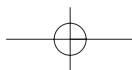
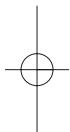


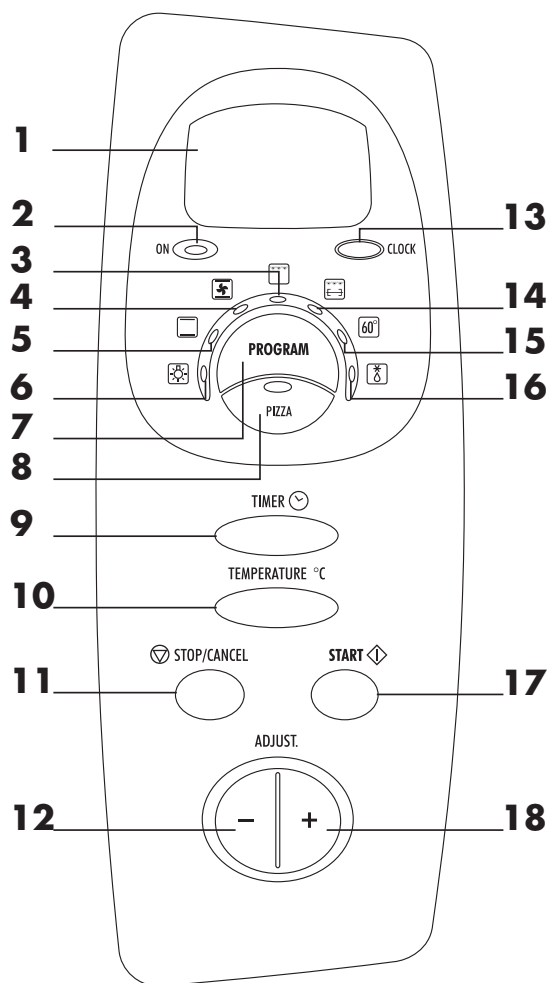
INHOUD

HFDST. 1	ALGEMEEN	
1.1	Bedieningspaneel	79
1.2	Beschrijving van de oven en accessoires	80
1.3	Samenvattende tabel	81
1.4	Waarschuwingen	83
1.5	Technische eigenschappen	83
HFDST. 2	GEBRUIK VAN DE BEDIENINGEN EN INSTELLING VAN DE FUNCTIES	
2.1	Instelling van de klok	84
2.2	Luce interna forno	85
2.3	Gebruik van de traditionele of heteluchtoven	85
2.4	Gebruik van de grill	89
2.5	Gebruik van het draaispit	91
2.6	Het voedsel warm houden	93
2.7	Ontdooien	94
2.8	Pizza	95
HFDST. 3	REINIGING EN ONDERHOUD	96



HOOFDSTUK 1 – ALGEMEEN

1.1 - BEDIENINGSPANEEL

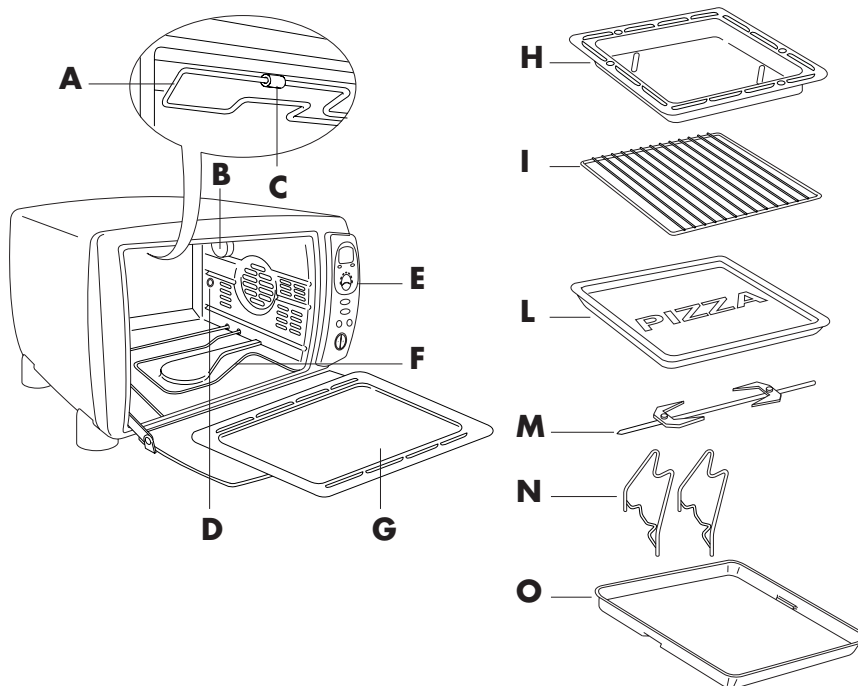


- 1 Display
- 2 Controlelampje werking oven
- 3 Functie grill
- 4 Functie heteluchtoven
- 5 Functie traditionele oven
- 6 Binnenverlichting oven
- 7 Toets PROGRAM
- 8 Functie pizza
- 9 Toets TIMER

- 10 Toets TEMPERATUUR C°
- 11 Toets STOP/CANCEL
- 12 Toets "-"
- 13 Toets CLOCK (klok)
- 14 Functie draaispit
- 15 Functie warm houden voedsel
- 16 Functie ontdooien
- 17 Toets START
- 18 Toets "+"

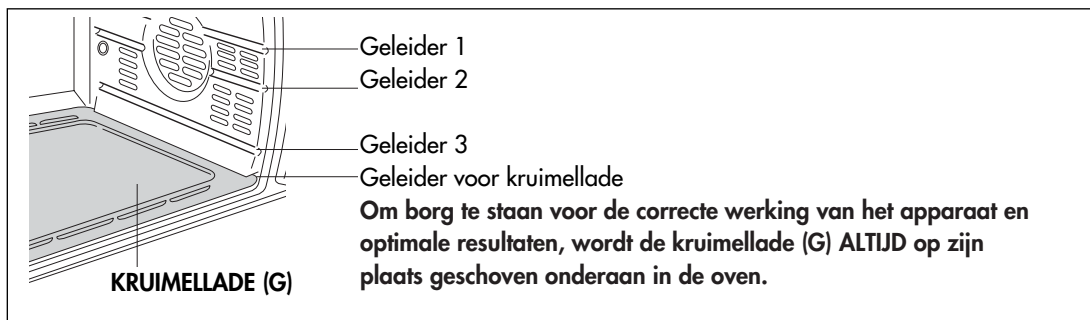
hoofdstuk 1 - algemeen

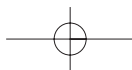
1.2 - BESCHRIJVING VAN DE OVEN EN ACCESSOIRES



- A Bovenste weerstand
- B Binnenverlichting oven
- C Haak weerstand
- D Bevestigingspunt draaispit
- E Bedieningspaneel
- F Onderste weerstand
- G Krui mellade met warmte deflectoren

