

INDEX

HOOFDSTUK 1 ALGEMEEN

1.1	Beschrijving van de oven en de accessoires	51
1.2	Overzichtstabel	52
1.3	Technische bijzonderheden	53
1.4	Belangrijke richtlijnen	53

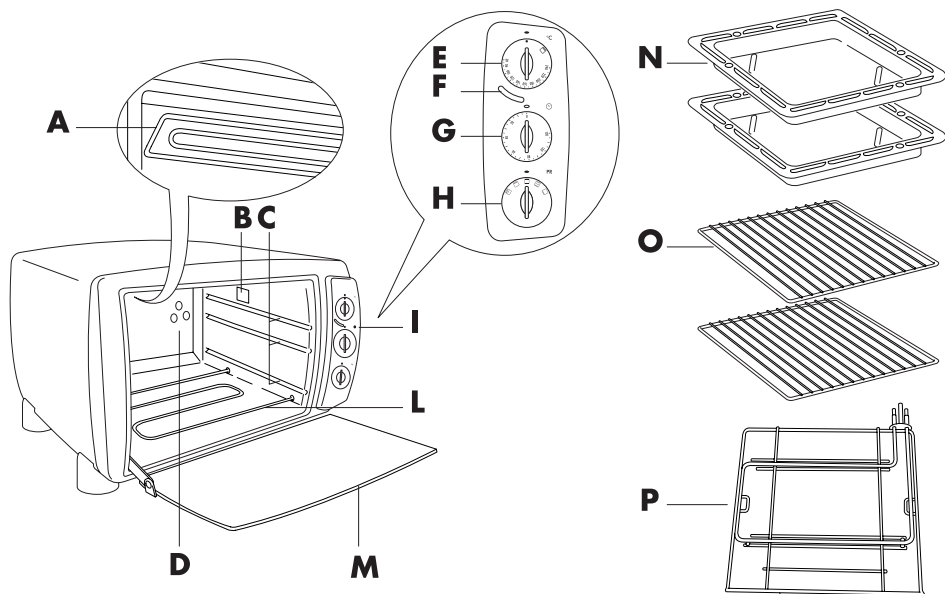
HOOFDSTUK 2 GEBRUIK VAN DE OVEN EN TABEL MET BEREIDINGEN

2.1	Gebruik van de commando's	54
2.2	Tips voor het gebruik	55
2.3	Afstellen van de functies	56
	• <i>Het voedsel warm houden</i>	56
	• <i>Delicate bereidingen</i>	56
	• <i>Gebruik oven</i>	57
	• <i>Functie dubbele oven</i>	58
	• <i>Gebruik grill en gratineren voedsel</i>	59
	• <i>Roosteren</i>	60

HOOFDSTUK 3 SCHOONMAKEN EN ONDERHOUD61

HOOFDSTUK 1 – ALGEMEEN

1.1 - BESCHRIJVING VAN DE OVEN EN DE ACCESSOIRES

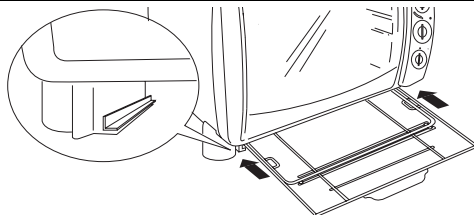


- A** Bovenste verwarmingselement
- B** Ovenverlichting (indien aanwezig)
- C** Zijgeleiders
- D** Connector
- E** Thermostaatknop
- F** Controlelampje thermostaat
- G** AAN/Uit-knop en timer

- H** Functiekeuzeknop
- I** Bedieningspaneel
- L** Onderste verwarmingselement
- M** Glasdeur
- N** Druippannen
- O** Grills
- P** Uittrekbaar verwarmingselement

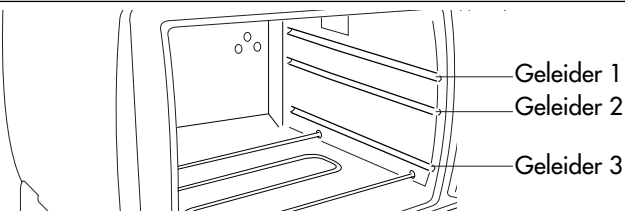
ZITTING UITTREKBAAR VERWARMINGSELEMENT

Wanneer het uittrekbaar verwarmingselement (**P**) niet gebruikt wordt, kan het in de zitting onderaan in de oven worden geschoven, zoals geïllustreerd in de figuur hiernaast.



