

# INDEX

## HOOFDSTUK 1 ALGEMEEN

|     |                                            |     |
|-----|--------------------------------------------|-----|
| 1.1 | Beschrijving van de oven en de accessoires | .55 |
| 1.2 | Overzichtstabel                            | .56 |
| 1.3 | Technische bijzonderheden                  | .58 |
| 1.4 | Belangrijke richtlijnen                    | .58 |

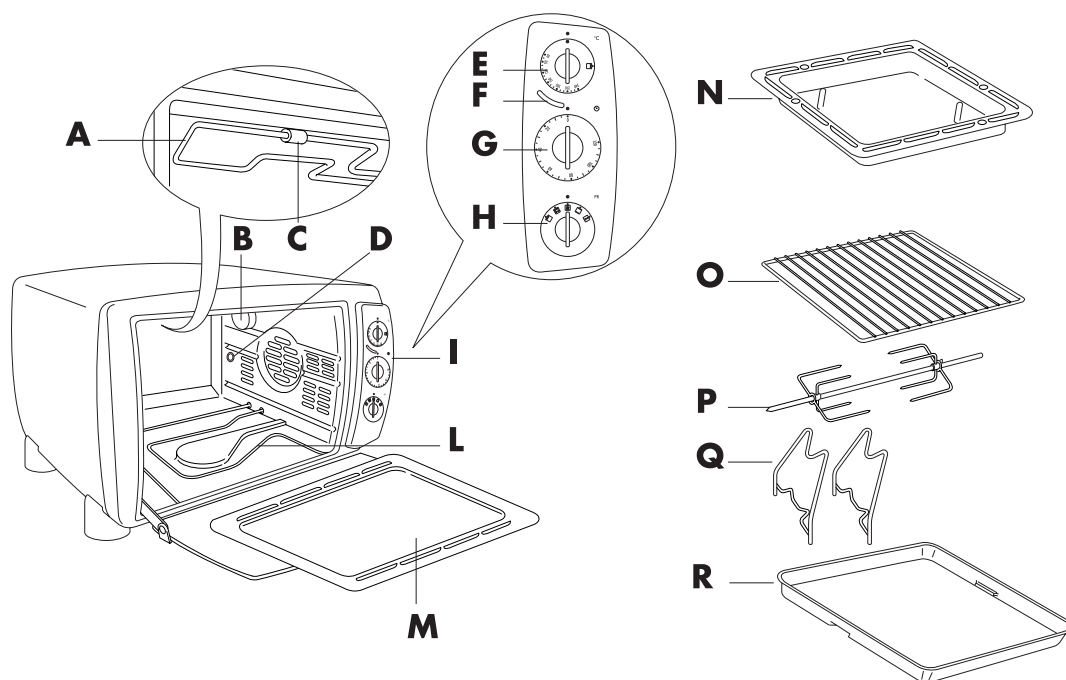
## HOOFDSTUK 2 GEBRUIK VAN DE OVEN EN TABEL MET BEREIDINGEN

|     |                                                 |     |
|-----|-------------------------------------------------|-----|
| 2.1 | Gebruik van de commando's                       | .59 |
| 2.2 | Tips voor het gebruik                           | .60 |
| 2.3 | Afstellen van de functies                       | .60 |
|     | • Ontdooien                                     | .60 |
|     | • Het voedsel warm houden                       | .60 |
|     | • Gebruik heteluchtoven                         | .61 |
|     | • Gebruik bakoven                               | .62 |
|     | • Gebruik Grill En Gratinieren Voedsel          | .63 |
|     | • Gebruik grill met braadspit (indien aanwezig) | .64 |