- H Lekplaat
- I Rooster
- L Pizzaschaal
- M Braadspit
- N Houders braadspit
- O Lasagneschaal






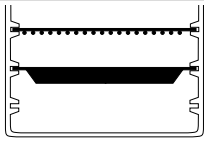
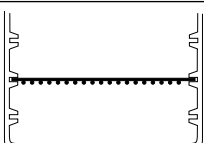



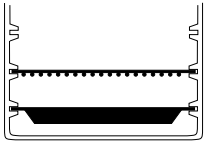

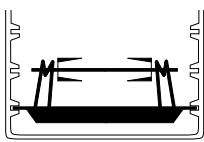
hoofdstuk 1 - algemeen

1.3 - SAMENVATTENDE TABEL

FUNCTIES	INSTELLING TEMPERATUUR/ WEERGAVEN DISPLAY	POSITIE ROOSTER/ ACCESSOIRES	GELEIDERS	TIMER	OPMERKINGEN/ GEBRUIKSTIPS
PIZZA (EEN NIVEAU)	P1		1	15 min. (+5')	Gebruik altijd de PIZZA-SCHAAL (L), die u op de geleider 3 schuift. Selecteer een van de beschikbare programma's voor de bereiding van PIZZA, door herhaaldelijk te drukken op de pizzatoets (8), in functie van de hoeveelheid pasta.
	P2		2	20 min. (+5')	
	P3		3	25 min. (+5')	
BAKKEN VAN TWEE PIZZA'S TEGELIJKERTIJD	190°C		1 2 3	20-30 min.	Leg een pizza in positie 2 op het rooster en de andere in positie 3 in de pizzaschaal. Selecteer de heteluchtfunctie. De pizza's worden halverwege de bereidingstijd van plaats verwisseld (zie pagina 85).
(EEN NIVEAU)	150°C - 240°C (zie de tabel op pagina 88)	 or 	1 2 3 1 2 3	tot 3 uur	Selecteer de traditionele ovenfunctie met de LEKPLAAT (H) in positie 2 of 3 of met een vuurvaste schaal op het ROOSTER, in positie 2 of 3. Ook de LASAGNESCHAAL (O) kan op het ROOSTER (I) worden geplaatst. Op die manier kunnen gebakjes, fruittaartjes, vis, gevulde groenten, quiches en andere zachte gerechten worden bereid die niet moeten worden bruinegebakken of gegratineerd.
(EEN NIVEAU)	150°C - 230°C (zie de tabel op pagina 87)	 	1 2 3 1 2 3	tot 3 uur	Gebruik de heteluchtfunctie met de LEKPLAAT (H) in positie 2 of 3 of met een vuurvaste schaal op het ROOSTER, in positie 2 of 3. Ook de LASAGNESCHAAL (O) kan op het ROOSTER (I) worden geplaatst. Op deze manier worden gebrad en gevogelte sneller gaar. Om te voorkomen dat het voedsel overdreven gebakken wordt, is het raadzaam een vleesthermometer te gebruiken.
(DUBBEL NIVEAU)	150°C - 230°C		1 2 3	tot 3 uur	Het is mogelijk op twee niveaus tegelijkertijd te bakken, met behulp van de accessoires, zoals geïllustreerd. Op het ROOSTER (I) kan een vuurvaste schaal of de LASAGNESCHAAL (O) worden geplaatst. Ideaal voor voedsel dat gedurende de bereiding wordt omgeroerd of omgedraaid (vb. gebakken aardappelen op een niveau en stukken kip op het tweede niveau)



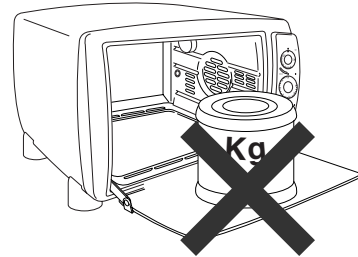
hoofdstuk 1 - algemeen

FUNCTIES	INSTELLING TEMPERATUUR/ WEERGAVEN DISPLAY	POSITIE ROOSTER/ ACCESSOIRES	GELEIDERS	TIMER	OPMERKINGEN/ GEBRUIKSTIPS
	Grill		1 2 3	tot 2 uur	Voor het bakken van hamburgers, worst, spiesjes en biefstukken, wordt het ROOSTER (I) met het voedsel in positie 1 en de LEKPLAAT (H) in positie 2 geschoven, om vetdruppeltjes op te vangen.
			1 2 3		Plaats een ovenschaal (vb. de LASAGNESCHAAL (O)) op het ROOSTER (I), dat u in positie 2 schuift.
	60°F		1 2 3	tot 2 uur	Selecteer deze functie om het voedsel warm te houden. Het voedsel niet langer dan een uur warm houden en koud voedsel niet opnieuw opwarmen.
	dEF		1 2 3	tot 3 uur	Diepgevroren en verpakt voedsel op het rooster leggen om het te ontdooien. De lekplaat vangt eventuele vloeistofdruppels op. Geen te grote stukken gebrad ontdooien en het voedsel niet langer dan 3 uur laten ontdooien.
	rot		1 2 3	tot 3 uur	Monteer het braadspit en de relatieve houders op de LEKPLAAT (H), zoals beschreven op pagina 92. Schuif vervolgens de LEKPLAAT (H) in positie 3. Ideaal voor gevogelte, rundvlees, enz.

hoofdstuk 1 - algemeen

1.4 - WAARSCHUWINGEN

1. Deze oven werd ontworpen door de bereiding van voedsel en dient bijgevolg niet voor andere doelellingen te worden gebruikt, te worden gewijzigd of veranderd.
2. Dit apparaat dient niet zonder toezicht te worden gebruikt door kinderen of onbekwame personen. Zorg ervoor dat kinderen niet met het apparaat kunnen spelen.
3. Vóór het gebruik, controleert u of het apparaat tijdens het transport niet werd beschadigd.
4. Zet het apparaat op een horizontaal werkvlak, op een hoogte van minstens 85 cm en buiten het bereik van kinderen.
5. Wanneer het apparaat in werking is, kunnen de deur en de buitenwanden van de oven heet worden: bedien het apparaat uitsluitend met behulp van de plastic knoppen en handvaten. Plaats geen voorwerpen op de oven, wanneer deze in werking is.
6. Vóór u de oven voor de eerste keer gebruikt, dient alle verpakkingsmateriaal, papier, beschermingskarton, handleidingen, plastic zakken, enz. uit de oven te worden gehaald.
7. Alvorens de stekker in het stopcontact te steken, controleert u of:
 - de netspanning overeenkomt met de spanningswaarde aangeduid op het identificatieplaatje op de achterkant van het apparaat;
 - het stopcontact een minimaal vermogen van 10A heeft en voorzien is van een doeltreffende aardleiding; de Fabrikant wijst elke verantwoordelijkheid af indien dit veiligheidsvoorschrift niet in acht werd genomen.
8. Was alle accessoires af vóór ze te gebruiken.
9. Wanneer de ovendeur geopend wordt, dient rekening te worden gehouden met het volgende:
 - geen overdreven druk uitoefenen met te zware voorwerpen of door de handgreep naar beneden toe te trekken.
 - nooit zware schotels of hete schalen die net uit de oven komen op de open ovendeur plaatsen.
10. Het apparaat niet verplaatsen wanneer het in werking is.
11. Voor de eventuele vervanging van het elektriciteitsnoer, wendt u zich uitsluitend tot door de fabrikant erkend personeel of een Servicecentrum. Eventuele reparaties uitgevoerd door niet vakbekwaam personeel kunnen gevaar opleveren.