ZIJGELEIDERS

De oven beschikt over 3 geleiders om schotels en grills op verschillende hoogtes te plaatsen. De geleider 2 dient ook voor het aanbrengen van het uittrekbaar verwarmingselement in de functie "dubbele oven", zie p. 58.



hoofdstuk 1 – algemeen

1.2 – OVERZICHTSTABEL

PROGRAMMA	POSITIE FUNCTIE- KEUZEKNOP	POSITIE THERMOSTAAT- KNOP	POSITIE GRILL EN DE ACCESSOIRES	GELEIDERS	NOTA'S/ AANBEVELINGEN
HET VOEDSEL WARM HOUDEN		60°		1 2 3	Als het voedsel langer dan 20-30 minuten moet worden warm gehouden, wordt aanbevolen de schotel af te dekken met folie, om te voorkomen dat het voedsel teveel uitdroogt.
DELICATE BEREIDING		60°- 240°		1 2 3	Schuif de druippan rechtstreeks op de onderste geleider of plaats een willekeurige schotel op de grill (ook hier op de onderste geleider)
GEBRUIK OVEN		60°- 240° (zie tabel op pagina 57)	 op 	1 2 3 1 2 3	Schuif de druippan in zijn geleiders, of gebruik om het even welke schotel die u op de grill zet.
GEBRUIK GRILL EN GRATINEREN VOEDSEL			 	1 2 3 1 2 3	Ideaal voor elk type traditioneel gegrild voedsel zoals hamburgers, worstjes, vleesspiezen, geroosterd brood, enz. Plaats het voedsel direct op de grill. De druippan dient om eventuele vetdruppels op te vangen. Ideaal voor gerechten die alleen moeten worden gratineerd (vb. St.-jacobsschelpen, enz.) In dit geval plaatst u de schotel (met het voedsel erin) op de grill.
COTTURA DOPPIO FORNO		60°- 240°		1 2 3	Gebruik de 2 grills (O) alleen voor het bereiden van 2 diepgevroren pizza's. Voor alle andere etenswaren, de druippannen (N) gebruiken.
TOSTATURA				1 2 3	Ideaal om brood te roosteren en croutons te maken.

hoofdstuk 1 – algemeen

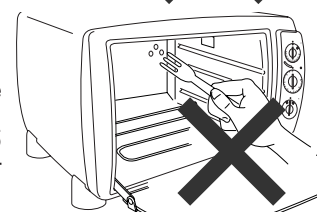
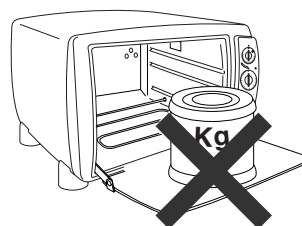
1.3 - TECHNISCHE BIJZONDERHEDEN

Spanning van het apparaat		zie plaatje met technische gegevens
Maximaal opgenomen vermogen		zie plaatje met technische gegevens
ENERGIEVERBRUIK (norm CENELEC HD 376)		
Om te verhitten tot 200° C		0,20 KWh
Om gedurende een uur 200°C te behouden		0,70KWh
Totaal		0,90 KWh

Dit apparaat is conform de EEG-Richtlijn 89/336 relatief aan de elektromagnetische compatibiliteit.
De materialen en voorwerpen bestemd voor het contact met voedingsproducten zijn conform de voorschriften van de EEG-richtlijn 89/109.

