

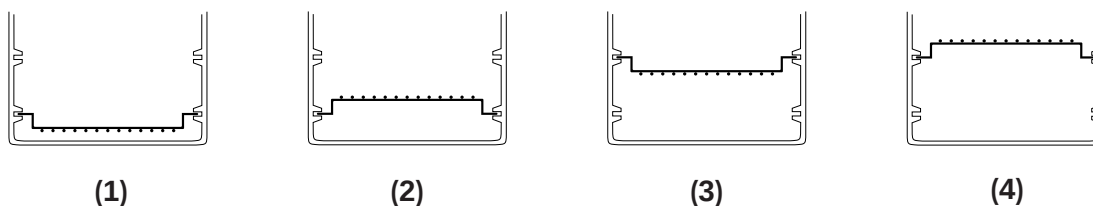
BESCHRIJVING

- A** Bovenste verwarmingselement
B Ovenverlichting (*)
C Thermostaatknop
D Functiekeuzeknop
E Controlelampje
D Onderste verwarmingselement

- F** Uittrekbare kruimelopvangplaat
G Ovenplaat (*)
I Dieetrooster (*)
L Druipplaat
M Grill
N Handgreep voor grill (*)

(*) Niet voor alle modellen

CORRECTE POSITIES VAN DE GRILL



OVERZICHTSTABEL

Programma	Stand keuzeknop functies (D)	Stand thermostaatknop (C)	Positie grill en accessoires	Opmerkingen / Adviezen
Warmhouden van voedsel		60°	 Pos. 2	—
Bereiding in de oven		100° - 270°	 Pos. 1 Pos. 2 Pos. 3	Ideaal voor alle soorten voedsel die in de oven moeten worden bereid (lasagna, vlees, alle soorten taarten, vis, gevogelte). De stand 3 van de grill is in het bijzonder geschikt voor de bereiding van koekjes en gebak.
Bereiding op de grill		270°	 Pos. 4	Ideaal voor alle bereidingen op de grill: hamburgers, worstjes, spiezen, geroosterd brood. De druipplaat moet op het onderste verwarmingselement worden gezet.

TECHNISCHE EIGENSCHAPPEN

Bedrijfsspanning	zie plaatje met eigenschappen
Maximaal opgenomen vermogen	zie plaatje met eigenschappen
Buitenste afmetingen (BxDxH)	mm 427x330x223
Binnenste afmetingen (BxDxH)	mm 307x265x156
Ovenvolume	l 12,5

ENERGIEVERBRUIK (NORM CENELEC HD 376)

Voor het bereiken van 200° C.....kW 0,1

Voor handhaving van 200°C gedurende een uurkW 0,5

TotaalkW 0,6

Deze apparaat overeenkomst met de EG richtlijn 89/336 met betrekking op het elektromagnetische samenvangen.

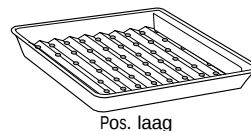
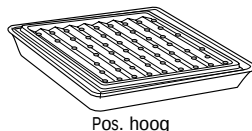
De materialen en de voorwerpen waarvan de bedoeling is dat zij in contact komen met voedingsmiddelen zijn conform aan de voorschriften van de richtlijn EEG 89/109.

