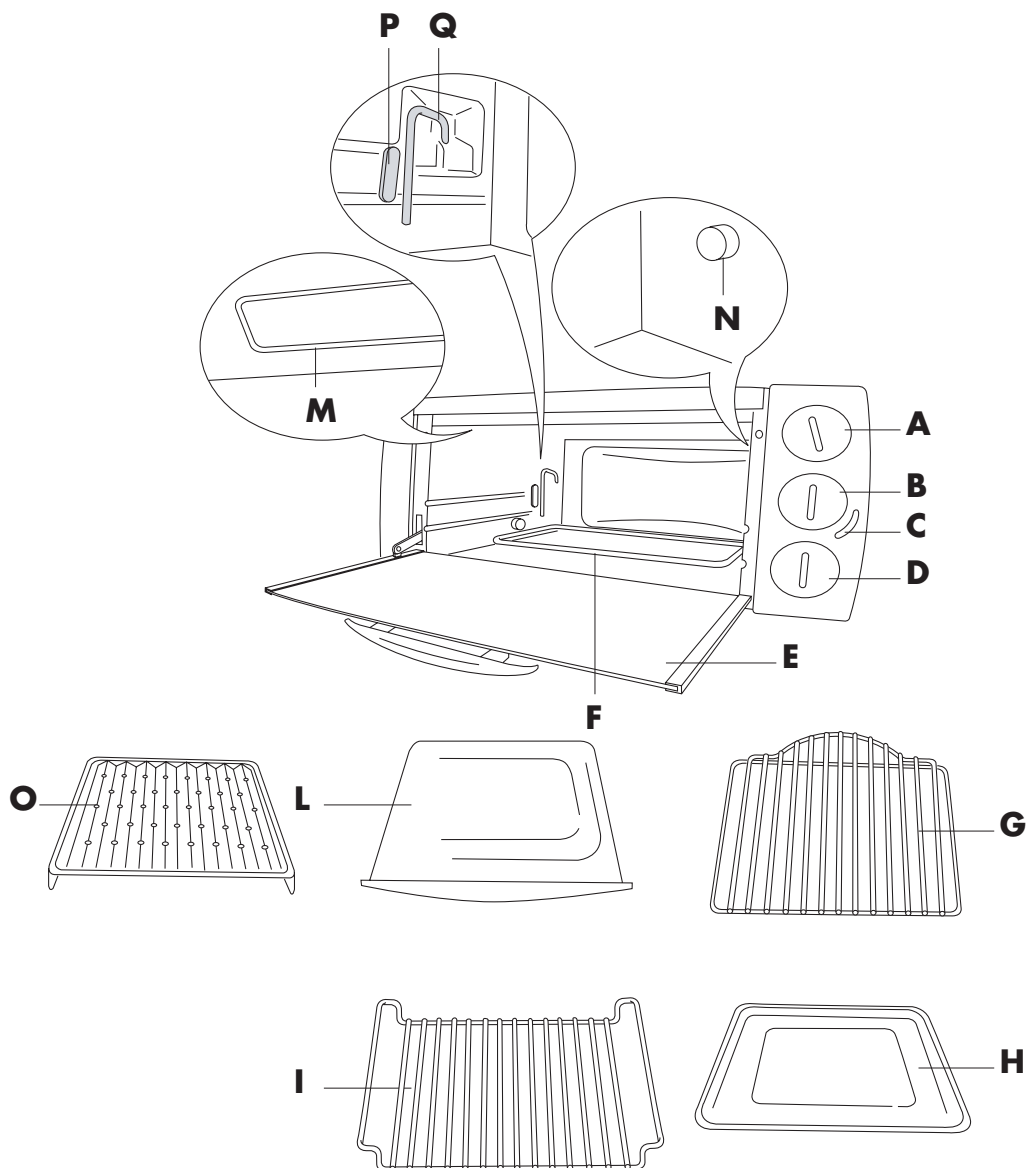


BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

- A thermostaatknop
- B timerknop
- C controlelampje
- D functiekeuzeknop
- E glazen deur
- F onderste weerstand
- G plat rooster
- H lekplaat

- I profielrooster (indien aanwezig)
- L kruimellade
- M bovenste weerstand
- N binnenverlichting (indien aanwezig)
- O dieet rooster (indien aanwezig)
- P rubberen dopje (indien aanwezig)
- Q hendel invoering/verwijdering rooster (indien aanwezig)

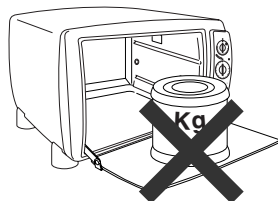


BELANGRIJKE WAARSCHUWINGEN

- **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.