1.4 - BELANGRIJKE RICHTLIJNEN

- Deze oven is vervaardigd voor de bereiding van voedsel. Hij mag niet gebruikt worden voor andere doeleinden en mag op geen enkele wijze eigenhandig veranderd of gerepareerd worden.
- Zonder het nodige toezicht mag het gebruik van dit apparaat door kinderen of onkundigen **niet worden toegestaan**.
- Houd de oven tijdens het roosteren altijd in het oog, omdat brood kan verbranden.
- Voor het gebruik, controleer of het apparaat tijdens het transport niet beschadigd werd.
- Voor u de oven voor de eerste keer in gebruik neemt, verwijdert u het karton in de oven en de beschermingen, gebruiksaanwijzingen, plastic zakjes, enz.
- Alvorens de stekker in het stopcontact te steken nagaan of:
 - de netspanning overeenkomt met de waarde die is aangegeven op het plaatje met technische gegevens, op de achterkant van het apparaat;
 - het stopcontact een minimaal bereik heeft van 10° en voorzien is van een doeltreffende aarding: **de producent wijst iedere aansprakelijkheid af indien deze veiligheidsnorm niet in acht wordt genomen.**
- Vóór het gebruik de accessoires zorgvuldig wassen, **behalve het uittrekbaar verwarmingselement (P).**
- Het uittrekbaar verwarmingselement (P) niet onderdompelen in water: mocht het vuil zijn, schoonmaken met een vochtige doek.**
- Geen metalen voorwerpen, zoals een vork of mes in de openingen van de connector van het uittrekbaar verwarmingselement (D) steken.**
- Plaats het apparaat op een horizontaal vlak op een hoogte van minstens 85 cm, **buiten het bereik van kinderen.** Het apparaat niet onder of naast gordijnen of ander brandbaar materiaal plaatsen.
- Als de oven aanstaat, kunnen de ovendeur en de buitenkant van de oven heel warm worden: alleen de keuzeknoppen en de plastic handgrepen aanraken. Plaats geen voorwerpen bovenop de oven wanneer hij aanstaat. Geen voorwerpen op de oven zetten.**
- Het is raadzaam het uittrekbaar verwarmingselement en zijn houder niet aan te raken, net na een bereiding. Wacht tot de oven afgekoeld is, alvorens deze elementen te hanteren. Terugplaatsen in zijn zitting.
- Wanneer de ovendeur open is, houdt u rekening met het volgende:
 - oefen geen te grote druk uit op de deur met te zware voorwerpen, of door de handgreep naar beneden te trekken.
 - zet nooit zware schotels of pannen die u net uit de oven hebt gehaald op de open ovendeur.
- Verplaats het apparaat niet als het in werking is.
- Reparaties en de vervanging van het stroomsnoer worden uitsluitend uitgevoerd door personeel dat erkend is door de producent of door het Service Centrum. Eventuele reparaties uitgevoerd door niet vakbekwaam personeel kunnen gevaarlijk zijn.
- Om de oven uit te zetten, de AAN/UIT- en timerknop (G) op "0" zetten.**



Voor het eerste gebruik, de oven leeg laten werken, met de thermostaatknop op de maximumstand, gedurende minstens 15 minuten, om het "nieuwe" luchtje te verwijderen en wat rook te wijten aan de aanwezigheid van beschermende stoffen die aan de verwarmingselementen worden aangebracht voor het transport. Ondertussen de ruimte goed ventileren.

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.

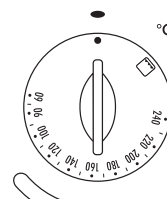
HOOFDSTUK 2 – GEBRUIK VAN DE OVEN EN TABEL MET BEREIDINGEN

2.1 - GEBRUIK VAN DE COMMANDO'S

• THERMOSTAAKNOOP (E)

Selecteer de gewenste temperatuur, als volgt:

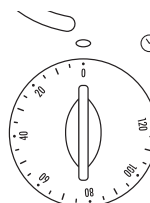
- **Om het voedsel warm te houden:** Thermostaatknop op stand 60°C.
- **Bij bereidingen in de oven:** Thermostaatknop van 60° C tot 240°C.
- **Voor alle te gratineren gerechten.** Thermostaatknop op de stand 



• AAN/UIT-KNOP EN TIMER (G)

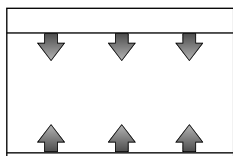
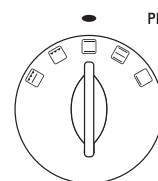
- **Om de oven aan te zetten en de bereidingstijd te programmeren:** De knop met de klok mee draaien tot aan de gewenste tijdsduur (max. 120 minuten). Als de ingestelde tijd verstreken is hoort u een geluidssignaal en schakelt de oven zichzelf automatisch uit.
- **Om de oven uit te zetten:** Zet de knop opnieuw op de stand "0".

