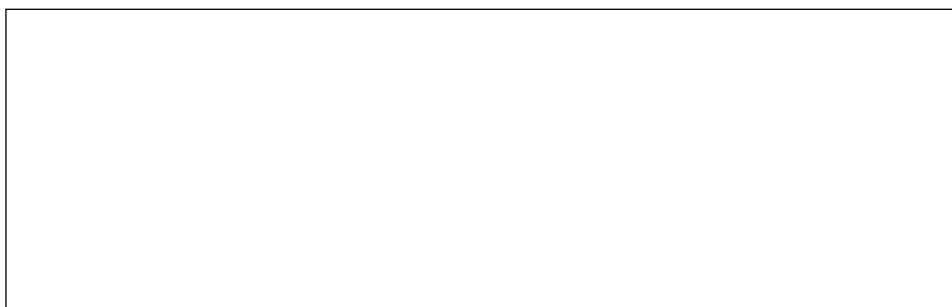




OVENS PLURIFUNKTIONELE



Gebruiksaanwijzing - Raad voor de installatie
BEWAAR DIT BOEKJE OP EEN VEILIGE PLEK

Lees de gebruiksaanwijzingen
alvorens de oven in gebruik te nemen

Geachte consument,

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van dit apparaat.

De adviezen en waarschuwingen vermeldt in deze gebruiksaanwijzing zijn voor uw veiligheid en die van uw naasten. Wij adviseren u deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door te lezen zodat u het apparaat maximaal kunt benutten.

Tevens is het belangrijk deze gebruiksaanwijzing als naslagwerk bij de hand te houden of bij de verkoop van het apparaat aan de volgende eigenaar te overhandigen.

Het apparaat mag alleen worden gebruikt voor de doeleinden waarvoor het gemaakt is, nl. het bakken van levensmiddelen. Elk ander gebruik is onverantwoord en dus gevaarlijk.

De fabrikant/importeur is niet verantwoordelijk voor schade veroorzaakt door verkeerd of onverantwoord gebruik.

Verklaring van overeenstemming CE

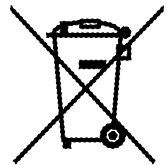
- Dit oven is ontworpen om uitsluitend dienst te doen als kooktoestel. Ieder ander gebruik (bijv. als kachel) is oneigenlijk en dientengevolge gevaarlijk.
- Dit oven is ontworpen, gebouwd en op de markt gebracht in overeenstemming met:
 - De veiligheidsvoorschriften van "Laagspanning" Richtlijn 73/23/EEG;
 - De voorschriften van "EMC" Richtlijn 89/336/EEG;
 - De voorschriften van Richtlijn 93/68/EEG.



BELANGRIJKE INFORMATIE VOOR DE CORRECTE VERWERKING VAN HET PRODUCT IN OVEREENSTEMMING MET DE EUROPESE RICHTLIJN 2002/96/EC

Aan het einde van zijn nuttig leven mag het product niet samen met het gewone huishoudelijke afval worden verwerkt. Het moet naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente worden gebracht, of naar een verkooppunt dat deze service verschaft. Het apart verwerken van een huishoudelijk apparaat voorkomt mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid die door een ongeschikte verwerking ontstaan en zorgt ervoor dat de materialen waaruit het apparaat bestaat teruggewonnen kunnen worden om een aanmerkelijke besparing van energie en grondstoffen te verkrijgen.

Om op de verplichting tot gescheiden verwerking van elektrische huishoudelijke apparatuur te wijzen, is op het product het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht.



BELANGRIJKE AANWIJZINGEN EN WAARSCHUWINGEN

- Verwijder de verpakking en controleer of het apparaat niet beschadigd is. Neemt u in geval van twijfel contact op met uw leverancier of de Technische Dienst van Délonghi Nederland bv.
- Verpakkingen (plastic zakken e.d.) buiten het bereik van kinderen houden.
- Wijzig nooit de technische specificaties van het apparaat.
- Verwijder altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat gaat reinigen.
- Wanneer u het apparaat niet langer gebruikt of vervangt door een ander model, ontdoet u zich dan op een verantwoorde manier van het apparaat en zorgt u ervoor dat het niet meer funktioneert, zeker met het oog op kinderen die met een op straat gevonden apparaat zullen gaan spelen.

BELANGRIJKE AANWIJZINGEN EN TIPS VOOR HET GEBRUIK VAN ELEKTRISCHE APPARATEN

Voor een veilig gebruik van elektrische apparaten dient u een aantal regels in acht te nemen. De belangrijkste zijn:

- Raak het apparaat nooit met natte handen of voeten aan.
- Gebruik het apparaat nooit met blote voeten.
- Laat kinderen of onbevoegden het apparaat niet zonder toezicht gebruiken.

De fabrikant is niet verantwoordelijk voor de consequenties van verkeerd of onverantwoord gebruik.

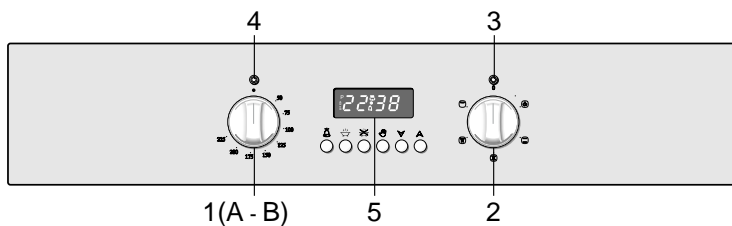
HET EERSTE GEBRUIK VAN DE OVEN

Het is aan te bevelen vóór het eerste gebruik de volgende handelingen uit te voeren:

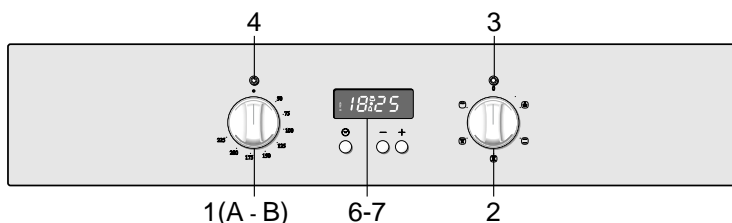
- Monteer de laterale roosters in de oven zoals beschreven in het hoofdstuk “MONTEREN EN DEMONTEREN VAN DE ZIJPLATEN”.
- Plaats de roosters en de druippan.
- Verwarm de lege oven op maximaal vermogen om alle vetsporen op de verwarmings-elementen te verwijderen, zoals beschreven in het desbetreffende hoofdstuk.
- Reinig de binnenzijde van de oven met een doek die u nat heeft gemaakt met water en een neutraal detergent. Droog grondig af.

