

INDEX

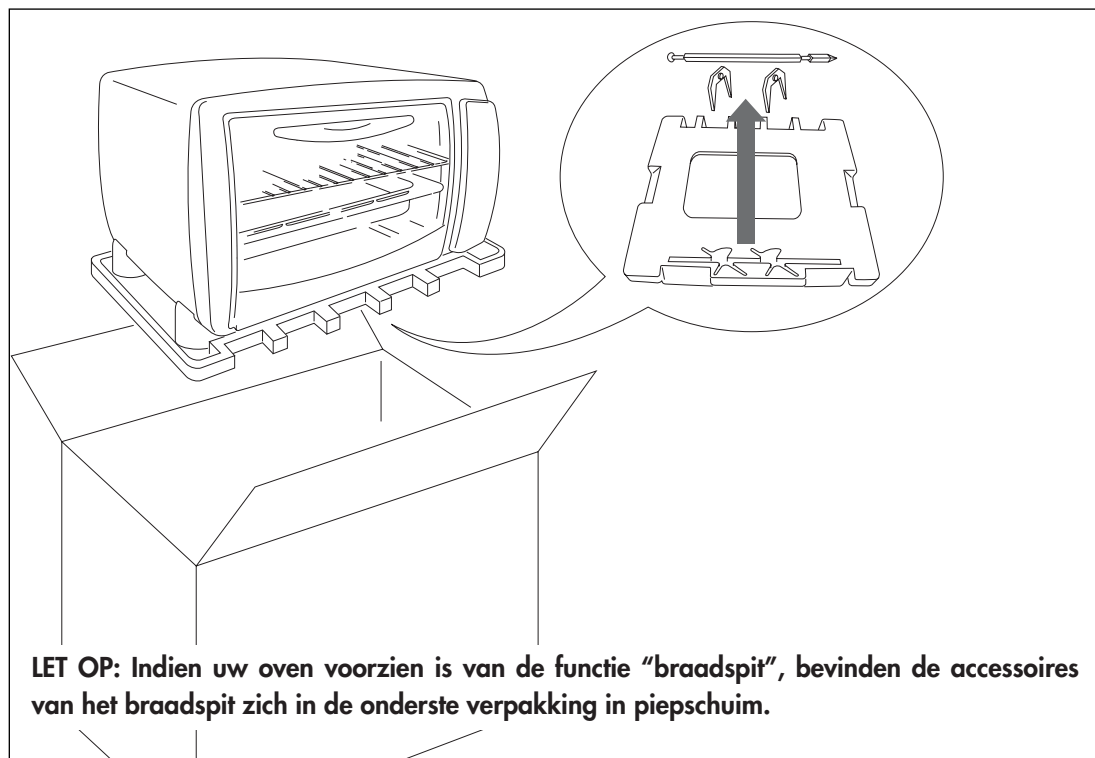
HOOFDSTUK 1 ALGEMEEN

1.1	Beschrijving van de oven en de accessoires	47
1.2	Overzichtstabel	48
1.3	Technische bijzonderheden	49
1.4	Belangrijke richtlijnen	19

HOOFDSTUK 2 GEBRUIK VAN DE OVEN EN TABEL MET BEREIDINGEN

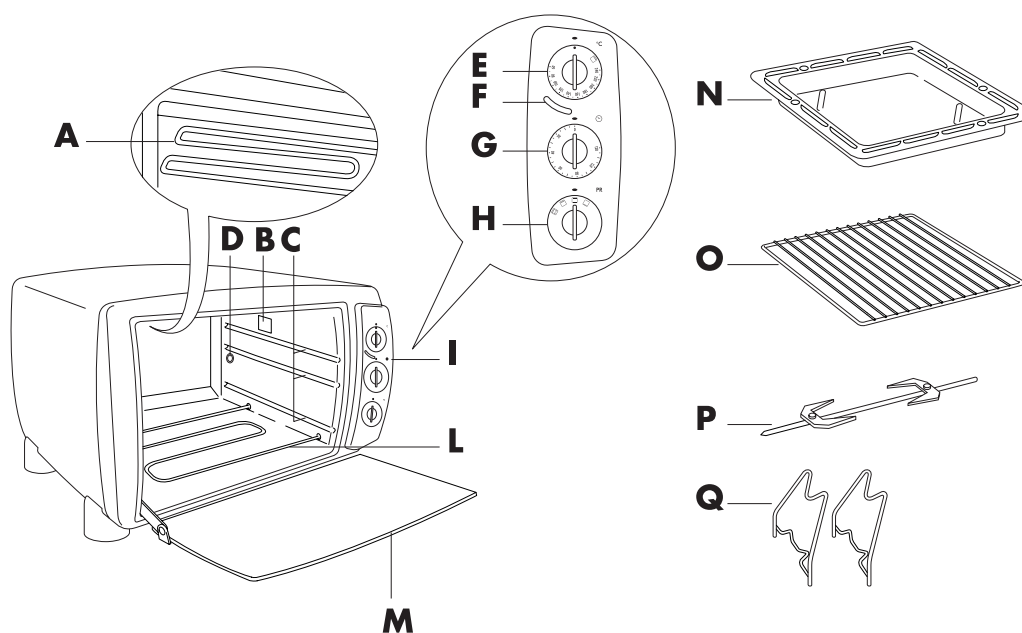
2.1	Gebruik van de commando's	50
2.2	Tips voor het gebruik	51
2.3	Afstellen van de functies	51
	• Het voedsel warm houden	51
	• Delicate bereidingen	51
	• Gebruik oven	52
	• Gebruik grill en gratineren voedsel	53
	• Gebruik grill met braadspit (indien aanwezig)	55

