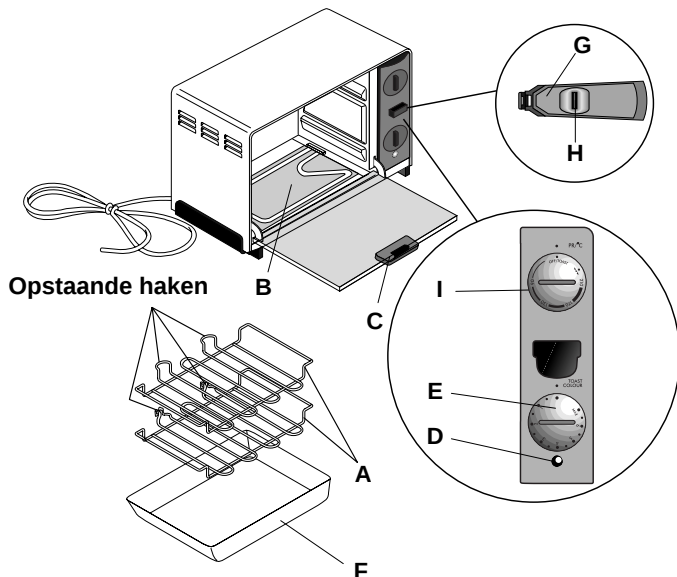


BESCHRIJVING



- | | |
|--------------------------------------|--|
| A Roosters (2 bijgeleverd) | F Lekbac |
| B Paneel voor het schoonmaken | G Handvat voor het uithalen van de roosters |
| C Handvat deur | H Schuifje om het handvat te sluiten |
| D Controlelampje | I Thermostaatknop/Functie keuzeknop |
| E Knop tijdenstelling toast | |

TECHNISCHE KENMERKEN

Netspanning
 Nominaal vermogen

zie typeplaatje

" " "

Dit apparaat is overeenkomstig de EEG richtlijnen 89/336 en 92/31 aangaande de elektromagnetische verenigbaarheid.

De materialen en de voorwerpen die direct in contact komen met voedingswaren zijn overeenkomstig hetgeen voorgeschreven in de EEG richtlijn 89/109.

AANBEVELINGEN VOOR HET GEBRUIK

Let op! Leest aandachtig deze aanwijzingen door alvorens over te gaan tot het gebruik van uw apparaat: Dit zal het maken van fouten voorkomen en de beste resultaten garanderen.

- Deze oven is ontworpen voor de bereiding van etenswaren. De oven dient niet gebruikt te worden voor andere doeleinden en er moeten niet op een of andere manier wijzigingen in aangebracht worden die schadelijk zouden kunnen zijn voor de functionering. Voordat het apparaat gebruikt wordt, controleren of er geen schade opgelopen is tijdens het transport.
- Controleren of de netspanning overeenkomt met de gegevens aangegeven op het plaatje van het apparaat en of het stopcontact een goed functionerende aardleiding heeft.: **De Fabrikant is niet verantwoordelijk te stellen indien deze norm niet in acht genomen wordt.**
- Grondig de roosters en de lekbak wassen voor het gebruik.
- Het apparaat op een stabiel en horizontaal vlak zetten.
- **Wanneer het apparaat functioneert wordt het warm. Men dient dus uitsluitend de plastic handvaten en -knoppen aan te raken. Contact met het glazen deurtje en de metalen oppervlakten vermijden.**
- **Dit apparaat dient niet gebruikt te worden onder of naast gordijnen of ander brandbaar materiaal, omdat de etenswaren in de oven (bijv. brood) tijdens het bereiden zouden kunnen aanbranden.**
- **Houdt het apparaat altijd in het oog wanneer het in werking is.**
- **Wanneer het apparaat voor de eerste keer gebruikt gaat worden, kan het voorkomen dat er gedurende de eerste minuten een geur van “nieuwigheid” en een beetje rook vrijkomt. Dit is helemaal normaal te noemen en wordt veroorzaakt door beschermende stoffen aangebracht op de weerstanden tijdens de bewerking. Wij raden daarom aan het apparaat de eerste keer gedurende minstens 5 minuten leeg te laten functioneren met het deurtje open.**
- **De stekker uit het stopcontact nemen indien men het apparaat schoon wenst te maken. Het apparaat niet in water dompelen.**
- **Het apparaat niet aanzetten indien het snoer of de stekker beschadigd zijn. Indien dit noodzakelijk mocht blijken, dient het snoer alleen vervangen te worden door een door de Fabrikant bevoegd vakman of door zijn service dienst.**

Let op: Elke keer na afloop van het bereiden of grillen, altijd de bovenste knop (I) weer terugzetten op de stand OFF/TOAST om het apparaat af te zetten.