Bedieningspaneel

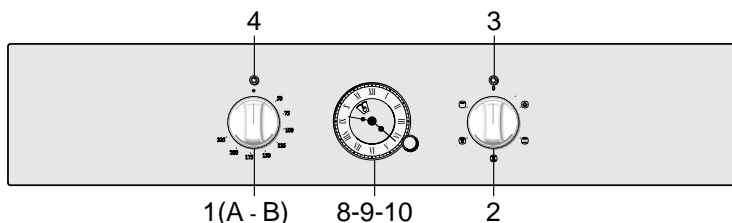
1



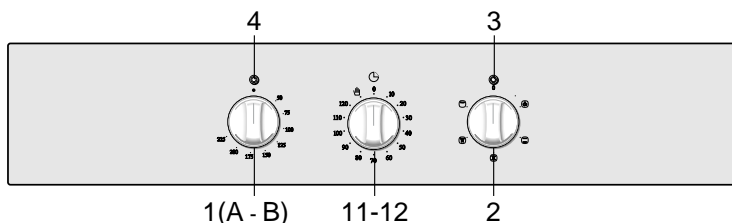
Afb. 1.1



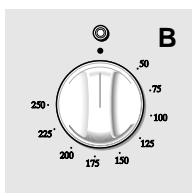
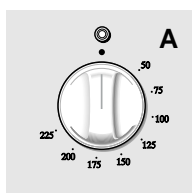
Afb. 1.2



Afb. 1.3



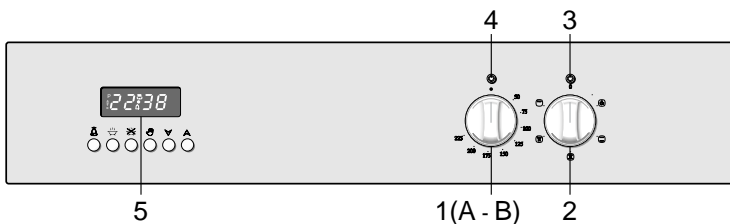
Afb. 1.4



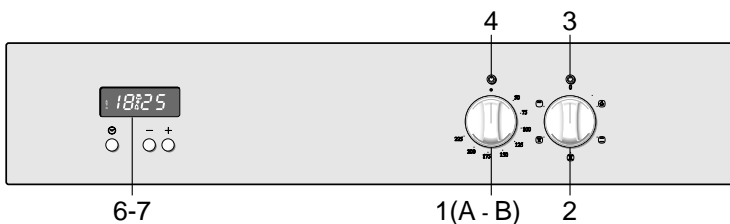
TYPE THERMOSTAAT

Afhankelijk van het model is de thermostaat van het type A (regelbereik 50-225°C) of van het type B (regelbereik 50-250°C)

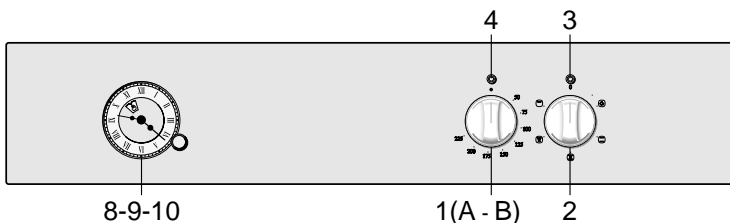
Afb. 1.5



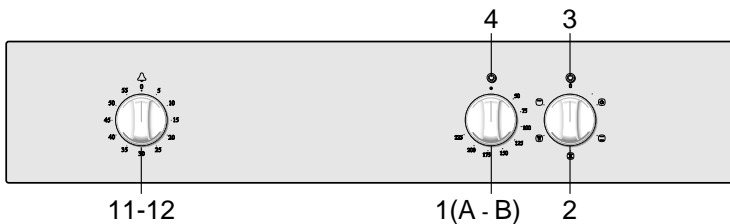
Afb. 1.6



Afb. 1.7



Afb. 1.8



KNOPPENBORD

- | | |
|-------------------------------------|--|
| 1. Thermostaatknop (type A of B) | 7. Digitale klok met kookwekker |
| 2. Bakstandenschakelaar | 8. Einde baktijd klok |
| 3. Spanningslampje | 9. Klok met kookwekker |
| 4. Temperatuur lampje | 10. Klok |
| 5. Elektronische programmeereenheid | 11. Bedieningsknop tijdschakelaar (120') |
| 6. Einde baktijd programmeereenheid | 12. Bedieningsknop tijdsklock 60' |

PLURIFUNKTIONELE OVENS 4 FUNKTIES



De aangegeven modellen zijn multifunktionele ovens. Zoals de naam al aangeeft, zijn deze ovens uitgevoerd met 4 speciale functies.

Deze functies voldoen aan al uw kookwensen.

De 4 functies met temperatuurregeling maken gebruik van 3 verwarmingselementen, in het bijzonder:

- Onderste verwarmingselement 1300 W
- Bovenste verwarmingselement 1000 W
- Grillelement 2000 W

OPMERKING:

Voor het eerste gebruik raden wij aan de lege oven 60 minuten in stand  en vervolgens 15 minuten in stand  op het maximumvermogen te laten werken (thermostaatknop op de hoogste stand) teneinde alle vetsporen van de verwarmingselementen te verwijderen.

Doe dit ook 15 minuten met de grillfunctie, zoals beschreven in de hoofdstukken DE GRILL GEBRUIKEN en GRILLEREN EN GRATINEREN.

WAARSCHUWING:

De deur is heet. Gebruik het handvat.

Gedurende het gebruik wordt het apparaat warm. Opletten om niet de warme elementen binnen de oven te treffen.

WERKING

Opwarmen en bakken in de multifunktionele oven kan worden gerealiseerd door:

a. automatische convectorie

De warmte wordt geproduceerd door het boven- en onderelement.

b. hete lucht

De warmte geproduceerd door het onder- en bovenelement wordt door de ventilator gelijkmatig door de oven verdeeld.

c. straling

De warmte wordt geproduceerd door het infrarood grillelement.

d. straling en ventilatie

De stralingswarmte van de infrarood grill wordt m.b.v. de ventilator gelijkmatig door de oven verdeeld.

e. ventilatie

Het voedsel wordt zonder verwarming door de ventilator ontdooid.

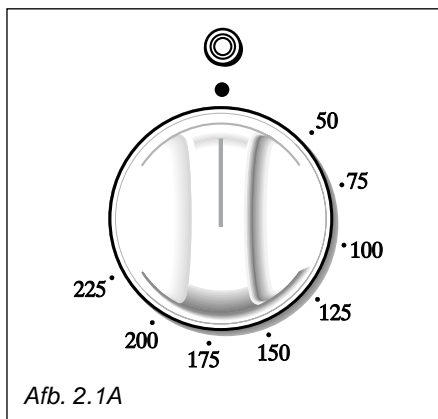
VETFILTER (sommige modellen)

- Aan de achterkant van de oven is een speciaal filter aanwezig dat vetdeeltjes opvangt, vooral wanneer er vlees in de oven wordt geroosterd (zie blz. 24).
- Verwijder het vetfilter wanneer u gebak en dergelijke in de oven bereidt.
- Maak het vetfilter na iedere kookbeurt schoon. Een vuil vetfilter kan nadelige gevolgen hebben voor de prestaties van de oven.

