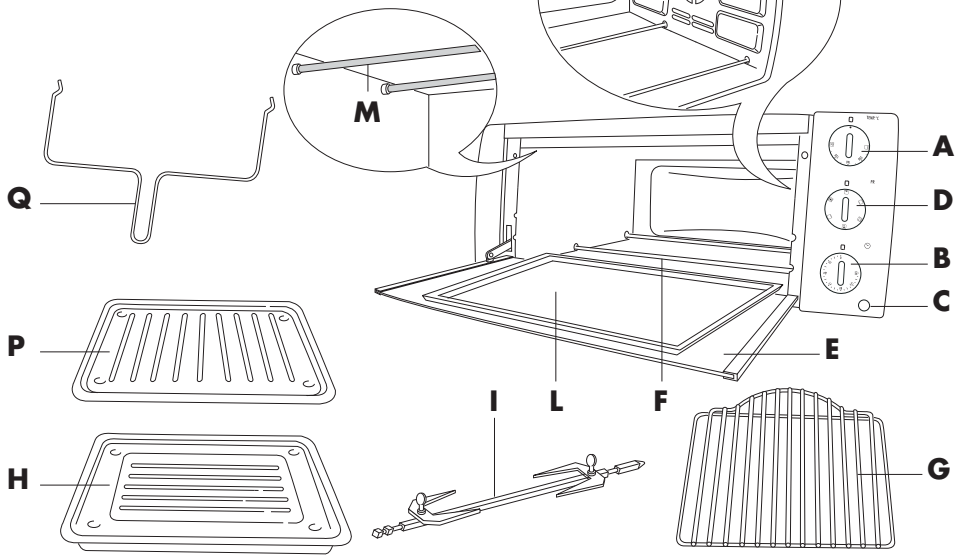


BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

- A Thermostaatknop
- B Timerknop
- C Controlelampje
- D Functiekeuzeknop
- E Glazen deur
- F Onderste weerstand
- G Rooster
- H Lekplaat
- I Braadspit (indien aanwezig)
- L Krui mellade
- M Bovenste weerstand
- N Binnenverlichting (indien aanwezig)
- O Gat voor braadspit (indien aanwezig)
- P Dieetrooster (indien aanwezig)
- Q Handgreep draaispit (indien aanwezig)



TECHNISCHE KENMERKEN

Voedingsspanning.....zie identificatieplaatje
 Maximaal opgenomen vermogen.....zie id

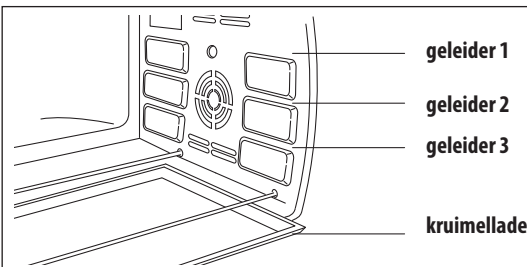
ENERGIEVERBRUIK (norm CENELEC HD 376)

Om 200° C te bereiken0,09 KWh

Om 200° C één uur in stand te houden0,58 KWh

Totaal0,67 KWh

Dit apparaat is conform de Europese Richtlijn 2004/108/EG inzake de Elektromagnetische compatibiliteit en het Europees reglement nr. 1935/2004 van 27/10/2004 inzake de materialen die in contact komen met voedingsmiddelen.



Om borg te staan voor de correcte werking van het apparaat en altijd optimale resultaten te bekommen, moet de krui mellade (L) ALTIJD onderaan in de oven geschoven worden.

BELANGRIJK

- **Lees aandachtig alle gebruiksaanwijzingen alvorens het apparaat te gebruiken. Bewaar deze gebruiksaanwijzingen**
- 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.
- Het apparaat moet op een afstand van minstens 20 cm worden geplaatst t.o.v. het stopcontact waarop het wordt aangesloten.
- 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.**



- De toegankelijke onderdelen kunnen zeer heet worden tijdens het gebruik. Houd kinderen uit de buurt van de oven.
- Deze toepassing kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door mindervaliden of personen zonder ervaring of kennis indien ze onder toezicht staan of instructies krijgen hoe de toepassing veilig te gebruiken en de risico's die hiermee verbonden zijn begrijpen. Kinderen mogen niet met de toepassing spelen. Schoonmaak en gebruikersonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan. Hou de toepassing en het koord buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- 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 elek-

tricitessnoer, 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 demonteer; 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.**
- Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrappers om de glazen deur van de oven te reinigen, omdat deze het oppervlak kunnen beschadigen en breken.
- Het apparaat mag niet werken door middel van een externe timer of een apart systeem voor afstandsbediening.
- Het apparaat moet met de achterkant tegen de wand worden gezet en ook in deze stand werken.
- Dit apparaat is uitsluitend voor huishoudelijk gebruik bedoeld. Gebruik in de volgende ruimten/situaties is niet voorzien: ruimten ingericht als keuken voor het personeel van winkels, kantoren en andere werkzones, vakantieberoederijen, hotels, motels en andere logiesgelegenheden, kamerverhuurders.

