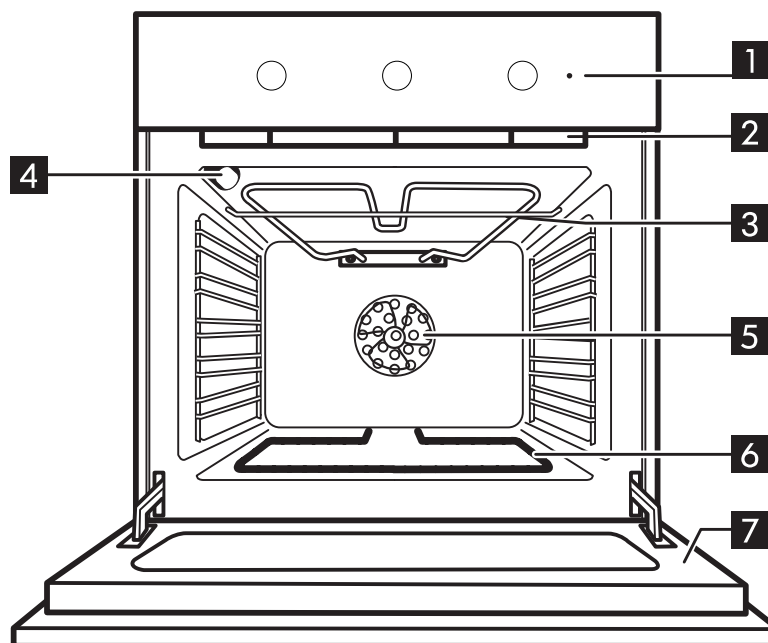


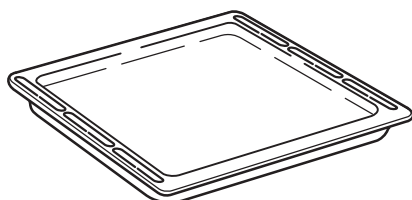
Productbeschrijving



- | | |
|--|---|
| 1 Bedieningspaneel | 5 Ovenventilator |
| 2 Koelventilator (niet zichtbaar) | 6 Onderste verwarmingselement (niet zichtbaar) |
| 3 Grillelement | 7 Ovendeur |
| 4 Ovenlampje achter | |

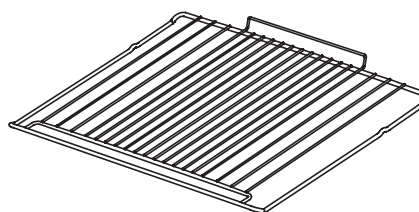
Accessoires

Bakplaat



1x

Rooster



1x

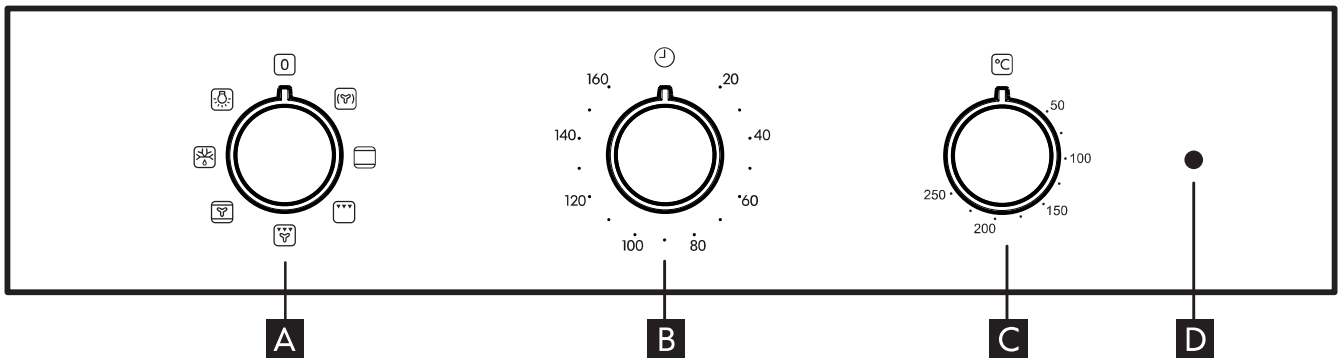
Plaatsen van het rooster en andere accessoires

Plaats de rooster op de gewenste hoogte door hem iets naar boven te kantelen en de geheven achterzijde (naar boven gericht) eerst neer te leggen. Schuif hem horizontaal over de roostergeleiders, zo ver mogelijk.