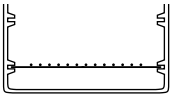
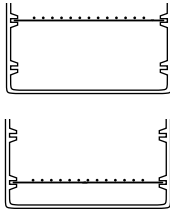
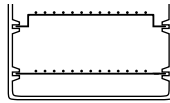
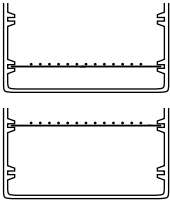
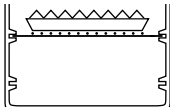
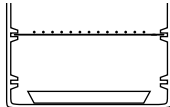
LET OP: Het apparaat uit de verpakking halen en controleren of de deur intact is. Aangezien de deur in glas is en dus kan breken, wordt aangeraden over te gaan tot de vervanging, in aanwezigheid van zichtbare splijting en wanneer het glas zichtbaar gespleten of gekrast is. Tijdens de werking, het gebruik, 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.

- **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 elektriciteits snoer beschadigd is
 - Het apparaat gevallen is, zichtbare schade vertoont of niet goed werkt
- In dergelijke gevallen en om risico's te vermijden, wordt het apparaat naar het dichtstbijzijnde Servicecentrum gebracht.
- Laat het elektriciteits snoer 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 elektriciteits snoer waarmee het apparaat geleverd werd.
- Om elektrische schokken te voorkomen, wordt het elektriciteits snoer, 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 oven staat.
- Brood is een voedingswaar dat vlam kan vatten. Controleer de oven 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.
- Wanneer het stroomsnoer beschadigd is, wordt het vervangen door de fabrikant of zijn technische dienst, of in ieder geval door een persoon met gelijkaardige bekwaamheid, teneinde elk risico te vermijden.



Bewaar deze gebruiksaanwijzingen

SAMENVATTENDE TABEL

Programma	Stand functiekeuzeknop	Stand therm ostaatknop	Positie rooster en accessoires	Opmerkingen/Tips
Ontdooien (*)				-
Delicate bereidingen		60°-230°		-
Het voedsel warm houden		60°		-
Geventileerde oven (*)		60°-230°		Ideaal voor lasagne, vlees, pizza, taarten in het algemeen, etenswaren die aan de buitenkant krokant (of gegratineerd) moeten zijn en brood. Voor het gebruik van de accessoires, zie de tips in de relatieve tabel op pag. 38.
				Deze functie is ook ideaal voor bereidingen op twee niveaus tegelijk. Voor tips, zie pag. 40.
Traditionele oven		60°-230°		Ideaal voor het klaar- maken van gevulde groentes, vis, cakejes en klein gevogelte. Voor het gebruik van de accessoires, zie de relatieve tabel op pag. 39.
Grill			 Indien uw oven voorzien is van het diëtisch rooster  Indien uw oven niet voorzien is van het diëtisch rooster	Ideaal om op traditio- nele wijze te rooste- ren: hamburgers, worstjes, spiesjes, brood, enz.

(*) alleen sommige modellen

GEBRUIK VAN DE BEDIENINGEN

Thermostaatknop (A)

Selecteer de gewenste temperatuur, op de volgende wijze:

- Om te ontdooien (*) (zie pag. 38):Thermostaatknop in de stand "•".
- Om het voedsel warm te houden (zie pag. 38): ...Thermostaatknop in de stand "60°C".
- Voor bereidingen in de geventileerde oven (*)
of traditionele oven (zie pag. 38-39):Thermostaatknop van "60°C" op "230°C".
- Om te roosteren (zie pag. 40):Thermostaatknop in de stand "▼▼▼".

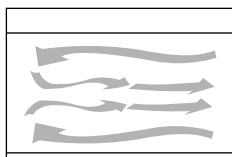
Timerknop (B)

- Om de bereidingsduur te programmeren:Draai de knop in wijzerzin om de gewenste bereidingstijd in te stellen (max. 120 minuten); wanneer de ingestelde tijd verlopen is, is een geluidssignaal hoorbaar (*) en schakelt de oven automatisch uit.
- Om de oven uit te schakelen:Zet de knop in de stand "0".

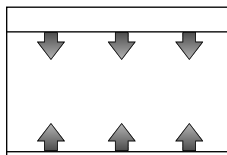
Voor bereidingsduren van minder dan 20 minuten, draai eerst de timerknop helemaal op het einde en breng hen dan in de gewenste stand.

