

INDEX

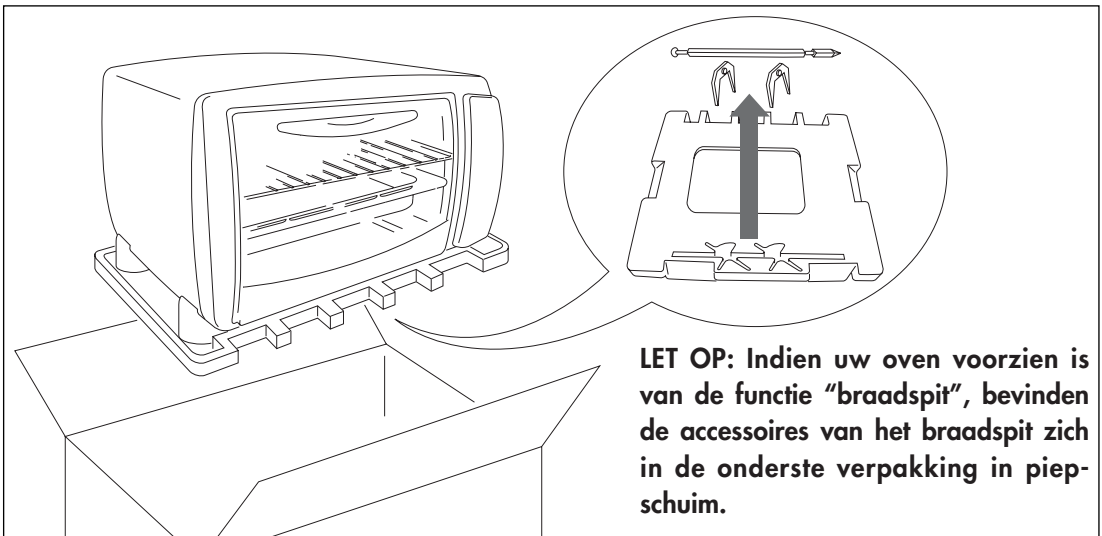
HOOFDSTUK 1 ALGEMEEN

1.1	Technische bijzonderheden	46
1.2	Beschrijving van de oven en de accessoires	47
1.3	Overzichtstabel	48
1.4	Belangrijke richtlijnen	49

HOOFDSTUK 2 GEBRUIK VAN DE OVEN EN TABEL MET BEREIDINGEN

2.1	Gebruik van de commando's	50
2.2	Tips voor het gebruik	51
2.3	Afstellen van de functies	51
	• Het voedsel warm houden	51
	• Delicate bereidingen	51
	• Gebruik oven	52
	• Gebruik grill en gratineren voedsel	53
	• Gebruik grill met braadspit (indien aanwezig)	55

