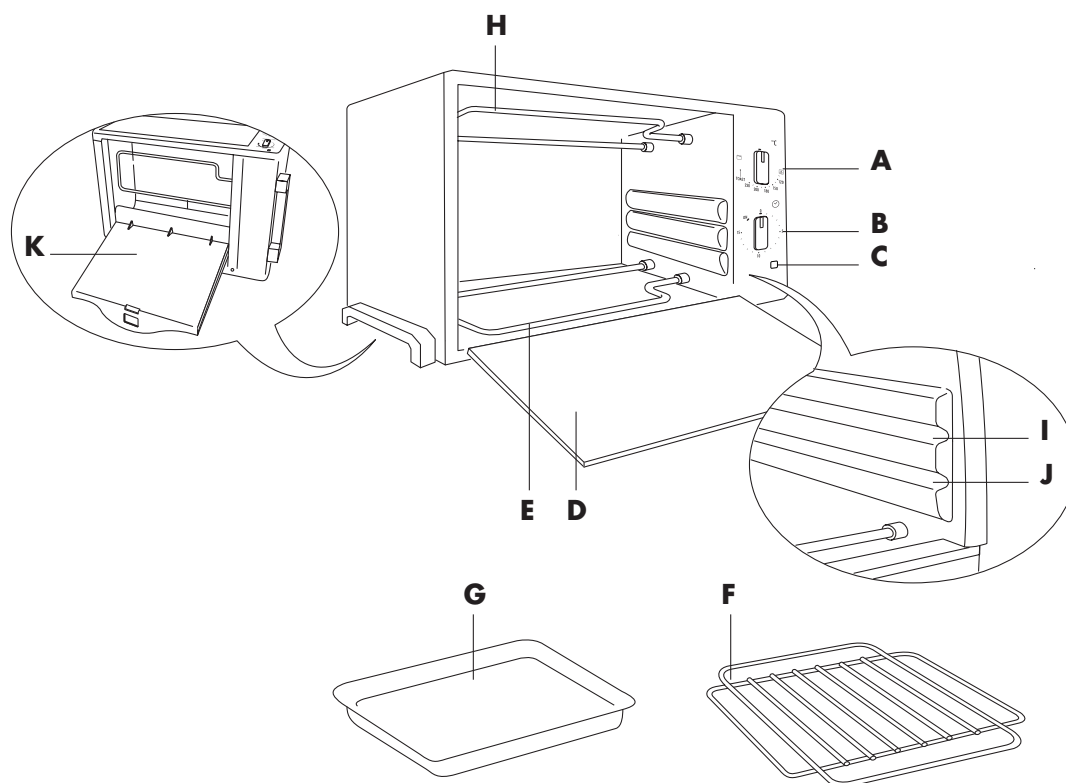


## BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

- A Bovenste knop °C
- B Onderste knop ✓
- C Controlelampje
- D Glazen deur
- E Onderste weerstand
- F Rooster
- G Lekplaat
- H Bovenste weerstand
- I Bovenste geleider
- J Onderste geleider
- K Kruimellade die geopend kan worden



## TECHNISCHE KENMERKEN

Werkingsspanning . . . . . zie typeplaatje

Maximum stroomverbruik . . . . . zie typeplaatje

### ENERGIEVERBRUIK (norm CENELEC HD 376)

Om 200° C te bereiken . . . . . 0,09 KWh

Om gedurende een uur 200° C aan te houden . . . . . 0,5 KWh

Totaal . . . . . 0,59 KWh

Dit apparaat voldoet aan de Europese richtlijn 2004/108/CE inzake de elektromagnetische compatibiliteit en aan de Europese verordening n. 1935/2004 van 27/10/2004 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen.