Voor bereidingstijden van minder dan 10 minuten, draai de knop tot het einde door en stel hem in op de gewenste tijd.



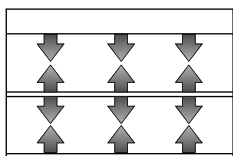
• FUNCTIEKEUZEKNOOP (H)

Met deze knop kunt u de verschillende functies voor de bereiding selecteren, of:



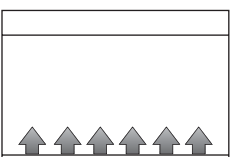
GEBRUIK OVEN EN WARM HOUDEN VOEDSEL

(alleen bovenste en onderste verwarmingselementen in werking)



FUNCTIE DUBBELE OVEN

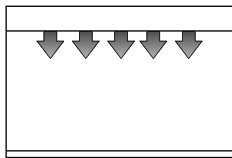
(bovenste en onderste verwarmingselementen + centraal uittrekbaar verwarmingselement in werking)



DELICATE BEREIDINGEN

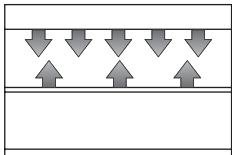
(alleen onderste verwarmingselement in werking)

Hoofdstuk 2 – gebruik van de oven en tabel met bereidingen



GEBRUIK GRILL

(alleen bovenste verwarmingselement in werking op maximum vermogen)

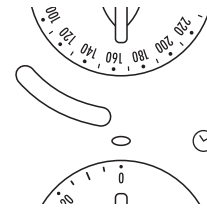


ROOSTEREN

(bovenste verwarmingselement en centraal uittrekbaar verwarmingselement op maximaal vermogen)

• CONTROLELAMPJE THERMOSTAAT (F)

Als het controlelampje brandt betekent dit dat de oven aan het opwarmen is; als het lampje uitgaat betekent dit dat de oven de ingestelde temperatuur heeft bereikt.



2.2 - TIPS VOOR HET GEBRUIK

- Voor bereidingen in de oven/dubbele oven of voor "delicate" bereidingen, is het raadzaam de oven ongeveer 10 minuten voor te verwarmen op de gewenste temperatuur, om de beste resultaten te bekomen.
- De bereidingstijden zijn afhankelijk van de kwaliteit van de producten, de temperatuur van de producten en eenieders persoonlijke smaak. De bereidingstijden aangeduid in de tabellen zijn louter indicatief en onderhevig aan variaties. Bovendien houden ze geen rekening met de tijd nodig om de oven voor te verwarmen.
- Voor de bereiding van diepgevroren voedsel, de op de verpakking aanbevolen tijden raadplegen.

Hoofdstuk 2 – gebruik van de oven en tabel met bereidingen

2.3 - AFSTELLEN VAN DE FUNCTIES

• **VOEDSEL WARM HOUDEN**

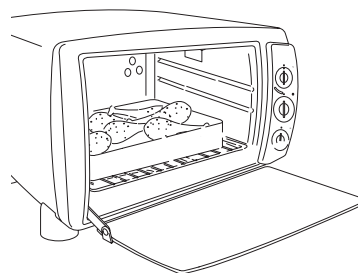
Deze functie dient om het voedsel warm te houden tot u het opdient. Het is aangeraden het voedsel niet te lang in de oven te laten, zodat het niet teveel uitdroogt (dekt het voedsel af met wat folie of bakpapier).

Schuif de druippan of de grill (met braadpan) op de geleider 3, zoals geïllustreerd in de figuur hiernaast.

Draai de functiekeuzeknop (H) op de stand .

Positioneer de thermostaatknop (E) op 60°C.

Draai de AAN/UIT- en timerknop (G) op de gewenste tijd. Het einde van de ingestelde tijd wordt weergegeven met een geluidssignaal; indien u het warmhouden van het voedsel wenst te onderbreken vóór het aflopen van de ingestelde tijd, draait u de AAN/UIT- en timerknop (G) met de hand op de stand "0".