Funcțiekeuzeknop (D)

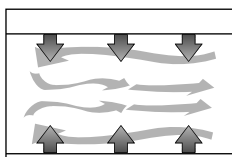
Met deze knop worden de verschillende bereidingsfuncties geselecteerd:



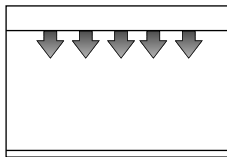
 **ONTDOOIEN (*)**
(alleen ventilatie)



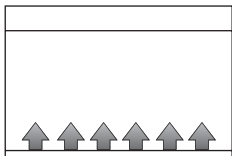
 **BEREIDING IN TRADITIONELE OVEN, VOEDSEL WARM HOUDEN**
(alleen bovenste en onderste weerstand)



 **BEREIDING MET GEVENTILEERDE OVEN (*)**
(bovenste weerstand, onderste weerstand en ventilatie)



 **GRILL**
(alleen bovenste weerstand op het maximaal vermogen)



 **DELICATE BEREIDINGEN**
(alleen onderste weerstand)

Controlelampje (C)

Het controlelampje brandt om aan te geven dat de oven in werking is.

Binnenverlichting oven (N) (*)

Wanneer de oven in werking is, blijft het lampje in de oven branden.

Om het lampje te vervangen, als volgt te werk gaan: haal de stekker uit het stopcontact, schroef het beschermend glaasje los en vervang het lampje door een lampje van hetzelfde type (bestand tegen hoge temperaturen). Herplaats tenslotte het beschermend glaasje.

(*) alleen sommige modellen

GEBRUIK VAN DE OVEN

Algemene tips

- Voor de bereidingen met geventileerde oven, traditionele oven en grill, is het raadzaam de oven gedurende 5 minuten voor te verwarmen op de gewenste temperatuur, teneinde betere resultaten te bekomen.
- De bereidingstijden zijn afhankelijk van de kwaliteit van de producten, de kwaliteit van de etenswaren en de persoonlijke smaak. De tijden aangeduid in de tabel zijn louter indicatief en houden geen rekening met de tijd die nodig is om de oven voor te verwarmen.
- Voor de bereiding van diepgevroren etenswaren, raadpleeg de tijden aangeduid op de verpakking van de producten.

Systeem invoering/verwijdering rooster (*)

Indien de oven voorzien is van een hendel voor de invoering/verwijdering van het rooster, de volgende eenvoudige aanwijzingen in acht nemen:

- **Om het rooster in te voeren:** duw het rooster in de oven, tot voorbij het rubberen dopje op de linkerwand van de oven (u moet een klik horen). Sluit de ovendeur, waarbij het rooster automatisch naar binnen schuift.
- **Om het rooster te verwijderen:** open de ovendeur (het rooster komt automatisch enkele cm naar buiten), neem het rooster vast en trek het naar u toe met behulp van een ovenwant.

Ontdooien (*)

Om op correcte wijze en in weinig tijd te ontdooien:

- Draai de functiekeuzeknop (D) in de stand .
- Draai de thermostaatknop (A) in de stand "•".
- Draai de timerknop (B) op de gewenste duur.
- Schuif de platte rooster (G) over de onderste geleider en plaats er een lage schotel op met de te ontdooien etenswaren. Doe de ovendeur dicht.

Voorbeeld: 1 kg vlees 80-90 minuten zonder om te draaien.

Delicate bereidingen

Aangewezen voor gebakjes en taarten met glazuur. Er worden ook uitstekende resultaten bekomen voor het afwerken van de bereiding van etenswaren of voor bereidingen waarbij vooral warmte langs onder vereist is.

- Schuif de rooster (met een ovenschaal) op de onderste geleider, zoals geïllustreerd in de figuur op pagina 36.
- Draai de functiekeuzeknop (D) in de stand .
- Selecteer de gewenste temperatuur met behulp van de thermostaatknop (A).
- Draai de timerknop (B) op de gewenste duur. Na afloop van de ingestelde bereidingsduur is een geluidssignaal hoorbaar; indien de bereiding voltooid is vóór het einde van de ingestelde duur, wordt de timerknop (B) handmatig in de stand "0" gebracht.

Het voedsel warm houden

- Draai de thermostaatknop (A) in de stand "60°C".
- Draai de functiekeuzeknop (D) in de stand .
- Draai de timerknop (B) op de gewenste duur.
- Schuif de platte rooster (G) over de onderste geleider en plaats er de schaal met het voedsel op.

Het is raadzaam het voedsel niet te lang in de oven te laten, zodat het niet te veel uitdroogt.