De andere accessoires, zoals de bakplaat, worden horizontaal over de geleiders geschoven.

Neem contact op met het erkende servicecentrum als u een accessoire wilt kopen.

Bedieningspaneel



- A** Selectieknop
- B** Tijdknop

- C** Thermostaatknop
- D** Led thermostaat/voorverwarming

Eerste gebruik

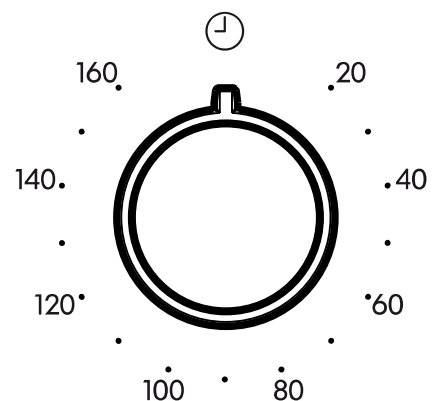
Haal de accessoires uit de oven en verwarm hem ongeveer een uur lang op 200°C om de geur

van het isolatiemateriaal en de beschermende vetlaag te verwijderen.

Dagelijks gebruik

- 1. Een functie selecteren**
Om een functie te selecteren, draai de *keuzeknop* op het symbool van de gewenste functie.
- 2. De oven in/uitschakelen**
Draai om de oven in te schakelen de knop **A** op de gewenste functie, om hem uit te schakelen draait u de knop **A** in de stand "0".
- 3. Voorverwarming**
Zodra de functie geactiveerd is, wordt de led van de thermostaat ingeschakeld, om aan te geven dat de voorverwarming gestart is.
Na dit proces wordt de led van de thermostaat uitgeschakeld, om aan te geven dat de oven de ingestelde temperatuur heeft bereikt: Plaats het voedsel in de oven en ga verder met het bereiden.








- 4. De kookwekker instellen**
Deze optie stopt of start de bereiding niet maar geeft u de mogelijkheid om de display te gebruiken als kookwekker (timer), zowel wanneer een functie actief is als wanneer de oven uit staat.
Draai om de timer te activeren de *timerknop* helemaal naar rechts en vervolgens terug in de andere richting tot hij de gewenste duur aanwijst: een geluidssignaal waarschuwt u wanneer het aftellen gedaan is.



Let op: Het voedsel in de oven plaatsen vooraleer de fase van de voorverwarming afgelopen is zal een negatief effect hebben op het uiteindelijk resultaat van de bereiding.







Tabel ovenfuncties

De oven heeft 5 bereidingsniveaus. Tellen begint op het laagste niveau.









Functie		Beschrijving functie
0	OVEN UIT	Om de oven uit te schakelen.
	HETELUCHT	Voor het gelijktijdig bereiden van verschillende gerechten op verschillende steunhoogtes (maximaal drie) die dezelfde bereidingstemperatuur hebben. Met deze functie worden er geen geuren van het ene naar het andere gerecht overgebracht.
	CONVENTIONEEL (verwarming boven en onder)	Voor het bereiden van gerechten op één steunhoogte. Aanbevolen wordt de 2de steunhoogte te gebruiken.
	GRILL	Voor het grillen van karbonades, spiesen en worstjes, gratineren van groenten of om brood te roosteren. Voor het grillen van vlees wordt geadviseerd de opvangbak te gebruiken om het braadvet op te vangen: plaats de pan op één van de niveaus onder de rooster en voeg 200 ml drinkwater toe.
	GRILLEN MET VENTILATOR	Voor het grillen van grote stukken vlees (lamsbouten, rosbief, hele kip). Er wordt geadviseerd de opvangbak te gebruiken om het braadvet op te vangen: plaats de pan op één van de niveaus onder de rooster en voeg 500 ml drinkwater toe.
	CONVECTIEBAKKEN	Om taarten met vloeibare vulling te bereiden op een enkel niveau. Deze functie kan ook gebruikt worden voor de bereiding op twee steunhoogtes. Verwissel de gerechten onderling van plaats om een gelijkmatiger bereidingsresultaat te bereiken.
	ONTDOOIEN	Om voedsel sneller te ontdooien. Plaats het voedsel in het midden van de holte, niveau 3
	LAMPJES	Om het lampje in de oven aan te doen.