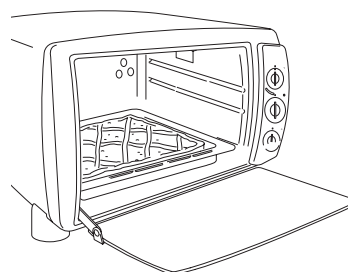
• **DELICATE BEREIDINGEN**

Aangewezen voor gebakjes en taarten met glazuur. Ook voor de voltooiing van bereidingen of voor bereidingen die vooral warmte van onderaan vereisen, worden uitstekende resultaten bekomen. Schuif de druippan of de grill (met braadpan) op de geleider 3, zoals geïllustreerd in de figuur hiernaast.

Draai de functiekeuzeknop (H) op de stand .

Selecteer de gewenste temperatuur met behulp van de thermostaatknop (E).

Draai de AAN/UIT- en timerknop (G) op de gewenste tijd. Het einde van de ingestelde tijd wordt weergegeven met een geluidssignaal; indien u het warmhouden van het voedsel wenst te onderbreken vóór het aflopen van de ingestelde tijd, draait u de AAN/UIT- en timerknop (G) met de hand op de stand "0".



Hoofdstuk 2 – gebruik van de oven en tabel met bereidingen

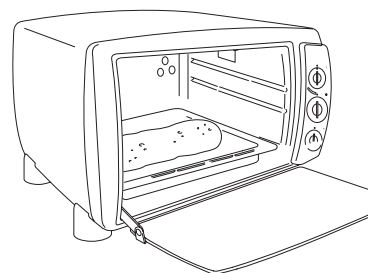
• **GEBRUIK OVEN**

Draai de functiekeuzeknop **(H)** op de stand .

Positioneer de thermostaatknop **(E)** op de gewenste temperatuur.

Draai de AAN/UIT- en timerknop **(G)** op de gewenste tijd.

Wacht tot de oven de gekozen temperatuur heeft bereikt (het controlelampje gaat uit), en voer de schotel met voedsel op de eerder ingeschoven grill of, als u het voedsel in de druippan hebt gedaan, rechtstreeks in de geleider (in dit geval, raadpleeg aandachtig onderstaande tabel). Na de bereidingstijd geeft het apparaat een geluidssignaal weer.



RECEPTEN	HOEVEELHEID	THERMOSTAAT-KNOP	BEREID-INGSTIJDEN	POSITIE GRILL/DRUIPPAN	NOTA'S EN AANBEVELINGEN
VERSE PIZZA	400 g	240°C	25 min.	3	Gebruik de druippan (N)
GEZOUTEN TAART	600 g	200°C	35 min.	3	Gebruik de druippan (N) of een schotel voor toetjes op de grill
DIEPGEVROREN PIZZA	300 g	240°C	10 min.	2	Te plaatsen direct op de grill (O) of in de druippan (N)
LASAGNE	1500 g	200°C	40 min.	3	Plaats de schotel rechtstreeks op de grill (O)
CANNELONI	2300 g	200°C	40 min.	3	Plaats de schotel rechtstreeks op de grill (O)
HELE KIP	1500 g	220°C	90 min.	3	Gaatjes in prikken met een vork om het vet te laten wegdrukken
VARKENSGBRAAD	1500 g	220°C	90 min.	3	Wat vet rondom laten om te voorkomen dat het te veel uitdroogt. Een glaasje water in de druippan gieten.
GAHAKTBALLEN	1000 g	200°C	60 min.	3	Direct in de druippan plaatsen
STUKKEN KONIJN	1000 g	200°C	60 min.	3	Wat water toevoegen. Indien nodig, omdraaien halverwege de bereiding.
BAR ONDER ZOUTKORST	900 g	190°C	40 min.	3	De vis in de druippan (N) leggen en volledig bedekken met grof zout.
GOUDBRASEM IN DE OVEN	1000 g	190°C	40 min.	3	Kunnen direct in de druippan (N) worden bereid
FOREL IN EEN PAKKETJE	800 g	190°C	40 min.	3	Kunnen direct in de druippan (N) worden bereid, gewikkeld in folie
AUBERGINES MET PARMEZAANSE KAAS	1700 g	200°C	30 min.	2	Zet de schotel op de grill (O)
COURGETTES MET TONIJN	1000 g	200°C	40 min.	2	Gebruik de druippan (N) : doe er olie, tomaten en water in
GEGRATINEERDE AARDAPPELEN	1500 g	200°C	40 min.	2	Zet de schotel op de grill (O)
APPELTAART	1000 g	190°C	90 min.	3	Zet de schotel op de grill (O)
MUFFINS	600 g	200°C	18 min.	2	Zet de vormpjes direct in de druippan

Voeg aan de bereidingstijd circa 10 minuten toe voor de voorverwarming van de oven.

