

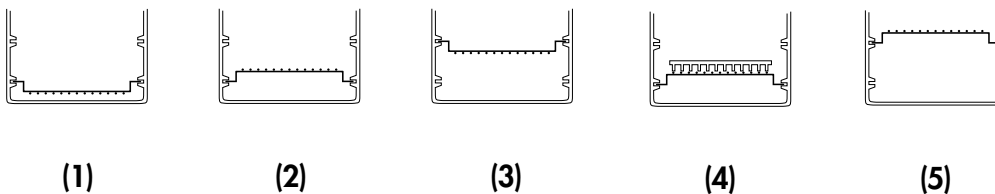
BESCHRIJVING

- A** Bovenste verwarmingselement
B Ovenverlichting (*)
C Thermostaatknop
D Aan/uit- en programmeerkeuzeknop (*)
E Functiekeuzeknop
F Controlelampje
G Onderste verwarmingselement
H Geopend kan worden of uitschuifbare (*)

- I** Ovenplaat (*)
L Dieetrooster (*)
M Druipplaat
N Grill
O Handgreep voor grill (*)
P Pizza Stone (*)

(*) Niet voor alle modellen

CORRECTE POSITIES VAN DE GRILL



OVERZICHTSTABEL

Programma	Stand keuzeknop functies (E)	Stand thermostaatknop (C)	Positie grill en accessoires	Opmerkingen/Adviezen
Warmhouden van voedsel		60°	 Pos. 2	—
Bereiding in de oven		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.
Pizza		180°-270°	 Pos. 4	De stand 4 van de grill is in het bijzonder geschikt voor de bereiding van Pizza.
Bereiding op de grill		270°	 Pos. 5	Ideaal voor alle bereidingen op de grill: hamburgers, worstjes, spiezen, geroosterd brood. De druipplaat moet op het onderste verwarmingselement worden gezet.

TECHNISCHE EIGENSCHAPPEN

Bedrijfsspanning	zie plaatje met eigenschappen
Maximaal opgenomen vermogen	zie plaatje met eigenschappen
Buitenste afmetingen (BxDxH)	mm 425x330x225
Binnenste afmetingen (BxDxH)	mm 295x265x170
Ovenvolume	l 12,5

ENERGIEVERBRUIK (NORM CENELEC HD 376)

Voor het bereiken van 200° C.....kW 0,1

Voor handhaving van 200°C gedurende een uurkW 0,5

TotaalkW 0,6

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.

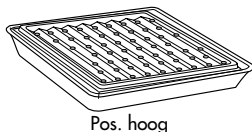
BELANGRIJKE OPMERKINGEN

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. 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.

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 spijting 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.

OPTIONELE ACCESSOIRES

- **DRUIPLAAT (M):** 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 (G) worden gezet, om de vetdruppels op te vangen.
- **OVENPLAAT (I):** dient geplaatst te worden direct op het rooster. Geschikt voor het bakken van koekjes en gebakjes.
- **DIEETGRILL (L):** kan in de lekbak (M) geplaatst worden en wel op twee standen:

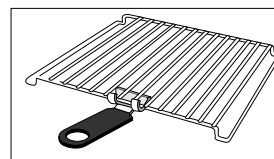


Pos. hoog

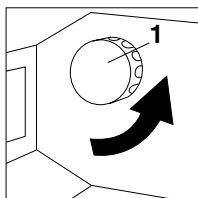


Pos. laag

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



- **OVENVERLICHTING (B):**



wanneer de oven in werking is, blijft het ovenlampje altijd aan. 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.

GEBRUIK VAN DE BEDIENINGEN

- **Thermostaatknop (C)**

Kies de gewenste temperatuur, op deze wijze:

- Voor het warmhouden van voedsel: Thermostaatknop in de stand 60
- 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 (D)** (niet voor alle modellen)

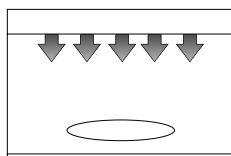
- Voor het aansteken van de oven: Draai de knop in de stand
- Voor het uitzetten van de oven: Draai de knop in de stand "0"
- Om de duur van de bereiding te programmeren: Draai de knop in de richting met de klok mee tot aan de gewenste tijd (max. 120 minuten). Wanneer de ingestelde tijd verstreken is 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.

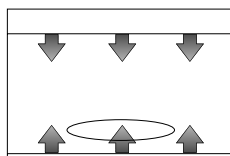
- **Funciekeuzeknop (E)**

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)

- **Controlelampje (F)**

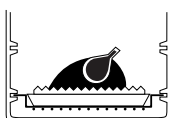
Het brandende lampje geeft aan dat de oven aan het opwarmen is, wanneer het uitgaat betekent dat, dat de oven de ingestelde temperatuur heeft bereikt.

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.

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 druift. Zie de volgende paragrafen voor verdere details.

• **Warmhouden van voedsel**

- Zet de functiekeuzeknop in de stand .
 - Draai de aan/uit-programmakeuzeknop in de stand  (niet voor alle modellen).
 - Draai de thermostaatknop in de stand  tot dat het controlelampje (F) gaat branden.
 - Breng de grill aan zoals aangegeven in de tabel op pag. 23 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. 23.
- Draai de functiekeuzeknop in de stand .
- Kies de gewenste temperatuur door aan de thermostaatknop (C) te draaien.
- Stel de aan/uit- programmakeuzeknop (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	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).

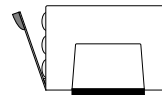
• Pizza met Pizza Stone

- Plaats het rooster op stand 4 (zie "Bakprogramma's") en zet de pizzaplaat er bovenop.
- Draai de thermostaatknop in de stand 270°C en warm de oven gedurende 5 à 7 minuten voor.
- Zet de functiekeuzeknop in de stand .
- Leg de pizza op de plaat en laat hem ongeveer 8 minuten bakken op 270°C.

N.B. Gebruik geen olie of ander vet bij het bereiden van pizza's.

• Bereiding met grill

- Breng het rooster aan in positie 5 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 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 (indien voorzien) kan in de stand  staan, of in de stand die overeenkomt met de gewenste bereidingstijd (zie paragraaf "gebruik van de bedieningen").



Recepten/hoeveelheden	Thermostaatknop	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. (*)

SHOONMAKEN

SCHOONMAKEN VAN DE PIZZA PLAAT

- Verwijder eventuele restjes met een spatel of mes met brede lamet van de plaat. U kunt de plaat grondig schoonmaken door hem in the oven op te warmen en daarna met een schuursponsje af te nemen. Spoel de plaat daarna goed af met warm water, zonder gebruik te maken van afwasmiddel.
- De plaat wordt door het gebruik donker. Dit heeft echter geen enkele invloed op de eigenschappen.

ONDERHOUD

- Voor het reinigen van the aluminium binnenkant van de oven nooit producten gebruiken die het aluminium aantasten (reinigingsproducten in puitbussen) en de wanden nooit krassen met scherpe voorwerpen.
- 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 sprayproducten 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.

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 (H) 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.

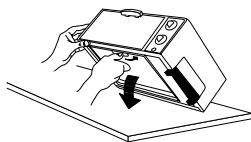


fig. A

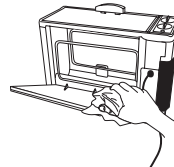


fig. B

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.

