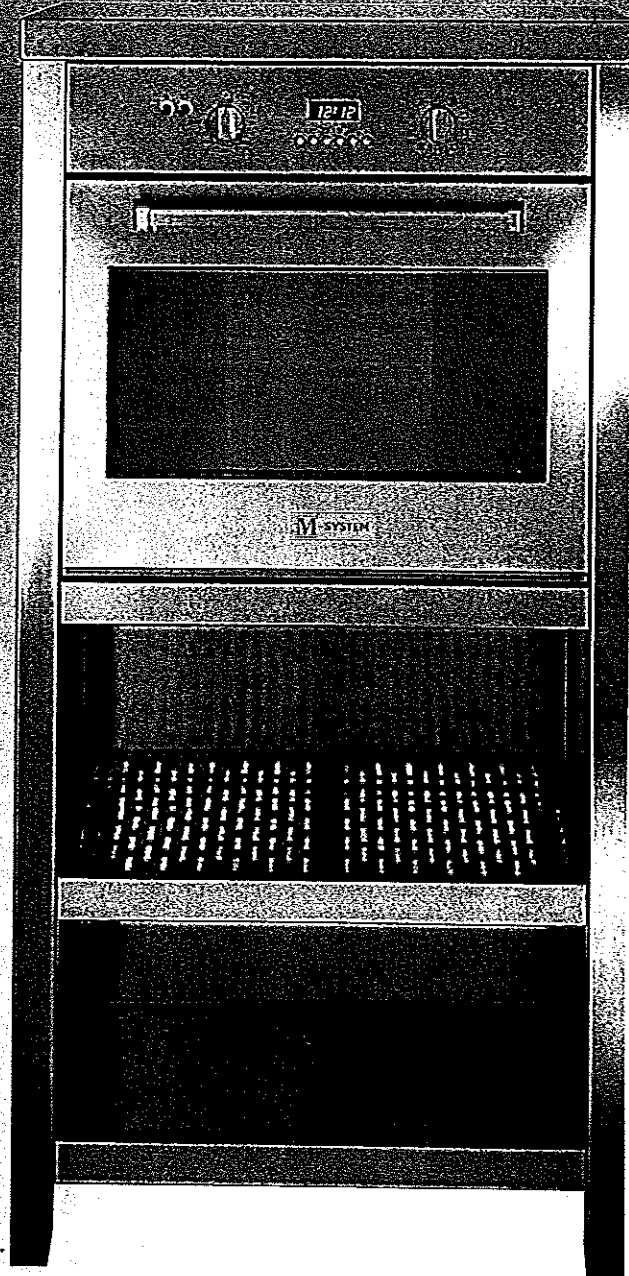
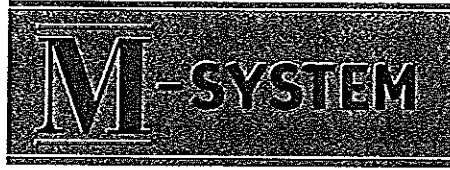