Bereidingstabellen

Soort voedsel	Functie	Voorverwarmen	Steunhoogte (vanaf bodem)	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd (min.)
GEBAK, TAART ETC.					
Luchtig gebak		X	2	150-170	30-90
		X	4-1	160-180	30-90
Gevulde taarten (cheesecake, strudel, vruchtentaart)		X	2	160-200	35-90
		X	4-2	160-200	40-90
Koekjes / taartjes		X	2-3	160-180	15-40
		X	4-2/5-3-1	150-170	20-45
Soesjes		X	2	180-200	40-60
		X	4-2	170-190	35-50
Meringues		X	2	90	150-200
		X	4-2/5-3-1	90	140-200
Brood/pizza/focaccia		X	1-2	220-250	10-40
		X	4-2	200-240	20-30
Diepvriespizza's		X	2	250	10-30
		X	4-2	230-250	10-30
Hartige taarten (groentetaart, quiche)		X	2	180-200	30-50
		X	4-2/5-3-1	180-200	30-60
Vol-au-vent / korstdeeg		X	2	190-200	20-30
		X	4-2/5-3-1	180-190	20-40
Lasagne, pasta uit de oven, cannelloni, ovenschotels		X	2	190-200	45-65
Lasagne en vlees		X	4-2	200	50-100***
Vlees en aardappelen		X	4-1	190-200	45-100***
Vis en groente		X	4-1	180	30-50***
Complete maaltijd Vruchtentaart (niveau 5) / Lasagna (niveau 3) / Vlees (niveau 1)		X	5-3-1	180-190	40-120***

Soort voedsel	Functie	Voorverwarmen	Steunhoogte (vanaf bodem)	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd (min.)
VLEES					
Gebraden varkensvlees met korst 2 kg		X	2	180-190	110-150
Lamsvlees / kalfsvlees / rundvlees / varkensvlees 1Kg		X	2	190-200	80-120
Kip / konijn / eend 1Kg		X	2	200-230	50-100
Kalkoen / gans 3Kg		X	2	180-200	150-200
VIS					
Vis uit de oven/ in folie 0.5Kg (filet, heel)		X	2	170-190	30-50
GROENTEN					
Gevulde groenten (tomaten, courgettes, aubergines)		X	2	180-200	50-70

Bereidingstabel met GRILL-functie

Soort voedsel	Functie	Voorverwarmen	Steunhoogte (vanaf bodem)	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd (min.)
Toast		5'	5	250	2-6
Visfilet / moten vis		5'	4-3	250	15-30*
Worstjes/spiezen/ spareribs/ hamburgers		5'	5-4	250	15-30*
Lamsbout/ schenkel		–	3	200-220	60-90**
Gegratineerde groenten		–	3	200-220	30-60**
Gebakken aardappelen		–	3	200-220	30-60**
Gebraden kip 1-1.3 Kg		–	3	200-220	60-90**
Rosbief rosé 1Kg		–	3	200-220	30-60**

Opmerking: de bereidingstijden en -temperaturen zijn slechts indicatief.

* Draai het vlees halverwege de bereidingstijd om

** Draai het voedsel na tweederde van de bereidingstijd om (indien nodig).

*** Geschatte tijdsduur: Gerechten kunnen op verschillende tijdstippen afhankelijk van de persoonlijke voorkeur uit de oven worden verwijderd.

Reiniging en onderhoud

REINIGEN

⚠ WAARSCHUWING!

- Gebruik nooit stoomreinigers.
- Maak het apparaat schoon als het afgekoeld is.
- Koppel het apparaat los van de netvoeding.