Hoofdstuk 2 – gebruik van de oven en tabel met bereidingen

• FUNCTIE DUBBELE OVEN

Schuif het uittrekbaar verwarmingselement (P) op de centrale geleider (2), zoals geïllustreerd in de onderstaande figuur. **Zorg ervoor dat de pinnen van het uittrekbaar verwarmingselement correct en volledig in de voorziene connector (D) zitten.**

Draai de functiekeuzeknop (H) op de stand .

Selecteer de gewenste temperatuur met behulp van de thermostaatknop (E).

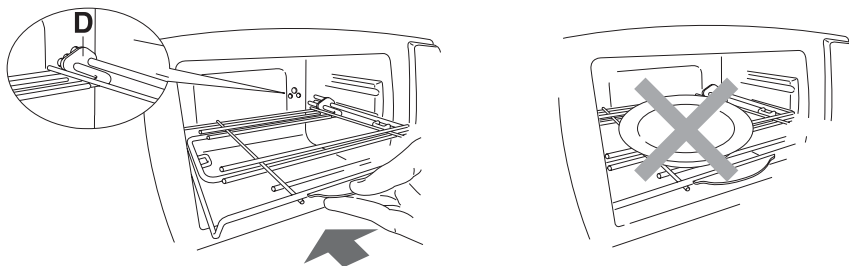
Draai de AAN/UIT- en timerknop (G) op de gewenste tijd.

Wacht tot de oven de gekozen temperatuur heeft bereikt (het controlelampje gaat uit), en voer de 2 druippannen of grills op de geleiders 1 en 3. Na de bereidingstijd geeft het apparaat een geluidssignaal weer.

Na afloop van elke bereiding in de functie dubbele oven:

- Zet de thermostaatknop (E) weer in de stand "•" en indien de etenswaren gaar zijn vóór de afloop van de ingestelde bereidingstijd, de timerknop (G) weer op "0" zetten.
- Zet nooit NIETS rechtstreeks op het uittrekbaar verwarmingselement (P), maar schuif altijd de bijgeleverde grills en druippannen op de geleiders 1 en 3.

Wacht tot de oven afgekoeld is alvorens het uittrekbaar verwarmingselement (P) te verwijderen en terug te plaatsen in zijn zitting.



RECEPTEN	HOEVEELHEID	THERMOS- TAAT- KNOP	BEREID- INGSTIJDEN	POSITIE GRILL/DRUIPPAN	NOTA'S EN AANBEVELINGEN
VERSE PIZZA	1000 g	240 °C	30 min.	1 en 3	Gebruik de 2 bijgeleverde druippannen (N)
DIEPGEVROREN PIZZA	600 g	240 °C	12 min.	1 en 3	Gebruik de 2 bijgeleverde grills (O)
GEZOUTEN TAART	1400 g	200 °C	40 min.	1 en 3	Gebruik de 2 bijgeleverde druippannen (N)
STUKKEN KIP	1400 g	220 °C	60 min.	1 en 3	Gebruik de 2 bijgeleverde druippannen (N)
VLEESSPIEZEN	1200 g	220 °C	45 min.	1 en 3	Gebruik de 2 bijgeleverde druippannen (N)
STUKKEN KIP EN AARDAPPELEN	1400 g	220 °C	60 min.	1 en 3	Gebruik de 2 bijgeleverde druippannen (N)
AARDAPPELEN IN DE OVEN	1200 g	220 °C	60 min.	1 en 3	Gebruik de 2 bijgeleverde druippannen (N)
GOUDBRASEM IN DE OVEN	2000 g	200 °C	40 min.	1 en 3	Gebruik de 2 bijgeleverde druippannen (N)
COURGETTES MET TONIJN	2000 g	200 °C	45 min.	1 en 3	Gebruik de 2 bijgeleverde druippannen (N)
ZOETE TAARTEN	1500 g	200 °C	45 min.	1 en 3	Gebruik de 2 bijgeleverde druippannen (N)
MUFFINS	1200 g	200 °C	20 min.	1 en 3	Gebruik de 2 bijgeleverde druippannen (N)

Al tempo di cottura aggiungere 10 minuti circa di preriscaldamento.