Attentie: tijdens het gebruik wordt de ovendeur zeer heet. Houd kinderen weg van de oven.

THERMOSTAAT KNOP (afb. 2.1A - 2.1B)

Met deze knop stelt u de temperatuur in, maar zet u de oven niet in werking. Draai de knop met de klok mee tot de gewenste temperatuur is bereikt. Het temperatuurcontrolelampje brandt wanneer de verwarmingselementen in werking zijn.



Afb. 2.1A

BAKSTANDENSCHAKELAAR (afb. 2.2)

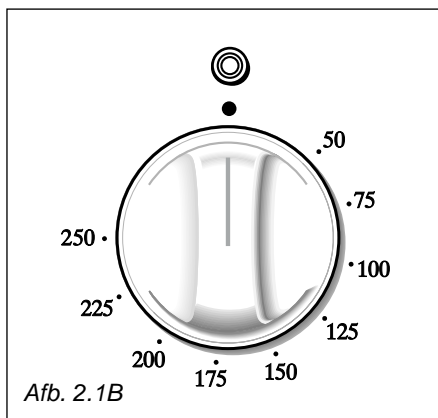
Draai de schakelaar met de klok mee om één van de bakstanden in te stellen.



BINNENVERLICHTING

Als de schakelaar op deze stand wordt gezet, gaat de binnenvverlichting branden (15 W).

Deze zal tijdens alle bakfuncties branden.



Afb. 2.1B



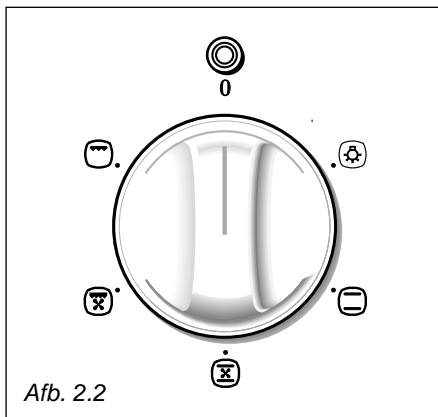
BAKKEN DOOR AUTOMATISCHE CONVECTIE

Het boven- en onderelement zijn in werking.

De warmte verspreidt zich door natuurlijke convection en de temperatuur moet tussen 50°C en de maximumtemperatuur worden ingesteld met de thermostaatknop.

De oven dient te worden voorverwarmd.

Speciaal aanbevolen voor: gerechten die zowel aan de binnen-als aan de buitenkant dezelfde temperatuur vereisen zoals gebraden vlees, spare ribs, schuimtaart etc.



Afb. 2.2



ONTDOOIEN VAN BEVROREN LEVENSMIDDELEN

Alleen de ventilator is in werking. Stel de thermostaat in op stand “●” - andere instellingen hebben geen effect.

Speciaal aanbevolen voor: het snel ontdooien van bevroren levensmiddelen; 1 kg. heeft ± 1 uur nodig om te ontdooien.

Ontdooitijden variëren afhankelijk van de hoeveelheid en de soort te ontdooien levensmiddelen.



BAKKEN DOOR CONVECTIE EN VENTILATIE

Het boven- en onderelement en de ventilator zijn in werking. De warmte van het boven- en onderelement wordt m.b.v. de ventilator gelijkmatig door de oven verspreid. De temperatuur is met de thermostaatknop te regelen tussen **50°C en de maximumstand**.

Speciaal aanbevolen voor: grotere gerechten die zowel aan de binnen- als aan de buitenkant dezelfde temperatuur vereisen zoals rollade, kalkoen, lamsbout, cakes etc.



BAKKEN DOOR GRILLEREN EN VENTILATIE

Het infrarood grillelement en de ventilator zijn in werking. De warmte wordt geproduceerd door de straling van het grillelement en daarna door de ventilator gelijkmatig over de oven verspreid.

De oven moet met de deur dicht worden gebruikt en de temperatuur is met de thermostaatknop te regelen tussen **50°C en 200°C max.**

De oven moet voorverwarmd worden gedurende 5 minuten.

Voor kooktips wordt verwezen naar het hoofdstuk “GRILLEREN EN GRATINEREN”.

Her is aanbevelingswaardig niet langer dan 30 minuten te grillen.

Let op: Wanneer de functie grill + hetelucht in werking is kunnen de toegankelijke delen van de oven heet worden. Houd kinderen op afstand.

Speciaal aanbevolen voor: grillen waarbij het vlees snel moet bruinen om de sappen te bewaren. Bijvoorbeeld varkensfilet, karbonades etc.



TRADITIONEEL GRILLEREN

Het infrarood grillelement is in werking. De warmte wordt door straling door de oven verspreid.

Te gebruiken met de thermostaatknop op een stand tussen **50°C en 200°C max en met de ovendeur dicht.**

Voor kooktips wordt verwezen naar het hoofdstuk “TRADITIONEEL GRILLEREN”.

Speciaal aanbevolen voor: intensief grillen, bruinen, gratineren en roosteren.

Her is aanbevelingswaardig niet langer dan 30 minuten te grillen.


Heel belangrijk: De toegankelijke delen kunnen warm worden bij het gebruik van de grill.

Houd kinderen op afstand.

KOOKTIPS

Sterilisatie


Voor het steriliseren van levensmiddelen die in glazen potten bewaard gaan worden, dient u de volgende handelingen uit te voeren (de glazen potten dienen vol en luchtdicht afgesloten te zijn).

- a. Zet de bakstandenschakelaar op stand 
- b. Zet de thermostaatknop op 175°C en verwarm de oven voor.
- c. Vul de druipschaal met heet water.
- d. Zet de potten in de druipschaal. Zorg ervoor dat ze niet tegen elkaar aan staan. Bevochtig de deksels met water, sluit de oven en stel de thermostaat in op 130°C.

Op het moment dat u belletjes in de glazen potten ziet, is de sterilisatie begonnen en kunt u de oven uitzetten.

Laat de potten in de oven staan totdat ze zijn afgekoeld.

OPWARMEN VAN BROOD

Stel de bakstandenschakelaar in op stand  en de thermostaat op 150°C.


Door het brood met enkele druppels water te bevochtigen en ±10 minuten in de oven te leggen, zal het zijn versheid terugkrijgen.

BRADEN

Om een perfect gebraden stuk vlees te verkrijgen dient u de volgende punten in acht te nemen:

- de temperatuur dient tussen 180°C en 200°C te liggen
- de baktijd is afhankelijk van de hoeveelheid en de kwaliteit van het vlees.