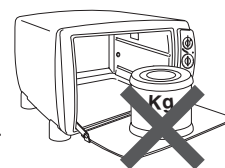
## BELANGRIJKE WAARSCHUWINGEN

- Lees aandachtig alle gebruiksaanwijzingen alvorens het apparaat te gebruiken.
- Deze oven is ontworpen voor de bereiding van voedsel. Hij mag dus niet voor andere doelen gebruikt worden en mag op geen enkele wijze gewijzigd of veranderd worden.
- Plaats 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.
- Controleer, alvorens de stekker in het stopcontact te steken, of:
  - De netspanning overeenkomt met de spanningswaarde aangeduid 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.
- Voordat u de oven voor de eerste keer gebruikt, dient al het verpakkingsmateriaal, papier, beschermingskarton, handleidingen, plastic zakken, enz. uit de oven te worden gehaald.
- Vóór het eerste gebruik, moet u het apparaat minstens 15 minuten leeg laten werken met de thermostaat op de maximumstand, om de "nieuwgeur" en eventuele rook, veroorzaakt door de aanwezigheid van beschermende stoffen die vóór het transport op de weerstanden zijn aangebracht, te verwijderen. Lucht het vertrek tijdens deze handeling.

ATTENTIE: Haal het apparaat uit de verpakking en controleer of de deur intact is. Aangezien de deur van glas is en dus kan breken, wordt vervanging aangeraden als het glas zichtbaar gekrast, gespleten of gesplinterd is. Vermijd tevens tijdens de werking, het gebruik, het onderhoud of de verplaatsing van het apparaat, om met de deur te smijten, er tegenaan te stoten, of koude vloeistoffen op de warme glasplaat te morsen.
- Wanneer het apparaat in werking is, kunnen de deur en de buitenwanden van de oven zeer heet worden. Raak het apparaat dus uitsluitend aan bij de draaiknoppen, de handgrepen en de drukknoppen. Raak nooit de metalen onderdelen of het glas van de oven aan. Gebruik zo nodig ovenwanten.
- Dit elektrisch apparaat werkt bij hoge temperaturen die brandwonden kunnen veroorzaken.
- Sta het gebruik van dit apparaat niet toe aan personen (ook kinderen) met beperkte mentale, fysieke of sensorische capaciteiten, of met onvoldoende ervaring of kennis, tenzij ze aandachtig worden gevolgd of geïnstrueerd door iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. Houd toezicht op kinderen en zorg ervoor dat ze niet met het apparaat spelen.
- Verplaats het apparaat niet wanneer het werkt.
- Gebruik het apparaat niet wanneer:
  - het netsnoer beschadigd is
  - het apparaat gevallen is, zichtbare schade vertoont of niet goed werkt.In dergelijke gevallen en om risico's te voorkomen, moet het apparaat naar het dichtstbijzijnde servicecentrum worden gebracht.
- Laat het netsnoer 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 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.
- Zet het apparaat niet in de buurt van een warmtebron.
- Zet nooit brandbare producten in de buurt van de oven of onder het meubel waarop de oven staat.
- Brood kan vlam vatten. Controleer de oven altijd tijdens het roosteren of grillen. Laat het apparaat nooit werken onder een keukenkastje of een plank, 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. Dek deze niet af.
- 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 is 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 net uit de oven gehaald hebt.
- Als dit apparaat, gezien de verscheidenheid aan geldende normen, in een ander land dan het land van aankoop wordt gebruikt, laat het dan door een erkend servicecentrum controleren.
- Voor uw persoonlijke veiligheid, mag u het apparaat nooit eigenhandig uit elkaar halen; wendt u zich altijd tot een erkend servicecentrum.
- Dit apparaat is uitsluitend voor huishoudelijk gebruik ontworpen. Elk professioneel, oneigenlijk gebruik of gebruik dat in strijd is met de gebruiksaanwijzingen, doet de aansprakelijkheid en de garantie van de fabrikant vervallen.
- Wanneer het apparaat niet gebruikt wordt en alvorens het te reinigen, altijd eerst de stekker uit het stopcontact halen.
- Als het netsnoer beschadigd is, mag het uitsluitend vervangen worden door de fabrikant of zijn technische servicedienst of door iemand met gelijkwaardige vakkennis, om elk risico te voorkomen.
- 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.