Vóór het eerste gebruik, het apparaat gedurende minstens 15 minuten leeg laten werken met de thermostaat in de maximale stand, om het "nieuwe" geurtje en eventuele rook veroorzaakt door de aanwezigheid van beschermende stoffen die vóór het transport werden aangebracht op de weerstanden te verwijderen. Het vertrek verluchten tijdens deze handeling.

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 splijting 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.

1.5 - TECHNISCHE EIGENSCHAPPEN

BedrijfsspanningMaximaal opgenomen vermogen
zie identificatieplaatjeMaximaal opgenomen vermogen

ENERGIEVERBRUIK (NORM CENELEC HD 376)

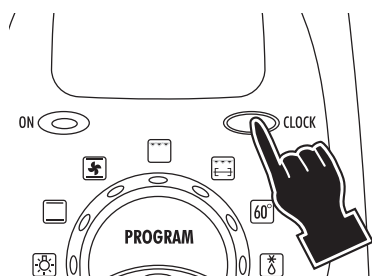
Om 200°C te bereiken0,22 kWh
Om 200°C gedurende een uur te behouden0,78 kWh
Totaal1 kWh

Dit apparaat is conform de EG-richtlijn 89/336 relatief aan de elektromagnetische compatibiliteit. Het materiaal en de voorwerpen die in contact komen met voedingswaren zijn conform de voorschriften van de EG-richtlijn 89/109 en de wetbepaling nr. 108, van kracht op 25 januari 1992.

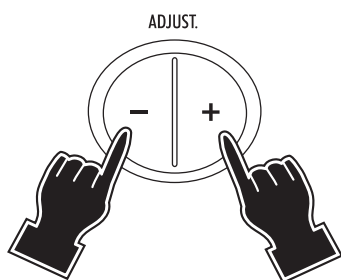
HOOFDSTUK 2 – GEBRUIK VAN DE BEDIENINGEN EN INSTELLING VAN DE FUNCTIES

2.1 - INSTELLING VAN DE KLOK

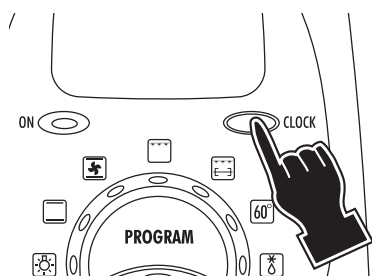
- Wanneer het apparaat voor de eerste keer wordt aangesloten op het elektriciteitsnet of na een stroomonderbreking, verschijnen op de display vier streepjes (---) Om de tijd in te stellen, als volgt te werk gaan:



- 1 Druk op de toets CLOCK (13) (de uren en minuten knipperen op de display)



- 2 Stel de gewenste tijd in door te drukken op de toets "+" of "-" (12-18). De ingestelde tijd verschijnt op de display.



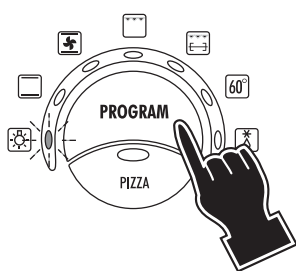
- 3 Druk op de toets CLOCK (13) om het even wanneer tijdens de bereiding, om het uur weer te geven (de display geeft de ingestelde tijd weer)



- Om de ingestelde tijd te veranderen, druk op de toets CLOCK (13) en ga te werk volgens de eerder gegeven aanwijzingen.
- De tijd kan ook worden weergegeven na de start van een functie, door te drukken op de toets CLOCK (13) (de tijd wordt gedurende 3 seconden weergegeven).

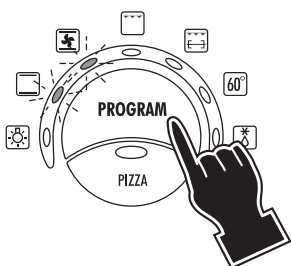
hoofdstuk 2 – gebruik van de bedieningen en instelling van de functies

2.2 - BINNENVERLICHTING OVEN



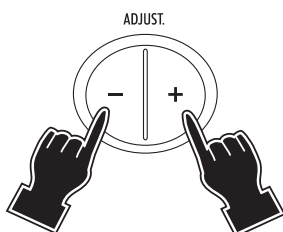
- 1 Door een keer te drukken op de toets PROGRAM (7), gaat de binnenverlichting van de oven branden. Na 5 seconden gaat de verlichting automatisch uit en gaat de display terug naar de positie "stand-by", waarbij de tijd wordt weergegeven, voor zover die vooraf werd ingesteld.


2.3 - GEBRUIK VAN DE TRADITIONELE EN HETELUCHTOVEN



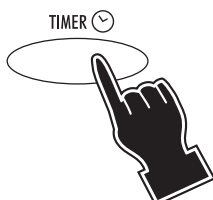
- 1 Druk op de toets PROGRAM (7) tot het gewenste controlelampje brandt. Op de display verschijnt de vooraf ingestelde temperatuur van 180°C.

18 00



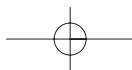
- 2 Indien nodig, kan de temperatuur worden geregeld met behulp van de toetsen -/+ (12) of (18). De beschikbare temperaturen zijn: 150-160-170-180-190-200-210-220-230°C (met de functie  tot 240°C). De display geeft de geselecteerde temperatuur weer.

20 00

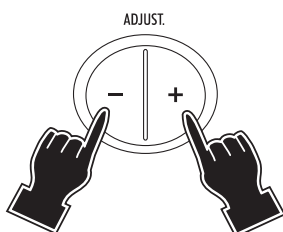


- 3 Druk vervolgens op de toets TIMER (9). Op de display verschijnt 1:00.