BELANGRIJKE OPMERKINGEN

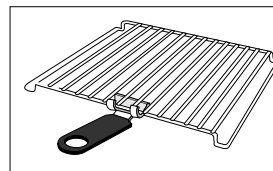
1. Deze oven is ontworpen voor het bereiden van voedsel. Hij mag niet voor andere doeleinden worden gebruikt, en mag op geen enkele wijze worden gewijzigd of worden.
2. Controleer vóór het gebruik of het apparaat geen beschadigingen heeft opgelopen tijdens het transport.
3. Plaats het apparaat op een horizontaal vlak op een hoogte van tenminste 85 cm, **buiten bereik van kinderen.**
4. **Tijdens de werking worden de metalen delen en het glas heet:** raak alleen de knoppen en de plastic handgrepen wanneer U het apparaat gebruikt.
5. Voordat U de stekker in het stopcontact steekt, moet U controleren of:
 - de netspanning overeenstemt met de waarde die wordt aangegeven op het plaatje met technische eigenschappen, dat onder het apparaat zit;
 - het stopcontact een minimum vermogen van 10A heeft, en voorzien is van een geschikte aarding: **de Fabrikant wijst iedere aansprakelijkheid af in geval deze regel ter voorkoming van ongevallen niet in acht zou worden genomen.**
6. Was alle accessoires met zorg af voor het gebruik.
7. Voordat U de oven voor het eerst gebruikt, moet hij leeg functioneren met de thermostaat op het maximum gedurende tenminste 15 minuten, om de geur van "nieuw" en een beetje rook, veroorzaakt door de aanwezigheid van beschermende stoffen die op de verwarmingselementen zijn aangebracht voor het transport, te doen verdwijnen. Tijdens deze operatie moet de ruimte worden gelucht.
8. Vervoer het apparaat nooit terwijl het in werking is.
9. Bij vervanging, alleen voedingskabels in gummi H05RRF volgens de voorgeschreven normen gebruiken, met dezelfde doorsnede zoals aangegeven op de bij de uitrusting behorende kabel.

OPTIONELE ACCESSOIRES

- **DRUIPLAAT (L):** moet boven het rooster worden geplaatst. Kan ook worden gebruikt voor het bereiden van vloeibare voedingsmiddelen. In de grillfunctie ▼▼▼ moet hij op het onderste verwarmingselement (F) worden gezet, om de vetdruppels op te vangen.
- **OVENPLAAT (H):** moet direct boven de grill worden geplaatst. Onmisbaar voor het bakken van koekjes en gebak.
- **DIEETGRILL (I):** kan op twee manieren in de plaat worden gezet.



- **HANDGREEP VOOR DE GRILL (N):** een praktische hulp om het rooster weg te halen wanneer dat warm is.



- **OVENVERLICHTING (B):** wanneer de oven in werking is, brandt de lamp in de oven altijd. Het lampje moet als volgt worden vervangen: trek de stekker uit het stopcontact, draai het beschermglas los en vervang het doorgebrande lampje met een lampje van dezelfde soort (bestand tegen hoge temperaturen), en monteer daarna het beschermglas weer.

GEbruik VAN DE BEDIENINGEN

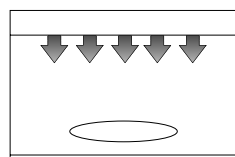
• Thermostaatknop (C)

Kies de gewenste temperatuur, op deze wijze:

- Voor het warmhouden van voedsel: Thermostaatknop in de stand 60.
- Voor bereiding met de traditionele oven: Thermostaatknop tussen 100°C en 270°C.
- Voor alle soorten grillbereidingen: Thermostaatknop in de stand 270°C.

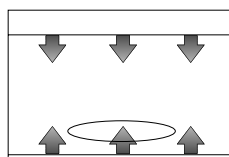
• Functiekeuzeknop (D)

Met deze knop kunnen de beschikbare functies voor Uw bereidingen worden gekozen, en wel:



 **GRILL**

(alleen bovenste verwarmingselement in werking op het maximale vermogen)



 **BEREIDING MET TRADITIONELE OVEN; WARMHOUDEN VAN VOEDSEL**

(bovenste en onderste verwarmingselement in werking)

• Controlelampje (E)

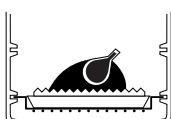
Het brandende lampje geeft aan dat de oven aan het opwarmen is, wanneer het uitgaat betekent dat, dat de oven de ingestelde temperatuur heeft bereikt.