HOOFDSTUK 3 SCHOONMAKEN EN ONDERHOUD



1.1 - 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

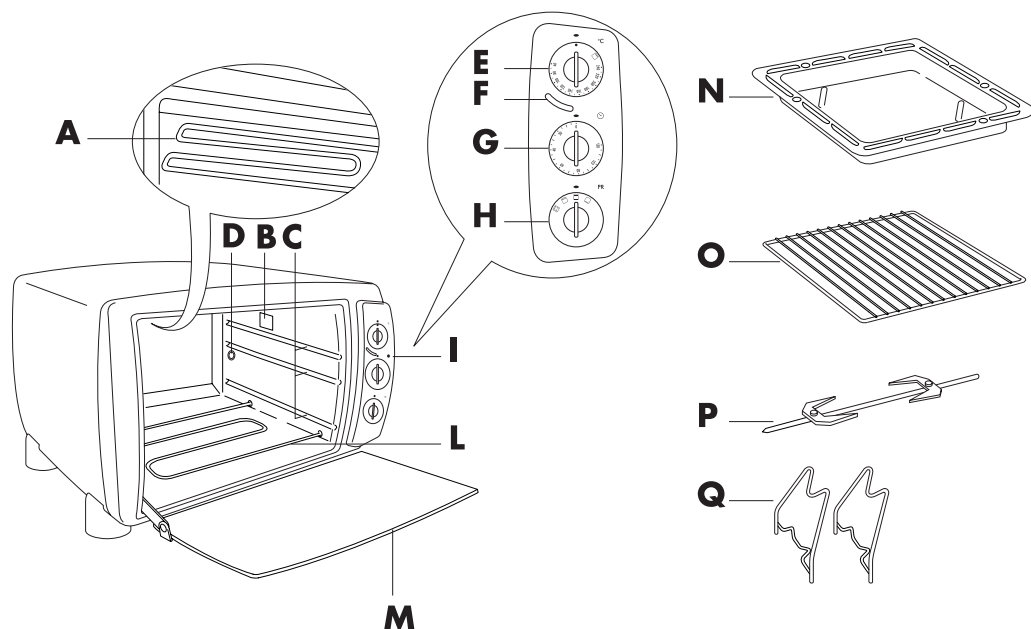
Om gedurende een uur 200°C te behouden 0,70KWh

Totaal 0,90 KWh

Dit apparaat is conform de EEG-richtlijnen 89/336 en 92/31 inzake Elektromagnetische Compatibiliteit, en de verordening (EG) nr. 1935/2004 van 27/10/2004 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen.

HOOFDSTUK 1 – ALGEMEEN

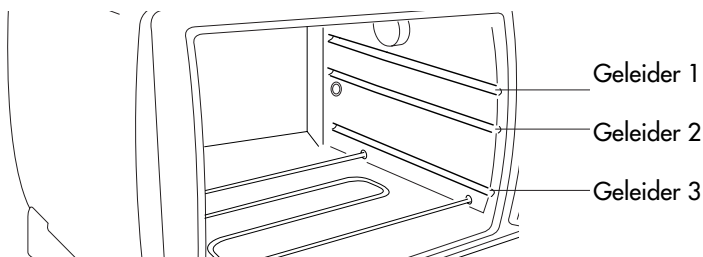
1.2 - BESCHRIJVING VAN DE OVEN EN DE ACCESSOIRES



- | | |
|---|---|
| A Bovenste verwarmingselement | I Bedieningspaneel |
| B Ovenverlichting (indien aanwezig) | L Onderste verwarmingselement |
| C Zijgeleiders | M Glasdeur |
| D Zittende braadspit (indien aanwezig) | N Druippan (indien aanwezig) |
| E Thermostaatknop | O Grill |
| F Controlelampje thermostaat | P Braadspit (indien aanwezig) |
| G Timerknop (indien aanwezig) | Q Dragende braadspit (indien aanwezig) |
| H Functiekeuzeknop | |

ZIJGELEIDERS

De oven beschikt over 3 geleiders om schotels en grills op verschillende hoogtes te plaatsen



1.3 – 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 52)		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	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.
				1 2 3	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.
GEBRUIK GRILL MET BRAADSPIT (INDIEN AAN- WEZIG)				1 2 3	Ideaal voor de bereiding van kip, gevogelte in het algemeen, varkensgebrad, 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.

1.4 - BELANGRIJKE RICHTLIJNEN

- **Lees aandachtig alle gebruiksaanwijzingen alvorens het apparaat te gebruiken.**
- Deze oven werd ontworpen door de bereiding van voedsel. Het dient bijgevolg niet voor andere doelstellingen te worden gebruikt, te worden gewijzigd of veranderd.
- Zet het apparaat op een horizontaal werkvlak, op een hoogte van minstens 85 cm en buiten het bereik van kinderen.
- Was alle accessoires zorgvuldig af vóór ze te gebruiken.
- **Alvorens de stekker in het stopcontact te steken, controleer of:**
 - De netspanning overeenkomt met de spanningswaarde aangeduid op het identificatieplaatje
 - Het stopcontact een minimaal vermogen van 16A heeft en voorzien is van een aardleiding
- **De fabrikant wijst elke verantwoordelijkheid af indien dit veiligheidsvoorschrift niet in acht werd genomen**
- Vóór u de oven voor de eerste keer gebruikt, dient alle verpakkingsmateriaal, papier, beschermingskarton, handleidingen, plastic zakken, enz. uit de oven te worden gehaald.
- 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.

- Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen deur van de oven te reinigen, omdat deze het oppervlak kunnen beschadigen en breken.
- **Wanneer het apparaat in werking is, kunnen de deur en de buitenwanden van de oven heet worden. Bedien het apparaat dus uitsluitend met behulp van de plastic knoppen en handvaten. Raak de metalen onderdelen of het glas van de oven niet aan. Gebruik zo nodig ovenwanten.**
- **Dit elektrisch apparaat werkt bij hoge temperaturen die brandwonden kunnen veroorzaken.**
- Zoals voor elk apparaat voor de bereiding van voedsel, wordt heel voorzichtig te werk gegaan wanneer de oven gebruikt wordt in aanwezigheid van kinderen en/of onbekwame personen. Zorg ervoor dat ze niet met het apparaat kunnen spelen.
- Het apparaat niet verplaatsen tijdens de werking.
- Gebruik het apparaat niet wanneer:
 - Het elektriciteitsnoer beschadigd is
 - Het apparaat gevallen is, zichtbare schade vertoont of niet goed werktIn dergelijke gevallen en om risico's te vermijden, wordt het apparaat naar het dichtstbijzijnde Servicecentrum gebracht.
- Laat het elektriciteitsnoer niet van het werkvlak hangen of in contact komen met de warme onderdelen van de oven. Trek niet aan het snoer om de stekker uit het stopcontact te halen.
- Indien u gebruik wilt maken van een verlengsnoer, controleer of deze in goede staat verkeert en voorzien is van een stekker met aarding en een geleidingskabel met een doorsnede die minstens gelijk is aan het elektriciteitsnoer waarmee het apparaat geleverd werd.
- Om elektrische schokken te voorkomen, wordt het elektriciteitsnoer, de stekker of het hele apparaat nooit ondergedompeld in water of een andere vloeistof.
- Zet het apparaat niet vlakbij een warmtebron.
- Zet nooit brandbare producten vlakbij de oven of onder het meubel waarop de over staat.
- Brood is een voedingswaar dat vlam kan vatten. Controleer de over altijd tijdens het roosteren of grillen. Laat het apparaat nooit werken onder een hangkast of een legplank, of in de buurt van brandbaar materiaal zoals gordijnen, overgordijnen, enz.
- Gebruik het apparaat niet als warmtebron.
- Doe nooit papier, karton of plastic in het apparaat en plaats er geen voorwerpen op (keukengerei, roosters, andere voorwerpen).
- Steek geen voorwerpen in de ventilatieopeningen. Belemmer deze niet.
- **Mocht het gebeuren dat voedsel of andere onderdelen van de oven vlam vatten, probeer dan in geen geval de vlammen te doven met water. Houd de ovendeur dicht, trek de stekker uit het stopcontact en smoor de vlammen met een vochtige doek.**
- Deze oven werd niet ontworpen om ingebouwd te worden.
- Wanneer de deur open is, het volgende in acht nemen:
 - oefen geen druk uit op de deur door er te zware voorwerpen op te zetten of door het handvat naar beneden te trekken.
 - zet op de open deur nooit zware of hete schalen die u zopas uit de oven gehaald hebt.
- Gezien de diversiteit van de geldende normen en indien dit apparaat gebruikt wordt in een ander land dan het land waar het aangekocht werd, dan wordt het ter controle naar een Servicecentrum gebracht.
- Voor de persoonlijke veiligheid, het apparaat nooit alleen demonteren; wend u altijd tot een erkend Servicecentrum.
- Dit apparaat werd uitsluitend ontworpen voor huishoudelijke doeleinden. De Fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die het gevolg is van een professioneel, ongepast of verkeerd gebruik waarbij de gebruiksaanwijzingen niet in acht werden genomen. Dit doet ook de garantie vervallen.
- Wanneer het apparaat niet gebruikt wordt en alvorens het te reinigen, altijd eerst de stekker uit het stopcontact halen.
- Voor regelingen, reparaties of de 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.