Bereiding met geventileerde oven (*)

Deze functie is ideaal voor de bereiding van pizza, lasagne, gegratineerde pastagerechten, vlees- of visgerechten (uitgezonderd klein gevogelte), braadaardappelen, taarten in het algemeen en brood. De functie is overigens geschikt voor bereidingen op twee niveaus tegelijk, zelfs wanneer het verschillende etenswaren betreft. Ga als volgt te werk:

- Schuif de platte rooster (G) in de positie aangegeven in de tabel.
- Draai de functiekeuzeknop (D) in de stand .
- Selecteer de gewenste temperatuur met behulp van de thermostaatknop (A).
- Draai de timerknop (B) op de gewenste duur.
- Na de oven 5 minuten te hebben voorverwarmd, de etenswaren inbrengen.

(*) alleen sommige modellen

Programma	Thermostaatknop	Bereidingstijden	positie rooster	Opmerkingen en tips
Gegratineerde macaroni 1 Kg.	230°	20 min.	onder	Draai de ovenschaal halverwege de bereiding
Lasagne 1 kg.	230°	20 min.	"	Gebruik een ovenschaal en draai na 10 minuten om
Pizza 500 g	225°	17 min.	"	Gebruik de lekplaat
Kip 1 kg.	200°	70-80 min.	"	Gebruik de lekplaat en draai om na ongeveer 38 min.
Varkensgebraad 900 g	200°	70 min.	"	Gebruik de lekplaat en draai om na ongeveer 35 min.
Gehaktbrood 650 g	180°	55 min.	"	Gebruik de lekplaat en draai om na ongeveer 30 min.
Braadaardappelen 500 g	200°	50 min.	"	Gebruik de lekplaat en roer 2 keer om
Fruittaart 700 g	180°	40 min.	"	Gebruik de lekplaat
Strüdel 1 kg	180°	40 min.	"	Gebruik de lekplaat
Notentaart 800 g	180°	35 min.	"	Gebruik een taartvorm
Zandkoekjes 100 g	180°	14 min.	"	Gebruik de lekplaat
Brood 500 g	200°	25 min.	"	Gebruik de ingevette lekplaat

Bereiding met traditionele oven

Deze functie is ideaal voor alle visgerechten, gevulde groentes, desserts op basis van opgeklopt eiwit en gebakjes die lange baktijden nodig hebben (langer dan 60 min.). Ga als volgt te werk:

- Schuif de rooster in de positie aangegeven in de tabel.
- Draai de functiekeuzeknop (D) in de stand .
- Selecteer de gewenste temperatuur met behulp van de thermostaatknop (A).
- Draai de timerknop (B) op de gewenste duur.
- Na de oven 5 minuten te hebben voorverwarmd, de etenswaren inbrengen.

Programma	Thermostaatknop	Bereidingstijden	positie rooster	Opmerkingen en tips
Kwartels (3)	230°	44 min.	onder	Gebruik de lekplaat en draai om na 24 minuten.
Forel 500g	200°	35 min.	"	Gebruik de lekplaat en draai om na 16 minuten.
Gevulde calamares 450g	200°	30 min.	"	Gebruik een ovenschaal en draai om halverwege de bereiding.
Gegratineerde tomaten 550g	200°	40 min.	"	Gebruik de ingevette lekplaat en draai om na 20 minuten.
Courgettes gevuld met tonijn 750g	200°	40 min.	"	Gebruik de lekplaat; olie, tomaten en water aanbrengen; de lekplaat na 20 minuten omdraaien.
Plum cake 1 kg	180°	75 min.	"	Gebruik een bakvorm en draai halverwege de bereidingstijd om.
Schuimpjes	120°	50 min.	"	Gebruik de ingevette lekplaat. Laat minstens 1 dag rusten alvorens op te dienen.

Bereiding met grill

- Schuif de platte rooster (G) op de bovenste geleider.
- Draai de functiekeuzeknop (D) in de stand .
- **Indien uw oven voorzien is van het diëtisch rooster (O):** leg het te roosteren voedsel op het diëtisch rooster (O) op de lekplaat (H) en plaats het geheel op het plat rooster (G).
- Indien uw oven niet voorzien is van het diëtisch rooster (O): leg het voedsel rechtstreeks op het plat rooster (G) (de lekplaat (H) wordt op de onderste weerstand geplaatst, om het druppelend vet op te vangen).
- Sluit de deur
- Draai de timerknop (B) op de gewenste duur.

