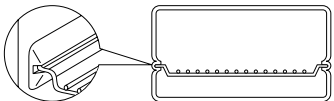
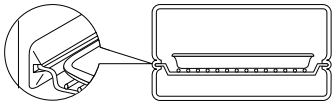
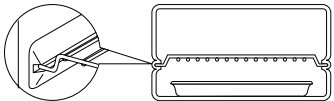
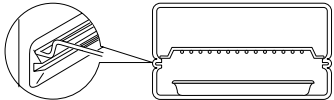
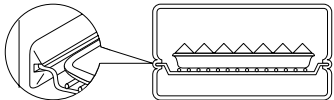
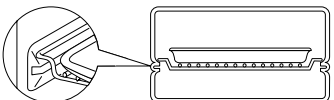
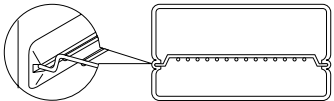
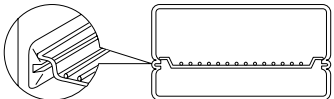
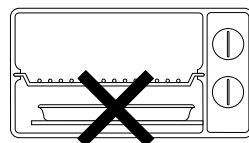


BAKPROGRAMMA'S

Programma	Stand bovenste knop (ON/OFF) + roostertijd	Stand onderste knop (keuze knop programma's/ thermostaat)	Stand rooster
Warmhouden van gerechten	 ON	60	 1
Bakken in de oven	 ON	Fino a 230°C	 2
Grilleren	 ON	▼▼▼	 3
			 4
Grilleren	 ON	▼▼▼	LAGE STAND Het diët rooster (indien geleverd) in de ovenschaal plaatsen  5
			HOGE STAND Het diët rooster (indien geleverd) in de ovenschaal plaatsen  6
Geroosterd brood	Tot 6 minuten 	TOAST	 7
Tosti's	Tot 6 minuten 	TOAST	 8

LET OP:

Wanneer het apparaat gebruikt wordt voor bereiding in de oven (2) of voor roosteren in het algemeen (7 en 8), **NOOIT** de ovenschaal (of andere schalen en kook attributen) rechtstreeks op de bodem weerstand plaatsen.



WAARSCHUWINGE

Lees deze gebruiksaanwijzingen aandachtig door voordat u de oven in gebruik neemt. Zo voorkomt u verkeerd gebruik en bereikt u betere resultaten.

1. Deze oven is ontworpen voor het bereiden van voedsel. Hij mag niet voor andere doeleinden worden gebruikt, en mag op geen enkele wijze worden gewijzigd of worden.
2. Controleer vóór het gebruik of het apparaat geen beschadigingen heeft opgelopen tijdens het transport.
3. Plaats het apparaat op een horizontaal vlak op een hoogte van tenminste 85 cm, buiten bereik van kinderen.
4. Tijdens de werking worden de metalen delen en het glas heet: raak alleen de knoppen en de plastic handgrepen wanneer U het apparaat gebruikt.
5. Voordat U de stekker in het stopcontact steekt, moet U controleren of:
 - de netspanning overeenstemt met de waarde die wordt aangegeven op het plaatje met technische eigenschappen, dat onder het apparaat zit;
 - het stopcontact een minimum vermogen van 10A heeft, en voorzien is van een geschikte aarding: de Fabrikant wijst iedere aansprakelijkheid af in geval deze regel ter voorkoming van ongevallen niet in acht zou worden genomen.
6. Was alle accessoires met zorg af voor het gebruik.
7. Voordat U de oven voor het eerst gebruikt, moet hij leeg functioneren met de thermostaat op het maximum gedurende tenminste 15 minuten, om de geur van "nieuw" en een beetje rook, veroorzaakt door de aanwezigheid van beschermende stoffen die op de verwarmingselementen zijn aangebracht voor het transport, te doen verdwijnen. Tijdens deze operatie moet de ruimte worden gelucht.
8. Vervoer het apparaat nooit terwijl het in werking is.
9. Het apparaat niet aansluiten op het elektriciteitsnet indien het snoer beschadigd mocht blijken. Voor de vervanging van het snoer, dient men zich te wenden tot het dichtsbijzijnde Assistentie Centrum.

TECHNISCHE EIGENSCHAPPEN

Bedrijfsspanning zie plaatje met eigenschappen
Opgenomen elektrisch vermogen zie gegevensplaatje
Deze apparaat overeenkomst met de EG richtlijn 89/336 met betrekking op het elektromagnetische samenhangen. De materialen en de voorwerpen waarvan de bedoeling is dat zij in contact komen met voedingsmiddelen zijn conform aan de voorschriften van de richtlijn EEG 89/109.