## HOOFDSTUK 3 SCHOONMAKEN EN ONDERHOUD .65

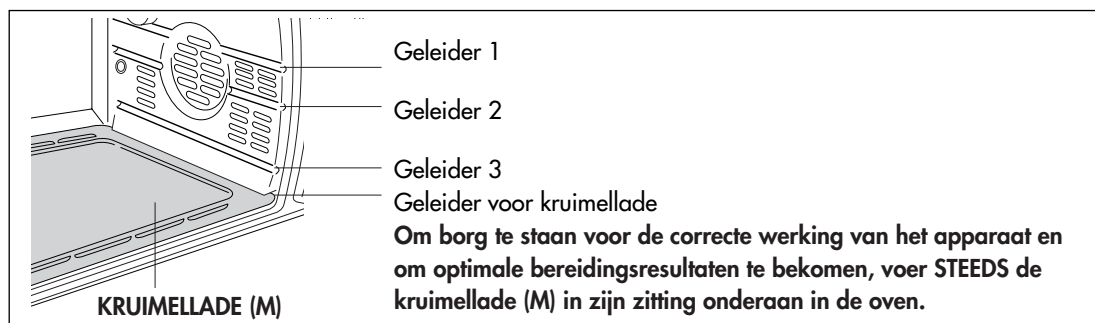
## HOOFDSTUK 1 – ALGEMEEN

### 1.1 - BESCHRIJVING VAN DE OVEN EN DE ACCESSOIRES



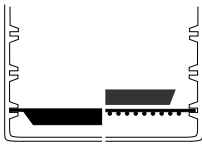
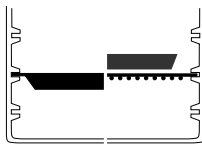
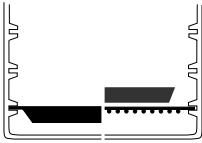
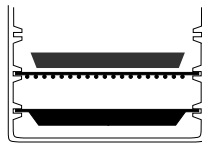
- A Bovenste verwarmingselement
- B Ovenverlichting
- C Haak verwarmingselement
- D Zitting braadspit
- E Thermostaatknop
- F Controlelampje thermostaat
- G AAN/Uit-knop en timer
- H Functiekeuzeknop

- I Bedieningspaneel
- L Onderste verwarmingselement
- M Kruimellade
- N Druippan
- O Grill
- P Braadspit (indien aanwezig)
- Q Dragere braadspit (indien aanwezig)
- R Lasagnepan (indien aanwezig)

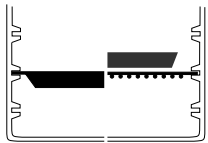
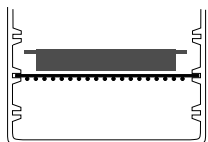
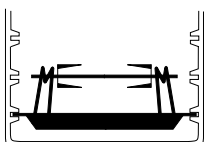


## Hoofdstuk 1 – Algemeen

## 1.2 - OVERZICHTSTABEL

| PROGRAMMA                                  | POSITIE<br>FUNCTIEKEUZE-<br>KNOP                                                    | POSITIE<br>THERMOSTAAT-<br>KNOP | POSITIE<br>GRILL EN<br>ACCESSOIRES                                                                                                                                               | GELEIDERS                  | NOTA'S/AANBEVELINGEN                                                                                                                                                                           |
|--------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ONTDOOIEN                                  |    | ●                               |                                                                                                 | 1<br>2<br>3                | Leg de te ontdooien etenswaren rechtstreeks op de grill. De druippan dient om eventuele druppels vet of water op te vangen.                                                                    |
| HET VOEDSEL<br>WARM HOUDEN                 |  | 60°                             |                                                                                               | 1<br>2<br>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.                      |
| GEBRUIK HET-<br>ELUCHTOVEN (EEN<br>NIVEAU) |  | 60°-240°<br>(zie tabel p. 61)   | <br>of<br> | 1<br>2<br>3<br>1<br>2<br>3 | Ideaal voor de bereiding van vlees, gevogelte, aardappelen in de oven, brood en rijzende taarten. Schuif de druippan in zijn geleiders, of gebruik de lasagnepan die u op de grill zet.        |
| GEBRUIK<br>HETELUCHTOVEN<br>(TWEË NIVEAUS) |                                                                                     |                                 |                                                                                               | 1<br>2<br>3                | Voor de gelijktijdige bereiding op twee niveaus, positioneert u de accessoires zoals geïllustreerd in de figuur hier-naast. Ideaal om de etenswaren tijdens de bereiding om te draaien/roeren. |