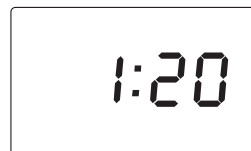
1:00



hoofdstuk 2 – gebruik van de bedieningen en instelling van de functies



- 4 Stel de tijd in (maximum 3 uur) met behulp van de toetsen “-” (12) en “+” (18). Houd de toets langer dan twee seconden ingedrukt om de tijd snel voor- of achteruit te doen gaan. Elke druk op de toets doet één minuut bij of van de tijd.



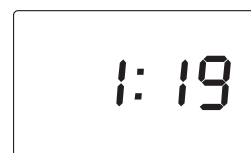
STOP/CANCEL



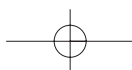
START



- 5 Druk op de toets START (17). Wanneer op de toets START wordt gedrukt, wordt een minuut van de tijd gedaan. De oven begint nu terug te tellen. Na het verstrijken van de ingestelde tijd, hoort u 4 pieptonen en gaat de display terug naar stand-by (waarbij de tijd wordt weergegeven, voor zover die vooraf werd ingesteld).



- Indien geen bereidingstijd wordt ingesteld (overslaan punten 3 en 4), begint de vooraf ingestelde tijd van 1:00 (1 uur) op de display terug te tellen.
- De oven wordt altijd voorverwarmd. Wacht op het geluidssignaal (drie reeksen van drie korte pieptonen) alvorens het voedsel in de oven te doen.
- Om de ingestelde tijd te wijzigen, volstaat het de punten 3 en 4 te herhalen. De tijd begint automatisch opnieuw terug te tellen 3 seconden na de laatste instelling.
- Om de temperatuur weer te geven (tijdens de bereiding), volstaat het te drukken op de toets TEMPERATUUR (10). Om de ingestelde temperatuur te wijzigen, drukt u nogmaals en binnen 3 seconden op een van beide toetsen (12 of 18) tot de gewenste instelling verschijnt.
- Indien binnen 3 minuten na de vorige instelling niet op de toets START (17) wordt gedrukt, gaat de processor opnieuw naar stand-by.



hoofdstuk 2 – gebruik van de bedieningen en instelling van de functies

GEBRUIK VAN DE HETELUCHTOVEN

Deze functie is ideaal voor het bereiden van gezouten taarten, vleesgerechten (behalve klein gevogelte), gebakken aardappelen en taarten in het algemeen. Bovendien geschikt voor de bereiding op twee niveaus tegelijk, zelfs van twee verschillende etenswaren.

RECEPT	HOEEVEELHEID	TEMPERATU- URTOETS	TIMERTOETS	POSITIE ROOSTER/LEKPLAAT	OPMERKINGEN EN GEBRUIKSTIPS
GEZOUTEN TAART	600 g	180°C	35 min.	3	Gebruik een bakplaat voor gebak
STUKKEN KIP	1000 g	200°C	60 min.	3	Plaats hem rechtstreeks op de lekplaat (N)
HELE KIP	1500 g	200°C	90 min.	3	Gaatjes in prikken met een vork om het vet te laten weglopen
VARKENSGEBRAAD	1500 g	200°C	90 min.	3	Laat wat vet rondom het voedsel, om te voorkomen dat het uitdroogt
GEHAKTROL	1000 g	200°C	60 min.	3	Plaats hem rechtstreeks op de lekplaat (N)
GEBAKKEN AARDAPPELEN	1000 g	200°C	45 min.	2	2 tot 3 keer omdraaien tijdens de bereiding
BISCUITGEBAK	700 g	180°C	35 min.	3	Gebruik een vorm met scharnier
PLUM CAKE	900 g	160°C	90 min.	3	Gebruik een rechthoekige vorm
KOEKJES	400 g	180°C	20 min.	2	Plaats hem rechtstreeks op de lekplaat (N)
VLAAI	1000 g	180°C	35 min.	2	U kunt een ronde vorm gebruiken die u op het rooster (O) of rechtstreeks op de lekplaat (N) plaatst.
DONUT	700 g	180°C	40 min.	3	Gebruik een vorm met scharnier

Ongeveer 5 minuten toevoegen aan de baktijd, om de oven voor te verwarmen.

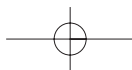
hoofdstuk 2 – gebruik van de bedieningen en instelling van de functies

GEBUIK VAN DE TRADITIONELE OVEN

Deze functie is ideaal voor de bereiding van lasagne, gratineerde pastagerechten, klein gevogelte, vis, gevulde en te gratineren groenten en sommige gebakjes.

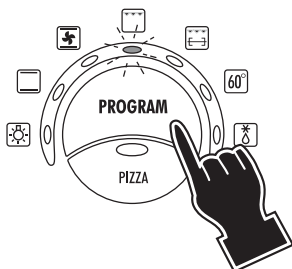
RECEPT	HOEEVEELHEID	TEMPERATU- URTOETS	TIMERTOETS	POSITIE ROOSTER/LEKPLAAT	OPMERKINGEN EN GEBRUIKSTIPS
LASAGNE	1500 g	200°C	40 min.	3	Plaats de lasagneschaal (indien aanwezig) of een ovenschaal rechtstreeks op het rooster (O).
CANNELLONI	2300 g	200°C	40 min.	3	Plaats de lasagneschaal (indien aanwezig) of een ovenschaal rechtstreeks op het rooster (O).
GOUDBRASEM	1000 g	190°C	60 min.	3	Kunnen rechtstreeks op de lekplaat worden bereid (N).
FOREL IN PAPILOT	800 g	200°C	60 min.	3	Op de lekplaat (N) leggen, gewikkeld in aluminiumfolie.
AUBERGINES OP ZIJN PARMEZAANS	1700 g	200°C	35 min.	2	Plaats de schaal op het rooster (O)
COURGETTES EN TONIJN	1000 g	200°C	50 min.	2	Gebruik de lekplaat (N); voeg olie, tomaten en water toe.
GEGRATINEERDE AARDAPPELEN	1500 g	200°C	50 min.	2	Plaats de schaal op het rooster (O)
APPELVLAAI	1000 g	190°C	90 min.	3	Plaats de taartvorm op het rooster (O)
MUFFINS	600 g	200°C	20 min.	2	Zet de vormpjes rechtstreeks op de lekplaat.


Al tempo di cottura aggiungere 5 minuti circa di preriscaldamento.