ENKELE SUGGESTIES

- Indien u de oven voor wilt warmen stelt u de thermostaat op de gewenste temperatuur in. Het lampje gaat branden en de oven begint te verwarmen. Zodra het lampje uit gaat heeft de oven de gewenste temperatuur bereikt en kunt u het gerecht erin zetten.
- De baktijd is afhankelijk van de kwaliteit, van de begintemperatuur van het eten en van ieders persoonlijke smaak. De aangegeven baktijden zijn dus indicatief en kunnen aangepast worden.
- Voor het opwarmen van diepvriesgerechten dient u de baktijden die op de verpakking zijn aangegeven in acht te houden.

PROGRAMMA'S

1) WARMHOUDEN VAN GERECHTEN

Draai de onderste knop op 60° en de bovenste knop naar stand "👉" terwijl het rooster op stand 1 wordt gezet (zie "Bakprogramma's").

2) GEBRUIK VAN DE OVEN

- Plaats het rooster op stand 2 (zie "Bakprogramma's").
- Zet de ovenschaal (of andere pyrex schaal) op het rooster.
- De bovenste knop dient op stand "👉" te staan.
- Draai de onderste knop met de klok mee naar de gewenste temperatuur (zie tabel).
- Als het gerecht klaar is en u de oven uit wilt zetten draait u de bovenste knop op "O" en de onderste knop op "●".

N.B.: *wanneer vergeten wordt de bovenste knop op stand "O" terug te zetten terwijl de onderste knop reeds op stand "●" staat, is het helemaal normaal dat het controlelampje een zwak licht uitstraalt.*

BAKTABEL	Temperatuur °C	Baktijden (min)	Roosterstand
Brood	230	45	2
Souffl�	230	30	2
Visfilet	200	30	2
Coda di rospo	200	30	2
Gegratineerde vis	200	30	2
Forel	200	30	2
Kabeljauw	230	70	2
Plakken vis	200	35	2
Varkensroulade (1 kg.)	230	80	2
Kalfsroulade (1 kg.)	230	80	2
Kip (in stukken - 1 kg.)	230	75	2
Kwartels	230	50	2
Groenten au gratin	200	12	2
Aardappelen met bechamel au gratin	200	45	2
Gevulde aardappelen	230	65	2
Tomaten	230	35	2
Pasticcio (pasta ovenschotel)	230	38	2
Gevulde groenten	200	50	2
Asperges in de oven	230	18	2
Lasagne	230	38	2
Macaroni	230	30	2
Borstfilet van kip	230	40	2
Stukken kip	230	75	2
Gehaktbal	230	70	2
Zandtaartdeeg	200	15	2
Fruchtentaart	200	35	2
Kwarktaart	200	45	2
Plum cake	200	48	2
Vruchtensouffl�	200	22	2
Koekjes	200	30	2
Schuimpjes	150	30	2

3) BEREIDING MET GRILL

Voor het grillen altijd de ovenschaal (E) en het rooster (D) gebruiken.

In de buurt van de oven blijven als de grill aanstaat.

Alvorens voor de eerste keer de grill te gebruiken en daarna na elk gebruik, de ovenschaal en het rooster met lauwwater afwassen.

Het rooster niet bedekken met aluminium folie, hierdoor kan het vet niet in de ovenschaal druppelen, waardoor rook en vieze geurtjes ontstaan en het verhindert bovendien een goede luchtcirculatie.

Bovendien is het raadzaam een half glas water in de ovenschaal te gieten om het schoonmaken te vergemakkelijken en om rookvorming door verbrandend vet te voorkomen.

GRILLEN

- De accessoires als volgt gebruiken:

Indien de oven niet uitgerust is met een dieet rooster (F):

- Het rooster op stand 3 of 4 zetten (zie tabel "Bereidingsprogramma's");
- De ovenschaal (E) op de bodem weerstand zetten;
- De te grillen etenswaren op het rooster plaatsen.

Indien de oven uitgerust is met een dieet rooster (F):

- Het dieet rooster (F) in de ovenschaal plaatsen, zoals aangegeven in fig. 1;
- De te rooster etenswaren op het dieet rooster leggen en het geheel op het rooster plaatsen op stand 5 of 6 (zie tabel "Bereidingsprogramma's").