## Hoofdstuk 1 – Algemeen

| PROGRAMMA                                                       | POSITIE<br>FUNCTIEKEUZE-<br>KNOP                                                    | POSITIE<br>THERMOSTAAT-<br>KNOP                                                     | POSITIE<br>GRILL EN<br>ACCESSOIRES                                                                                                                                              | GELEIDERS                                                            | NOTA'S/AANBEVELINGEN                                                                                                                                                                                                                                |
|-----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>GEBRUIK<br/>BAKOVEN</b>                                      |    | <b>60°-240°</b><br>(zie tabel p. 62)                                                | <br>of<br> | <b>1</b><br><b>2</b><br><b>3</b><br><b>1</b><br><b>2</b><br><b>3</b> | Ideaal voor de bereiding van pizza, lasagne, gratineerde pasta, vis en gevulde groentes (pepers, courgettes, enz.). Schuif de druippan in zijn geleiders, of gebruik de lasagnepan die u op de grill zet.                                           |
| <b>GEBRUIK GRILL EN<br/>GRATINEREN<br/>VOEDSEL</b>              |  |  |                                                                                             | <b>1</b><br><b>2</b><br><b>3</b>                                     | Ideaal voor elk type traditioneel gegrild voedsel zoals hamburgers, worstjes, vleesspiezen, geroosterd brood, enz. De druippan dient om eventuele vetdruppels op te vangen.                                                                         |
|                                                                 |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                             | <b>1</b><br><b>2</b><br><b>3</b>                                     | Ideaal voor gerechten die alleen moeten worden gratineerd (vb. St.-jakobsschelpen, enz.) In dit geval plaatst u de schotel (met het voedsel erin) tegen de bovenste grill.                                                                          |
| <b>GEBRUIK GRILL EN<br/>BRAADSPIT<br/>(INDIEN<br/>AANWEZIG)</b> |  |  |                                                                                             | <b>1</b><br><b>2</b><br><b>3</b>                                     | Ideaal voor de bereiding van kip, gevogelte in het algemeen, varkensgebraad, enz. Het is aanbevolen een glaasje water in de druippan te gieten om de reiniging te vergemakkelijken en de vrijgave van rook te voorkomen te wijten aan brandend vet. |

## 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 220° C ..... 0,22 KWh

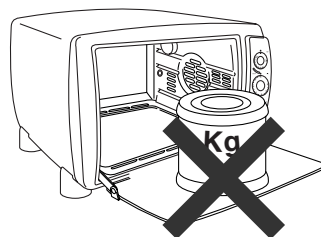
Om gedurende een uur 200°C te behouden ..... 0,78 KWh

Totaal ..... 1 KWh

Dit apparaat is conform de Richtlijn 89/336/EEG 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 en de wet n° 108, van kracht op 25 januari 1992.

### 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.
- Voor het gebruik, controleer of het apparaat tijdens het transport niet beschadigd werd.
- Plaats het apparaat op een horizontaal vlak op een hoogte van minstens 85 cm, **buiten het bereik van kinderen.**
- 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.**
- 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 veiligheid snorm niet in acht wordt genomen.**
- Voor het gebruik de accessoires zorgvuldig wassen.
- 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.



**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.

**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.**

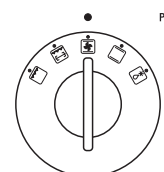
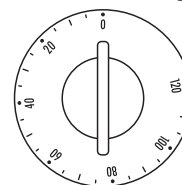
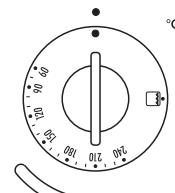
## HOOFDSTUK 2 – GEBRUIK VAN DE OVEN EN TABEL MET BEREIDINGEN

### 2.1 - GEBRUIK VAN DE COMMANDO'S

#### THERMOSTAATKNOP (E)

Selecteer de gewenste temperatuur, als volgt:

- **Om te ontdooien:** Thermostaatknop op de stand "•".
- **Om het voedsel warm te houden:** Thermostaatknop op stand 60°C.
- **Bij bereidingen met heteluchtoven of bakoven:** Thermostaatknop van 60°C tot 240°C.
- **Voor gegrilde gerechten en bereidingen met het braadspit (indien aanwezig):** 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.