HOOFDSTUK 3 SCHOONMAKEN EN ONDERHOUD



HOOFDSTUK 1 – ALGEMEEN

1.1 - BESCHRIJVING VAN DE OVEN EN DE ACCESSOIRES

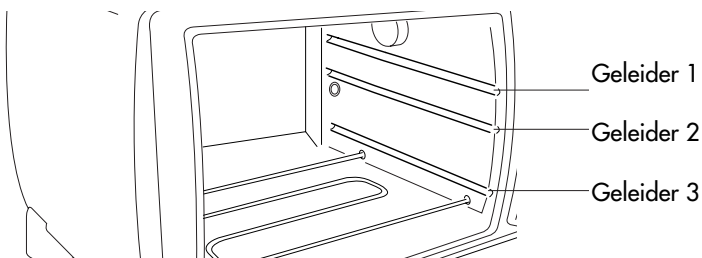


- A** Bovenste verwarmingselement
- B** Ovenverlichting (indien aanwezig)
- C** Zijgeleiders
- D** Zittende braadspit (indien aanwezig)
- E** Thermostaatknop
- F** Controlelampje thermostaat
- G** AAN/Uit-knop en timer
- H** Functiekeuzeknop

- I** Bedieningspaneel
- L** Onderste verwarmingselement
- M** Glasdeur
- N** Druippan (indien aanwezig)
- O** Grill
- P** Braadspit (indien aanwezig)
- Q** Draggers braadspit (indien aanwezig)

ZIJGELEIDERS

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



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 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.-jakobschelpen, 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, 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 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

1. 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.
2. Zonder het nodige toezicht mag het gebruik van dit apparaat door kinderen of onkundigen **niet worden toegestaan**.
3. Voor het gebruik, controleer of het apparaat tijdens het transport niet beschadigd werd.
4. Plaats het apparaat op een horizontaal vlak op een hoogte van minstens 85 cm, **buiten het bereik van kinderen**.
5. **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.**
6. Voor u de oven voor de eerste keer in gebruik neemt, verwijdt u het karton in de oven en de beschermingen, gebruiksaanwijzingen, plastic zakjes, enz.
7. 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.**
8. Voor het gebruik de accessoires zorgvuldig wassen.
9. 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.
10. Verplaats het apparaat niet als het in werking is.
11. 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.

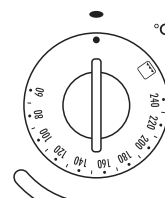
HOOFDSTUK 2 – GEBRUIK VAN DE OVEN EN TABEL MET BEREIDINGEN

2.1 - GEBRUIK VAN DE COMMANDO'S

• THERMOSTAAKNOOP (E)

Selecteer de gewenste temperatuur, als volgt:

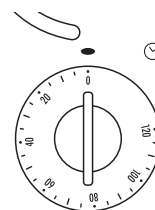
- **Om het voedsel warm te houden:** Thermostaatknop op stand 60°C.
- **Bij bereidingen in de oven:** Thermostaatknop van 60° C tot 240°C.
- **Voor gegrilde gerechten en bereidingen met het braadspit (indien aanwezig):** Thermostaatknop op de stand 



• AAN/UIT-KNOP EN TIMER (G)

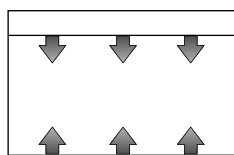
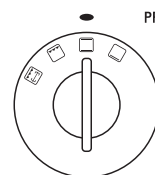
- **Om de oven aan te zetten en de bereidingstijd te programmeren:** De knop met de klok mee draaien tot aan de gewenste tijdsduur (max. 120 minuten). Als de ingestelde tijd verstreken is hoort u een geluidssignaal en schakelt de oven zichzelf automatisch uit.
- **Om de oven uit te zetten:** Zet de knop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



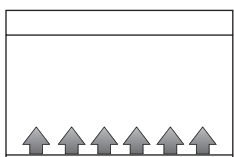
• FUNCTIEKEUZEKNOOP (H)

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



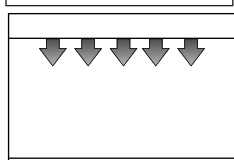
GEBRUIK OVEN EN WARM HOUDEN VOEDSEL

(alleen bovenste en onderste verwarmingselementen in werking)



DELICATE BEREIDINGEN

(alleen onderste verwarmingselement in werking)



GEBRUIK GRILL

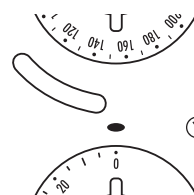


BRAADSPIT (INDIEN AANWEZIG)

(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.