Bewaar deze gebruiksaanwijzingen

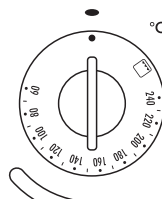
HOOFDSTUK 2 – GEBRUIK VAN DE OVEN EN TABEL MET BEREIDINGEN

2.1 - GEBRUIK VAN DE COMMANDO'S

• THERMOSTAATKNOP (E)

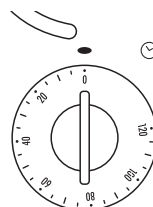
Selecteer de gewenste temperatuur, als volgt:

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



• TIMERKNOP (G) (INDIEN AANWEZIG)

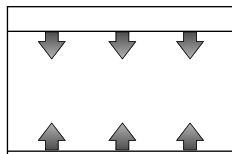
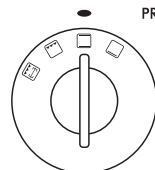
- **Om de bereidingstijd te programmeren:** De knop met de klok mee draaien tot aan de gewenste tijdsduur (max. 120 minuten). Als de ingestelde tijd verstreken is hoort u een geluidssignaal en schakelt de oven zichzelf automatisch uit.
- **Om de oven uit te zetten:** Zet de knop opnieuw op de stand "0".



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

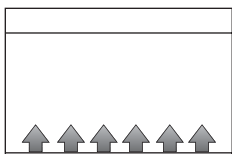
• FUNCTIEKEUZEKNOP (H)

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



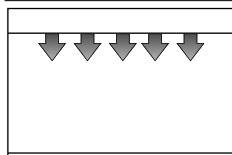
GEBRUIK OVEN EN WARM HOUDEN VOEDSEL

(alleen bovenste en onderste verwarmingselementen in werking)



DELICATE BEREIDINGEN

(alleen onderste verwarmingselement in werking)



GEBRUIK GRILL

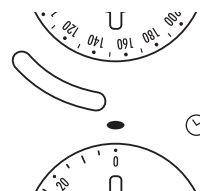


BRAADSPIT (INDIEN AANWEZIG)

(alleen bovenste verwarmingselement in werking op maximum 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 en “delicate” bereidingen, is het raadzaam de oven steeds 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 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

• VOEDSEL WARM HOUDEN

Schuif de druippan of de grill met een pan in de geleider 3, zoals geïllustreerd in de figuur op pagina 48. 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 stand .

Positioneer de thermostaatknop (E) op 60°C.

Draai de timerknop (G) (indien aanwezig) 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 timerknop (G) (indien aanwezig) met de hand op de stand “0”.



• DELICATE BEREIDINGEN

Schuif de druippan of de grill met een pan op de geleider 3, zoals geïllustreerd in de figuur op pagina 48. 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. Het is aangewezen de bakplaat op de onderste geleider (3) te schuiven.

Draai de functiekeuzeknop (H) op de stand .

Selezionare la temperatura desiderata con la manopola termostato (E).

Draai de timerknop (G) (indien aanwezig) 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 timerknop (G) (indien aanwezig) met de hand op de stand “0”.



Hoofdstuk 2 – gebruik van de oven en tabel met bereidingen

• GEBRUIK OVEN

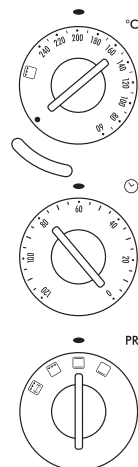


Draai de functiekeuzeknop (H) op de stand .

Positioneer de thermostaatknop (E) op de gewenste temperatuur.