Verwerking van het apparaat



Krachtens de Europese richtlijn 2002/96/EG mag het apparaat niet samen met het huishoudelijke afval worden verwerkt, maar moet het naar een officieel inzamelcentrum gebracht worden.

SAMENVATTENDE TABEL




Programma	Stand functiekeuze-knop	Stand thermostaatknop	Positie rooster en accessoires	Opmerkingen/Tips
Ontdooien (alleen sommige modellen)		•		1 2 3 Leg het voedsel rechtstreeks op de rooster die op de geleider 2 geschoven wordt.
Delicate bereidingen		100°C-200°C		1 2 3 Gebruik de lekplaat rechtstreeks op de onderste geleider 3.

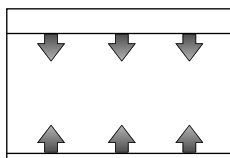
Programma	Stand functiekeuzeknop	Stand thermostaatknop	Positie rooster en accessoires	Opmerkingen/Tips
Het voedsel warm houden				Kies deze functie om het voedsel warm te houden. Laat het voedsel niet langer dan een uur in de oven en gebruik deze functie niet om koud voedsel op te warmen. Als het gerecht niet vo doende warm is om opgediend te worden, selecteer dan een hogere temperatuur met de thermostaatknop.
Bereiding met geventileerde oven (alleen sommige modellen)		100°C-200°C	 of 	Ideaal voor lasagne, taarten in het algemeen en brood.
Bereiding met traditionele oven		100°C-200°C	 of 	Ideaal voor het klaarmaken van vlees, pizza, gevulde groentes, vis cakejes.
Roosteren				Ideaal om sneden brood te roosteren
Bereiding met de grill				Plaats de dieetrooster (P) (indien aanwezig) op de lekplaat; leg het voedsel erop en schuif het geheel op de geleider 1. Ideaal om vlees, vis en groentes te grillen.
Bereiding met grill en braadspit (alleen sommige modellen)				Steek het braadspit in het gat (O) zoals geïllustreerd op pag. 41. Schuif de lekplaat op de geleider 3. Ideaal voor gevogelte, rundvlees, enz.

GEBRUIK VAN DE BEDIENINGEN

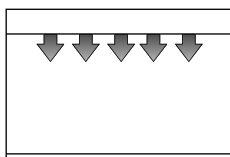
Thermostaatknop (A)

Selecteer de gewenste temperatuur op de volgende wijze:

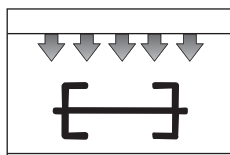
- Om te ontdooiden (*alleen sommige modellen*) (zie pag. 39): Thermostaatknop in de stand "4".
- Om het voedsel warm te houden (zie pag. 39): Thermostaatknop in de stand .
- Voor bereidingen in de geventileerde oven (*alleen sommige modellen*) of traditionele oven (zie pag. 39): Thermostaatknop van 100°C op 200°C.
- Om te roosteren (zie pag. 39): Thermostaatknop in de stand .
- Voor alle grillgerechten (zie pag. 40): Thermostaatknop in de stand .



(alleen bovenste en onderste weerstand)



(alleen bovenste weerstand op het maximaal vermogen)



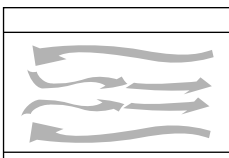
(*alleen sommige modellen*)
(alleen bovenste weerstand op het maximaal vermogen + motor braadspit)

Timerknop (B)

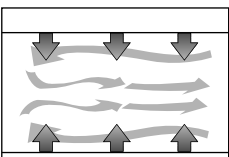
- Om de oven in te schakelen: Draai de knop naar rechts.
- Om de oven uit te schakelen: Breng de knop weer in de stand "0".

Functiekeuzeknop (D)

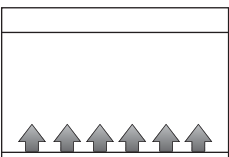
Met deze knop worden de verschillende bereidingsfuncties geselecteerd:



(*alleen sommige modellen*)
(alleen ventilatie)



(*alleen sommige modellen*)
(bovenste weerstand, onderste weerstand en ventilatie)



(alleen onderste weerstand)

Binnenverlichting oven (N) (*alleen sommige modellen*) en Controlelampje (C)

Wanneer de oven in werking is, blijven het lampje (C) en de binnenverlichting van de oven branden (N) (indien aanwezig).