GEbruik VAN DE OVEN

• Algemene adviezen

- Bij de bereidingen met de traditionele oven en grill, is het aan te raden de oven steeds op de gekozen temperatuur op te warmen, om een zo goed mogelijk resultaat te behalen.
- De bereidingstijden houden verband met de kwaliteit van de producten, van de temperatuur van het voedsel en van de persoonlijke smaak. De in de tabel aangegeven tijden zijn indicatief en aan variaties onderhevig, en houden geen rekening met de tijd die nodig is om de oven voor te verwarmen.
- Voor het bereiden van diepvriesprodukten moeten de op de verpakking geadviseerde tijden worden aangehouden.

BELANGRIJK



Indien Uw oven ook een dieetgrill heeft:

adviseren wij kip, vlees en klein gevogelte direct op de dieetgrill, die op de druipplaat gezet is (zie fig. hiernaast), te bereiden, om te vermijden dat er vet op de bodem van de oven en op de wanden druipt. Zie de volgende paragrafen voor verdere details.

• Warmhouden van voedsel

- Zet de functiekeuzeknop in de stand .
 - Draai de thermostaatknop in de stand 60 totdat het controlelampje (E) gaat branden.
 - Breng de grill aan zoals aangegeven in de tabel op pag. 23 en zet het bord met voedsel er bovenop.
- Het wordt geadviseerd het voedsel nooit lange tijd in de oven te houden, want dan zou het erg kunnen uitdrogen.

• **Bereiding in de oven**

- Breng de grill op de positie aan die wordt aangegeven in de tabel op pag. 23.
- Draai de functiekeuzeknop in de stand .
- Kies de gewenste temperatuur door aan de thermostaatknop (C) te draaien.
- Wacht tot de oven de gekozen temperatuur heeft bereikt (wanneer het controlelampje uitgaat), en zet vervolgens het voedsel in de oven.

Recepten/Hoeveelheden	Thermostaatknop	Tijd	Grillstand	Opmerkingen en adviezen
Pizza (500 gr)	270°	15'÷18'	2	Gebruik een goed ingevette druiplaat
Brood (500 gr)	270°	22'÷26'	2	Gebruik een met olie ingevette druiplaat
Lasagna (1 kg)	200°	18'÷22'	2	Gebruik een vuurvaste schaal, draaien na 10'
Gegratineerde macaroni (1 kg)	200°	18'÷22'	2	Gebruik een vuurvaste schaal, draaien na 10'
Kip (1 kg)	200°	70'÷80'	1	Omdraaien op de helft van de bereidingstijd
Varkensgebraad (1 kg)	200°	70'÷80'	1	Omdraaien op de helft van de bereidingstijd
Kwartels (3 st.)	200°	40'÷45'	1	Omdraaien op de helft van de bereidingstijd
Grote gehaktbal (650 gr)	200°	45'÷50'	2	Omdraaien op de helft van de bereidingstijd
Konijn (800 gr)	200°	50'÷60'	2	Omdraaien op de helft van de bereidingstijd
Forel (500 gr)	180°	30'÷35'	2	Gebruik 1 druiplaat, draaien op de helft van de bereidingstijd
Gegratineerde vis (4 filets)	180°	18'÷22'	2	Gebruik 1 druiplaat, draaien op de helft van de bereidingstijd
Wijting in de oven (4 schijven)	180°	25'÷30'	2	Gebruik 1 druiplaat, draaien op de helft van de bereidingstijd
Goudbrasem in aluminiumfolie (600 gr)	180°	35'÷40'	2	Gebruik 1 druiplaat, draaien op de helft van de bereidingstijd
Gegratineerde tomaten (4 middelgrote)	180°	40'÷45'	2	Gebruik 1 met olie ingevette druiplaat
Gevulde courgettes (2, in helften)	180°	45'÷50'	2	Gebruik 1 druiplaat, draaien op de helft van de bereidingstijd
Gegratineerde bloemkool (800 gr)	200°	18'÷20'	2	Gebruik 1 druiplaat
Aardappels in de oven (500 gr)	200°	35'÷40'	2	2-3 maal omdraaien gedurende het garen
Cake	160°	85'÷90'	1	Gebruik een rechthoekige bakvorm, draaien op de helft van de bereidingstijd
Koekjes (zandkoekjes)	170°	15'÷18'	3	Gebruik 1 druiplaat en 1 ovenplaat, na 9' draaien.
Vruchtenzandtaart	160°	40'÷45'	2	Gebruik 1 druiplaat, draaien op de helft van de bereidingstijd
Apfelstrudel	160°	35'÷40'	2	Gebruik 1 druiplaat, draaien op de helft van de bereidingstijd
Moscovisch gebak	160°	25'÷30'	2	Gebruik 1 taartvorm, draaien op de helft van de bereidingstijd