GEBRUIKSAANWIJZING - MO-70



MO-70

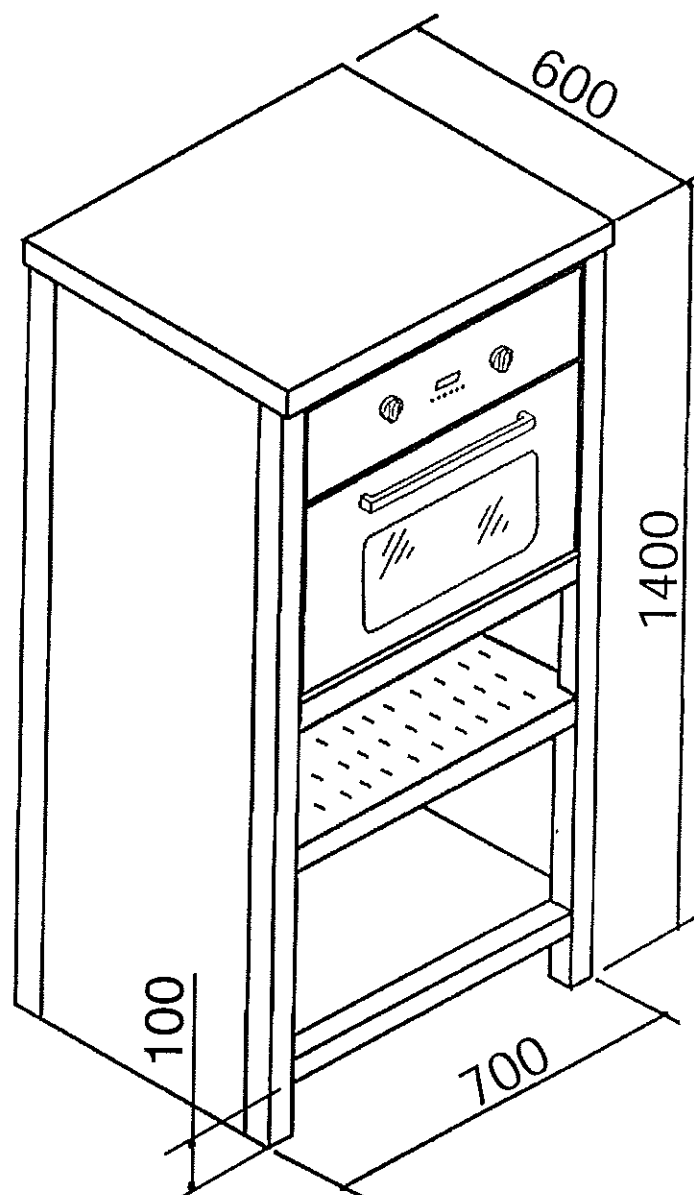
Wij danken u dat u heeft gekozen voor de **MO-70** ovenmodule. De ovenmodule is zeer veilig en gemakkelijk in gebruik. Om de ovenmodule te leren kennen moet het langdurig en zo goed mogelijk gebruikt worden. Wij raden u aan deze gebruiksaanwijzing te lezen. Dank u en veel kook- en bakplezier.

ALGEMENE AANWIJZINGEN

DEZE GEBRUIKSAANWIJZING IS UITSLUITEND VAN TOEPASSING IN DE LANDEN WAARVAN HET SYMBOOL OP DE GEBRUIKSAANWIJZING EN HET TYPEPLAATJE VAN HET APPARAAT ZIJN AFGEBEELD.

- ☞ Dit apparaat is uitsluitend geschikt voor huishoudelijk gebruik.
- ☞ De aanwijzingen in deze gebruiksaanwijzing aandachtig doorlezen daar zij belangrijke informatie bevatten met betrekking tot de veiligheid tijdens de installatie, het gebruik en het onderhoud. Deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig opbergen om later te kunnen raadplegen.
- ☞ De accessoires van de oven die met etenswaren in aanraking kunnen komen zijn gemaakt van materiaal dat in overeenstemming is met hetgeen bepaald wordt door de Europese Richtlijn EEG 89/109 van 21/12/88 en de geldende normen.
- ☞ Na de verpakking te hebben verwijderd controleren of het apparaat onbeschadigd is. In geval van twijfel het apparaat niet in gebruik nemen maar contact opnemen met de leverancier.
- ☞ Alle handelingen met betrekking tot de installatie dienen in overeenstemming met de geldende normen door een erkend installateur te worden uitgevoerd. De hierop betrekking hebbende instructies staan beschreven in de aanwijzingen voor de installateur.
- ☞ De aansluitkabel van dit apparaat mogen niet door de gebruiker zelf worden vervangen. In geval van beschadiging mag de eventuele vervanging ervan uitsluitend door een erkend installateur of de Servicedienst worden uitgevoerd.
- ☞ Controleren of de capaciteit van de elektrische installatie en de stopcontacten overeenstemmen met het maximum vermogen van het apparaat zoals vermeld op het plaatje. In geval van twijfel dient een erkend installateur te worden geraadpleegd.
- ☞ Sommige delen van het apparaat zijn met een verwijderbare krasvaste folie bedekt. Alvorens het apparaat in werking te stellen moet de folie worden verwijderd en het onderliggende gedeelte met een doek en een niet krassend huishoudelijk schoonmaakmiddel schoongemaakt. Wij raden aan om de oven de eerste keer 30 minuten lang op de maximum temperatuur te laten branden om eventueel achtergebleven verontreinigingen als gevolg van het productieproces te verwijderen.
- ☞ Als de oven in werking is wordt het apparaat ter hoogte van het glas van de oven deur en de gedeelten daaromheen heet. Let er daarom op dat kinderen niet in de buurt komen met de bedoeling ermee te gaan spelen.
- ☞ Sommige onderdelen van het apparaat zullen nog lang na het gebruik warm blijven. Er op letten ze niet aan te raken.
- ☞ Geen ontvlambare vloeistoffen in de nabijheid van het in werking zijnde apparaat gebruiken. Het apparaat niet onnodig aan laten staan.