**Bewaar deze gebruiksaanwijzingen**

## SAMENVATTENDE TABEL

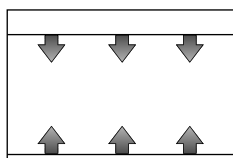
| Programma                   | Stand bovenste knop (A) | Stand onderste knop (B) | Positie rooster en accessoires | Opmerkingen/Tips                                                                             |
|-----------------------------|-------------------------|-------------------------|--------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Warm houden                 |                         | ON                      |                                | -                                                                                            |
| Bereiding traditionele oven | 120°C - 230°C           | ON                      |                                | Leg de lekplaat (G) op het rooster (F).                                                      |
| Roosteren                   | TOAST                   | 1 t/m 7 minuten         |                                | Ideaal voor het roosteren van sneden brood                                                   |
| Bereiding met grill         |                         | ON                      |                                | Ideaal voor elk type traditioneel grillen: hamburgers, worstjes, spiesen (satéstokjes), enz. |

## GEBRUIK VAN DE BEDIENINGSELEMENTEN

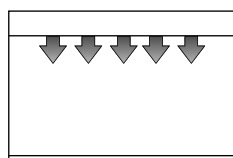
### Bovenste knop °C (A)

Selecteer de gewenste temperatuur, op de volgende wijze:

- Om het voedsel warm te houden (zie pag. 33): . . . .Knop in stand .
- Voor bereiding in de oven (zie pag. 33-34): . . . .Knop van 120°C tot 230°C.
- Om te roosteren (zie pag. 34-35): . . . .Knop in stand "TOAST".
- Voor alle soorten grillbereidingen (zie pag. 35-36): . .Knop in stand .



TRADITIONELE OVEN  
/TOAST  
(bovenste en onderste weerstand werken)



GRILL  
(alleen bovenste weerstand op het maximumvermogen)

### Onderste knop (B)

- Om de oven in te schakelen: . . . . .Draai de knop naar de stand "ON"
- Om het roosteren te programmeren: . . . . .Selecteer van 1 tot 7 minuten
- Om te verwarmen: . . . . .Selecteer van 1 tot 15 minuten
- Om de oven uit te schakelen: . . . . .Draai de knop weer naar de stand "0".

### Controlelampje (C)

Het controlelampje brandt om aan te geven dat de oven in werking is.

## GEBRUIK VAN DE OVEN

### Algemene tips

- Voor de bereidingen met de oven, is het raadzaam de oven 5 minuten voor te verwarmen op de gewenste temperatuur, om de beste resultaten te verkrijgen.
- 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 op pagina 35 zijn louter indicatief en houden geen rekening met de tijd die nodig is om de oven voor te verwarmen.
- Raadpleeg voor de bereiding van diepgevroren etenswaren, de tijden aangeduid op de verpakking van de producten.

### Warm houden

- Zet de bovenste knop (A) op .
- Zet de onderste knop (B) op "ON".
- Schuif het rooster (F) in de onderste geleider (J) en zet het bord met voedsel erop.
- Zet na afloop de onderste knop (B) op "0" en de bovenste knop (A) op .

Het is raadzaam het voedsel niet te lang in de oven te laten, zodat het niet te veel uitdroogt.

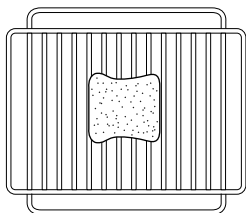
### Bereiding met traditionele oven

- Schuif het rooster (F) in de onderste geleider (J).
- Selecteer de gewenste temperatuur met de bovenste knop (A).
- Zet de bovenste knop (B) op "ON".
- Plaats het voedsel in de voorverwarmde oven (5 minuten).
- Zet na de bereiding de onderste knop (B) weer op "0" en de bovenste knop (A) op .