THERMOSTAATKNOP / FUNCTIE KEUZEKNOP

- Voor het maken van tosti's: de knop op de stand TOAST draaien.
- Voor het opwarmen van croissants: de knop draaien op de stand 90°C.
- Voor het bereiden van voedsel: de knop draaien tussen 90°C en 210°C.
- Voor het grillen: de knop draaien op de stand ▼▼▼.

Let op: Na afloop van welk soort bereiding dan ook de knop weer terugzetten op de stand OFF/TOAST.

HANDVAT VOOR HET UITNEMEN VAN DE ROOSTERS

- Om het handvat van zijn plaats te halen is het voldoende te trekken zonder overdreven veel kracht te zetten.

KNOP TIJDINSTELLING TOAST

- Uitsluitend te gebruiken voor het roosteren.

CONTROLELAMPJE

- Als het controlelampje brandt betekent dat dat de oven aan het opwarmen is, wanneer het lampje uitgaat heeft de oven de gewenste temperatuur bereikt.

fig. 1

Het is raadzaam de roosters te plaatsen al naar gelang de gewenste functie, oftewel:

OVENFUNCTIE

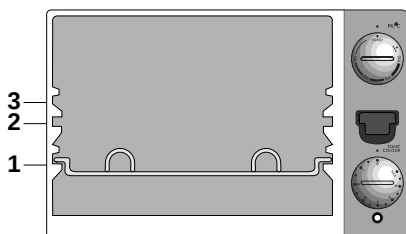


fig. 3

fig. 2

TOAST FUNCTIE

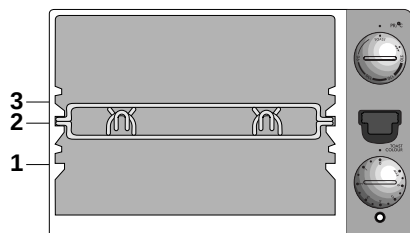


fig. 4

GRILL FUNCTIE

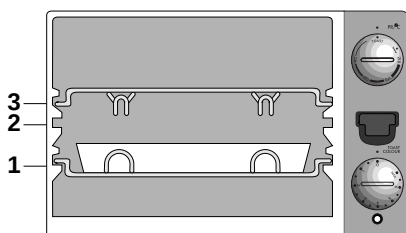


fig. 5

HOE HET OVENTJE TE GEBRUIKEN

BROODROOSTER FUNCTIE

1) Hoe te werk te gaan

Om op de juiste manier geroosterde tosti's te verkrijgen, knapperig aan de buitenkant en zacht van binnen, of om eenvoudigweg boterhammen te roosteren, als volgt te werk gaan:

Zich ervan verzekeren dat het paneel voor het schoonmaken (B) goed gesloten is alvorens te beginnen met het roosteren.

De twee roosters aan elkaar vasthaken (fig. 6) en, na de boterhammen of de tosti's (maximaal 2) erin geplaatst te hebben, de roosters in de middelste stand schuiven, zoals aangegeven in fig. 4, waarbij wat het inschuiven betreft rekening gehouden moet worden met hetgeen aangegeven staat in fig. 7.

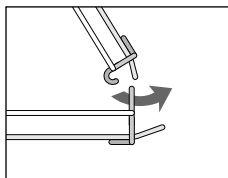


Fig. 6

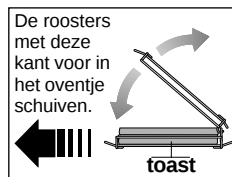


Fig. 7



Fig. 8

Het deurtje sluiten en altijd de bovenste knop (I) weer terugzetten op de stand OFF/TOAST.

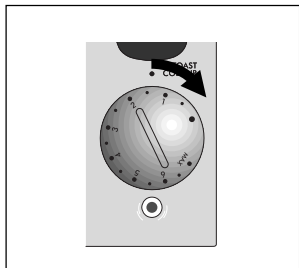


Fig. 9

Kloksgewijs de knop tijdsinstelling Toast (E) (fig. 9) draaien tot op de gewenste tijdsduur (hiervoor de algemene aanwijzingen raadplegen in de volgende paragraaf). Het controlelampje (D) voor het opwarmen zal gaan branden hetgeen betekent dat het apparaat in werking is. Nadat de ingestelde tijd verstreken is, zal er een geluidssignaal afgegeven worden: op dat punt aangeland zal het mogelijk zijn de tosti's of de geroosterde boterhammen in al hun geurigheid te proeven.