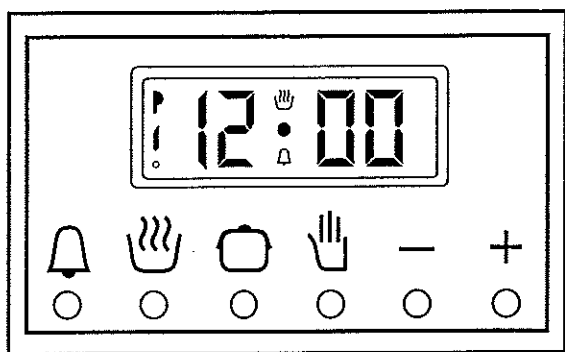
Technische tekening van de ovenmodule





MO-70

- Ovenmodule 70 cm breed
 - Uitvoering: roestvrijstaal
 - 1 Bakplaat + 1 bakrooster
 - Programmeerbare LED klok
 - Inhoud oven: 50 liter
 - Easy clean emaille
- Multifunctieoven met de volgende functies:
 - Onderwarmte
 - Bovenwarmte
 - Onder- en bovenwarmte
 - Onderwarmte + grill
 - Ventilatiegrilleren
 - Heteluchtverwarming
 - Bovenwarmte + ventilator
 - Snel ontdooien
- Maximum temperatuur : 250 graden
 - Aansluitwaarde: 2,3 kW


De functies van de MO-70 ovenmodule




De klokfunctie

U kunt de klokfunctie inschakelen door tegelijkertijd op de toets van de duur van de bereidingstijd  en de toets van het einde van de bereidingstijd  te drukken. U kunt de tijd instellen door daarna op de toetsen +/- te drukken. Eventuele programma's die daarvoor zijn ingesteld worden automatisch gewist.





De display

Symbolen die de functies aangeven die op dat moment worden uitgevoerd: duur van de bereidingstijd en handbediende functie = Symbool met de pan 



Automatisch programma = **Auto**

Kookwekker symbool met de klok 




Halfautomatische functie met duur van de bereidingstijd

Kies de functie van de duur van de bereidingstijd (toets ) en stel door middel van de toetsen +/- de tijd in. Dan zal het symbool "Auto" en het symbool met de pan  verschijnen. De oven gaat aan. Als de huidige tijd overeenstemt met de tijd van het einde van de bereiding, die u kunt zien door op de toets van het einde van de bereiding, die u kunt zien door op de toets van het einde van de bereiding  te drukken, dan gaat de oven uit en dan zal het symbool met de pan verdwijnen. Er zal een geluidssignaal worden afgegeven en het symbool "Auto" zal gaan knipperen. Druk op het handje  voor stop Pieptoon.

Halfautomatische functie met einde van de bereidingstijd

Kies de functie van het einde van de bereidingstijd (toets ) en stel door middel van de toetsen +/- de tijd in. Dan zal het symbool "Auto" en het symbool met de pan  verschijnen. De oven gaat aan. Als de huidige tijd overeenstemt met de tijd van het einde van de bereiding dan gaat de oven uit en dan zal het symbool met de pan verdwijnen. Er zal een geluidssignaal worden afgegeven en het symbool "Auto" zal gaan knipperen.


