

BESCHRIJVING

- | | |
|---|--|
| A Plaat | H Onderste verwarmingselement |
| B Bovenste verwarmingselement | I Paneel aan de onderkant dat geopend kan worden of uitschuifbare |
| C Ovenverlichting | L Ovenplaat (*) |
| D Thermostaatknop | M Dieetrooster (*) |
| E Ontstekings- en programmeerkeuzeknop oven en grill (*) | N Druipplaat (*) |
| F Functiekeuzeknop | O Gril |
| G Controlelampje oven en grill | P Handgreep voor gril (*) |

(*) Niet voor alle modellen

TECHNISCHE EIGENSCHAPPEN

Bedrijfsspanning	zie plaatje met eigenschappen
Maximaal opgenomen vermogen	zie plaatje met eigenschappen
Buitenste afmetingen (BxDxH)	mm 427x330x250
Binnenste afmetingen (BxDxH)	mm 307x265x156
Ovenvolume	l 12,5
Plaatdiameter	14,5 cm

ENERGIEVERBRUIK VAN DE OVEN ALLEEN (NORM CENELEC HD 376)

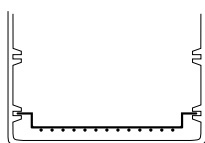
Voor het bereiken van 200° C	kW 0,1
Voor handhaving van 200°C gedurende een uur	kW 0,5
Totaal	kW 0,6

Dit apparaat overeenkomst met de EG richtlijn 89/336 en 92/31 met betrekking op de voedingslijn afgestemd zijn op de gewenste spanning. 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.

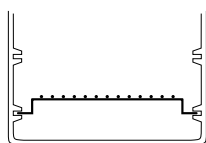
BELANGRIJKE OPMERKINGEN

- 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 onklaar worden gemaakt.
- Controleer vóór het gebruik of het apparaat geen beschadigingen heeft opgelopen tijdens het transport.
- Plaats het apparaat op een horizontaal vlak op een hoogte van tenminste 85 cm.
- Tijdens de werking worden de metalen delen en het glas heet: raak alleen de plastic knoppen en handgrepen aan, wanneer U het apparaat gebruikt. Laat het apparaat nooit binnen handbereik van kinderen, vooral wanneer de plaat in werking is.**
- 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.**
- Zet NOOIT iets op Uw apparaat, ook al staat dit uit: wanneer de plaat (A) onopzettelijk wordt aanzet, zouden de voorwerpen die erop liggen in brand kunnen vliegen.**
- Oververhit vet en olie zouden in brand kunnen vliegen; daarom moet, indien de plaat wordt gebruikt voor het bakken, hierbij zeer goed worden opgelet.
- Was alle accessoires met zorg af voor het gebruik.
- 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.
- Vervoer het apparaat nooit terwijl het in werking is.
- Let erop dat de voedingskabel gedurende de werking niet in contact komt met de warme delen van het apparaat.
- Bij vervanging, alleen voedingskabels in gummi H05 RRF volgens de voorgeschreven normen gebruiken, met dezelfde doorsnede zoals aangegeven op de bij de uitrusting behorende kabel.

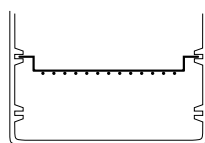
CORRECTE POSITIES VAN DE GRILL



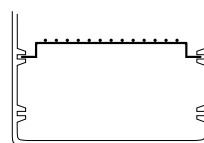
(1)



(2)



(3)



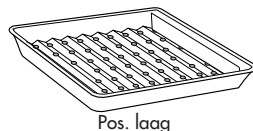
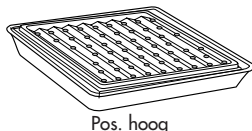
(4)