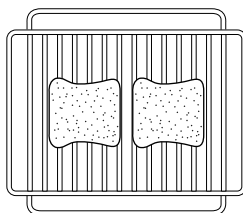
| Programma                     | Bovenste knop (A) | Tijden     | Stand van rooster | Opmerkingen en tips                                                 |
|-------------------------------|-------------------|------------|-------------------|---------------------------------------------------------------------|
| Pizza                         | 220°C             | 17 min.    | Onderste          | Gebruik de lekplaat.                                                |
| Brood                         | 200°C             | 25 min.    | "                 | Gebruik de ingevette lekplaat.                                      |
| Lasagne                       | 220°C             | 20 min.    | "                 | Gebruik een ovenschaal, draai om na 10 min.                         |
| Gegratineerde macaroni        | 220°C             | 20 min.    | "                 | Draai de ovenschaal op de helft van de bereidingstijd om.           |
| Kip                           | 200°C             | 70-80 min. | "                 | Gebruik de lekplaat, draai om na circa 38 min.                      |
| Gebraden varkensvlees         | 200°C             | 70 min.    | "                 | Gebruik de lekplaat, draai om na 35 min.                            |
| Gehaktbrood                   | 180°C             | 55 min.    | "                 | Gebruik de lekplaat, draai om na 30 min.                            |
| Forel                         | 200°C             | 35 min.    | "                 | Gebruik de lekplaat, draai om na 16 min.                            |
| Gevulde calamares             | 200°C             | 30 min.    | "                 | Gebruik een ovenschaal, draai om op de helft van de bereidingstijd. |
| Gebakken aardappels           | 200°C             | 50 min.    | "                 | Gebruik de lekplaat, meng 2 maal.                                   |
| Gegratineerde tomaten         | 200°C             | 40 min.    | "                 | Gebruik de ingevette lekplaat en draai hem na 20 min. om.           |
| Courgettes gevuld met tonijn  | 200°C             | 40 min.    | "                 | Gebruik de ingevette lekplaat en draai hem na 20 min. om.           |
| Met jam gevulde zanddeegtaart | 180°C             | 40 min.    | "                 | Gebruik de lekplaat.                                                |
| Strudel                       | 180°C             | 40 min.    | "                 | Gebruik de lekplaat.                                                |
| Koekjes (zandkoekjes)         | 180°C             | 14 min.    | "                 | Gebruik de lekplaat.                                                |

### Roosteren TOAST

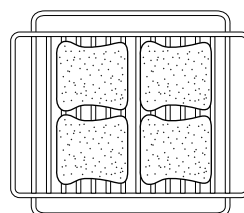
- De afmetingen van het rooster (F) maken het mogelijk 4 sneden brood tegelijkertijd te roosteren.
- Om te roosteren, de sneden brood schikken zoals hieronder getoond:



Roosteren een snede



Roosteren twee sneden



Roosteren vier sneden

Wanneer het apparaat verschillende keren achter elkaar wordt gebruikt, moet de ingestelde roostertijd worden ingekort.

### Aanwijzingen voor het roosteren van brood

Gebruik altijd het rooster voor het automatisch roosteren van brood, broodjes, muffins, focaccia en diepgevroren wafels.

1. Schuif het rooster (F) in de bovenste geleider (I).
2. Schik de te roosteren etenswaren in het midden van het rooster en sluit de ovendeur.
3. Zet de bovenste knop (A) op "TOAST".
4. Kies met de onderste knop (B) de bereidingstijd van 1 tot 7 minuten, afhankelijk van het gebruikte broodtype en de gewenste roostergraad. Kies een gemiddelde tijd als het apparaat voor de eerste keer wordt gebruikt. Rooster enkele stukken brood om de roostergraad te controleren.

In de tabel zijn enkele bereidingstijden aangegeven, die slechts een aanwijzing beogen te geven:

| Roostergraad | 1 snede brood | 2 sneden brood | 4 sneden brood |
|--------------|---------------|----------------|----------------|
| Licht        | 3 min.        | 4 min.         | 5 min.         |
| Gemiddeld    | 3,30 min.     | 5 min.         | 6 min.         |
| Donker       | 4 min.        | 5,30 min.      | 7 min.         |

5. Tijdens het roosteren van brood, branden zowel de bovenste als de onderste weerstand, om beide zijden tegelijkertijd te roosteren. Er kan wat condensatievocht ontstaan aan de binnenwand van de glazen ovendeur. Dit is normaal en verdwijnt tijdens het roosteren.
6. Een geluidssignaal geeft het einde van de ingestelde tijd aan. Het roosteren is voltooid wanneer de weerstanden automatisch uitgaan. Zet de bovenste knop (A) op "■".

Opmerkingen:

Dit apparaat kan automatisch verschillende roostergraden uitvoeren.

Indien evenwel een lichtere roostergraad gewenst is, volstaat het de automatische cyclus te onderbreken door de onderste knop (B) op "0" te zetten om de oven uit te schakelen zonder schade te verrichten.

Indien een hogere roostergraad gewenst is, de cyclus hervatten door de onderste knop (B) rechtsonder te draaien tot de gewenste roostergraad wordt verkregen.