Automatische functie met duur van de bereidingstijd en einde van de bereidingstijd

Kies de functie van de duur van de bereidingstijd  en stel door middel van de toetsen +/- de gewenste tijd in. Dan zal het symbool "Auto" verschijnen. De oven gaat aan en het symbool met de pan  zal verschijnen. Wacht enkele seconden totdat de huidige tijd verschijnt. Stel het einde van de bereidingstijd in door op de toets van het einde van de bereidingstijd  te drukken. Op de display verschijnt een tijd die bij benadering het eind van de bereidingstijd aangeeft. Stel door op de toetsen +/- te drukken de tijd in waarop u wilt dat de bereidingstijd inderdaad eindigt. De oven gaat uit en het symbool met de pan verdwijnt. Het symbool met de pan zal opnieuw verschijnen als de huidige tijd overeenstemt met de tijd van het einde van de bereiding min de duur van de bereidingstijd. Na afloop van het automatische programma zal het symbool "Auto" gaan knipperen. Dan zal er een geluidssignaal worden afgegeven waarna de oven en het symbool met de pan uitgaan.

Vaststelling van een fout in de programmering

Er is een fout in de programmering opgetreden als de door de klok aangegeven tijd tussen de tijd van het begin van de bereiding en de tijd van het einde van de bereiding staat. De fout wordt gesignaleerd doordat er een geluidssignaal afgegeven zal worden en doordat het symbool "Auto" intermitterend gaat knipperen.

Een programma wissen



U kunt een programma wissen door de handbediende functie te kiezen. Symbool met de hand  = **correctie knop**.

Na afloop van het ingestelde programma wordt het programma automatisch gewist.

Onmiddellijk gebruik

A) Als de display knippert lees dan punt B, ga anders door naar punt C.

B) Als de display knippert dan betekent dat dat de huidige tijd nog niet is ingesteld of dat de stroom is uitgevallen. In dat geval moet u de huidige tijd instellen (zie de klokfunctie) en daarna doorgaan naar punt C









C) Druk gelijktijdig op de toetsen   en stel door middel van de betreffende bedieningsknoppen van dit huishoudelijk apparaat de temperatuur (thermostaatknop) en de functie (keuzeknop) in.

INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK


Elektrische oven

De oven biedt negen combinatiemogelijkheden voor de elektrische warmte-elementen: als voor het te koken gerecht de meest geschikte combinatie wordt gekozen zullen uiterst precieze resultaten mogelijk zijn.

De verschillende functies worden verkregen door de knop op de volgende standen te draaien:

Symbol	Functie	Vermogen
0	0) Uit	-
	1) Lamp	-
	2) Boven-en onderwarmte	2350 W
	3) Onderwarmte	1300 W
	4) Bovenwarmte	1050 W
	5) Vlakgrill	2000 W
	6) Maxigrill + ventilator	3050 W
	7) Boven-en onderwarmte + ventilator	1300 W
	8) Ventileren	

Na instelling van de gewenste verwarmingsmethode, de gewenste temperatuur instellen.

* Voor het op normale wijze **conventionele** koken (roosteren, biscuits, enz.) de functie  gebruiken (boven- en onderwarmte).

De te bereiden gerechten pas in de oven plaatsen als de vooraf ingestelde temperatuur is bereikt en bij voorkeur slechts één niveau gebruiken.