OVERZICHTSTABEL

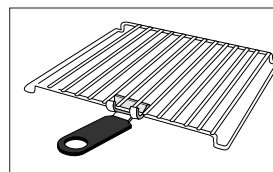
Programma	Stand keuzeknop functies (F)	Stand thermostaatknop (E)	Stand thermostaatknop (D)	Positie grill en accessoires	Opmerkingen/Adviezen
Warmhouden van voedsel		Stand of in de richting met de klok mee tot aan de gewenste tijd	60°	 Pos. 2	—
Bereiding in de oven		Stand of in de richting met de klok mee tot aan de gewenste tijd	100° - 270°	 Pos. 1 Pos. 2 Pos. 3	Ideaal voor alle soorten voedsel die in de oven moeten worden bereid (lasagna, vlees, alle soorten taarten, vis, gevogelte). De stand 3 van de grill is in het bijzonder geschikt voor de bereiding van koekjes en gebak.
Bereiding op de grill		Stand of in de richting met de klok mee tot aan de gewenste tijd	270°	 Pos. 4	Ideaal voor alle bereidingen op de grill: hamburgers, worstjes, spiezen, geroosterd brood. De druiplaat moet op het onderste verwarmingselement worden gezet.
Werking van de plaat	 1 ÷ 4	—	●	—	—
Werking van de plaat + bereiding in de oven	 1 ÷ 4	Stand of in de richting met de klok mee tot aan de gewenste tijd	100°÷270°	 Pos. 4	Ideaal voor alle bereidingen op de grill: hamburgers, worstjes, spiezen, geroosterd brood. De druiplaat moet op het onderste verwarmingselement worden gezet.

OPTIONELE ACCESSOIRES

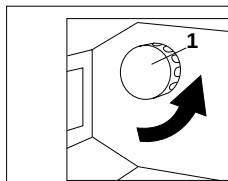
- **DRUIPPLAAT (N):** moet boven het rooster worden geplaatst. Kan ook worden gebruikt voor het bereiden van vloeibare voedingsmiddelen. In de grillfunctie  moet hij op het onderste verwarmingselement (H) worden gezet, om de vetdruppels op te vangen.
- **OVENPLAAT(L):** moet direct boven de grill worden geplaatst. Onmisbaar voor het bakken van koekjes en gebak.
- **DIEETGRILL (M):** kan op twee manieren in de plaat worden gezet.



- **HANDGREEP VOOR DE GRILL (P):** een praktische hulp om het rooster weg te halen wanneer dat warm is.



- **OVENVERLICHTING (C):** het lampje blijft altijd branden wanneer de ovenfunctie () of de grillfunctie () gekozen is. Wanneer alleen de plaat functioneert, is de verlichting uit. Mocht het lampje kapot gaan, kunt u zonder problemen de oven blijven gebruiken. Voor het vervangen van het lampje dient u zich te wenden tot de Assistentie Service.



Enkele modellen zijn voorzien van een lamphouder met een kapje met schroefdraad (1). Om het lampje te vervangen als volgt te werk gaan: **de stekker uit het stopcontact halen**, het glazen beschermingskapje (1) losdraaien in de richting van de pijl en het lampje vervangen door een lampje van hetzelfde soort (bestendig tegen hoge temperaturen), hierna het glazen beschermingskapje (1) weer vastdraaien.

EBRUIK VAN DE BEDIENINGEN

• Thermostaatknop (D)

Kies de gewenste temperatuur, op deze wijze:

- Voor het warmhouden van voedsel Thermostaatknop in de stand .
- Voor bereiding met de traditionele oven: Thermostaatknop tussen 100°C en 270°C.
- Voor alle soorten grillbereidingen Thermostaatknop in de stand 270°C.

• Ontstekings- en programmeringsknop oven en grill (E) (niet voor alle modellen)

- Voor het aansteken van de oven : Draai de knop in de stand .
- Voor het uitzetten van de oven Draai de knop in de stand "O"
- Om de duur van de bereiding te programmeren :

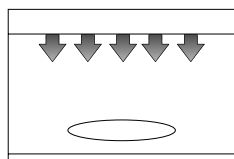
Draai de knop in de richting met de klok mee tot aan de gewenste tijd (max. 120 minuten). Wanneer de ingestelde tijd verstreken is hoort U een geluidssignaal (*) en zal de oven automatisch uitgaan.
(*) alleen enkele modellen

Voor een kortere kooktijd dan 10 minuten, moet men de timer tot het einde doordraaien, hierna op de gewenste tijd instellen.