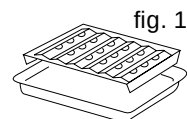


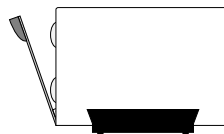
fig. 1

Altijd minstens 3 cm tussen de etenswaren en de boven weerstand laten.

- De ovendeur sluiten tot op de eerste klik, zoals aangegeven op de tekening hiernaast.

- De onderste knop draaien tot op de stand ▼▼▼.

- De bovenste knop draaien tot op stand  .

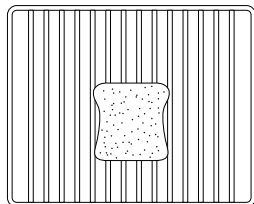


- Na het grillen de bovenste knop op "O" zetten en de onderste knop op "O". Weest voorzichtig bij het uit de oven halen van de etenswaren en het rooster en bij het verwijderen van het vet uit de ovenschaal.

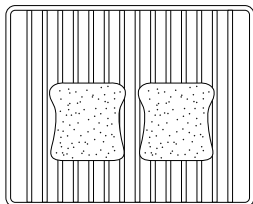
TABEL VOOR GRILLEREN	Grilltijd	Roosterstand
Runder- of varkenskotlet 1 cm dik	10 min. per kant	4
Runder- of varkenskotlet 2 cm dik	13 min. per kant	3
Lamskotlet	12 min. per kant	3
Worst	10 min. per kant	3
Biefstuk	5 min. per kant	4
Knakworstjes	6 min. per kant	4
Spiesjes	45 min.	3

4) AUTOMATISCH ROOSTEREN

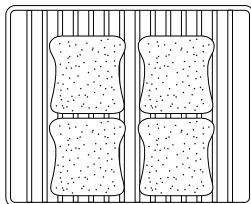
- Het vermogen van de grill is voldoende voor het roosteren van 6 boterhammen tegelijkertijd; met 4 boterhammen worden echter betere resultaten bereikt.
- Voor het roosteren van brood legt u de sneetjes, afhankelijk van de hoeveelheid, zoals aangegeven op de tekening.



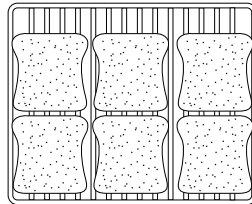
1 boterhammen



2 boterhammen



4 boterhammen



8 boterhammen

1. Plaats het rooster op stand 7 voor het roosteren van brood en op stand 8 voor het maken van tosti's (zie "Bakprogramma's"). Voor de vervanging van het snoer, dient men zich te wenden tot het dichtstbijzijnde Assistentie Centrum.
2. Leg het brood of de tosti's midden op het rooster zoals aangegeven op de tekening en sluit de ovendeur.
3. Draai de onderste knop op TOAST.
Er kan condensatie ontstaan op het glas aan de binnenkant van de ovendeur. Dit is normaal. De condensatie verdwijnt vanzelf zodra de oven begint te verwarmen.
4. Stel de bovenste knop in op de gewenste tijd (van 1 tot 6 min.).
e roostergraad is afhankelijk van de ingestelde tijd.
Wanneer u de oven voor het eerst gebruikt raden we aan een tussenstand te kiezen en een paar sneetjes brood te roosteren om te proberen. Daarna kunt u de oven op uw smaak afstellen.
5. Een geluidssignaal geeft aan dat de ingestelde tijd verstreken is. De weerstanden worden nu automatisch uitgeschakeld.

ENKELE SUGGESTIES BIJ HET ROOSTERE

- Dik gesneden brood of brood dat uit de diepvries komt moet langer geroosterd worden.
- Een sneetje brood heeft minder tijd nodig dan meerdere.
- **Wanneer men meerdere sneetjes na elkaar wil roosteren kunt u het beste de bovenste knop op een korte tijd instellen.**
- **Italiaanse tosti:** (voor 3 personen); 3 boterhammen voor tosti's op het rooster (D) leggen. Op elke boterham een plak kaas, een plak ham en uiteindelijk nog een plak kaas leggen. Hierboven op de andere 3 boterhammen voor tosti's leggen.

In de oven plaatsen (Rooster op stand 8, zie tabel "Bereidingsprogramma's), de onderste knop op Toast zetten en met de bovenste knop de gewenste tijd instellen.