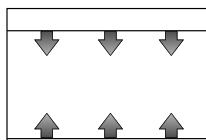
#### MANOPOLA SELETTORE FUNZIONI (H)

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



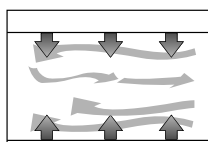
#### ONTDOOIEN

(alleen de ventilatie is in werking)



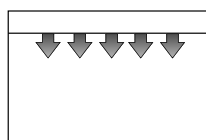
#### BEREIDING MET BAKOVEN

(alleen bovenste en onderste verwarmingselementen in werking)



#### GEBRUIKHETELUCHTOVEN, WARMHOUDEN VOEDSEL

(bovenste en onderste verwarmingselementen en ventilatie in werking)

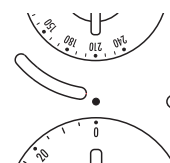


#### GEBRUIK GRILL EN BRAADSPIT (INDIEN AANWEZIG)

(alleen bovenste verwarmingselement in werking op max. 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. **Bij de functie ONTDOOIEN, is het controlelampje altijd uit.**



## Hoofdstuk 2 – Gebruik van de oven en tabel met bereidingen

### 2.2 - TIPS VOOR HET GEBRUIK

- Bij gebruik van de bakoven, heteluchtoven en grill, is het raadzaam de oven altijd voor te verwarmen of de gekozen temperatuur, teneinde de beste bakresultaten te bereiken
- De bereidingstijden zijn afhankelijk van de kwaliteit van de producten, de temperatuur van de producten en eenieders persoonlijke smaak. De in de tabel aangegeven tijden vormen slechts een indicatie en variatie is mogelijk. Zij houden geen rekening met de tijd die nodig is om de oven voor te verwarmen.
- Voor de bereiding van diepgevroren voedsel, de op de verpakking aanbevolen tijden raadplegen.

### 2.3 - AFSTELLEN VAN DE FUNCTIES

#### ONTDOOIEN

Schuif de grill in de geleider 2 en de druippan in de geleider 3, zoals geïllustreerd in de figuur op p. 56.

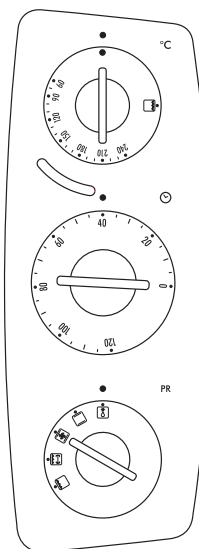
Het te ontdooien voedsel wordt rechtstreeks op de grill gelegd.

Indien dit niet mogelijk is (in het bijzonder gehakt, dat eens ontdooit door de spleten van de grill kan vallen), legt u het voedsel op een eetbord dat u op de grill zet (in dit geval is het niet nodig de druippan te gebruiken).

Draai de functiekeuzeknop (H) op de gewenste stand . Positioneer de thermostaatknop (E) op de stand "•".

Draai de AAN/UIT- en timerknop (G) op de gewenste tijd. Het einde van de ondooitijd geeft het apparaat een geluidssignaal weer.

N.B.: met deze functie, worden de ondooitijden beduidend verkort.

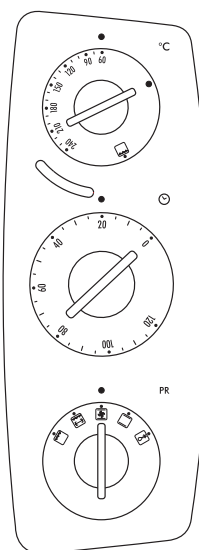


#### VOEDSEL WARM HOUDEN

Schuif de druippan of de grill met een pan (u kunt de lasagnepan gebruiken indien bijgeleverd) in de geleider 3, zoals geïllustreerd in de figuur op pagina 56. 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).

Draai de functiekeuzeknop (H) op de gewenste 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".



## Hoofdstuk 2 – Gebruik van de oven en tabel met bereidingen

### GEBRUIK HETELUCHTOVEN

Deze functie is ideaal om heerlijke gezouten taarten, hoofdgerechten op basis van vlees (behalve klein gevogelte), gebakken aardappelen en taarten in het algemeen. Ook geschikt voor de gelijktijdige bereiding op twee niveaus van (verschillend) voedsel.