Hoofdstuk 2 – gebruik van de oven en tabel met bereidingen

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 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

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 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	BEREIDINGSTIJDEN	POSITIE GRILL/DRUIPPAN	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.

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).

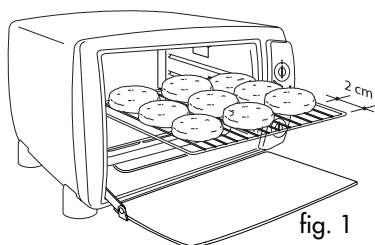


fig. 1

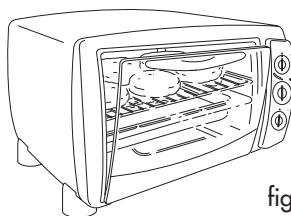


fig. 2

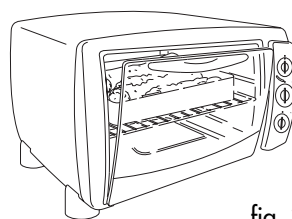


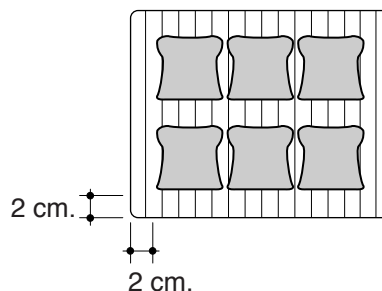
fig. 3



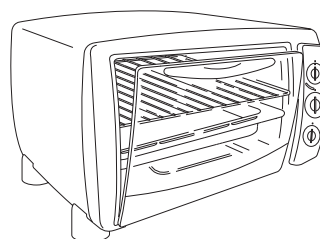
Bij reeds bereid voedsel dat alleen moet worden gratineerd, zet u de schotel rechtstreeks op de grill in de centrale geleider (2); de deur wordt op een kier gelaten, zoals geïllustreerd in fig. 3. Na de bereidingstijd geeft de oven een geluidssignaal weer; indien het gerecht klaar is vóór de afloop van 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

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

Hoofdstuk 2 – gebruik van de oven en tabel met bereidingen

• 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:**

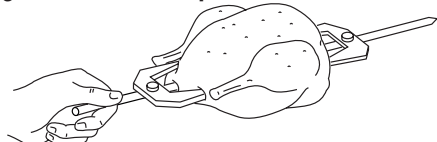


fig. 5

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).

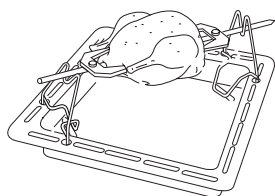


fig. 7

Plaats het braadspit op de steunen

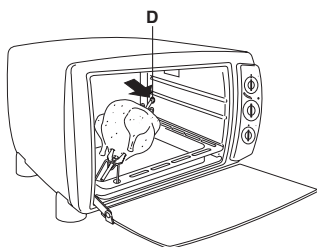


fig. 9

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

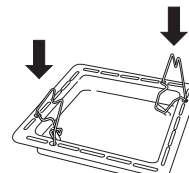


fig. 6

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

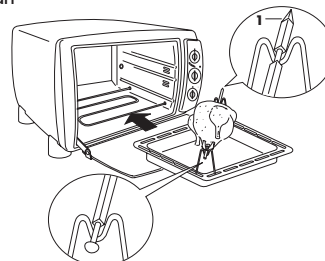


fig. 8

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.**

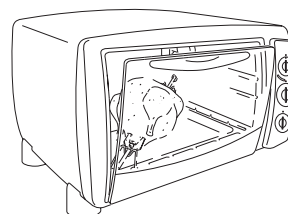


fig. 10

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 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 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 verwarmingselement (L) zakken door het naar boven en naar de rechterwand van de oven te trekken (zie fig. 10).

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



fig. 10

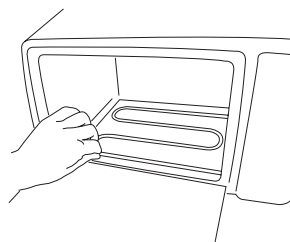


fig. 11

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.