Schoonmaken en onderhoud

Om ervoor te zorgen dat het apparaat lang mee gaat moet het apparaat regelmatig grondig schoongemaakt worden, waarbij u rekening moet houden met het volgende:

- Voordat u het apparaat schoon gaat maken moet u eerst de stroomtoevoer naar het apparaat uitschakelen.
- Het schoonmaken van nog warme delen van het apparaat moet worden vermeden.
- De geëmailleerde, verchroomde en de glazen delen kunt u met een vochtige doek, lauw water en een gewoon huishoudelijk reinigingsmiddel, dat niet schuurt, schoonmaken.
- de binnenkant van de oven wordt, liefst na gebruik, gereinigd als hij nog lauw is. Gebruik een warm sop en spoel en droog daarna nauwkeurig.
- de stalen delen en vooral die met de opgedrukte symbolen niet met oplosmiddelen of schuurmiddelen mogen worden gereinigd. Na ze te hebben gewassen moeten ze zorgvuldig met een zachte doek worden afgedroogd.
- zure vloeistoffen (azijn, citroensap, bijtende schoonmaakmiddelen enz.) moeten onmiddellijk van de geëmailleerde of gelakte delen worden verwijderd.

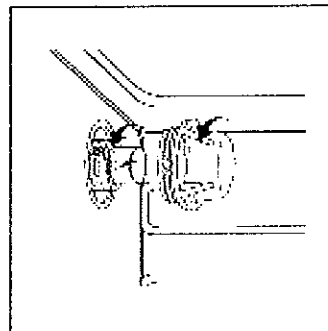
Opmerking: Dit moet worden uitgevoerd door een door de fabrikant erkende installateur.

Vervanging van de ovenlamp

Controleer of het apparaat niet op het elektriciteitsnet is aangesloten.

Vanuit de binnenkant van de oven de glazen beschermkap losdraaien, de lamp losdraaien en vervangen door een vergelijkbare uitvoering bestand tegen hoge temperaturen (300°C) en met de volgende eigenschappen:

- Spanning 230 V
- Vermogen 15 W
- Fitting E 14.



Kooktips

De bereidingstijden kunnen variëren afhankelijk van de aard van de gerechten, het feit of zij gelijkmatig gaar moeten worden en de omvang ervan. In eerste instantie moet dan ook voor de kortste kooktijden worden gekozen om later, indien nodig voor langere tijden te kiezen.

CONVENTIONELE OVEN

Soort gerecht	Temperatuur °C	Bereidingstijd (minuten)	Soort gerecht	Temperatuur °C	Bereidingstijd (uren)
Gebak			Vlees		
Vruchtentaart	130	60-70	Kalkoen (4-8 kg.)	160	3-4½
Schuimgebak	130	30-40	Ganzenvlees (4-5 kg.)	160	4-4½
Cake van biscuitdeeg	150	20-30	Eend (2-4 kg.)	170	1½-2½
Luchtig biscuitgebak	160	40-50	Kapoen (2½-3 kg.)	170	2-2½
Cake-kaart	160	40-50	Rundvlees- goulash (1-1½ kg.)	160	3-3½
Chocoladelaart	170	30-40	Lamsbout	160	1-1½
Italiaans zout brood "focaccia"	170	40-50	Gebraden haas (2 kg.)	160	1-1½
Beignets	200	15-20	Gebraden fazant	160	1-1½
Koekjes van bladerdeeg	200	15-20	Kip (1-1½ kg.)	170	1-1½
Tompoezen	200	15-20			
Kruimeldeeg	200	15-20	Vis	200	15-25 minuten

GRILL

Soort gerecht	Bereidingstijd (minuten)	Roosterstanden
Karbonade (0.5 kg.)	60	3 ^e geleider
Worstjes	15	2 ^e geleider
Gegrilde kip (1 kg)	60	1 ^e geleider
Kalfsvlees gebraden aan het spit (0.6 kg.)	60	-
Kip aan het spit (1 kg.)	60	-