N.B: De ontstekings- en programmeringsknop bestuurt op GEEN enkele wijze de werking van de plaat (A).

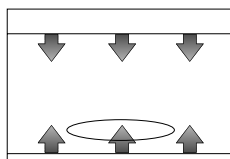
• Functiekeuzeknop (F)

Met deze knop kunnen de beschikbare functies voor Uw bereidingen worden gekozen, en wel:



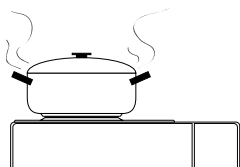
GRILL

(alleen bovenste verwarmingselement in werking op het maximale vermogen)



BEREIDING MET TRADITIONELE OVERN; WARMHOUDEN VAN VOEDSEL

(bovenste en onderste verwarmingselement in werking)



PLAAT

(kan op 4 verschillende warmtevermogens worden ingesteld)

• Controlelampje oven- en grillfunctie (G)

Het brandende lampje geeft aan dat de oven aan het opwarmen is, wanneer het uitgaat betekent dat, dat de oven de ingestelde temperatuur heeft bereikt.

GEBRUIK VAN DE OVEN

• Algemene adviezen

- Bij de bereidingen met de traditionele oven en grill, is het aan te raden de oven steeds op de gekozen temperatuur op te warmen, om een zo goed mogelijk resultaat te behalen.
- De bereidingstijden houden verband met de kwaliteit van de produkten, van de temperatuur van het voedsel en van de persoonlijke smaak. De in de tabel aangegeven tijden zijn indicatief en aan variaties onderhevig, en houden geen rekening met de tijd die nodig is om de oven voor te verwarmen.
- Voor het bereiden van diepvriesprodukten moeten de op de verpakking geadviseerde tijden worden aangehouden.

• Warmhouden van voedsel

- Zet de functiekeuzeknop (F) in de stand .
 - Draai de aan/uit-programmakeuzeknop (E) in de stand  (niet voor alle modellen).
 - Draai de thermostaatknop (D) in de stand  totdat het controlelampje (G) gaat branden.
 - Breng de grill aan zoals aangegeven in de tabel op pag. 32 en zet het bord met voedsel er bovenop.
- Het wordt geadviseerd het voedsel nooit lange tijd in de oven te houden, want dan zou het erg kunnen uitdrogen.

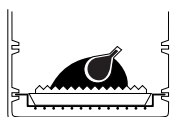
• Bereiding in de oven

- Breng de grill op de positie aan die wordt aangegeven in de tabel op pag. 32.
- Draai de functiekeuzeknop (F) in de stand .
- Kies de gewenste temperatuur door aan de thermostaatknop (D) te draaien.
- Stel de aan/uit- programmakeuzeknop (E) (indien voorzien) in de stand  of in de stand die overeenkomt met de gewenste bereidingstijd.
- Wacht tot de oven de gekozen temperatuur heeft bereikt (wanneer het controlelampje uitgaat), en zet vervolgens het voedsel in de oven.