GEBRUIK VAN DE OVEN

Algemene tips

- Voor de bereidingen met geventileerde oven, traditionele oven, is het raadzaam de oven gedurende 10/15 minuten voor te verwarmen op de gewenste temperatuur.
- De bereidingstijden zijn afhankelijk van de kwaliteit van de producten, de temperatuur van de etenswaren en de persoonlijke smaak.
- Voor de bereiding van diepgevroren etenswaren, raadpleeg de tijden aangeduid op de verpakking van de producten.

Ontdooien (alleen sommige modellen)


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 knop van de Timer (B) naar rechts.
- Schuif de lekplaat (H) op de geleider 3, de rooster (G) op de geleider 2 en leg er de te ontdooien etenswaren op. Sluit de oven deur.
- Na het ontdooien, breng de knop van de Timer (B) handmatig weer in de stand "0".



Voorbeeld ontdooien: 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 bereidingen waarvoor vooral warmte langs onder vereist is.

- Schuif de lekplaat (H) op de geleider 3 zoals geïllustreerd in de figuur op pag. 36.
- Draai de functiekeuzeknop (D) in de stand .
- Selecteer de gewenste temperatuur met behulp van de thermostaatknop (A).
- Draai de knop van de Timer (B) naar rechts; na de bereiding wordt de knop van de Timer (B) weer in de stand "0" gebracht.

Het voedsel warm houden


- Draai de thermostaatknop (A) in de stand .
- Draai de functiekeuzeknop (D) in de stand .
- Draai de knop van de Timer (B) naar rechts.
- Schuif de lekplaat (H) op de onderste geleider 3 en leg de etenswaren erop.
- Om de handeling te beëindigen, breng de knop van de

Timer (B) handmatig weer in de stand "0".

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

Bereiding met geventileerde oven (alleen sommige modellen)


Deze functie is ideaal voor de bereiding van lasagne, taarten in het algemeen en brood. Ga als volgt te werk:

- Schuif de rooster (G) of lekplaat (H) in de positie aangegeven in de tabel op pag. 37.
- Draai de functiekeuzeknop (D) in de stand .
- Selecteer de gewenste temperatuur met behulp van de thermostaatknop (A).
- Draai de knop van de Timer (B) naar rechts.
- Na de oven 10/15 minuten te hebben voorverwarmd, de etenswaren inbrengen.
- Na de bereiding, breng de knop van de Timer (B) handmatig weer in de stand "0".

Bereiding met traditionele oven

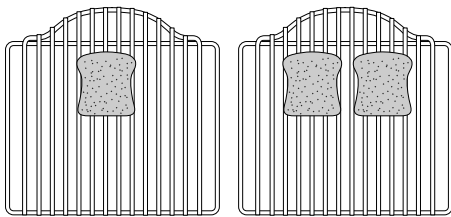
Deze functie is ideaal voor het klaarmaken van vlees, pizza, gevulde groentes, vis cakejes.

Ga als volgt te werk:

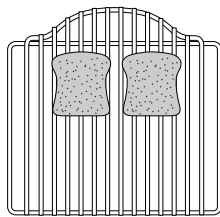
- Schuif de rooster (G) of de lekplaat (H) om de positie aangegeven in de tabel op pag. 37.
- Draai de functiekeuzeknop (D) in de stand .
- Selecteer de gewenste temperatuur met behulp van de thermostaatknop (A).
- Draai de knop van de Timer (B) naar rechts.
- Na de oven 10/15 minuten te hebben voorverwarmd, de etenswaren inbrengen.
- Na de bereiding, breng de knop van de Timer (B) handmatig weer in de stand "0".

Roosteren

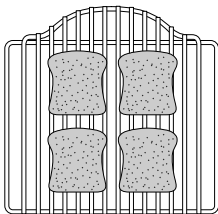
- De afmetingen van de rooster (G) maken het mogelijk tot zes sneden brood tegelijk te roosteren. De beste resultaten worden evenwel verkregen met vier sneden tegelijk.
- Om te roosteren, de sneden brood geschikt zoals aangegeven:



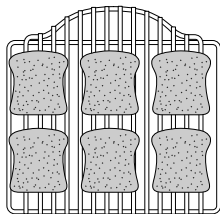
Een snede roosteren



Twee sneden roosteren



Vier sneden roosteren




Zes sneden roosteren

Door de oven vaak te gebruiken, zullen de meest gepaste regelingen voor elk type van brood vanzelf gevonden worden.

Tips voor een goed roosterresultaat:

Dikke sneden brood en diepgevroren brood zullen een hogere regeling vergen. Een snede brood zal een lichtere regeling nodig hebben dan meerdere sneden brood.