SCHOONMAKEN

- Bij regelmatig schoonmaken heeft u geen last van rook of onaangename luchtjes als de oven aan staat.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt.
- Dompel het apparaat nooit onder in water en zet het ook niet onder de kraan.
- Het rooster en de ovenschaal kunnen gewoon afgewassen worden, zowel met de hand als in de afwasmachine.
- Gebruik een vochtig sponsje voor het schoonmaken van de buitenkant. Gebruik geen schuurmiddel waardoor de verf beschadigd wordt.
- Gebruik voor het reinigen van de aluminium binnenkant geen sprayprodukten die aluminium aantasten of puntige voorwerpen om de wanden af te krabben.
- Voor het schoonmaken van de bodem opent u de deur door de veer naar achter te drukken (fig. A) en daarna de oven verticaal te zetten (fig. B). Dit vereenvoudigt het schoonmaken. Zodra u klaar bent sluit u de deur weer. Controleer of hij goed dicht zit.

Fig. A

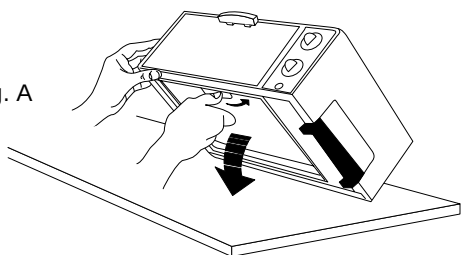
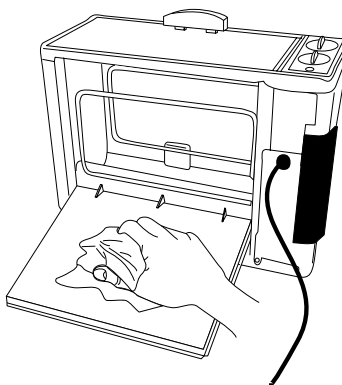


Fig. B



ZELFREINIGENDE OVEN

De wanden van de oven zijn met een microporeuze anti-vet lak bedekt die de spetters absorbeert en oplost.

Gebruik daarom geen schuurmiddel om de oven schoon te maken, anders wordt deze lak aangetast. Mocht er veel vet uit het eten komen, veeg het dan meteen weg met een vochtig sponsje en zet de oven daarna 2 uur aan op 230°C. Wacht totdat de oven afgekoeld is en ga er dan nog een keer over met een vochtige spons.

RECEPTENWIJZER

Lasagne in de oven

Ingrediënten voor 4 personen

- 200 g eierpasta voor lasagne
- 300 g rundergehakt
- ruim fijngehakte ui, wortel en selderij
- 2 eetlepels fijngehakte gepelde tomaten
- 30 g boter, 1/2 liter melk en geraspte kaas
- 2 eetlepels olijfolie
- bechamel (gemaakt van ca 35 g bloem, boter, zout, geraspte kaas en nootmuskaat)
- zout en peper

Bereid eerst de vleessaus. Stop de fijngehakte ui, selderij en wortel samen met de gehakt, olijfolie, boter, zout en peper in een pan. Zet de pan een paar minuten op een laag pitje en roer goed. Zodra de groenten zacht worden en het vlees gaat kleuren doet u er een scheutje water en de tomaat bij. Als de inhoud van de pan kookt doet u de deksel erop en laat hem ongeveer een uur koken totdat de saus klaar is.

Kook de lasagne bladen stuk voor stuk ca. 5 minuten in gezout water.

Haal de bladen met de schuimspaan uit het water en laat ze op een doek afkoelen. Bereid de bechamel als volgt: laat de boter zachtjes smelten en voeg de bloem al roerende toe totdat het een gladde crème wordt. Zodra deze crème dreigt te gaan schuimen (en voordat hij gaat kleuren) giet u de melk er al roerende bij. Voeg de geraspte kaas, nootmuskaat en wat zout toe (bereidingstijd 10 à 15 minuten).

De bechamel moet vrij dun zijn. Wanneer alle ingrediënten klaar zijn warmt u de oven voor op 230°C en vet u een schaal in. Begin met een laag lasagne in de schaal te leggen waar u een dunne laag vleessaus op uitspreidt. Daarna strooi u er wat geraspte kaas overheen en vervolgens de bechamel met enkele klontjes boter. Ga in deze volgorde door totdat alle ingrediënten op zijn en eindigt met een laag bechamel. Zet de schotel 38 minuten in de oven op 230°C, roosterstand 2.