ROOSTEREN EN GRATINEREN

Met de schakelaar op stand  kan het roosteren zonder braadspit gebeuren, daar delucht volledig rond de gerechten verspreid wordt.

Draai de thermostaatknop op een stand tussen **50°C en 200°C max** en plaats het voedsel op het rooster.

Sluit de deur en laat de oven op de ingestelde temperatuur werken totdat het voedsel gaar is.


Voor het eind van de kooktijd enkele boterkrulletjes toevoegen om het mooie gravneffect te bekomen.

De grill niet langer dan 30 min. gebruiken.

Attentie: tijdens het gebruik wordt de ovendeur zeer heet.

Houd kinderen weg van de oven.

KOKEN MET DE GRILL

Zet de grill aan door de functieknop op  te draaien en de thermostaatknop op een stand tussen **50°C en 200°C max.**

De oven moet voorverwarmd worden gedurende 5 minuten.

Voor gebruik moet de deur van de oven gesloten zijn.

Het gerecht op het ovenrooster plaatsen dat zo hoog mogelijk in de oven wordt geschoven.

Breng de ovenschaal onder de grill aan, om het vet en de sappen op te vangen.


Attentie: Voor gebruik moet de deur van de oven gesloten zijn.

De grill niet langer dan 30 min. gebruiken.

Attentie: tijdens het gebruik wordt de ovendeur zeer heet.

Houd kinderen weg van de oven.

VERSCHILLENDE GERECHTEN GELIJK-TIJDIG BAKKEN

Door de bakstandenschakelaar op stand  te zetten, is het mogelijk dat u verschillende gerechten gelijktijdig in de multifunctionele oven bereidt.

Vis, cake en vlees kan gelijktijdig bereid worden zonder dat de smaken en geuren zich met elkaar vermengen.

U dient slechts enkele voorzorgsmaatregelen in acht te nemen:









- Het verschil in temperatuurn benodigd om de gerechten te bereiden moet zo klein mogelijk zijn, maximaal 20°C - 25°C.
- De verschillende gerechten dienen op verschillende tijdstippen in de oven geplaatst te worden, afhankelijk van de gewenste bereidingstijd.
Deze manier van bakken bespaart veel tijd en energie.

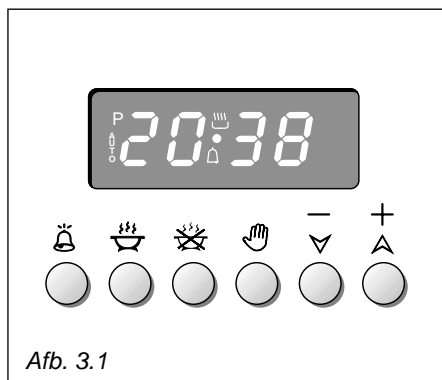
Elektronische digitale programmering 3

De elektronische programmering is een mechanisme met de volgende functies:

- 24-uurs klok met lichtgevend display
- Kookwekker (in te stellen tot aan 23 uur en 59 minuten)
- Programma voor automatisch bakken in de oven.
- Programma voor half-automatisch bakken in de oven.

Beschrijving van de drukknoppen:


-  Kookwekker
-  Baktijd
-  Einde baktijd
-  Handmatige bediening en ongedaan maken van de ingeschakelde programma's.
-  of  Vooruit zetten van de cijfers van alle functies
-  of  Achteruit zetten van de cijfers van alle functies en instellen van het geluidssignaal.



Beschrijving van de oplichtende tekens:

AUTO - *knipperend* - Programmering op automatische bediening maar nog niet geprogrammeerd (men kan de oven niet aan zetten).





AUTO - *Brandt, maar knippert niet* - Programmering op automatische of half-automatische bediening met ingeschakeld programma.

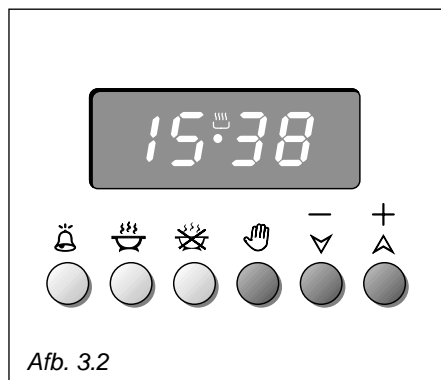
 Programmering op handmatige bediening of automatisch bakken in werking.

 Kookwekker in werking





 en **AUTO** - *knipperend en met geluidssignaal* - Verkeerde programmering (de baktijdinstelling is langer dan de instelling van einde baktijd).







Opmerking: Het programmeren (met één hand) gebeurt door het indrukken van de knop die overeenkomt met de gewenste functie.

Nadat men deze weer heeft losgelaten dient men binnen 5 seconden de tijd in te stellen met de toetsen  () of  () edere keer dat de stroom uitvalt wordt de programmering op nul gezet.



DIGITAALKLOK (afb. 3.2)


De programmeer-eenheid is voorzien van een elektronische klok met lichtgevende cijfers die de uren en de minuten aangeven. Bij de eerste aansluiting van de oven op het elektriciteitsnet of na een stroomstoring zijn er drie knipperende nullen zichtbaar op het display van de programmeer-eenheid. Om de tijd in te stellen dient U het knopje  en vervolgens het knopje  of  () ingedrukt houden totdat de klok op de juiste tijd staat (afb. 3.2).


Er bestaat ook een ander systeem: druk de knopje   egelijk in en druk tegelijkertijd op de knopjes  () of  ()

Opmerking: Bij het instellen van de tijd worden eventuele in werking zijnde of ingestelde programma's op nul gezet.

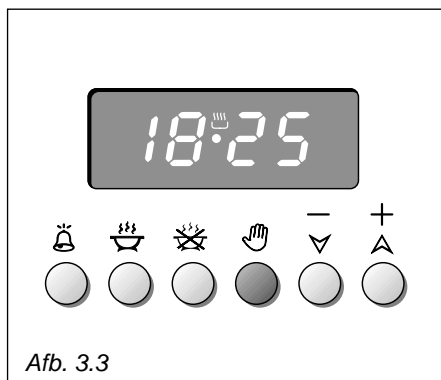
HANDMATIGE BEDIENING VAN DE OVEN ZONDER PROGRAMMERING

(afb. 3.3)

Om de oven handmatig te bedienen, zonder gebruik van de programmering, moet het knipperende opschrift **AUTO** worden uitgezet door op de knop  te drukken (het opschrift **AUTO** zal uitgaan, terwijl het symbool  gaat branden).






Let op: Als het opschrift **AUTO** niet knippert (hetgeen betekent dat er al een bakprogramma is ingesteld) zorgt het indrukken van de knop  voor het wissen van het programma en voor het omschakelen naar de handmatige bediening.


Indien de oven aanstaat dient men hem handmatig uit te zetten.