Draai de timerknop (G) (indien aanwezig) 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	POSITE GRILL/DRIIPPAN	NOTA'S EN AANBEVELINGEN
VERSE PIZZA	400 g	200°C	25 min.	3	Gebruik de druippan (N) of een bakplaat die op de grill (O) wordt gezet
GEZOUTEN TAART	600 g	200°C	35 min.	3	Gebruik de druippan (N), of een schotel voor toetjes op de grill
DIEPGEVROREN PIZZA	450 g	220°C	13 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)
CANNELLONI	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 wegdruppen
VARKENSGBRAAD	1500 g	220°C	90 min.	3	Wat vet rondom laten om te voorkomen dat het teveel uitdroogt
GAHAKTBALLEN	1000 g	200°C	60 min.	3	Doe rechtstreeks in de druippan (N) of in een schotel die op de grill (O) wordt gezet
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	Vis wordt volledig bedekt met grof zout.
GOUDBRASEM IN DE OVEN	1000 g	190°C	40 min.	3	Het is mogelijk te bereiden rechtstreeks in de druippan (N) of in een schotel op de grill (O).
FOREL IN EEN PAKKETJE	800 g	190°C	40 min.	3	Het is mogelijk te bereiden rechtstreeks in de druippan (N) of in een schotel op de grill (O), gewikkeld in aluminiumfolie.
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) of een schotel die op de grill (O) wordt gezet: wat olie, tomaat en water toevoegen
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 5 minuten toe voor de voorverwarming van de oven.

• 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 timerknop (G) (indien aanwezig) 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).

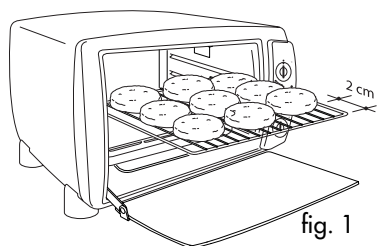


fig. 1

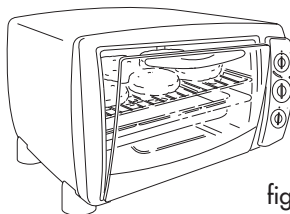


fig. 2

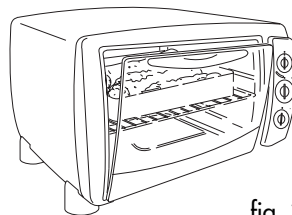
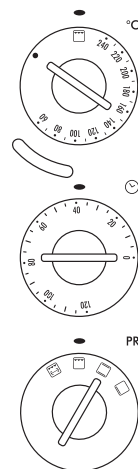


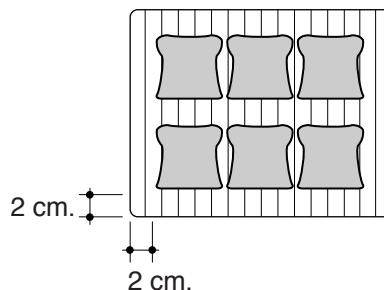
fig. 3



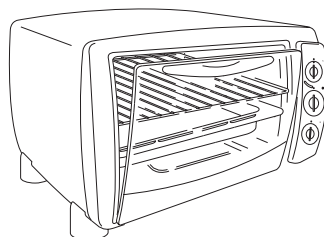
Bij reeds bereid voedsel dat alleen moet worden gegratineerd, zet u de schotel rechtstreeks op de grill in de centrale geleider (2); de deur wordt op een kier gelaten, zoals geïllustreerd in fig. 3. Na de bereidingstijd geeft de oven een geluidssignaal weer; indien het gerecht klaar is vóór de afloop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

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: de oven 2-3 minuten voorverwarmen met de deur op een kier (zoals geïllustreerd in de figuur hiernaast).