Recepten/Hoeveelheden	Thermostaat-knop (D)	Tijd	Grillstand	Opmerkingen en adviezen
Pizza (500 gr)	270°	15'÷18'	2	Gebruik een goed ingevette druiplaat
Brood (500 gr)	270°	22'÷26'	2	Gebruik een met olie ingevette druiplaat
Lasagna (1 kg)	200°	18'÷22'	2	Gebruik een vuurvaste schaal, draaien na 10'
Gegratineerde macaroni (1 kg)	200°	18'÷22'	2	Gebruik een vuurvaste schaal, draaien na 10'
Kip (1 kg)	200°	70'÷80'	1	Omdraaien op de helft van de bereidingstijd
Varkensgebraad (1 kg)	200°	70'÷80'	1	Omdraaien op de helft van de bereidingstijd
Kwartels (3 st.)	200°	40'÷45'	1	Omdraaien op de helft van de bereidingstijd
Grote gehaktbal (650 gr)	200°	45'÷50'	2	Omdraaien op de helft van de bereidingstijd
Konijn (800 gr)	200°	50'÷60'	2	Omdraaien op de helft van de bereidingstijd
Forel (500 gr)	180°	30'÷35'	2	Gebruik 1 druiplaat, draaien op de helft van de bereidingstijd
Gegratineerde vis (4 filets)	180°	18'÷22'	2	Gebruik 1 druiplaat, draaien op de helft van de bereidingstijd
Wijting in de oven (4 schijven)	180°	25'÷30'	2	Gebruik 1 druiplaat, draaien op de helft van de bereidingstijd
Goudbrasem in aluminiumfolie (600 gr)	180°	35'÷40'	2	Gebruik 1 druiplaat, draaien op de helft van de bereidingstijd
Gegratineerde tomaten (4 middelgrote)	180°	40'÷45'	2	Gebruik 1 met olie ingevette druiplaat
Gevulde courgettes (2, in helften)	180°	45'÷50'	2	Gebruik 1 druiplaat, draaien op de helft van de bereidingstijd
Gegratineerde bloemkool (800 gr)	200°	18'÷20'	2	Gebruik 1 druiplaat
Aardappels in de oven (500 gr)	200°	35'÷40'	2	2-3 maal omdraaien gedurende het garen
Cake	160°	85'÷90'	1	Gebruik een rechthoekige bakvorm, draaien op de helft van de bereidingstijd
Koekjes (zandkoekjes)	170°	15'÷18'	3	Gebruik 1 druiplaat en 1 ovenplaat, na 9' draaien.
Vruchtenzandtaart	160°	40'÷45'	2	Gebruik 1 druiplaat, draaien op de helft van de bereidingstijd
Apfelstrudel	160°	35'÷40'	2	Gebruik 1 druiplaat, draaien op de helft van de bereidingstijd
Moscovisch gebak	160°	25'÷30'	2	Gebruik 1 taartvorm, draaien op de helft van de bereidingstijd

Opmerking: Indien de oven er mee is uitgerust, verdient het de voorkeur de bijgeleverde accessoires te gebruiken (bakplaat, dieetgrill en druiplaat).

BELANGRIJK

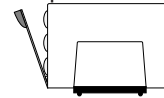


Indien Uw oven ook een dieetgrill heeft:

adviseren wij kip, vlees en klein gevogelte direct op de dieetgrill, die op de druiplaat gezet is (zie fig. hiernaast), te bereiden, om te vermijden dat er vet op de bodem van de oven en op de wanden druipst. Zie de volgende paragrafen voor verdere details.

• Bereiding met grill

- Breng het rooster aan in positie 4 en de druiplaat op het onderste verwarmingselement. Het wordt aangeraden 2 bekertjes water in de druiplaat te gieten, om rook en vervelende luchtjes, die veroorzaakt worden door aanbrandend vet, te vermijden, en om het schoonmaken te vergemakkelijken.
- Draai de functiekeuzeknop (F) in de stand .
- Verwarm de oven gedurende 8-10 minuten voor.
- Zet het voedsel erin.
- **Sluit het deurtje tot aan de eerste klik**, zoals aangegeven op de afbeelding hiernaast.
- De aan/uit-programmakeuzeknop (E) (indien voorzien) kan in de stand  staan, of in de stand die overeenkomt met de gewenste bereidingstijd (zie paragraaf "gebruik van de bedieningen").



N.B: De grill kan niet worden gebruikt wanneer de plaat in werking is.