ELEKTRONISCHE KOOKWEKKER (afb. 3.4)

De kookwekkerfunctie bestaat slechts uit een geluidssignaal dat ingesteld kan worden voor een tijdsbestek van maximaal 23 uur en 59 minuten.



Om de tijd in te stellen moet U op het knopje  drukken en vervolgens op het knopje  () of  () totdat het display de gewenste tijd aangeeft (afb. 3.4).

Als de kookwekker is ingesteld verschijnt de tijd van de klok weer op het display en gaat het symbool  branden. Het terugtellen begint onmiddellijk.

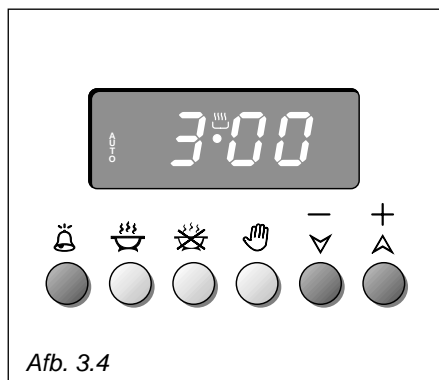
Dit is op elk gewenst moment te zien op het display wanneer U het knopje  indrukt.

Als de ingestelde tijd verstreken is gaat het symbool  uit en hoort U een repeterend geluidssignaal dat uitgezet kan worden door op een willekeurige knop te drukken.

INSTELLING VAN DE TOON VAN HET GELUIDSSIGNAAL

Door op de knop  () te drukken hoort U na elkaar drie verschillende klanken.

Het als laatste gehoorde geluidssignaal blijft ingesteld.







AUTOMATISCH BAKKEN (afb. 3.5 - 3.6)


Voor het automatisch bakken in de oven moet U:



1. De baktijd instellen
2. Einde baktijd instellen
3. Temperatuur en functie van de oven instellen.


Hiervoor gaat U als volgt te werk:

1. Stel de baktijd in door op de knop  te drukken en vervolgens op de knop  (+) (vooruit) of  (-) (achteruit, als men over de gewenste tijd heen is gegaan).

Het opschrift **AUTO** en het symbool  gaan branden.



2. Druk op de knop ; de baktijd, reeds opgeteld bij het tijdstip van de klok verschijnt op het display.


Stel het tijdstip van einde baktijd in door op de knop  (+); te drukken; indien men over het gewenste tijdstip heen gaat kan men achteruit gaan door op de knop  (-), te drukken.

Na deze instelling zal het symbool , doven. Indien na deze instelling het opschrift **AUTO** op het display knippert en men een geluidssignaal hoort, betekent dat dat er een fout is gemaakt bij het programmeren, dat wil zeggen, dat de baktijd over de tijd van de klok heen is ingesteld. In dit geval dient men het tijdstip einde baktijd of de baktijd te wijzigen op de hierboven aangegeven wijze.

3. Stel de temperatuur en de bakfunctie in met behulp van de schakelaar en de thermostaat van de oven (zie de betreffende hoofdstukken).

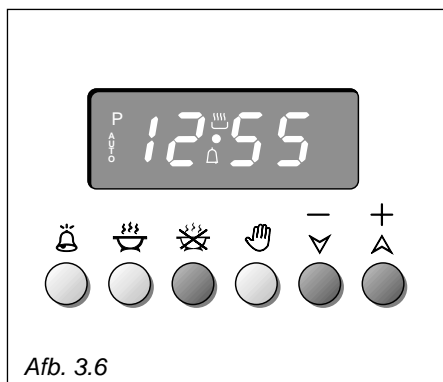
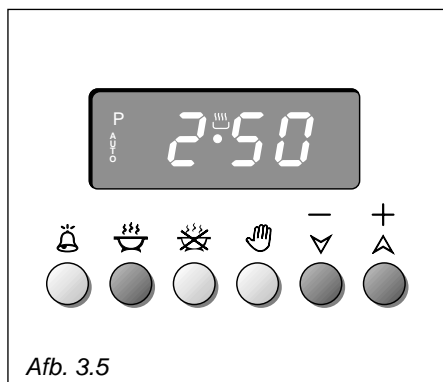
De oven is nu geprogrammeerd en alle zal automatisch functioneren: de oven zal op het juiste moment worden ingeschakeld en vervolgens, na het verstrijken van de baktijd op het geprogrammeerde tijdstip weer uit te gaan.

Tijdens het bakken blijft het symbool , branden en door op de knop  te drukken kan men op het display aflezen hoe lang het nog duurt tot het einde van de baktijd.

Het bakprogramma kan op ieder gewenst ogenblik worden uitgeschakeld door op de knop  te drukken.

Na het verstrijken van de ingestelde baktijd wordt de oven automatisch uitgeschakeld. Het symbool  gaat uit, het opschrift **AUTO** knippert en men hoort een geluidssignaal dat kan worden afgezet door op een willekeurige knop te drukken. Zet de schakelaar en de thermostaat van de oven op de nulstand, en zet vervolgens de programmeer-eenheid op de "handmatige" bediening door op de knop  te drukken.




Let op: Als de stroom uitvalt springt de klok op nul en worden alle ingestelde programma's gewist. De stroomuitval wordt gesignaleerd door het de knipperende cijfers op het display.




HALFAUTOMATISCH BAKKEN




Met deze instelling gaat de oven automatisch uit na de gewenste baktijd. Er zijn twee manieren om half-automatisch te bakken:


1e MANIER: Programmering van de baktijd (afb. 3.7)

- Stel de baktijd in door op de knop  te drukken en vervolgens op de knop  (+) (vooruit) of de knop  (–) (achteruit, wanneer men over de gewenste tijd heen is gegaan).

Het opschrift **AUTO** en het symbool  gaan branden.



2e MANIER: Programmering van einde baktijd (afb. 3.8)


- Stel het tijdstip van einde baktijd in door op de knop  te drukken en vervolgens op de knop  (+) (vooruit) of de knop  (–) (achteruit, wanneer men over de gewenste tijd heen is gegaan).


Het opschrift **AUTO** en het symbool  gaan branden.


Wanneer men één van deze programmeringen heeft uitgevoerd dient men de temperatuur en de bakfunctie van de oven in te stellen met behulp van de schakelaar en de thermostaat (zie de betreffende hoofdstukken).