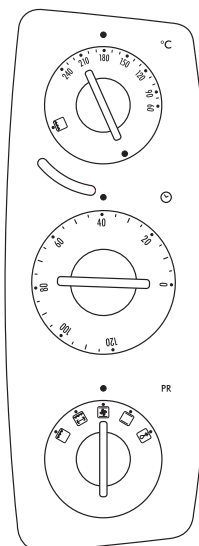
#### Werkwijze:

Draai de functiekeuzeknop (H) op de gewenste stand .

Stel de gewenste temperatuur in met 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 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-INGSTIJD | POSITIE GRILL/DRUIPPAN | NOTA'S EN AANBEVELINGEN                                                         |
|----------------------|-------------|------------------|-----------------|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| GEZOUTEN TAART       | 600 g       | 180°C            | 35 min.         | 3                      | Gebruik een taartvorm.                                                          |
| STUKKEN KIP          | 1000 g      | 200°C            | 60 min.         | 3                      | Rechtstreeks in de druippan (N)                                                 |
| HELE KIP             | 1500 g      | 200°C            | 90 min.         | 3                      | Gaatjes in maken met een vork om het vet te laten uitdruppen                    |
| VARKENSGBRAAD        | 1500 g      | 200°C            | 90 min.         | 3                      | Wat vet rondom laten om uitdroging te voorkomen                                 |
| GEHAKTBAL            | 1000 g      | 200°C            | 60 min.         | 3                      | Rechtstreeks in de druippan (N)                                                 |
| GEBAKKEN AARDAPPELEN | 1000 g      | 200°C            | 45 min.         | 2                      | Worden 2 of 3 maal omgedraaid tijdens de bereiding                              |
| CAKE                 | 700 g       | 180°C            | 35 min.         | 3                      | Gebruik een bakvorm met scharnier                                               |
| PLUM CAKE            | 900 g       | 160°C            | 90 min.         | 3                      | Gebruik een rechthoekige bakvorm                                                |
| KOEKJES              | 400 g       | 180°C            | 20 min.         | 2                      | Leg ze rechtstreeks in de druippan (N)                                          |
| ZANDTAART            | 1000 g      | 180°C            | 35 min.         | 2                      | Gebruik een ronde taartvorm op de grill (O), of rechtstreeks in de druippan (N) |
| RINGCAKE             | 700 g       | 180°C            | 40 min.         | 3                      | Gebruik een bakvorm met scharnier                                               |

Voeg aan de bereidingstijd circa 5 minuten toe voor de voorverwarming van de oven.

## Hoofdstuk 2 – Gebruik van de oven en tabel met bereidingen

### GEBRUIK BAKOVEN

Deze functie is ideaal voor de bereiding van pizza, lasagne, gegratineerde gerechten, klein gevogelte, alle soorten vis, gevulde of te gratineren groenten en sommige desserts.

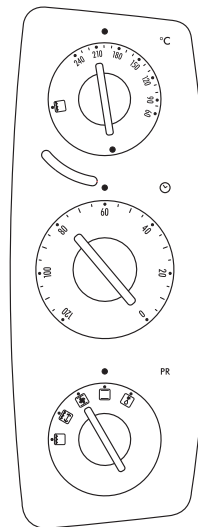
#### Werkwijze:

Draai de functiekeuzeknop (H) op de gewenste stand .