Bereiding met grill

- Leg het te grillen voedsel op de dieetrooster (P) op de lekplaat (H) en schuif het geheel op de geleider 1.
- Sluit de ovendeur (zie figuur 1).
- Draai de functiekeuzeknop (D) in de stand .
- Draai de knop van de Timer (B) naar rechts.
- Na de bereiding, breng de knop van de Timer (B) handmatig weer in de stand "0".
- Het voedsel wordt ongeveer halverwege de bereidingstijd omgedraaid.

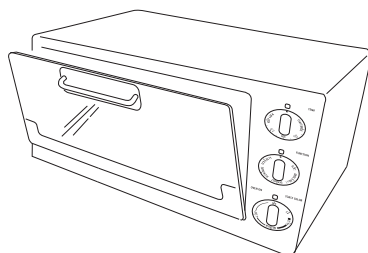




fig. 1

Aanwijzingen om brood te roosteren

Om automatisch brood, broodjes, muffins, foccacia en diepgevroren wafels te roosteren, gebruik altijd de rooster.

1. Plaat de rooster op de geleider 2.
2. Schik de te roosteren etenswaren in het midden van de rooster. Sluit de ovendeur.
3. Draai de thermostaatknop (A) in de gewenste stand  en de functiekeuzeknop (D) in de stand .
4. De timerknop (B) wordt rechtsonder gedraaid. Over het algemeen moet men voor een matige roostering de knop van de Timer (B) instellen op 4-5 minuten. Rooster enkele sneden brood om de tijd te controleren.
5. Wanneer brood geroosterd wordt, zullen zowel de bovenste als de onderste weerstand branden om beide zijden tegelijk te roosteren. Er kan wat condens ontstaan aan de binnenzijde van de glazendeur. Dit is normaal en verdwijnt vanzelf tijdens het roosteren.
6. Een geluidssignaal geeft het einde van de geprogrammeerde tijd aan. Het roosteren is voltooid en de weerstanden gaan automatisch uit. Draai de thermostaatknop (A) in de stand "•".

Opmerkingen: Als men het brood minder wilt roosteren, volstaat het de automatische cyclus te onderbreken door de knop van de Timer (B) op "0" te zetten om de oven uit te schakelen zonder schade te berokkenen. Als met het brood meer wilt roosteren, wordt de cyclus hervat door de timerknop (B) rechtsonder te draaien tot de gewenste graad verkregen werd.

Schakel de thermostaatknop en de knop voor de programmering van de broodrooster met de hand uit op de eerder beschreven manier.

Bereiding met draaispit (alleen sommige modellen)

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

De functie braadspit kan gebruikt worden voor voedsel tot 1 kg.

- Steek het voedsel op het braadspit (I) en zet het vast met de bijgeleverde vorkjes (fig. 2) (bind het vlees goed samen met een touwtje, voor een optimaal resultaat).

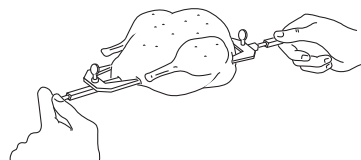





fig. 2

- Schuif de lekplaat (H) op de geleider 3 en steek het braadspit (I) in het gat (fig. 3).
- Sluit de ovendeur (zie figuur 1).
- Draai de thermostaatknop (A) in de stand .
- Draai de functiekeuzeknop (D) in de stand .
- Draai de knop van de Timer (B) naar rechts. .

Voor informatie over de bereidingstijden, raadpleeg de tabel hieronder.

Programma	Gewicht	Bereidingstijden
Kip	0,5-1 Kg	120 min.
Varkensgebraad	0,5-1 Kg	90 min.

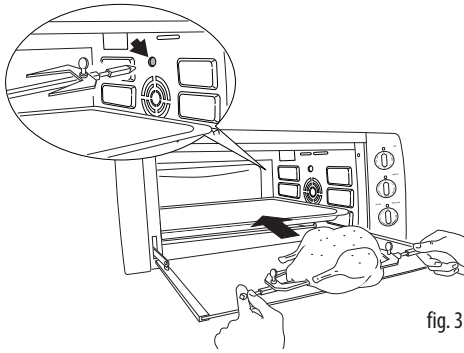


fig. 3

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, de stekker uit het stopcontact trekken en het apparaat laten afkoelen.

Maak de deur, de binnenste onderdelen en de gelakte of geverniste oppervlakken schoon met een oplossing met reinigingsproduct; 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, om de antikleeflaag niet te beschadigen.

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 geen water of vloeibare zeep in de openingen bovenaan de oven sijpelen.

Probeer geen vorken, messen of scherpe voorwerpen in de openingen bovenaan en aan de zijkant van de oven te steken.

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

Alle accessoires worden gewassen met de hand.

Haal de lade van de bodem van de oven. Was hem met de hand. Indien het vuil hardnekkig is, de lade spoelen met een warm zeepsop en zo nodig voorzichtig op wrijven zonder te krassen.