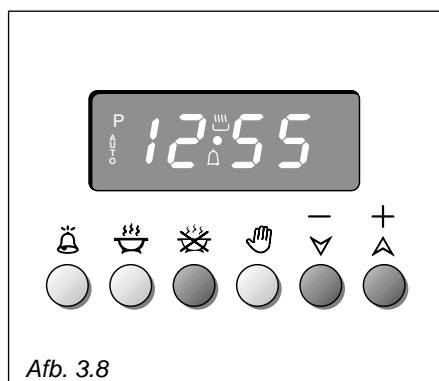
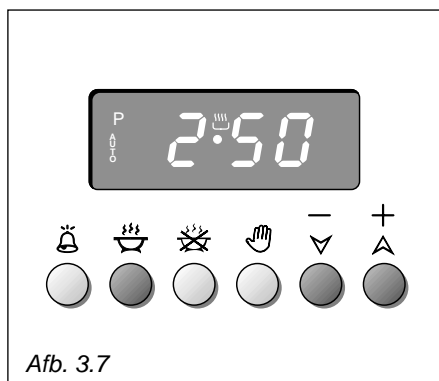
De oven zal onmiddellijk worden ingeschakeld en na het verstrijken van de ingestelde tijd of bij het bereiken van het als einde baktijd ingestelde tijdstip zal hij automatisch weer worden uitgeschakeld.

Tijdens het bakken blijft het symbool  branden en door op de knop  te drukken kan men van het display aflezen hoe lang het nog duurt voordat de baktijd afgelopen is.

Het bakprogramma kan op ieder gewenst moment ongedaan worden gemaakt door op de knop  te drukken.

Als de baktijd verstreken is wordt de oven uitgeschakeld en dooft het symbool , het opschrift **AUTO** knippert en men hoort een geluidssignaal dat uitgezet kan worden door op een willekeurige knop te drukken.

Zet de schakelaar en de thermostaat op de nulstand en zet de programmering op de handmatige bediening door op de knop  te drukken.






De elektronische programmakiezer is een apparaat met de volgende functies.:

- 24-uren klok met verlicht display
- Timing van het koken in de oven met automatische uitschakeling (max. 99 minuten).


ELEKTRONISCHE KLOK

Onmiddellijk na de aansluiting van de oven of na een stroomonderbreking, knipperen er drie nullen op de programmakiezer.


Om het uur in te stellen, drukt u op de knop  en daarna binnen 7 seconden op de knoppen  of  tot het juiste uur is ingesteld.

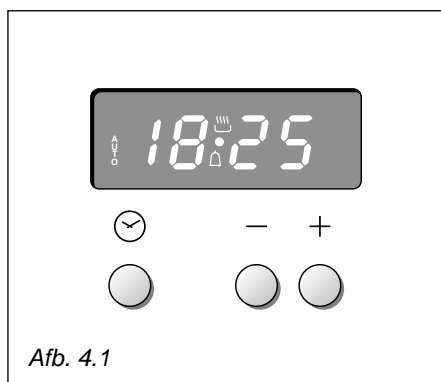
Een stroomonderbreking zet de klok opnieuw op nul.

Opgelet: Wanneer het display van de programmakiezer drie knipperende nullen visualiseert, kan de oven niet aangeschakeld worden.

De oven kan aangeschakeld worden wanneer het symbool  wordt gevisualiseerd op het display.



INSTELLING VAN DE FREQUENTIE VAN HET ALARMSIGNAAL


U kunt kiezen uit drie mogelijkheden van geluid die u selecteert door de knop  in te drukken.




KOKEN MET AUTOMATISCHE UITSCHAKELING




Het doel van deze functie bestaat erin het koken automatisch te stoppen na een vooringestelde tijd, voor een maximum tijd van 99 minuten.

Om de kooktijd in te stellen, de drukknop  of  indrukken tot de gewenste tijd wordt gevisualiseerd op het display.




Het symbool AUTO zal gevisualiseerd worden op het display. Dan kunt u de knop van de oventhermostaat bijregelen volgens de gevraagde temperatuur. De oven zal onmiddellijk beginnen werken en dit gedurende de vooringestelde tijd. Het display visualiseert het aftellen. De tijd van de klok kan gevisualiseerd worden door de drukknop  in te drukken.


Wanneer de tijd verstreken is, zal de oven automatisch uitgeschakeld worden, het symbool **AUTO** zal uitgaan en een intermitterend beldsignaal zal starten gedurende 7 minuten; het beldsignaal kan gestopt worden door de drukknop  in te drukken.

Belangrijk: Voordat het beldsignaal gestopt wordt, de oven manueel uitschakelen.

Om op gelijk welk ogenblik het kookprogramma te wissen, de drukknoppen  en  samen indrukken en de drukknop  eerst loslaten.

ELEKTRONISCH ALARM




De programmakiezer kan gebruikt worden als een alarm gedurende een maximum tijd van 99 minuten. Om het alarm in te stellen, de drukknop  of  indrukken tot de gewenste tijd gevisualiseerd wordt op het display. Wanneer de tijd verstreken is, zal een intermitterend beldsignaal starten gedurende 7 minuten; dit signaal kan gestopt worden door de drukknop  in te drukken.

Opgelet: Indien de ovenknop op aan werd gezet wanneer het beldsignaal start, zal deze automatisch uitgeschakeld worden. Om de oven verder te laten werken moet het beldsignaal gestopt worden door de drukknop  in te drukken.

Elektronische klok (afb. 5.1)

Het elektronisch alarm is een 24-uren klok met een LCD-schermpje en een alarm met een tijdsbereik van 99 minuten.



Onmiddellijk na de aansluiting van de oven of na een stroomonderbreking, knipperen en drie nullen op de programmakiezer.


Om het uur in te stellen drukt u op de knop  en daarna binnen 7 seconden op de knoppen  of  tot het juiste uur is ingesteld.



Een stroomonderbreking zet de klok opnieuw op 0.

ELEKTRONISCH ALARM


Het alarmprogramma bestaat uit een belletje dat kan worden ingesteld voor een periode van maximum 99 minuten.

Om de tijd in te stellen drukt u op  of  tot de gewenste tijd op het scherm verschijnt.


Wanneer de instelling voltooid is licht het symbool  op en begint de aftelling onmiddellijk.

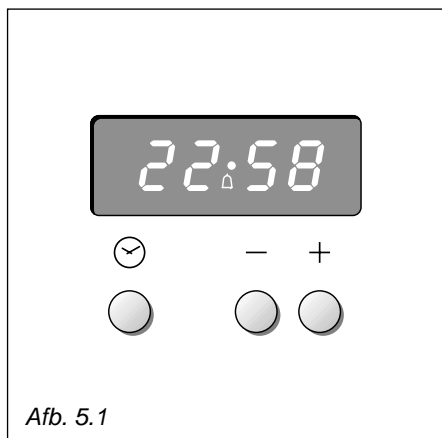
Wanneer de ingestelde tijd verstreken is, dooft symbool  en hoort u gedurende 7 minuten een onderbroken belsignaal, u kunt dit stopzetten door de knop  in te drukken.

Om de aftelling van het alarm te onderbreken drukt u tegelijk op knoppen  en .

Daarna laat u eerst knop  los.