Stel de gewenste temperatuur in met 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 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-INGSTIJD | POSITIE GRILL/DRIIPPAN | NOTA'S EN AANBEVELINGEN                                                           |
|---------------------------------|-------------|------------------|-----------------|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| VERSE PIZZA                     | 400 g       | 200°C            | 25 min.         | 3                      | Gebruik de druippan (N)                                                           |
| DIEPGEVROREN PIZZA              | 250 g       | 220°C            | 8 min.          | 2                      | Rechtstreeks op de grill (O) of in de druippan (N)                                |
| DIEPGEVROREN PIZZA              | 450 g       | 220°C            | 13 min.         | 2                      | Rechtstreeks op de grill (O) of in de druippan (N)                                |
| LASAGNE                         | 1500 g      | 200°C            | 40 min.         | 3                      | In de lasagneschotel (indien aanwezig) of in een pan rechtstreeks op de grill (O) |
| CANNELLONI                      | 2300 g      | 200°C            | 40 min.         | 3                      | In de lasagneschotel (indien aanwezig) of in een pan rechtstreeks op de grill (O) |
| GOUDBRASEM IN DE OVEN           | 1000 g      | 190°C            | 60 min.         | 3                      | Ook rechtstreeks in de druippan (N)                                               |
| FOREL IN FOLIE                  | 800 g       | 200°C            | 60 min.         | 3                      | In de druippan (N) gewikkeld in aluminiumfolie.                                   |
| AUBERGINES MET PARMEZAANSE KAAS | 1700 g      | 200°C            | 35 min.         | 2                      | Zet de schotel op de grill (O)                                                    |
| COURGETTES MET TONIJN           | 1000 g      | 200°C            | 50 min.         | 2                      | Gebruik de druippan (N): doe er olie, tomaten en water in                         |
| GEGRATINEERDE AARDAPPELEN       | 1500 g      | 200°C            | 50 min.         | 2                      | Zet de schotel op de grill (O)                                                    |
| APPELTAART                      | 1000 g      | 190°C            | 90 min.         | 3                      | Zet de taartschotel op de grill (O)                                               |
| MUFFINS                         | 600 g       | 200°C            | 20 min.         | 2                      | Zet de vormpjes in de druippan.                                                   |

Voeg aan de bereidingstijd circa 5 minuten toe voor de voorverwarming van de oven.

## Hoofdstuk 2 – Gebruik van de oven en tabel met bereidingen

### GEBRUIK GRILL EN GRATINEREN VAN HET 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, gegratineerde gerechten, enz.

#### Werkwijze:

Schuif de grill (O) in de bovenste geleider (1) en de druippan (N) in de centrale geleider, zoals geïllustreerd in figuur 1. Het is aangeraden een glas water in de druippan (N) te gieten om het onderhoud te vergemakkelijken en de vrijgave van rook te voorkomen te wijten aan brandend vet.

Draai de functiekeuzeknop (H) op de gewenste stand 

Draai de thermostaatknop (E) op de gewenste stand 

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

Warm de over 5 minuten voor met de ovendeur op en kier (zoals geïllustreerd in figuur 1).

Als de oven op temperatuur is, plaatst u het te roosteren voedsel op de grill (figuur 2) en zet u de ovendeur op een kier zoals geïllustreerd in figuur 3; denk eraan halverwege de bereidingstijd het voedsel om te draaien.

**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 2).**

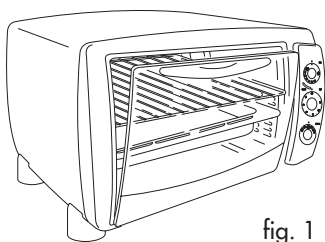
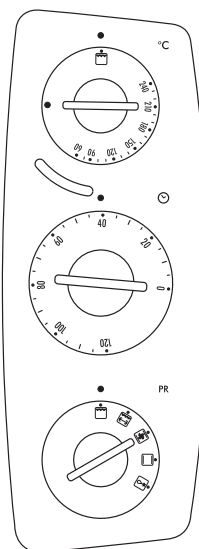


fig. 1

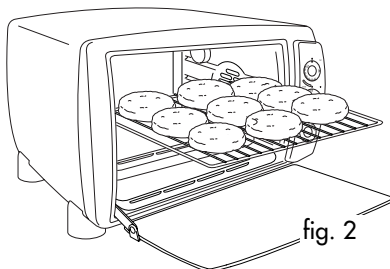


fig. 2

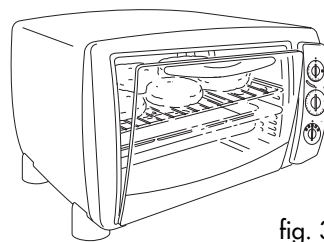


fig. 3

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. 4. 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".

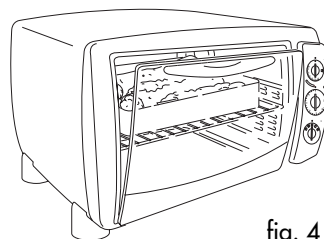
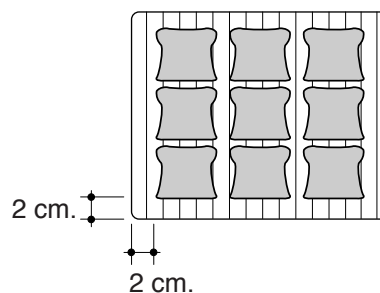


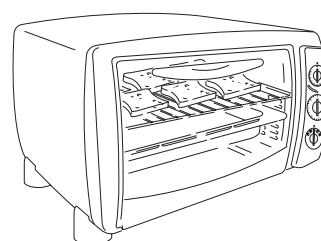
fig. 4

## Hoofdstuk 2 – Gebruik van de oven en tabel met bereidingen

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.