Buitenkant van de oven

- i BELANGRIJK:** gebruik geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen. Als een dergelijk product per ongeluk in contact komt met het apparaat, verwijder het dan onmiddellijk met een vochtig doekje.
- Reinig de oppervlakken met een vochtig doekje. Als de buitenkant zeer vuil is, voeg dan een paar druppels afwasmiddel toe aan het water. Afdrogen met een droge doek.

Binnenkant van de oven

- i BELANGRIJK:** gebruik geen schuursponsjes, sponsjes van staalwol of metalen schrapers. Hierdoor kunnen de gelakte oppervlakken en het glas van de deur op den duur beschadigd raken.
- Laat de oven na elk gebruik afkoelen en reinig het apparaat bij voorkeur als het nog lauw is om aangekoekte etensresten (bijv. voedsel met een hoog suikergehalte).
 - Gebruik speciale ovenreinigingsmiddelen en houd u aan de aanwijzingen van de fabrikant.
 - Reinig het glas van de deur met een speciaal vloeibaar glasreinigingsmiddel. Om de deur gemakkelijker te kunnen reinigen kunt u deze verwijderen (zie ONDERHOUD). Het glas aan de binnenkant is glad, om het gemakkelijk te kunnen reinigen.

OPMERKING: als levensmiddelen met een hoog watergehalte langdurig bereid worden (bijv. pizza, groenten, enz.) kan zich condens vormen op de binnenkant van de deur en rond de afdichting. Neem de condens af met een doek of een spons als de oven afgekoeld is.

⚠ WAARSCHUWING!

- Tijdens en na de reiniging via pyrolyse moeten huisdieren (vooral vogels) uit de buurt van het apparaat worden gehouden.

Accessoires

- Laat de accessoires na gebruik weken in water met afwasmiddel. Pak ze vast met handschoenen als ze nog heet zijn.
- Voedselresten kunnen met een afwasborstel of met een sponsje worden verwijderd.

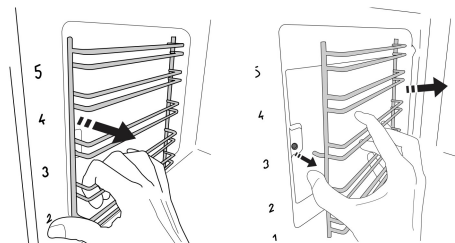
ONDERHOUD

⚠ WAARSCHUWING!

- Draag beschermende handschoenen.
- Voer de aangegeven werkzaamheden uit als het apparaat afgekoeld is.
- Koppel de oven los van de netvoeding.

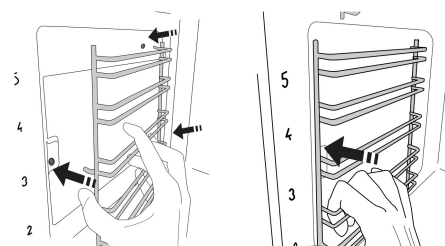
De roostergeleiders verwijderen

Pak de buitenkant van de geleider stevig vast en trek het naar u toe om de steun en de twee interne pennen uit hun zittingen te trekken.



De roostergeleiders terugplaatsen

Plaats ze bij de ovenruimte en steek eerst de twee pennen in hun zittingen. Plaats vervolgens het externe gedeelte bij zijn zitting, breng de steun in en druk stevig naar de wand van de ovenruimte zodat de roostergeleider goed vastzit.



De deur verwijderen

1. Open de deur helemaal.
2. Til de twee vergrendelingen van de scharnieren omhoog en naar voren tot ze niet verder kunnen (Fig. 1).