Hoofdstuk 2 – gebruik van de oven en tabel met bereidingen

• GEBRUIK GRILL EN GRATINEREN VOEDSEL

Deze functie is ideaal voor de grillen van hamburgers, koteletten, worstjes, worst, enz.

Deze functie is ook geschikt voor het goudbakken van het voedsel: Romeinse noedels, St-Jacobsschelpen, enz.

Werkwijze:

Het te grillen voedsel direct op de grill plaatsen en de druippan (N) op de centrale geleider (2) schuiven, zoals geïllustreerd in figuur 1. De deur op een kier zetten, zoals aangegeven in figuur 2.

Het is aanbevolen een glaasje water in de druippan (N) te gieten om de reiniging te vergemakkelijken en de vrijgave van rook te voorkomen te wijten aan brandend vet.

Draai de functiekeuzeknop (H) op de stand .

Draai de thermostaatknop (E) op de stand .

Draai de AAN/UIT- en timerknop (G) op de gewenste tijd.

Belangrijk: om uitstekende resultaten te bekomen, plaats het voedsel op de grill (O), en laat circa 2 cm ruimte in de zone tegen de ovendeur (zie figuur 1).

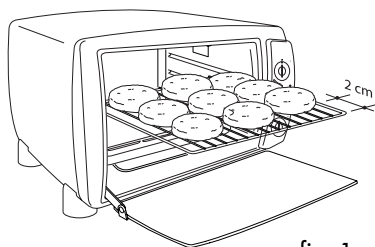


fig. 1

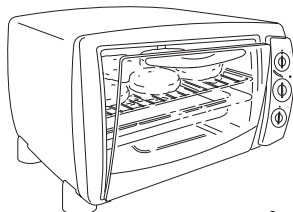


fig. 2

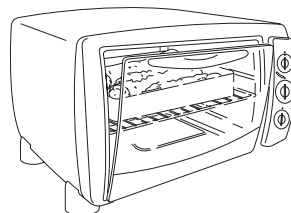


fig. 3

Bij reeds bereid voedsel dat alleen moet worden gegratineerd, zet u de schotel rechtstreeks op de grill in de centrale geleider (2); de deur wordt op een kier gelaten, zoals geïllustreerd in fig. 3. Na de bereidingstijd geeft de oven een geluidssignaal weer; indien het gerecht klaar is vóór de afloop van de ingestelde tijd, draait u de AAN/UIT- en timerknop (G) met de hand op de stand "0".

Hoofdstuk 2 – gebruik van de oven en tabel met bereidingen

In onderstaande tabel geven we een aantal nuttige tips om uitstekend geroosterd voedsel te bekomen.

RECEPTEN	HOEVEEL- HEID	THERMOSTAAT- KNOP	BEREID- INGSTIJD	NOTA'S EN AANBEVELINGEN
VARKENSKOTELET (4)	600 g		20 min.	Omdraaien na circa 12 minuten
SAUCIJSJES (12)	1200 g		25 min.	Gaatjes in prikken met een vork om het vet te laten wegdruppen. Omdraaien na circa 15 min.
HAMBURGERS (6)	700 g		20 min.	Omdraaien na circa 12 minuten
WORTSJES (6)	500 g		10 min.	Omdraaien na circa 3-4 minuten
VLEESSPIEZEN (4)	650 g		25 min.	Omdraaien na circa 15 minuten
ROMEINSE NOEDEL	1500 g		15 min.	Zet de schotel op de grill in de centrale geleider (2)

• ROOSTEREN

Ideaal om brood te roosteren en croutons te maken.

Werkwijze:

Schuif het uittrekbaar verwarmingselement (P) op de centrale geleider (2), zoals geïllustreerd in de figuur op pagina 58. **Zorg ervoor dat de pinnen van het uittrekbaar verwarmingselement correct en volledig in de voorziene connector (D) zitten.**

Het te roosteren voedsel direct op de grill plaatsen en de grill op de geleider 1 schuiven. De deur op een kier zetten, zoals aangegeven in de figuur.

Draai de functiekeuzeknop (H) in de stand .

Draai de thermostaatknop (E) in de stand .