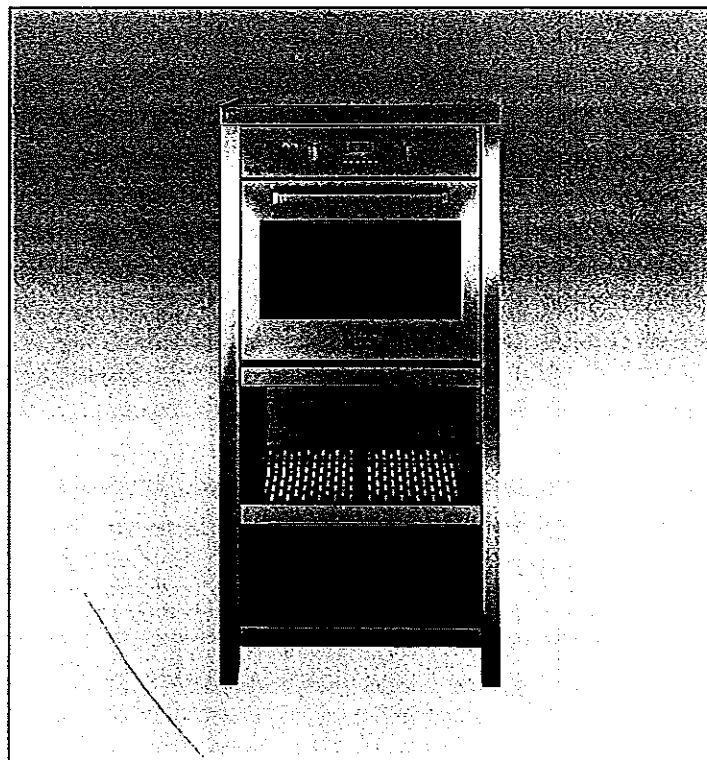
Met 1^e geleider wordt de laagste geleider bedoeld ten opzichte van de overbaten.

HETELUCHT OVEN

Soort gerecht	Gelider vanaf de bodem	Hoeveelheid kg	Temperatuur °C	Bereidingsijd (minuten)
Gebak				
* Met geklopt deeg, in bakvorm	1-3	1	175	60
* Met geklopt deeg, zonder bakvorm	1-3-4	1	175	50
Kruimeldeeg, taartbodem	1-3-4	0.5	175	30
Kruimeldeeg met vochtige vulling	1-3	1.5	175	70
KKruimeldeeg met droge vulling	1-3-4	1	175	45
* Met natuurlijk gerezen deeg	1-3	1	175	60
Klein gebak	1-3-4	0.5	160	30
Vlees				
Op het rooster bereid vlees				
Kalfsvlees	2	1	180	60
Rundvlees	2	1	180	70
Engelse rosbief	2	1	220	50
Varkensvlees	2	1	180	70
Kip	2	1-1.5	200	70
In de braadslede bereid vlees				
Kalfsvlees	1-3	1	160	80
Rundvlees	1-3	1	160	90
Varkensvlees	1-3	1	160	90
Kip	1-3	1-1.5	180	90
Kalkoen in stukken	1-3	1.5	180	120
Eend	1-3	1-1.5	180	120
Stoofschotels				
Rundvleesstoofschotel	1	1	175	120
Kalfsvleesstoofschotel	1	1	175	110
Vis				
Vistlet, vislapjes, kabeljauw, wijting, tong	1-3	1	180	30
Makreel, tarbot, zalm	1-3	1	160	45
Oesters	1-3		180	20
Ovengerechten				
Ovengerecht met deegwaren	1-3	2	185	60
Ovengerecht met groenten	1-3	2	185	50
* Zoete en hartige soufflés	1-3	0.75	180	50
* Gewone pizza's en dubbelgevouwen pizza's	1-3-4	0.5	200	30
Toast	1-3-4	0.5	190	15
Ontdooien				
Kant-on-klaar maaltijden	1-3	1	200	45
Vlees	1-3	0.5	50	50
Vlees	1-3	0.75	50	70
Vlees	1-3	1	50	110

Opmerkingen:

- 1) Koken zonder voorverwarming van de oven met uitzondering van de gerechten waar een sterretje voor staat
- 2) De in de tabel aangegeven gelider geeft de voorkeur als op meerdere roosterstanden wordt gekookt
- 3) De gegeven tijden hebben betrekking op het koken op één roosterstand, bij het koken op meerdere roosterstanden moet u 5-10 minuten bij de tijden optellen
- 4) Voor het braden van rundvlees, kalfsvlees, varkensvlees en kalkoenvlees met bot of rollades moeten 20 minuten bij de tijden worden opgeteld



GEBRUIKSAANWIJZING - MO-70