INSTELLING VAN DE FREQUENTIE VAN HET ALARMSIGNAAL

U kunt kiezen uit 3 mogelijkheden die u selecteert door de knop  in te drukken.



Afb. 5.1


De tijdschakelaar heeft de volgende functies:

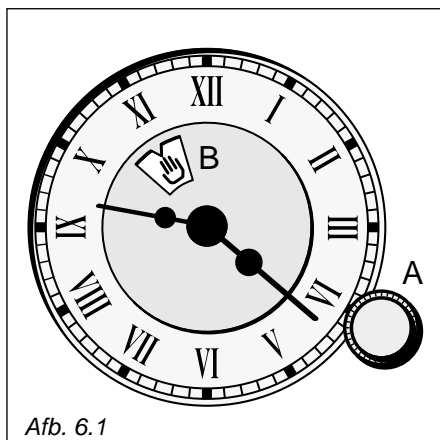
- Klok
- Geprogrammeerde kooktijd. Deze functie schakelt de oven na de gewenste tijdsduur (max. 180 minuten) automatisch uit.
- "Einde kooktijd" geluidssignaal

DE KLOK GELIJKZETTEN

Druk het knopje "A" (afb. 6.1) in en draai het met de klok mee totdat de klok gelijk staat.


MANUELE BEDIENING VAN DE OVEN (zonder geprogrammeerde kooktijd)

Om de oven handmatig te gebruiken, moet de tijdschakelaar worden uitgeschakeld door het knopje met de klok mee te draaien totdat het  symbool in het venstertje B verschijnt (afb. 6.1).

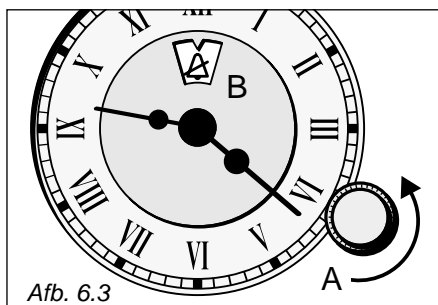
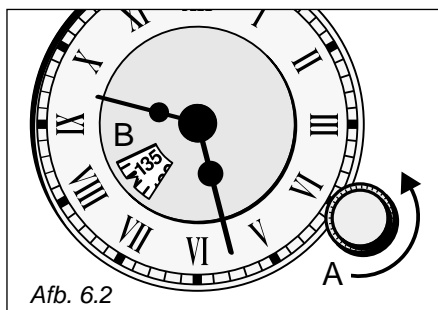


DE OVEN MET DE TIJDSCHAKELAAR BEDIENEN

- Kies een functie en een temperatuur om de oven aan te zetten (zie de desbetreffende hoofdstukken).
- Stel de kooktijd in door het knopje "A" te draaien totdat het venstertje "B" de gewenste kooktijd aangeeft (afb. 6.2).

De oven slaat onmiddellijk aan en zal automatisch uitgeschakeld worden wanneer de geprogrammeerde kooktijd om is, waarbij een geluidssignaal hoorbaar wordt dat kan worden afgezet door het knopje "A" te draaien totdat het  symbool in het venstertje "B" verschijnt (afb. 6.3).

Draai vervolgens de functieknop en de thermostaatknop op de nulstand.



KLOK MET KOOKWEKKER (afb. 7.1)

U zet de klok gelijk door het knopje “A” in te drukken en met de klok mee te draaien totdat de klok gelijk staat.


Let op: Het knopje “A” raakt los als het tegen de klok in gedraaid wordt.

KOOKWEKKER (Afb. 7.1)

De kookwekker geeft eenvoudig een geluidssignaal wanneer de ingestelde tijd verstreken is.

U stelt de kookwekker in door de kleine knop (A) met de klok mee of tegen de klok in te draaien (zonder hem in te drukken) totdat de wijzer (C) de gewenste tijdsduur aanduidt (max. 55 minuten) (afb. 7.1).

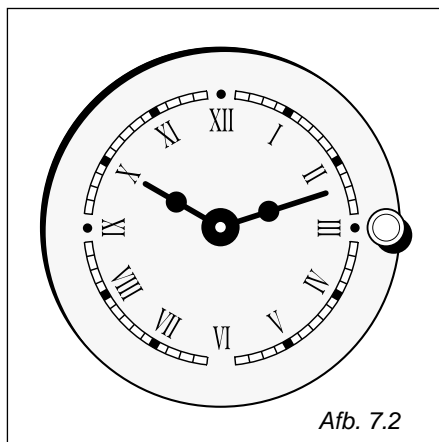
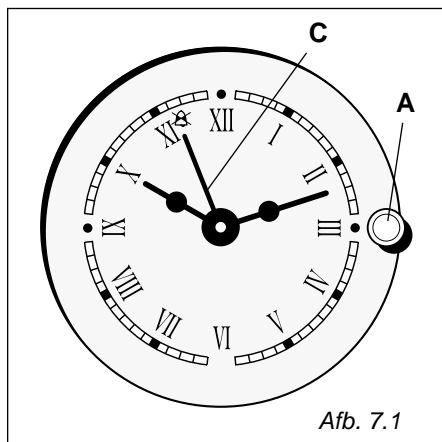
De tijdsaftelling begint onmiddellijk; de wijzer (C) draait tegen de klok in en geeft de ontbrekende tijd aan.

Wanneer de ingestelde tijdsduur verstreken is, geeft de kookwekker een geluidssignaal dat hoorbaar blijft totdat de wijzer (C) op het  symbool wordt gezet door de knop (A) tegen de klok in te draaien.

KLOK (afb. 7.2)

U zet de klok gelijk door het kleine knopje “A” in te drukken en met de klok mee te draaien totdat de klok gelijk staat.

Let op: Het knopje “A” raakt los als het tegen de klok in gedraaid wordt.



TIJDSCHAKELAAR (afb. 8.1)


De tijdschakelaar stelt de oven in werking gedurende een vooraf door u ingestelde periode.

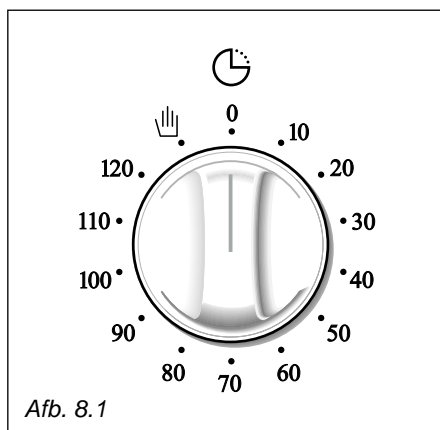
1) In werking stellen

Nadat de bakstandenschakelaar en de thermostaat op de gewenste stand zijn ingesteld, draait u de tijdschakelaar met de klok mee tot de gewenste baktijd (max. 120 minuten).

Als deze tijd verstreken is zal de tijdschakelaar op stand "0" staan en zal de oven automatisch uitschakelen.