Zet vervolgens de bovenste (A) en de onderste (B) knop handmatig uit, op de eerder beschreven manier.

Door frequent gebruik te maken van de oven, zult u de meest geschikte regeling voor elk type brood vinden.

Tips voor een goed roosterresultaat:

Grotere stukken brood en diepgevroren brood verlangen een hogere regeling. Eén snede brood zal een lagere regeling vereisen dan meerdere sneden brood.

### Bereiding met de grill

- Plaat het te grillen voedsel op het rooster (F).
- Schuif het rooster (F) in de onderste geleider (I) en plaats de lekplaat (G) boven de onderste weerstanden.
- Zet de bovenste knop (A) op .
- Sluit de ovendeur.
- Zet de onderste knop (B) op "ON".
- Draai het voedsel op de helft van de bereidingstijd om.
- Zet na de bereiding de onderste knop (B) met de hand op "0" en de bovenste knop (A) op "■".

| Programma         | Bovenste knop (A)                                                                 | Tijden  | Stand van rooster | Opmerkingen en tips              |
|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------|-------------------|----------------------------------|
| Varkenskarbonades |  | 26 min. | bovenste          | Draai om na 14 minuten.          |
| Knakworsten       | "                                                                                 | 20 min. | "                 | Draai om na 11 minuten.          |
| Verse hamburgers  | "                                                                                 | 25 min. | "                 | Draai om na 13 minuten.          |
| Worstjes          | "                                                                                 | 26 min. | "                 | Draai om na 14 minuten.          |
| Spiesen           | "                                                                                 | 26 min. | "                 | Draai om na 8, 15 en 21 minuten. |

Bij reeds bereid voedsel dat alleen gegratineerd moet worden, de schaal rechtstreeks op het rooster in de bovenste geleider (I) zetten. Zet na de bereiding de onderste knop (B) met de hand op "0" en de bovenste knop (A) op "●".

## REINIGING EN ONDERHOUD

Een frequent onderhoud voorkomt het ontstaan van rook en vieze geurtjes tijdens de bereiding. Laat geen vet ophopen in de oven. Haal vóór elke reinigings- of onderhoudsbeurt, de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen. Maak de deur, de binnenwanden en de gelakte of geverniste oppervlakken schoon met een oplossing die reinigingsproduct bevat; droog goed af. Gebruik voor de reiniging van de binnenkant van de oven nooit producten gebruiken die het aluminium aantasten (spuitbussen). Kras de wanden niet met puntige of scherpe voorwerpen. Gebruik voor het reinigen van de buitenkant altijd een vochtige spons. Vermijd het gebruik van schurende producten die de laklaag kunnen beschadigen. Let op dat er geen water of vloeibare zeep in de sleuven aan de bovenkant van de oven sijpelen. Dompel het apparaat nooit in water onder. Alle accessoires kunnen op de hand of in de vaatwasmachine gewassen worden.

## REINIGING VAN DE KRUIMELADE DIE GEOPEND KAN WORDEN

Om de bodem van de oven te reinigen, moet de kruimellade geopend worden (fig. A/B). Zet de oven op zijn achterkant om de reinigingswerkzaamheden te vereenvoudigen. Reinig de lade na elk gebruik om het aankoeken van voedselresten te voorkomen waardoor de volgende bereidingen nadelig beïnvloed kunnen worden. Borstel de kruimels weg of neem de lade af met een vochtige doek. Gebruik voor hardnekkig vuil een nylon of plastic sponsje of een niet-bijtend reinigingsmiddel. Droog zorgvuldig af en sluit de lade weer. Controleer of hij correct is vastgehaakt.

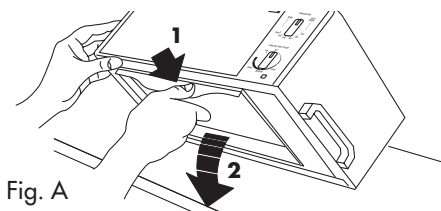


Fig. A

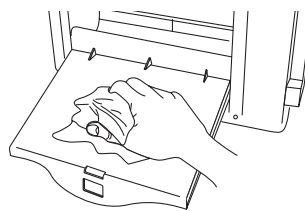


Fig. B

## 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.