Recepten/hoeveelheden	Thermostaatknop (D)	Tijd	Grillstand	Opmerkingen en adviezen
Varkenskarbonade (2)	270°	19 min.	4	Omdraaien na 11 min.
Worstjes (3)	270°	10 min.	4	Omdraaien na 6 min.
Verse hamburgers (2)	270°	13 min.	4	Omdraaien na 7 min.
Saucijzen (4)	270°	20 min.	4	Omdraaien na 11 min.
Spiezen 500 gr.	270°	26 min.	4	Omdraaien na 8, 15 en 21 min.
Geroosterd brood (4 sneden)	270°	2 min.	4	Omdraaien na 1 min. (*)

(*): **Voor het roosteren van brood hoeft geen druiplaat te worden aangebracht.**

• Gebruik van de plaat

- Het in werking zetten van de plaat bereikt men door de functiekeuzeknop (F) in één van de standen 1 t/m 4 te zetten, die de volgende vermogens vertegenwoordigen:
 - stand 1: 250 ÷ 300W (afhankelijk van het model)
 - stand 2: 500 ÷ 600W (afhankelijk van het model)
 - stand 3: 750 ÷ 900W (afhankelijk van het model)
 - stand 4: 1000 ÷ 1200W (afhankelijk van het model)
- Het wordt aangeraden de knop in stand 4 te zetten en hem vervolgens, wanneer de gewenste temperatuur bereikt is, in een lagere stand te draaien.
- Gebruik pannen met een platte bodem met tenminste dezelfde diameter als die van de plaat. Op deze manier bespaart men op de energie en in kooktijd.

Attentie nadat de plaats is uitgezet, met de keuzeknop (F) in de stand "O", blijft de plaat nog **ZEER HEET** gedurende 20 min.

Opmerking Gedurende de werking van de plaat kan ook bereiding in de oven plaatsvinden door de thermostaatknop (D) en de ontstekings- en programmeringsknop (E) te bedienen, zoals aangegeven in de paragraaf "bereiding in de oven".

REINIGING

- Een regelmatige reiniging voorkomt dat er rookvorming optreedt en zich vervelende luchtjes tijdens de bereiding vormen.
- Trek altijd de stekker uit het stopcontact, voordat U het apparaat gaat schoonmaken.
- **Dompel het apparaat nooit onder in water; maak hem niet schoon onder een waterstraal.**
- Rooster, druiplaat en dieetgrill kunnen als gewone vaat worden schoongemaakt, zowel met de hand als in de vaatwasmachine.
- Voor het schoonmaken van de buitenste oppervlakken moet altijd een vochtige spons worden gebruikt. Gebruik geen schuurmiddelen, die de verf zouden kunnen beschadigen. Gebruik geen reinigingsmiddelen die ammoniak bevatten. Let op dat er geen water of vloeibare zeep in de sleuven bovenop de oven loopt.
- Voor het schoonmaken van de aluminium binnenkant van de oven mogen nooit produkten worden gebruikt die het aluminium kunnen aantasten (schoonmaakmiddelen in spuitbussen) en krab de wanden niet af met scherpgepunten of snijdende voorwerpen.
- Maak de binnenzijden van de oven schoon met een vochtige doek en niet-schurende reinigingsmiddelen.

Enkele modellen zijn uitgerust met een paneel aan de onderkant dat open kan, dit om het schoonmaken te vereenvoudigen. Om de bodem van de oven schoon te maken dit paneel (I) openen door op de sluiting te drukken (fig. A), hierna het paneel naar u toe trekken en de oven in verticale stand zetten (fig. B): Op deze manier worden de schoonmaakhandelingen aanzienlijk vereenvoudigd. Na het schoonmaken het paneel weer sluiten waarbij u erop dient te letten dat de sluiting goed vastzit.

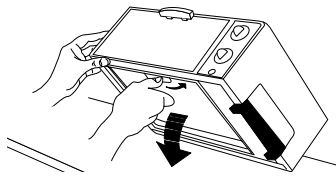


fig. A



fig. B

GARANTIE

Indien de garantie is afgedrukt op de verpakking, moet deze worden uitgeknipt, geheel worden ingevuld en bewaard worden met het aankoopbewijs, waaruit de verkoopdatum blijkt. Deze moet worden getoond aan de technicus op het moment dat er reparatie nodig is.