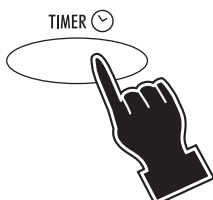
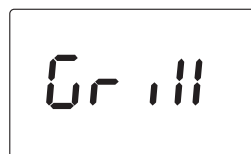


hoofdstuk 2 – gebruik van de bedieningen en instelling van de functies

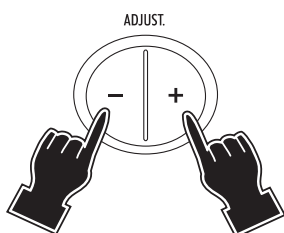
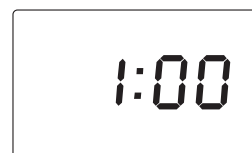
2.4 - GEBRUIK VAN DE GRILL



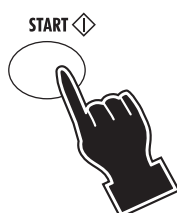
- 1 Selecteer de grillfunctie, door te drukken op de toets PROGRAM (7) tot het controlelampje  brandt (4). Op de display verschijnt Gr 11 |



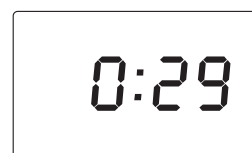
- 2 Druk op de toets TIMER (9). Op de display verschijnt 1:00.



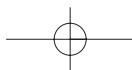
- 3 Stel de tijd in (maximum twee uur) met behulp van de toetsen "-" (12) en "+" (18). Houd de toets langer dan twee seconden ingedrukt om de tijd snel voor- of achteruit te doen gaan. Elke druk op de toets doet één minuut bij of van de tijd.



- 4 Druk op de toets START (17). Wanneer op de toets START wordt gedrukt, wordt een minuut van de tijd gedaan. De oven begint nu terug te tellen. Na het verstrijken van de ingestelde tijd, hoort u 4 pieptonen en gaat de display terug naar stand-by (waarbij de tijd wordt weergegeven, voor zover die vooraf werd ingesteld).



- Indien geen bereidingstijd wordt ingesteld (overslaan punten 2 en 3), begint de vooraf ingestelde tijd van 1:00 (1 uur) op de display terug te tellen.
- Om de ingestelde tijd te wijzigen, volstaat het de punten 2 en 3 te herhalen. De tijd begint automatisch opnieuw terug te tellen 3 seconden na de laatste instelling.
- Indien binnen 3 minuten na de vorige instelling niet op de toets START (17) wordt gedrukt, gaat de processor opnieuw naar stand-by.



hoofdstuk 2 – gebruik van de bedieningen en instelling van de functies

Leg het te roosteren voedsel rechtstreeks op het rooster (Figuur 1) en zet de deur op een kier, zoals geïllustreerd op Figuur 2; vergeet niet het voedsel om te draaien halverwege de bereiding.
Belangrijk: om de beste resultaten te bekomen, het voedsel op het rooster (I) leggen en een ruimte van ongeveer 2 cm vrijlaten tussen het rooster en de ovendeur (zie Figuur 1).

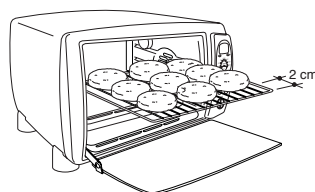


fig. 1

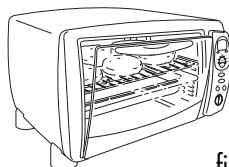


fig. 2

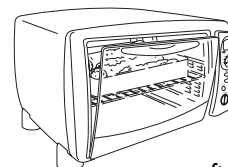


fig. 3

Voor het gratineren van gebakjes met een laagje geraspt brood of kaas, wordt de lekplaat rechtstreeks in positie 1 geschoven; indien het voedsel in een schotel werd klaargemaakt, wordt deze op het rooster in positie 2 geplaatst (zoals geïllustreerd op figuur 3).

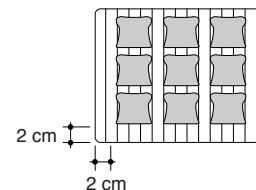
OPMERKING: vuurvaste glazen schalen niet aan de rechtstreekse hitte van de grill blootstellen.

De volgende tabel geeft een aantal tips voor het bereiden van heerlijke gegrilde gerechten.

RECEPT	HOEEVEELHEID	TOETS PROGRAM	TIMERTOETS	OPMERKINGEN EN GEBRUIKSTIPS
VARKENSKARBONADES (4)	600 g		20 min.	Omdraaien na ongeveer 12 minuten
WORST (12)	1200 g		25 min.	Gaatjes in prikken met een vork om het vet te laten weglopen. Omdraaien na ongeveer 15 minuten
HAMBURGERS (6)	700 g		20 min.	Omdraaien na ongeveer 12 minuten
WORSTJES (6)	500 g		10 min.	Omdraaien na ongeveer 3-4 minuten
SPIESJES (4)	650 g		25 min.	Omdraaien na ongeveer 15 minuten
GEROOSTERD BROOD	9 sneden		3,5 min.	Girare a metà tostatura
NOEDELS "ALLA ROMANA"	1500 g		15 min.	Appoggiare la teglia sulla griglia inserita nella guida centrale (2)

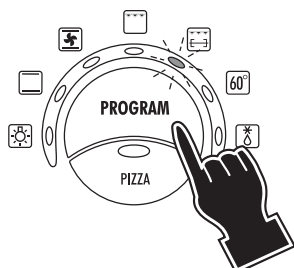
Aangezien vis niet vet is, kan hij rechtstreeks in op lekplaat worden geroosterd. Roosteren tot de vis met een vork makkelijk van de graat komt. Dunne visfilets moeten niet worden omgedraaid.


Om brood te roosteren, de sneden schikken zoals hiernaast geïllustreerd en ongeveer 2 cm van de boord van het rooster blijven.

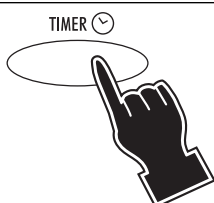


hoofdstuk 2 – gebruik van de bedieningen en instelling van de functies

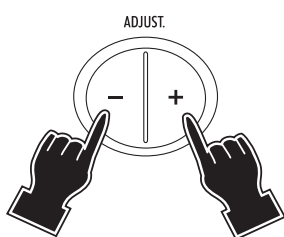
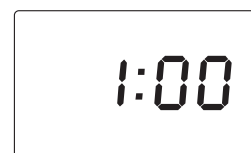
2.5 - GEBRUIK VAN HET DRAAISPIJ



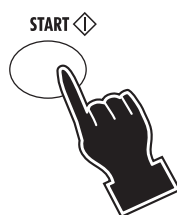
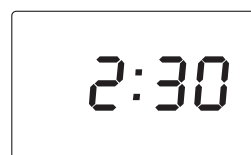
- 1 Selecteer de functie DRAAISPIJ door te drukken op de toets PROGRAM (7) tot het controlelampje  (14) brandt. Op de display verschijnt r ot.



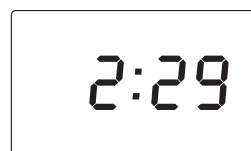
- 2 Druk op de toets TIMER (9). Op de display verschijnt 1:00.



- 3 Stel de tijd in (maximum 3 uur) met behulp van de toetsen "-" (12) en "+" (18). Houd de toets langer dan twee seconden ingedrukt om de tijd snel voor- of achteruit te doen gaan. Elke druk op de toets doet één minuut bij of van de tijd.