**ALLEEN VOOR GEROOSTERD BROOD;** dient de ovendeur volledig dicht te zijn (zoals geïllustreerd in de figuur hiernaast).



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

| RECEPTEN             | HOEVEELHEID | THERMOSTAAT-KNOP | BEREID-INGSTIJD | POSITIE GRILL/DRIIPPAN                                                                     |
|----------------------|-------------|------------------|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| VARKENSKOTELETEN (4) | 600 g       |                  | 20 min.         | Na circa 12 minuten omdraaien                                                              |
| WORST (12)           | 1200 g      |                  | 25 min.         | Gaatjes in maken met een vork om het vet te doen uitdruppen. Omdraaien na circa 15 minuten |
| HAMBURGERS (6)       | 700 g       |                  | 20 min.         | Omdraaien na circa 12 minuten                                                              |
| WORSTJES (6)         | 500 g       |                  | 10 min.         | Omdraaien na circa 3-4 minuten                                                             |
| VLEESSPIEZEN (4)     | 650 g       |                  | 25 min.         | Omdraaien na circa 15 minuten                                                              |
| GEROOSTERD BROOD     | 9 sneden    |                  | 3,5 min.        | Omdraaien halverwege ingestelde tijd                                                       |
| ROMEINSE NOEDEL      | 1500 g      |                  | 15 min.         | De schotel op de grill in de centrale geleider (2) zetten                                  |

## Chapter 2 - Use of the oven and reference cooking times

### GEBRUIK GRILL EN BRAADSPIT (INDIEN AANWEZIG)

Deze functie is ideaal voor de bereiding aan het spit van kip, gevogelte in het algemeen, varkens- en kalfsgebraad.

#### Werkwijze:

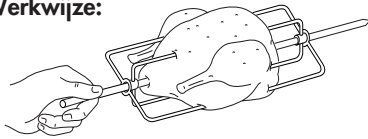


fig. 5

Steek het voedsel op het braadspit (P) en zet het vast met de voorziene vorken (bind vlees goed bijeen met een touwtje voor een uitstekend braadresultaat).

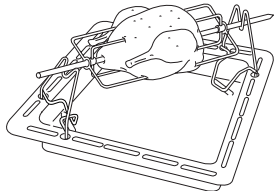


fig. 7

Plaats het braadspit op de steunen.

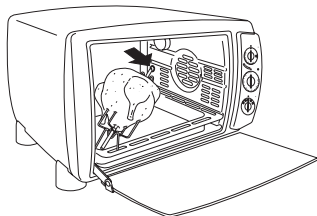


fig. 9

Eens de druippan ingevoerd, duw het braadspit naar zijn zitting (D) toe en laat de steunen (Q) naar rechts hellen.

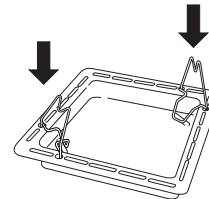


fig. 6

Steek de steunen van het braadspit (Q) in de gaten van de druippan

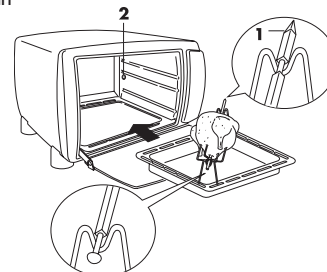


fig. 8

Schuif de druippan met het te bereiden voedsel in de onderste geleider (3), en laat de steunen van het braadspit (Q) naar links hellen. **Let erop dat de punt van het braadspit 1 naar voor steekt en op correcte wijze in de uitsparing 2 wordt gebracht.**

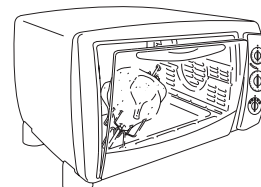


fig. 10

Laat de deur op een kier staan, zoals geïllustreerd in de figuur.