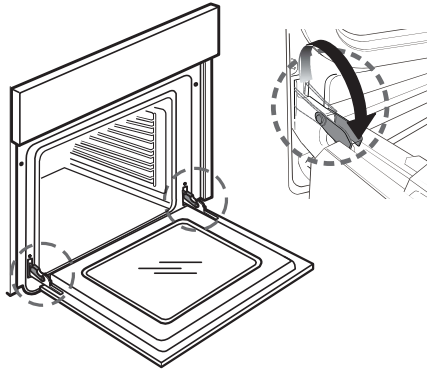


fig. 1

3. Sluit de deur tot de blokkering (A), til hem op (B) en draai hem (C) tot de deur loshaakt (D) (Fig. 2, 3, 4).

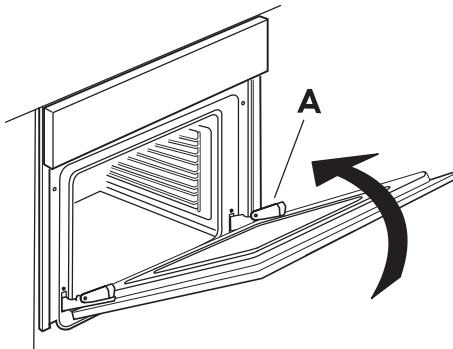


fig. 2

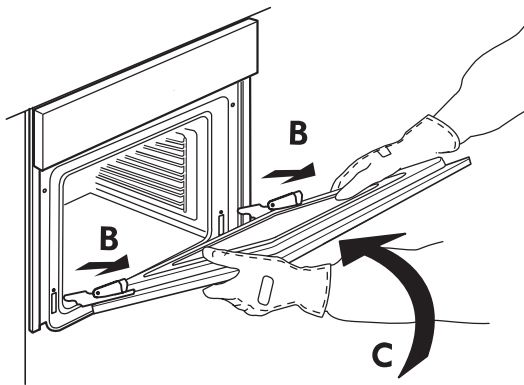


fig. 3

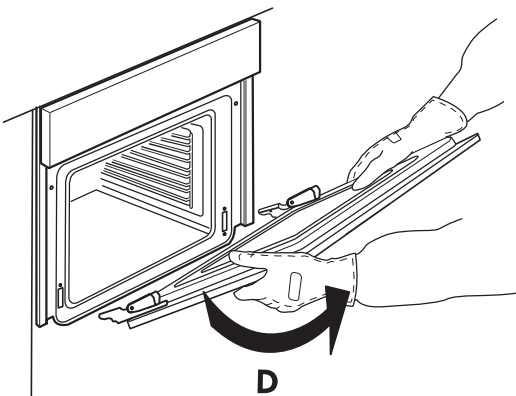


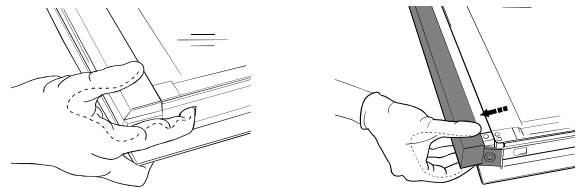
fig. 4

De deur weer terugplaatsen

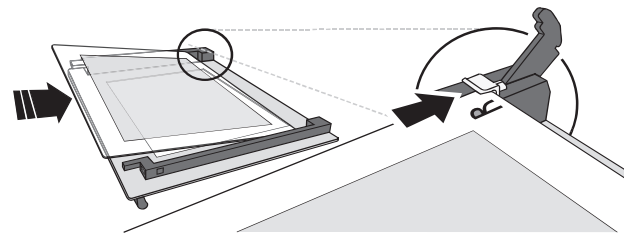
1. Plaats de scharnieren in de zittingen.
2. Open de deur helemaal.
3. Duw de twee vergrendelingen omlaag.
4. Sluit de deur.

De ruit schoonmaken

1. Verwijder de deur en leg die neer op een zacht oppervlak met de handgreep naar onder toe. Druk tegelijk op de twee clips en verwijder de bovenrand van de deur door het naar u toe te trekken.



2. Hef en hou de binnenruit stevig vast met beide handen, verwijder het en leg het op een zacht oppervlak vooraleer het te reinigen. Doe hetzelfde voor de tussenruit.
3. Om zowel de tussenruit als de binnenruit correct terug te plaatsen, zorg ervoor dat "R" te zien is in de linkerhoek. Breng eerst de lange zijde van de ruit aangegeven met "R" in de zittingen, en breng de ruit omlaag tot die op zijn plek komt.



4. Plaats de bovenrand terug: een klik geeft aan dat hij goed zit. Zorg ervoor dat de afdichting goed zit vooraleer de deur terug te plaatsen.