- 4 Druk op de toets START (17). Wanneer op de toets START wordt gedrukt, wordt een minuut van de tijd gedaan. De oven begint nu terug te tellen. Na het verstrijken van de ingestelde tijd, hoort u 4 pieptonen en gaat de display terug naar stand-by (waarbij de tijd wordt weergegeven, voor zover die vooraf werd ingesteld).



- Indien geen tijd wordt ingesteld voor het draaispij (overslaan punten 2 en 3), begint de vooraf ingestelde tijd van 1:00 (1 uur) op de display terug te tellen.
- Om de ingestelde tijd te wijzigen, volstaat het de punten 2 en 3 te herhalen. De tijd begint automatisch opnieuw terug te tellen 3 seconden na de laatste instelling.
- Indien binnen 3 minuten na de vorige instelling niet op de toets START (17) wordt gedrukt, gaat de processor opnieuw naar stand-by.

hoofdstuk 2 – gebruik van de bedieningen en instelling van de functies

Deze functie is ideaal om kip, gevogelte in het algemeen, varkens- en kalfsgebraad aan het spit te braden. Het gebruik van het draaispit is aangewezen voor voedsel met een gewicht tot 3,5 kg. Voor een groter gewicht, raden wij het gebruik van de heteluchtoven aan.

Werkwijze:

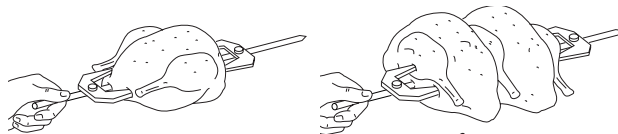


fig. 5

Steek het voedsel op het braadspit (M) en zet het vast met de vorkjes (doe wat keukentouw rond het vlees, voor een optimaal resultaat).

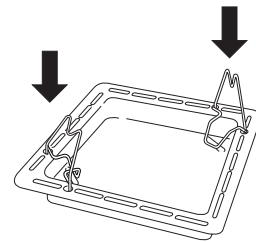


fig. 6

Doe de houders van het braadspit (N) in de openingen in de lekplaat.

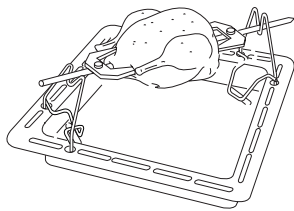


fig. 7

Plaats het braadspit op zijn houders.

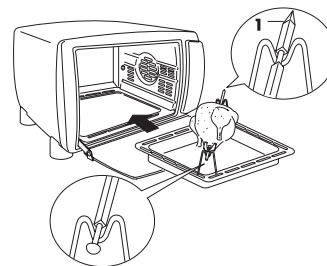


fig. 8

Schuif de lekplaat met het te bereiden voedsel op de onderste geleider (3), waarbij de houders van het braadspit (N) naar links worden gehouden.

Controleer of de punt van het braadspit 1 naar voor gericht is.

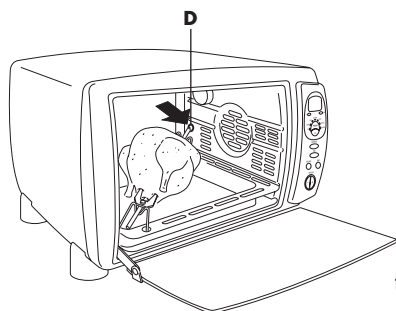


fig. 9

Van zodra de lekplaat in de oven werd geschoven, het braadspit in het bevestigingspunt van het draaispit (D) duwen, waarbij de houders van het braadspit (N) naar links worden gehouden.

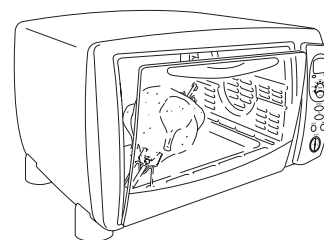
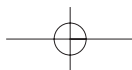


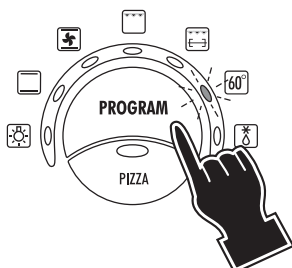
fig. 10

Zet de ovendeur op een kier, zoals aangegeven op de figuur.

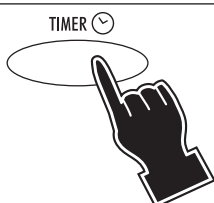
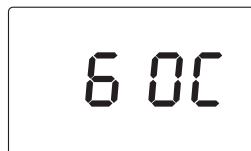


hoofdstuk 2 – gebruik van de bedieningen en instelling van de functies

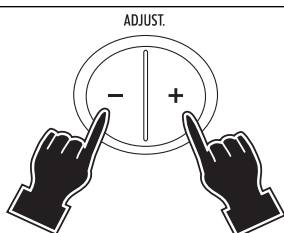
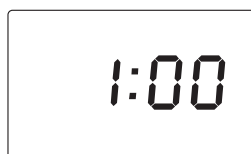
2.6 - HET VOEDSEL WARMHOUDEN



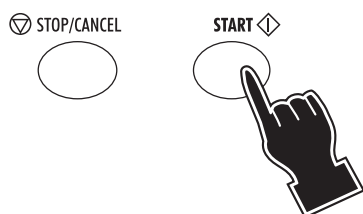
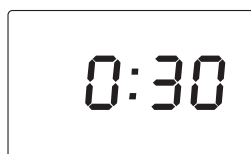
- 1 Selecteer de functie WARM HOUDEN VOEDSEL door te drukken op de toets PROGRAM (7) tot het controlelampje 60° (15) brandt. Op de display verschijnt de temperatuur 60°C



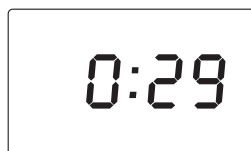
- 2 Druk op de toets TIMER (9). Op de display verschijnt 1:00.



- 3 Stel de tijd in (maximum 3 uur) met behulp van de toetsen "-" (12) en "+" (18). Houd de toets langer dan twee seconden ingedrukt om de tijd snel voor- of achteruit te doen gaan. Elke druk op de toets doet één minuut bij of van de tijd.



- 4 Druk op de toets START (17). Wanneer op de toets START wordt gedrukt, wordt een minuut van de tijd gedaan. De oven begint nu terug te tellen. Na het verstrijken van de ingestelde tijd, hoort u 4 pieptonen en gaat de display terug naar stand-by (waarbij de tijd wordt weergegeven, voor zover die vooraf werd ingesteld).