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

RECEPTEN	HOEVEELHEID	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
GEROOSTERD BROOD	6 boterhammen		3,5 min.	Omdraaien halverwege de bereiding
ROMEINSE NOEDELS	1500 g		15 min.	Zet de schotel op de grill in de centrale geleider (2)

• GEBRUIK GRILL MET BRAADSPIT (INDIEN AANWEZIG)

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

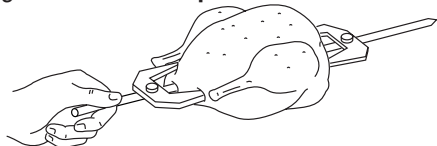


fig. 5

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).

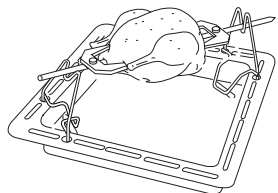


fig. 7

Plaats het braadspit op de steunen

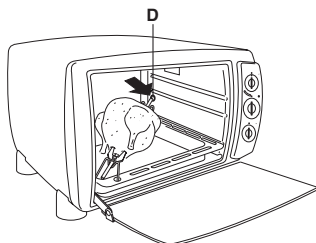


fig. 9

Eens de druippan ingevoerd, het braadspit naar zijn zitting (D) toe duwen en de dragers braadspit (Q) naar rechts laten hellen.

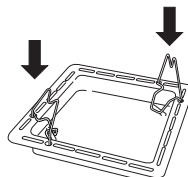


fig. 6

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

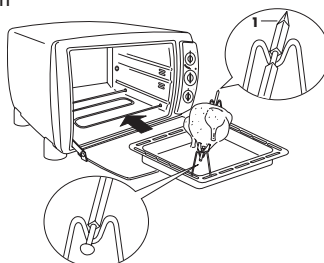


fig. 8

Schuif de druippan met het te bereiden voedsel op de onderste geleider (3), en laat de dragers braadspit van het braadspit (Q) naar links hellen. **Zorg ervoor dat de punt van het spit 1 naar voor gericht is.**

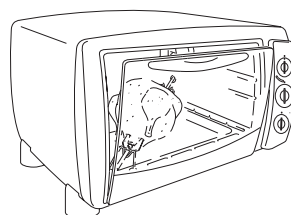


fig. 10

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 stand .

Draai de thermostaatknop (E) op de stand .

Draai de timerknop (G) (indien aanwezig) 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 timerknop (G) (indien aanwezig) 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 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 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.

Voor een makkelijkere reiniging van de interne onderkant van de oven, laat u het onderste verwarmingsselement (L) zakken door het naar boven en naar de rechterwand van de oven te trekken (zie fig. 10).

Na de reiniging het verwarmingsselement terugplaatsen zoals aangegeven in figuur 11.

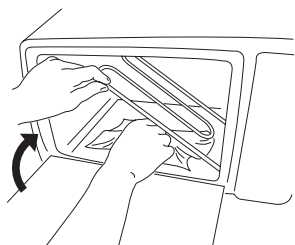


fig. 10

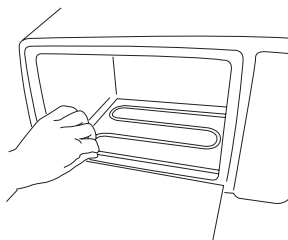


fig. 11

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.

BELANGRIJKE INFORMATIE VOOR DE CORRECTE VERWERKING VAN HET PRODUCT IN OVEREENSTEMMING MET DE EUROPESE RICHTLIJN 2002/96/EC

Aan het einde van zijn nuttig leven mag het product niet samen met het gewone huishoudelijke afval worden verwerkt. Het moet naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente worden gebracht, of naar een verkooppunt dat deze service verschaft. Het apart verwerken van een huishoudelijk apparaat voorkomt mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid die door een ongeschikte verwerking ontstaan en zorgt ervoor dat de materialen waaruit het apparaat bestaat teruggewonnen kunnen worden om een aanmerkelijke besparing van energie en grondstoffen te verkrijgen. Om op de verplichting tot gescheiden verwerking van elektrische huishoudelijke apparatuur te wijzen, is op het product het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht.