(Let op: het controlelampje zal ongeveer 11/2 minuut vóór het weerklinken van het geluidssignaal uitgaan).

Hoe de roosters uit de oven te halen na het roosteren zonder zich te branden:

- 1) Het handvat (G) van zijn plaats aan de voorkant van het apparaat halen zoals aangegeven in fig. 1. De haak (H) naar u toe trekken teneinde het pincet van het handvat naar boven te doen schieten.
- 2) De roosters vastpakken met het "open" handvat zoals aangegeven op figuur 10. Hierna de roosters naar u toe en helemaal uit de rails trekken.

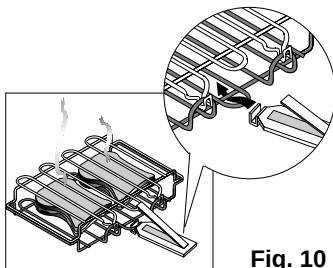


Fig. 10

- 3) Nadat de roosters eenmaal uit de oven gehaald zijn, kan men door op de bovenkant van de tang te drukken de roosters "openen" en de tosti's op een bord laten glijden zonder zich te branden (fig. 11).

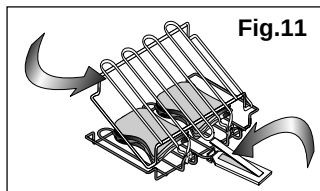


Fig.11

2) ALGEMENE AANWIJZINGEN VOOR HET ROOSTEREN

De duur van het roosteren van brood is afhankelijk van de persoonlijke smaak en van de temperatuur van het brood bij aanvang.

Om een "gemiddelde" temperatuur voor uw tosti's te verkrijgen de knop E op de stand 5,5 instellen. Om doorbakken tosti's te krijgen de knop een halve stand hoger zetten (6), indien u de tosti's minder doorbakken wenst te hebben, een halve stand lager (5). (fig. 12).

Om snel achter elkaar te kunnen roosteren, dient u er rekening mee te houden dat om een serie gelijkmatig geroosterde boterhammen te verkrijgen, het nodig zal zijn de knop E ieder keer een halve stand lager in te stellen, zoals aangegeven in fig. 13. **In ieder geval is het niet mogelijk meer dan drie keer snel achter elkaar te roosteren.**

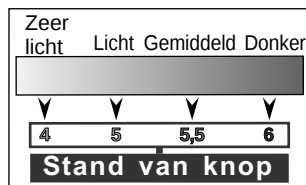


Fig. 12

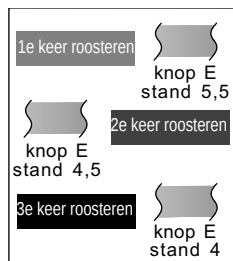


Fig. 13

DE OVENFUNCTIE

1) HOE TE WERK TE GAAN

Het rooster plaatsen zoals aangegeven in fig. 2 en 3.

De lekbak (F) erop plaatsen met het verse voedsel of de verpakking met diepvries voedsel dat in de handel verkrijgbaar is (**let op: de verpakking dient bestendig te zijn tegen de met de knop ingestelde temperatuur**).

Het deurtje sluiten en de thermostaat/functie keuzeknop (I) kloksgewijs draaien en op de gewenste temperatuur instellen.

LET OP: de oven zal niet automatisch afslaan; het is dus noodzakelijk, onmiddellijk na afloop van de bereiding, de thermostaat/functie keuzeknop (I) op de stand "OFF/TOAST" te zetten.

2) ALGEMENE RAADGEVINGEN

Deze oven is, afgezien van de bereiding van tosti's en het opwarmen van croissants, eveneens ontworpen voor de bereiding van andere etenswaren, zoals bijvoorbeeld vlees en groenten, maar hij is vooral handig voor het bereiden van diepvries voedingswaren die normaal in de handel verkrijgbaar zijn (bijv. lasagne, cannelloni, enz.). Het is mogelijk dit soort etenswaren direct in hun verpakking te bereiden, mits deze verpakking bestendig is tegen hoge temperaturen en niet voorzien is van een plastic deklaag. Onderstaand volgen enige recepten met bijbehorende raadgevingen voor het bereiken van de beste resultaten met Uw oven. Houd u er echter rekening mee dat de bereidingstijden afhankelijk zijn van de kwaliteit van de producten, de aanvankelijke temperatuur van het voedsel en van de persoonlijke smaak. Dientengevolge zijn de tijden aangegeven in de tabel slechts indicatief.