- Gebruik voor deze functie de onderste positie (zie pagina 82)
- Indien geen bereidingstijd wordt ingesteld (overslaan punten 2 en 3), begint de vooraf ingestelde tijd van 1:00 (1 uur) op de display terug te tellen.
- Om de ingestelde tijd te wijzigen, volstaat het de punten 2 en 3 te herhalen. De tijd begint automatisch opnieuw terug te tellen 3 seconden na de laatste instelling.
- Indien binnen 3 minuten na de vorige instelling niet op de toets START (17) wordt gedrukt, gaat de processor opnieuw naar stand-by.

Deze functie dient om reeds bereid voedsel een korte periode warm te houden, zonder het te gaar te koken.

Het is raadzaam het voedsel niet te lang warm te houden en deze functie niet te gebruiken om koud of diegevroren voedsel op te warmen.

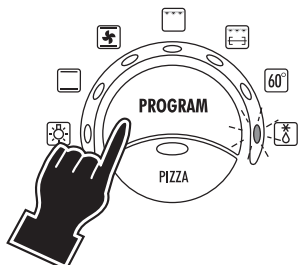
HET VOEDSEL WARM HOUDEN


Plaats een schaal (eventueel de lasagneschaal) op de lekplaat of het rooster, die u op de geleider 3 schuift, zoals aangegeven op de figuur op pagina 82. Deze functie dient om het voedsel warm te houden tot het wordt opgediend. Het is raadzaam het voedsel niet te lang in de oven te laten, om te voorkomen dat het teveel uitdroogt (de schaal afdekken met aluminiumfolie of ovenpapier).

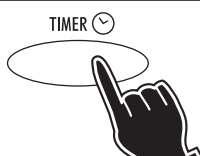
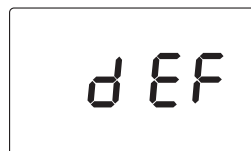


hoofdstuk 2 – gebruik van de bedieningen en instelling van de functies

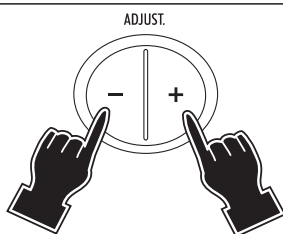
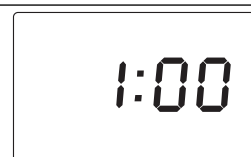
2.7 - ONTDOOIEN



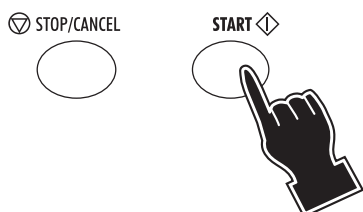
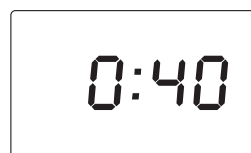
- 1 Selecteer de functie ONTDOOIEN door te drukken op de toets PROGRAM (7) tot het controlelampje  (16) brandt. Op de display verschijnt *d EF*.



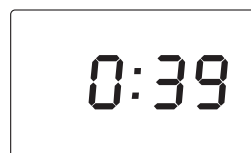
- 2 Druk op de toets TIMER (9). Op de display verschijnt *1:00*.



- 3 Stel de tijd in (maximum 3 uur) met behulp van de toetsen "-" (12) en "+" (18). Houd de toets langer dan twee seconden ingedrukt om de tijd snel voor- of achteruit te doen gaan. Elke druk op de toets doet één minuut bij of van de tijd.



- 4 Druk op de toets START (17). Wanneer op de toets START wordt gedrukt, wordt een minuut van de tijd gedaan. De oven begint nu terug te tellen. Na het verstrijken van de ingestelde tijd, hoort u 4 pieptonen en gaat de display terug naar stand-by (waarbij de tijd wordt weergegeven, voor zover die vooraf werd ingesteld).



- Indien geen ontdooiingstijd wordt ingesteld (overslaan punten 2 en 3), begint de vooraf ingestelde tijd van 1:00 (1 uur) op de display terug te tellen.
- Om de ingestelde tijd te wijzigen, volstaat het de punten 2 en 3 te herhalen. De tijd begint automatisch opnieuw terug te tellen 3 seconden na de laatste instelling.
- Indien binnen 3 minuten na de vorige instelling niet op de toets START (17) wordt gedrukt, gaat de processor opnieuw naar stand-by.

Leg het te ontdooien voedsel rechtstreeks op het rooster (I), dat u in de positie 2 schuift. Schuif de lekplaat (H) in de positie 3, om het water op te vangen tijdens het ontdooien (zie pagina 82). Porties en stukken rauw vlees, gevogelte en vis, soep, fruit of diepgevroren restjes ontdooien sneller op deze manier dan indien ze gewoon op een keukentafel of in de koelkast worden gelaten.

Ontdooi alleen stukken of porties die voldoende klein zijn om in een half uur of minder te ontdooien, en vermijd dat het voedsel op kamertemperatuur komt. Ontdooid voedsel dat te lang op kamertemperatuur wordt gehouden, kan de gezondheid schaden. Grote hoeveelheden voedsel worden in de koelkast ontdooit.

ONTDOOIEN


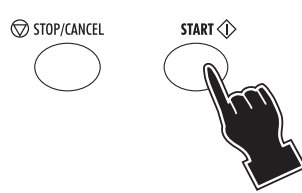
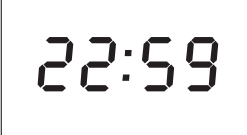
Schuif het rooster in de positie 2 en de lekplaat in de positie 3, zoals aangegeven op de figuur op pagina 82. Het te ontdooien voedsel wordt rechtstreeks op het rooster gelegd. Ingeval dit om praktische redenen niet mogelijk is (vb. gehakt dat na het ontdooien door de spleten van het rooster valt), het voedsel in een eetbord leggen en op het rooster plaatsen (in dit geval is het gebruik van de lekplaat niet nodig).

hoofdstuk 2 – gebruik van de bedieningen en instelling van de functies

2.8 - FUNCTIE PIZZA

Deze oven werd door "De Longhi" uitgerust met een speciale functie voor pizza. Het programma is zowel geschikt voor verse als diepgevroren pizza. Om de pizza te bereiden, kan gebruik worden gemaakt van de pizzaschaal van "De Longhi".

Belangrijke opmerking: Bereid pizza altijd in de laagste positie (zie pagina 81). Met het pizzaprogramma, is het NIET nodig de oven voor te verwarmen.