Opmerking: Indien de oven er mee is uitgerust, verdient het de voorkeur de bijgeleverde accessoires te gebruiken (bakplaat, dieetgrill en druiplaat).

• Bereiding met grill

- Breng het rooster aan in positie 4 en de druiplaat op het onderste verwarmingselement. Het wordt aangeraden 2 bekers water in de druiplaat te gieten, om rook en vervelende luchtjes, die veroorzaakt worden door aanbrandend vet, te vermijden, en om het schoonmaken te vergemakkelijken.
- Draai de functiekeuzeknop in de stand .
- Verwarm de oven gedurende 8-10 minuten voor.
- Zet het voedsel erin.

Recepten/hoeveelheden	Thermostaat-knop	Tijd	Grillstand	Opmerkingen en adviezen
Varkenskarbonade (2)	270°	19 min.	4	Omdraaien na 11 min.
Worstjes (3)	270°	10 min.	4	Omdraaien na 6 min.
Verse hamburgers (2)	270°	13 min.	4	Omdraaien na 7 min.
Saucijzen (4)	270°	20 min.	4	Omdraaien na 11 min.
Spiezen 500 gr.	270°	26 min.	4	Omdraaien na 8, 15 en 21 min.
Geroosterd brood (4 sneden)	270°	2 min.	4	Omdraaien na 1 min. (★)

(★): Voor het roosteren van brood hoeft geen druiplaat te worden aangebracht.

REINIGING

- Een regelmatige reiniging voorkomt dat er rookvorming optreedt en zich vervelende luchtjes tijdens de bereiding vormen.
- Trek altijd de stekker uit het stopcontact, voordat U het apparaat gaat schoonmaken.
- **Dompel het apparaat nooit onder in water; maak hem niet schoon onder een waterstraal.**
- Rooster, druiplaat en dieetgrill kunnen als gewone vaat worden schoongemaakt, zowel met de hand als in de vaatwasmachine.
- Voor het schoonmaken van de buitenste oppervlakken moet altijd een vochtige spons worden gebruikt. Gebruik geen schuurmiddelen, die de verf zouden kunnen beschadigen. Let op dat er geen water of vloeibare zeep in de sleuven bovenop de oven loopt.
- Voor het schoonmaken van de aluminium binnenkant van de oven mogen nooit produkten worden gebruikt die het aluminium kunnen aantasten (schoonmaakmiddelen in spuitbussen) en krab de wanden niet af met scherpgepunte of snijdende voorwerpen.

ZELFREINIGENDE OVEN

De wanden van de oven zijn bedekt met microporeuze antivetlak, die de spetters opneemt en verwijdt die tijdens de bereiding worden gevormd. Teneinde de zelfreinigende werking van de lak steeds te behouden, is het beter om voor de reiniging ervan geen schuurmiddelen te gebruiken.

Wanneer de gelakte wanden erg vuil zijn met vet, kunnen ze eerst met een vochtige spons worden schoongemaakt en moet de oven vervolgens leeg (zonder voedsel) worden verwarmd op 270°C gedurende ongeveer twee uur. Wacht tot de oven is afgekoeld, en neem hem vervolgens weer uit met een vochtige spons.

GARANTIE

Indien de garantie is afgedrukt op de verpakking, moet deze worden uitgeknipt, geheel worden ingevuld en bewaard worden met het aankoopbewijs, waaruit de verkoopdatum blijkt. Deze moet worden getoond aan de technicus op het moment dat er reparatie nodig is.