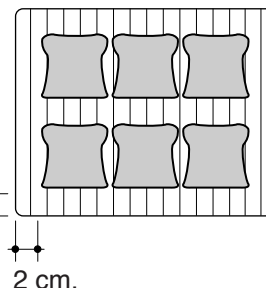
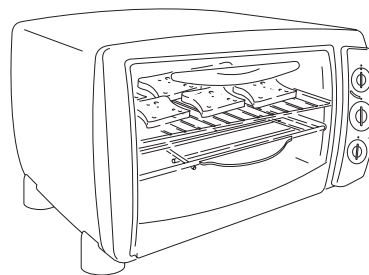
Draai de AAN/UIT- en timerknop (G) op de gewenste tijd.

Na afloop van elke bereiding in de functie dubbele oven:

Zet de thermostaatknop (E) weer in de stand "•" en indien de etenswaren gaar zijn vóór de afloop van de ingestelde bereidingstijd, de timerknop (G) weer op "0" zetten.

Wacht tot de oven afgekoeld is alvorens het uittrekbaar verwarmingselement (P) te verwijderen en terug te plaatsen in zijn zitting.

Voor een correct roosteren van brood, legt u de sneden brood zoals geïllustreerd in de figuur hiernaast. Houd 2 cm vrij aan de randen van de grill.



HOOFDSTUK 3 – SCHOONMAKEN EN ONDERHOUD

Geregeld schoonmaken gaat het ontstaan van rook en onaangename luchtjes tijdens de werking tegen.

Vóór het schoonmaken altijd eerst de stekker uit het stopcontact trekken.

Het apparaat nooit in water onderdompelen of wassen onder een waterstraal.

De grills en druippannen kunnen als gewone vaat afgewassen worden, zowel met de hand als in de vaatwasmachine.

Het uittrekbaar verwarmingselement (P) niet onderdompelen in water: mocht het vuil zijn, schoonmaken met een vochtige doek (zie fig. 4).

Voor het reinigen van de buitenkant altijd een vochtig sponsje gebruiken. Vermijd het gebruik van schurende producten die de oppervlakteafwerking (email of lak) kunnen beschadigen. Let goed op dat er geen water of vloeibare zeep binnendringt in de spleten aan de rechterkant van de oven.

Gebruik geen bijtende producten om de binnenkant van de oven schoon te maken, en kras de wanden niet met puntige of scherpe voorwerpen. Gebruik uitsluitend niet schurende vloeibare schoonmaakmiddelen.

Geen metalen vorken, messen of andere scherpe voorwerpen in de openingen achteraan de oven of in de openingen van de connector van het uittrekbaar verwarmingselement (D) steken. Geen water in deze openingen laten lopen.

Voor een makkelijkere reiniging van de interne onderkant van de oven, laat u het onderste verwarmingselement (L) zakken door het naar boven en naar de rechterwand van de oven te trekken (zie fig. 5).

Na de reiniging het verwarmingselement terugplaatsen zoals aangegeven in figuur 6.

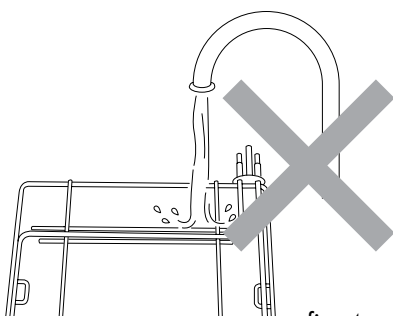


fig. 4

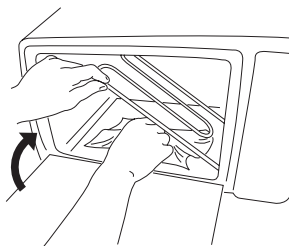


fig. 5

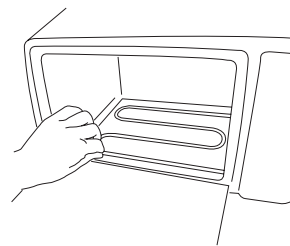


fig. 6

OVENVERLICHTING (indien aanwezig)

Wanneer de oven in werking is, is de ovenverlichting (B) altijd aan. Voor de vervanging van de lamp, contacteer een vakman erkend door de producent of uw Service Centrum.

N.B. Ook als het lampje niet werkt, kan de oven worden gebruikt.