Gevulde aardappelen

Ingrediënten voor 4 personen

- 8 middelgrote aardappelen
- 100 g gekookte ham
- 100 g champignons
- 2 eieren
- boter en geraspte kaas
- fijngehakte peterselie, zout en peper

Verwarm de oven voor op 230°C (roosterstand 2). Zodra de temperatuur bereikt is kookt u de aardappelen in de schil in de oven gedurende 25 minuten. Schil ze en hol ze uit zodat ze gevuld kunnen worden. Bak de champignons in de boter en meng ze daarna met de fijngesneden gekookte ham en peterselie, de aardappelkruid, eieren, zout en peper. Vul de aardappelen met dit mengsel, leg ze op een ingevette pyrex schaal en doe er de geraspte kaas en een klontje boter op. 40 minuten in de oven bakken.

Gegratineerde macaroni met artisjokken

Ingrediënten voor 4 personen

- 250 g artisjokbodems (eventueel diepvries)
- 500 g bechamel
- 250 g verse macaroni
- 50 g Parmezaanse kaas
- fijngehakte knoflook en peterselie
- 2 eetlepels olijfolie
- zout en peper

Snij de artisjokbodems in plakjes en kook ze 15 minuten samen met de knoflook, peterselie, olijfolie, zout en peper. Kook de macaroni apart en niet al te gaar. Maak intussen de bechamel en doe de artisjokken in de mengbeker. Voeg enkele lepels bechamel aan de artisjokkensaus toe en doe er de kaas bij. Meng dit alles goed door elkaar en giet het in een schaal. Eindig met een laag bechamel. Intussen heeft u de oven voorverwarmd op 230°C met het rooster op stand 2. Doe de schotel 30 minuten in de oven en serveer warm.

Gegrilleerde vleesspiesjes

Ingrediënten voor 2 personen

- 400 g verschillende vleessoorten (varkens-, runder-, en kalfsvlees, kalkoen of kip)
- 1 paprika
- 100 g gerookte bacon
- enkele salieblaadjes
- zout naar smaak

Snij het vlees, de bacon en de paprika in stukjes en rijg ze om en om met een blaadje salie aan de spiesjes. Warm intussen de oven 5 à 10 minuten voor op de Grillstand. Leg de spiesjes vervolgens op het rooster (stand 3 - 4) en grill ze 45 minuten. Denk eraan ze zo nu en dan om te draaien. Laat de ovendeur half open staan en zet de ovenschaal op de bodem om eventueel vet op te vangen. (Doe wat water op de bodem van de ovenschaal zodat die niet gaat ruiken en roken.)

Gele tomaten

Ingrediënten voor 4 personen

- 4 grote tomaten
- 3 eieren
- een half kopje melk
- 2 eetlepels geraspte kaas
- boter en zout

Snij de onderkant van de tomaten af, verwijder de pitjes en hol ze redelijk goed uit (maar zorg dat er nog wel wat vlees overblijft). Klop de eieren in een kom los samen met de geraspte kaas, melk en wat zout. Leg de tomaten in een goed beboterde pyrex schaal en vul ze met het eimengsel. Doe een klontje boter op iedere tomaat. Intussen heeft u de oven voorverwarmd op 230°C. Zet de tomaten 35 minuten in de oven op roosterstand 2.

Forel met olijven

Ingrediënten voor 2 personen

- opengesneden zalmforel van 500 g
- 50 g zwarte olijven zonder pit
- ruim fijngehakte ui en peterselie
- 2 eetlepels olijfolie
- een half glas droge witte wijn
- zout en peper

Verwarm de oven op 200°C voor. Was de forel en maak hem goed schoon. Leg hem in een schaal en voeg er de fijngehakte ui en peterselie, olijfolie, witte wijn, olijven en zout en peper bij. Laat de forel vervolgens 30 minuten bakken op roosterstand 2. Besprenkel de vis zo nu en dan tijdens het bakken met het sausje.

Gevulde perziken

Ingrediënten voor 4 personen

- 5 gele perziken
- enkele bitterkoekjes
- 1 + 1/2 glas rode wijn
- 1 glaasje maraskijn
- 1 eidooier
- 50 g suiker

Snij vier ongeschilde perziken door het midden, verwijder de pit en hol ze met een lepeltje een beetje uit. Doe het verwijderde vruchtvlees in een bakje, voeg er het vlees van de overgebleven perzik bij en roer er de verkruimelde bitterkoekjes, de eidooier, een lepeltje suiker en de maraskijn doorheen. Vul de perziken met dit mengsel. Verwarm ondertussen de oven 10 minuten voor op 175°C. Leg de perziken op een pyrex schaal, voeg de rode wijn met suiker toe en strooi uiteindelijk nog wat suiker over de perziken heen. Zet de schaal 30 minuten in de oven op roosterstand 2. Serveer de perziken met het warme sausje er overheen.