Programma	Thermostaatknop	Bereidingstijden	positie rooster	Opmerkingen en tips
Varkenskarbonade (2)	▼▼▼	26 min.	boven	Draai om na 14 minuten.
Worstjes (3)	"	20 min.	"	Draai om na 11 minuten
Verse hamburgers (2)	"	25 min.	"	Draai om na 13 minuten.
Worst (4)	"	26 min.	"	Draai om na 14 minuten.
Spiesjes 500g	"	26 min.	"	Draai om na 8, 15 en 21 minuten.
Geroosterd brood (4 sneden)	"	9 min.	"	Draai om na 6 minuten.

NB: Om brood te roosteren hoeft de lekplaat niet geplaatst te worden.

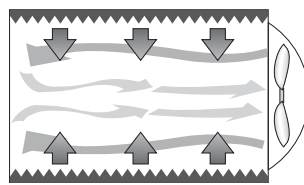
Bereiding op 2 niveaus tegelijk met geventileerde oven (*)

Met de geventileerde oven is het mogelijk op 2 niveaus tegelijk te bereiden, zelfs al gaat het om verschillende etenswaren.

De warmte afgegeven door de 2 weerstanden wordt verspreid in de oven, door middel van de lucht die door de ventilator wordt rondgestuurd.

Op die manier bereikt de warmte **op gelijkmatige wijze en snel** elk deel van de oven; de lucht in de oven is heel droog, zodat geuren en smaken niet vermengd worden.

bovenste weerstand



onderste weerstand

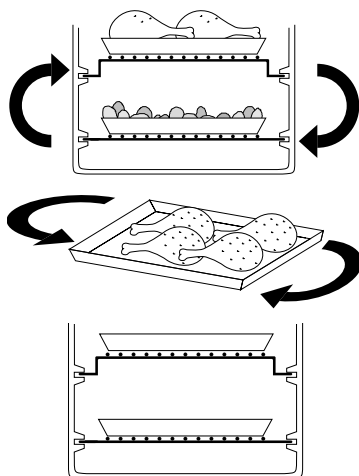
Om etenswaren te bereiden op twee niveaus tegelijk, volstaat het de volgende eenvoudige regels in acht te nemen:

1. De bereidingstijden voor voedsel dat tegelijk wordt klaargemaakt zijn langer.
2. Ongeveer halverwege de bereiding worden beide lekplaten **verwisseld**, waarbij de onderste bovenaan en de bovenste onderaan geplaatst wordt.

Vergeet ook niet de lekplaten zelf een halve toer te draaien.

Opmerking: de roosters worden geplaatst zoals geïllustreerd in de figuur hiernaast.

(*) alleen sommige modellen



REINIGING EN ONDERHOUD

Een frequent onderhoud voorkomt het ontstaan van rook en vieze geurtjes tijdens de bereiding. Laat geen vet ophopen in de oven.

Vóór elke reinigings- of onderhoudsbeurt, trek de stekker uit het stop-contact en laat het apparaat afkoelen.

Maak de deur, de binnenste onderdelen en de gelakte of geverniste oppervlakken schoon met een oplossing die reinigingsproduct bevat; droog goed af.

Voor de schoonmaak van de binnenkant van de oven, worden nooit producten gebruikt die het aluminium aantasten (spuitbussen). Kras de wanden niet met puntige of scherpe voorwerpen.

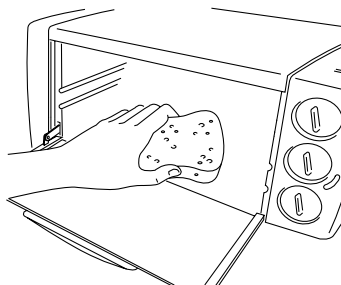
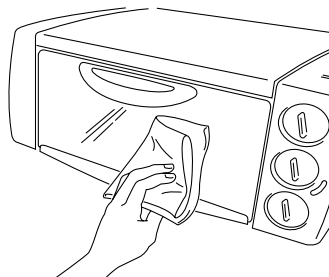
Gebruik voor de schoonmaak van de buitenkant altijd een vochtige spons.

Vermijd het gebruik van schurende producten die de laklaag kunnen beschadigen.

Let op dat er geen water of vloeibare zeep in de openingen bovenaan de oven sijpelen.

Dompel het apparaat nooit onder in water; niet afwassen onder een waterstraal.

Alle accessoires worden gewassen met de hand of in de vaatwasmachine.



Indien de oven voorzien is van een kruimellade:

Haal de lade van de bodem (figuur hiernaast); was hem met de hand.

Indien het vuil hardnekkig is, de lade spoelen met een warm zeepsop en zonodig voorzichtig op wrijven zonder te krassen.