	<p>1 Druk op de toets PIZZA (8) en selecteer het gewenste programma (zie volgende tabel). Op de display verschijnt de melding "P1", "P2" of "P3".</p>	
	<p>2 Druk op de toets START (17). Wanneer op de toets START wordt gedrukt, wordt een minuut van de tijd gedaan. De oven begint nu terug te tellen. Na het verstrijken van de ingestelde tijd, hoort u 4 pieptonen en gaat de display terug naar stand-by (waarbij de tijd wordt weergegeven, voor zover die vooraf werd ingesteld).</p>	
	<p>3 Indien u tijdens de bereiding beslist de bereidingstijd te verlengen, drukt u op de toets TIMER (9) en voegt u de gewenste tijd toe (maximum 5 minuten) door herhaaldelijk op de toets "+" (18) te drukken.</p>	

- Indien binnen 3 minuten na de vorige instelling niet op de toets START (17) wordt gedrukt, gaat de processor opnieuw naar stand-by.
- De bereiding kan om op het even welk moment worden onderbroken, door te drukken op de toets STOP/CANCEL (11).

OPMERKINGEN EN TIPS OM PIZZA TE BAKKEN

- Indien de oven reeds warm is (vb. wanneer meerdere pizza's na elkaar worden gebakken), wordt de bereidingstijd automatisch ingekort/geregeld.
- Leg de pizza altijd in de PIZZASCHAAL (L); schuif de schaal in de positie 3.
- **Diepgevroren pizza:** haal de pizza uit de verpakking en leg hem rechtstreeks in de PIZZASCHAAL (L).
- **Zelfgemaakte verse pizza;** doe de pizza in de goed ingevette PIZZASCHAAL (L) of bedek de wanden van de schaal met ovenpapier. Het is aanbevolen de mozzarella of zachte kaas toe te voegen vijf minuten vóór het einde van de bereiding; op die manier smelt de kaas zonder aan te branden.
- Raadpleeg de volgende tabel voor het meest geschikte programma;
- Het resultaat kan variëren; pas de instellingen aan uw eigen smaak aan.

WEERGAVE VAN DE DISPLAY	OPMERKINGEN/TIPS
P1	Ideaal voor kleine diepgevroren pizza's (150-300 gr)
P2	Ideaal voor middelgrote diepgevroren pizza's (350-600 gr)
P3	Ideaal voor grote diepgevroren pizza's (meer dan 600 gr) en zelfgemaakte pizza.

TWEE PIZZA'S TEGELIJKERTIJD BAKKEN

Opmerking: Het speciaal programma voor pizza is aangewezen voor één pizza per keer, volgens bovenvernoemde aanwijzingen. Het is bijgevolg niet mogelijk twee pizza's tegelijk te bakken met het speciaal programma.

Op de volgende manier worden optimale resultaten bekomen:

Leg een pizza in de pizzaschaal in pos. 3 e een andere pizza op het rooster in pos. 2. Gebruik de functie heteluchtoven (niet het speciaal pizzaprogramma) en VERWARM de oven VOOR op 180°C. Bak gedurende 15 minuten en verwissel beide pizza's, waarna u ze nog 10-15 minuten verder bakt.

HOOFDSTUK 3 – REINIGING EN ONDERHOUD

3.1 - REINIGING EN ONDERHOUD

Alvorens over te gaan tot de reiniging van de oven, **steeds de stekker uit het stopcontact trekken**. Dit apparaat werd ontworpen en gerealiseerd met de grootste aandacht voor uw veiligheid. Om borg te staan voor een veilige werking, vermijdt u dat vet en voedselrestjes achterblijven in het apparaat.

De binnenkant van de oven is bekleed met een speciale laklaag bestand tegen spatten en voedselrestjes, waardoor de reiniging wordt vereenvoudigd. De binnenkant niet reinigen met een schuursponsje.

Bepaalde componenten kunnen loskomen en in contact komen met de elektrische onderdelen, met kans op elektrische schokken. Om de glazen deur schoon te maken, gebruikt u een reinigingsproduct voor ruiten of een vochtige doek. Afdrogen met een droge doek. Om de buitenste oppervlakken schoon te maken, gebruikt u een doek bevochtigd met wat zeepsop. Voor hardnekkiger vlekken, kunt u een vloeibaar product of niet schurende spray gebruiken. Gebruik geen metalen schuursponsje, om de laklaag niet te beschadigen. Verwijder het gebruikte reinigingsproduct altijd met een droge doek.

Haal de kruimellade (G) onderaan uit de oven (zie figuur 11). Was met de hand. Indien het vuil hardnekkig is, de lade afspoelen met warm zeepsop en er, indien nodig, voorzichtig op wrijven zonder het oppervlak te krassen.

Om de binnenkant van de oven makkelijker te reinigen, kan de bovenste weerstand (A) verlaagd worden, door te trekken aan de haak die de weerstand ondersteunt (C) (figuur 12-13)

BELANGRIJK: na de reiniging, de weerstand terugplaatsen en bevestigen (fig. 14). **De oven niet gebruiken wanneer de weerstand verlaagd is.**

BINNENVERLICHTING OVEN

Wanneer de oven in werking is, brandt de binnenverlichting (B) altijd. Om het lampje te vervangen, als volgt te werk gaan:

- de stekker uit het stopcontact trekken
- het beschermglas (X) verwijderen door het tegen de wijzers in los te schroeven en het lampje (Y) vervangen door een lamp van hetzelfde type (zie figuur fig. 15). Het beschermglas (X) weer vastschroeven.

Gebruik uitsluitend lampen voor oven (T300°C)

N.B. Wanneer het lampje kapot is, kan de oven toch gebruikt worden.

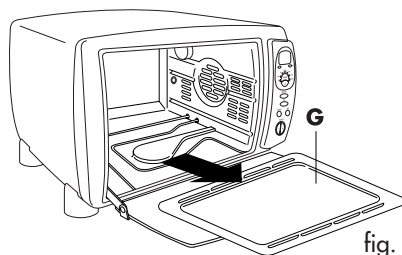


fig. 11

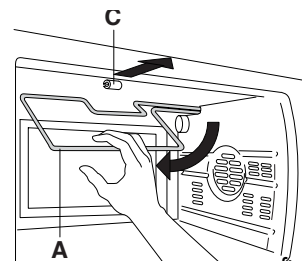


fig. 12

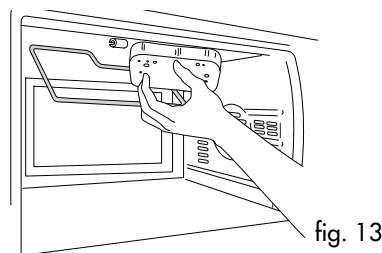


fig. 13

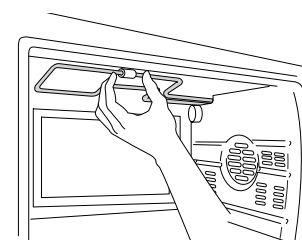


fig. 14

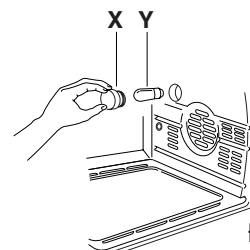


fig. 15