Schuimpjes met slagroom

Ingrediënten voor 6 personen

- 3 eiwitten
- 150 g suiker
- 1/2 liter geklopte slagroom
- boter en een beetje bloem

Met deze ingrediënten kunt u 24 schuimpjes maken. Klop de eiwitten goed stijf en strooi er beetje bij beetje de suiker bij. Doe dit heel voorzichtig zodat de opgeklopte eiwitten niet uitlopen. Vet de ovenplaat met een klein beetje boter in en strooi er wat bloem overheen. Blaas de overbodige bloem weg. Verwarm de oven intussen voor op 150°C. Vul een spuitzak met de eiwitten en knijp er kleine halve maantjes van op de plaat. Strooi er vervolgens nog wat suiker overheen. Zet de plaat 30 minuten in de oven op roosterstand 2. Let op dat de schuimpjes niet kleuren maar alleen opstijven. Zodra ze goed afgekoeld zijn holt u de platte onderkant een beetje uit, doet er slagroom in en plakt er twee tegen elkaar aan.

Gebraden kip

Ingrediënten voor 4 personen

- 1 kg kip in stukken
- 2 eetlepels olijfolie
- 125 g prikkelende witte wijn
- een teentje knoflook, enkele blaadjes salie en rozemarijn
- een bouillonblokje, zout en peper

Was de kip en droog hem goed af. Leg de stukken kip in een schaal en voeg er het verkruimelde bouillonblokje, het hele teentje knoflook, de kruiden, witte wijn, olijfolie en peper bij. Verwarm de oven intussen op 230°C voor en laat de kip 75 minuten op roosterstand 2 braden. Draai de stukken kip enkele keren om.

Kwarktaart

Ingrediënten voor 4 personen

- 250 g bladerdeeg
- 1 eidooier
- 350 g verse kwark
- 3 middelmaat of 4 kleine verse vijgen
- 3 eetlepels suiker
- 2 eetlepels bittere cacao
- citroen smaakstof of de geraspte schil van 1 citroen
- 5-6 verkruimelde bitterkoekjes

Bekleed een taartvorm van 22-24 cm doorsnee met het bladerdeeg. Meng de kwark, eidooier, suiker, cacao, vijgen en bitterkoekjes samen in de mengbeker. Doe er de geraspte citroenschil of citroen smaakstof bij voordat u het mengsel in de taartvorm giet. Verkruimel nog 1-2 bitterkoekjes over de taart heen voordat u hem in de oven zet. Garneer naar wens met het overgebleven bladerdeeg. Intussen heeft u de oven voorverwarmd op 200°C. Zet de taart op het rooster (stand 2) en laat hem 45 minuten bakken.

Crostata (Jamtaart)

Ingrediënten voor 4 personen

- 200 g bloem
- 100 g suiker
- 100 g boter of margarine
- 3 eidooiers
- een snufje zout
- de schil van een citroen of sinaasappel
- 1 eidooier
- een potje pruimenjam (of van een andere smaak)

Bereid eerst het zandtaartdeeg. Maak een berg van de door elkaar gemengde bloem en suiker met een put erin. In de put doet u een snufje zout, de 3 eidooiers, de zachte en in stukjes gesneden boter en/of margarine, de geraspte schil van een citroen of sinaasappel. Meng de ingrediënten langzaam door elkaar en kneed het deeg kort totdat het een geheel wordt. Zodra het deeg glad is maakt u er een bal van die u door de bloem rolt en vervolgens tenminste een half uur laat rusten in een koele ruimte met een doek eroverheen.

Zodra het halve uur verlopen is warmt u de oven voor op 200°C. Rol het deeg uit en bekleed er een ingevette bakvorm mee. De rand van deeg moet ongeveer een vinger hoog zijn. Smeer de jam op de taartbodem en leg de reepjes deeg er overheen. Gebruik een kwast om de reepjes deeg met een losgeklopte eidooier te bestrijken en zet de taart daarna 35 minuten in de oven op roosterstand 2.