Voor deze functie hoeft u de oven niet voor te verwarmen.

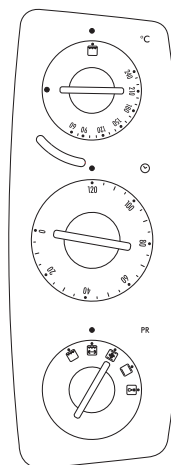
Draai de functiekeuzeknop (H) op de gewenste stand .

Draai de thermostaatknop (E) op de gewenste stand .

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

Als de bereidingstijd meer dan 2 uur bedraagt, stelt u de timer opnieuw in.

Na afloop van de bereidingstijd, draait u de AAN/UIT- en timerknop (G) met de hand op de stand "0".



## 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 grill, de druippan, de kruimellade, de lasagnepan (indien aanwezig) en het braadspit (indien aanwezig) kunnen als gewone vaat afgewassen worden, zowel met de hand als in de vaatwasmachine.

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 af met puntige of scherpe voorwerpen. Gebruik uitsluitend niet schurende vloeibare schoonmaakmiddelen.

Steek geen vorken, messen of puntige voorwerpen in de openingen aan de rechterkant en achterkant van de oven.

Verwijder de kruimellade (M) door hem naar u toe te trekken (zie fig. 11). Indien deze handeling moeilijkheden oplevert, bevochtigt u de buitenkant van de lade. Verwijder eventueel vuil met een vochtige doek. Droog goed af en herplaats de lade.

Voor een makkelijkere reiniging van de interne bovenkant van de oven, laat u het bovenste verwarmingselement (A) zakken door de haak van het element (C) naar de ovendeur toe te trekken (zie fig. 12 en 13).

**BELANGRIJK:** na de reiniging haakt u het verwarmingselement weer vast (fig. 14). **De oven mag niet worden gebruikt met het verwarmingselement in verlaagde positie.**

### OVENVERLICHTING

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

de stekker uit het stopcontact trekken

het beschermglaasje (X) in tegenwijzerzin losdraaien en de lamp (Y) vervangen door een lamp van hetzelfde type (zie fig. 15). Vervolgens het beschermglaasje weer vastdraaien (X). Gebruik alleen lampen voor oven (T300°C)

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

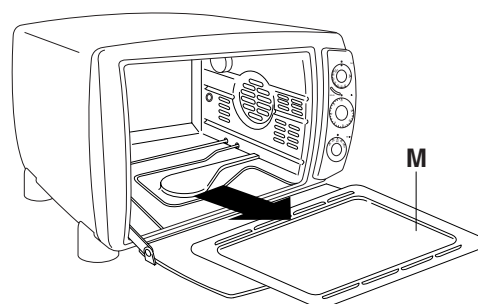


fig. 11

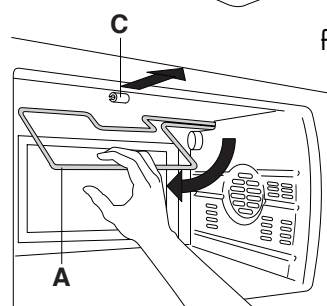


fig. 12

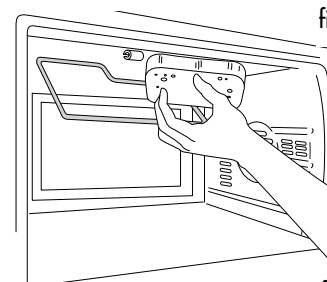


fig. 13

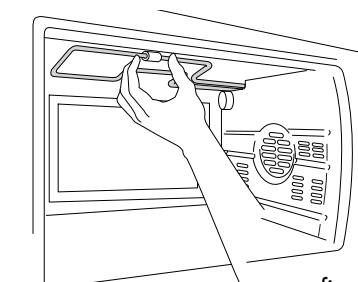


fig. 14

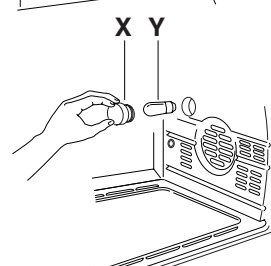


fig. 15