagne (500gr)	210°C	45-55 min.	De verpakking, indien geschikt voor gebruik in de oven, rechtstreeks op het rooster plaatsen. Indien dit niet mogelijk is (bijvoorbeeld met plastic verpakkingsmateriaal) de inhoud van de verpakking in de oven-schaal (M) doen.
Cannelloni (500gr)	210°C	45-55 min.	
Aubergines met parmezaanse kaas (450gr)	210°C	45-55 min.	
Ingevroren brood (150gr)	180°C	12-22 min.	Het brood rechtstreeks op het rooster plaatsen. De bereidingstijden kunnen variëren al naar gelang de omvang en het soort brood.

Roosteren

Deze functie wordt aangeraden voor:

- boterhammen
- geroosterd brood met beleg (bijv. met ham en kaas)
- sandwiches
- Schuif het rooster over de onderste geleider zoals geïllustreerd op pagina 3 en in figuur 5 op pag. 30.
- De boterhammen of de "sandwiches" in het midden van het rooster plaatsen zoals aangegeven in de onderstaande tekeningen, al naar gelang de hoeveelheden en de ovendeur sluiten.



- De bovenste knop op de functie Toast zetten.
- De onderste knop instellen op de stand die overeenkomt met de gewenste intensiteit van het roosteren.
- Er kan zich condens vormen op het glas aan de binnenkant van de ovendeur; dit is helemaal normaal. De condens zal verdampen wanneer de oven begint warm te worden.
- **Wanneer de oven voor de eerste keer gebruikt wordt, een gemiddelde stand kiezen en enkele boterhammen roosteren om de intensiteit van het roosteren te controleren. Hierna de keuzeknop instellen al naar gelang de persoonlijke smaak.**
- Om snel achter elkaar te kunnen roosteren, dient men er rekening mee te houden dat, teneinde een gelijke mate van bruining te verkrijgen, het nodig zal zijn de ovenknop en de toast timer steeds op een lagere stand te zetten naarmate men voortgaat met roosteren.
- Nadat de ingestelde tijd verlopen is, zal een geluidssignaal dit aangeven. Op dit punt aangeland, wordt het roosteren beëindigd en de weerstanden zullen automatisch afslaan.

Bereiden met de grill

- Het rooster in de bovenste rails schuiven en de ovenschaal op de bodem zetten zoals aangegeven in figuur 3 op pag. 30. Indien uw oven voorzien is van een dieetrooster (L), de aanduidingen volgen van figuur 4 op pag. 30.
- Aangeraden wordt 2 glazen water in de ovenschaal te gieten om rook en nare luchtjes te voorkomen die het gevolg kunnen zijn van het vet dat aanbrandt en om het schoonmaken na afloop te vereenvoudigen.
- De thermostaatknop en keuze functie schakelaar op stand ▼▼▼ zetten.
- De oven gedurende 5 minuten voorverwarmen.
- Het voedsel op het rooster leggen en de ovendeur sluiten.
- De aangeraden griltijden staan in de volgende tabel weergegeven.

Recepten/hoeveelheden	Thermostaatknop	Bereidingstijden	Opmerkingen en raadgevingen
Varkenskarbonade (2)	▼▼▼	19-29 min.	Na 11 minuten omdraaien
Knakworstjes (3)	"	10-20 min.	Na 6 minuten omdraaien
Hamburgers (2)	"	13-23 min.	Na 7 minuten omdraaien
Saucijsjes (4)	"	20-30 min.	Na 11 minuten omdraaien
Vleesspiesjes (500gr)	"	26-36 min.	Na 8, 15, 21 minuten omdraaien

REINIGING

- Het regelmatig schoonmaken voorkomt het ontstaan van rookvorming en nare luchtjes tijdens het bereiden in de oven.
- Alvorens over te gaan tot het schoonmaken altijd eerst de stekker uit het stopcontact halen.
- Het apparaat nooit in water dompelen; nooit onder stromend water afwassen.
- Het rooster, de ovenschaal en het dieetrooster (indien aanwezig) mogen in de vaatwasmachine gewassen worden!
- Voor het schoonmaken van de buitenkant van de oven altijd een vochtig sponsje gebruiken. Het gebruik van schuurmiddelen vermijden omdat hierdoor de verf beschadigd zou kunnen worden.
- Voor het schoonmaken van de binnenkant van de oven nooit producten gebruiken die aluminium aantasten (schoonmaakmiddelen in spuitbussen) en de binnenwanden niet afschrappen met scherpe of snijdende voorwerpen.
- Voor het schoonmaken van de bodem, de oven op zijn achterkant kantelen (fig. B) en de klep openen door deze naar beneden te trekken (fig. A). Op deze manier zal het schoonmaken veel eenvoudiger worden. Na het schoonmaken, de klep weer sluiten waarbij erop gelet moet worden dat deze goed vastgehaakt wordt.

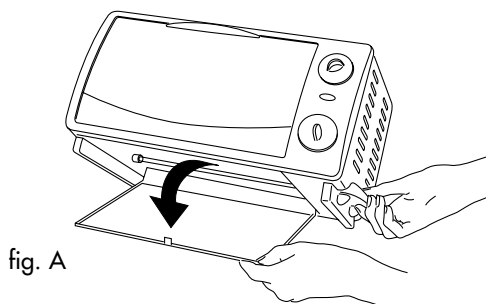


fig. A

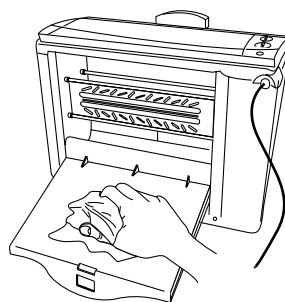


fig. B

GARANTIE

Indien het garantiebewijs op de verpakking gedrukt staat, dient deze uitgeknipt te worden, helemaal ingevuld en bewaard tezamen met een aankoopbewijs dat de verkoopdatum draagt, deze documenten dienen getoond te worden aan de technicus op het moment dat assistentie ingeroepen wordt voor eventuele reparaties.