Soort voedsel	Hoeveelheid	Stand knop	Tijd (min.)	Opmerkingen en raadgevingen
Heel haantje	540 gr.	210°C	60	Dient halverwege de bereiding omgedraaid te worden. Weinig vet gebruiken.
Kwartels	300 gr.	210°C	40	Dienen halverwege de bereiding omgedraaid te worden. Weinig vet gebruiken.
Diepvries aubergines met parmezaanse kaas	450 gr.	210°C	40	In de oven plaatsen in hun verpakking.
Diepvries cannelloni	500 gr.	210°C	40	In de oven plaatsen in hun verpakking.
Diepvries bladerdeeg pasteivormpjes	n° 5	210°C	10	De lekbak invetten en de pasteivormpjes bestrijken met eigeel.
Diepvries nieuwe aardappeltjes	250 gr.	210°C	35	Tweemaal omroeren tijdens de bereiding.
Diepvries kaassoufflés	n° 2	210°C	15	De lekbak invetten; halverwege de bereiding omdraaien.
Diepvries ongebakken croissants	n° 2	90°C	4	De croissants (maximaal 2) rechtstreeks op het rooster plaatsen.
Verse croissants	n° 1	170°C	20	De croissants in de lekbak die een beetje ingevet is, plaatsen.
Diepvries kleine pizza's	n° 2	210°C	7	De oven voorverwarmen en het rooster naar beneden gekeerd op stand 2 schuiven.

DE GRILL FUNCTIE

- HOE TE WERK TE GAAN

Deze functie wordt voornamelijk gebruikt voor het grillen van vlees en groenten. De twee roosters plaatsen precies zoals aangegeven in fig. 5. De lekbak (F), geplaatst op het onderste rooster, dient voor het opvangen van eventuele druppels vet.

Het deurtje sluiten en de thermostaat/functie keuzeknop (I) kloksgewijs draaien op de stand ▼▼▼.

De oven 5 minuten voorverwarmen, hierna het voedsel op het bovenste rooster in de oven schuiven. Vanzelfsprekend dient het voedsel halverwege de bereiding omgedraaid te worden.

LET OP: de oven zal niet automatisch afslaan; het is dus noodzakelijk, onmiddellijk na afloop van de bereiding, de thermostaat/functie keuzeknop (I) op de stand "OFF/TOAST" te zetten.

AANWIJZINGEN VOOR HET SCHOONMAKEN

Alvorens over te gaan tot het schoonmaken van het apparaat eerst de stekker uit het stopcontact halen en wachten tot het apparaat helemaal afgekoeld is.

Het apparaat moet beslist niet gewassen te worden met stromend water en kan ook niet in water gedompeld worden.

Om het schoonmaken van de zijanten aan de binnenkant van de oven en vooral van de bodem te vereenvoudigen, de oven op zijn achterkant leggen en het paneel voor het schoonmaken (8) openen door het handvat naar beneden tedrukken, zoals aangegeven op figuur 14. De binnenwanden en de lekbak (F) schoonmaken met een vochtige spons en met een niet schurend afwasmiddel.

De zijanten aan de binnenkant schoonmaken met een vochtig sponsje en met een niet schurend afwasmiddel. De roosters kunnen ook gewassen worden in de afwasmachine. Aangeraden wordt vaak en grondig de bodem en het deurtje te wassen om alle achtergebleven resten te verwijderen (kruimels, suiker, jam, kaas, enz.) omdat deze na verloop van tijd en bij hoge temperaturen een nare geur en het zwart worden van oppervlakte zouden kunnen veroorzaken. De bodem deurtje moeten NIET schoongemaakt worden met scherpe voorwerpen zoals messen of vorken. Om hardnekkige resten eraf te schrappen, kan met de handvat gebruiken (G.).

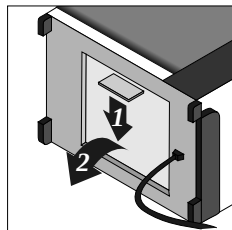


Fig. 14

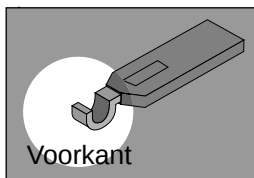


Fig. 15