2) Handmatige bediening

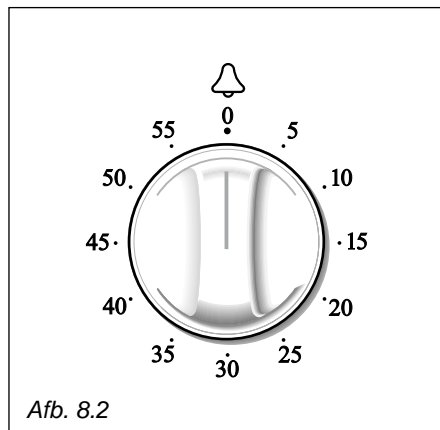
Indien de baktijd meer dan 2 uur bedraagt of indien u de oven handmatig wenst te bedienen, zet u de knop op stand .



KOOKWEKKER (afb. 8.2)

De kookwekker kan tot maximaal 60 minuten worden ingesteld en geeft bij afloop van de ingestelde tijd een geluidssignaal.

De knop (afb. 8.2) moet met de klok mee worden gedraaid tot de 60 minuten positie en daarna tegen de klok in terug worden gedraaid totdat de juiste stand is bereikt.



ALGEMENE RAAD

Sluit het komfoor af van het elektriciteitsnet en wacht totdat het is afgekoeld voordat u begint met het schoonmaken.

Het is raadzaam om het apparaat, en vooral de geëmailleerde oppervlakken, te laten afkoelen voordat u met de schoonmaak begint.

Verwijder zure stoffen (citroensap, azijn, enz.) die op het apparaat gemorst zijn onmiddellijk.

Gebruik geen chloorhoudende of zure schoonmaakproducten.

De oven moet na ieder gebruik met geschikte producten worden schoongemaakt. Denk eraan dat u de oven kunt reinigen door hem 30 minuten op de maximumtemperatuur te laten werken; zo wordt veel vuil verast.

OPPERVLAKKEN IN ROESTVRIJ STAAL

OPGELET

De oppervlakken in roestvrij staal gebruikt in deze oven zijn beschermd met een speciale transparante lak die het effect afdrukken beperkt.

Teneinde de beschadiging van deze bescherming te vermijden, voor de schoonmaak van de roestvrije componenten geen schuurproducten gebruiken.

ALLEEN WARM ZEEPWATER GEBRUIKEN VOOR DE SCHOONMAAK VAN DE OPPERVLAKKEN IN ROESTVRIJ STAAL.

Gebruik geen stoomreiniger, omdat deze condens aan de binnenkant van het komfoor kan veroorzaken, hetgeen het kooktoestel onveilig maakt.

ONDERDELEN VAN ROESTVRIJ STAAL, ALUMINIUM EN OPPERVLAKKEN MET EEN PRINT

Reinig deze onderdelen en oppervlakken met een hiervoor geschikt reinigingsmiddel. Droog ze daarna zeer zorgvuldig af.

BELANGRIJK: deze onderdelen dienen altijd zeer zorgvuldig gereinigd te worden om beschadigingen te voorkomen. U wordt geadviseerd een zachte doek en een neutraal reinigingsmiddel te gebruiken.

EMAIL

De geëmailleerde delen mogen enkel schoongemaakt worden met een spons en zeep of andere niet schurende middelen. Bij voorkeur met een zeemvel droogwrijven.

Alkalische of zure vlekken (citroensap, azijn, enz...) moeten onmiddellijk verwijderd worden.

Ook het gebruik van chloor- of zuurhoudende producten dient vermeden te worden.

BINNENKANT VAN DE OVEN

De binnenkant van de oven moet na ieder gebruik worden gereinigd.

Demonteer en monteer de zijframes.

Neem, als de oven nog warm is, de wanden af met een doek en zeer warm sop.

De bodem van de oven, de zijframes, de druiptbak en het rooster kunnen worden verwijderd en in de gootsteen worden schoongemaakt.

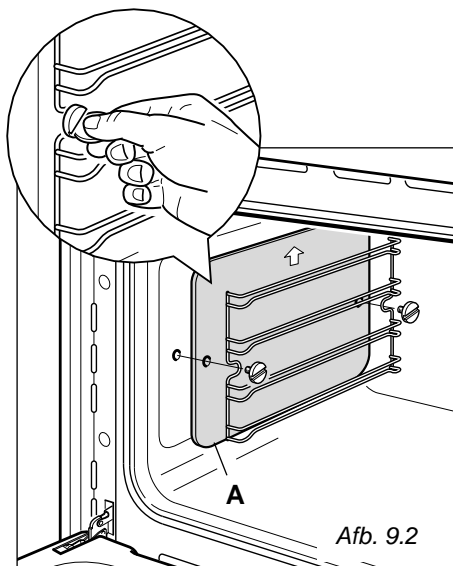
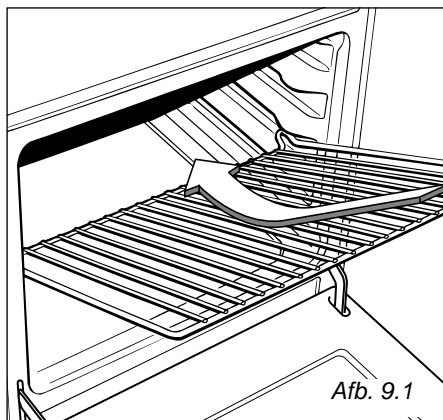
Plaats geen licht ontvlambaar materiaal in de oven.

MONTAGE VAN DE ROOSTERS IN DE OVEN

Modellen met diepgetrokken moffel

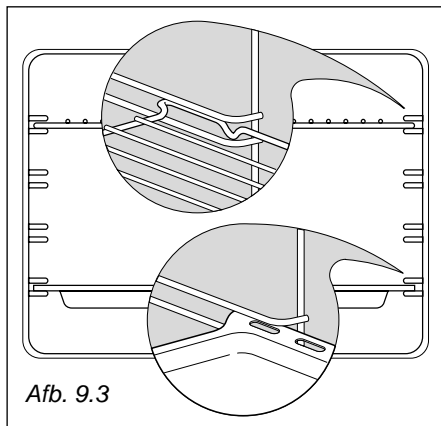
De roosters, die voorzien zijn van een veiligheidsblokkering om onopzettelijk naar buiten schuiven te vermijden, moeten in de geleiders in de zijwanden van de oven gestoken worden zoals op de afbeelding te zien is (Afb. 9.1).

Voor het uittrekken van de roosters, omgekeerd te werk gaan.



Modellen met zijrekken

- Monteer de zijrekken en bevestig deze met 2 schroeven aan de ovenwanden (Afb. 9.2).
- Bij de modellen met zelfreingende panelen "A" dienen deze tussen het rek en de ovenwand worden geplaatst, met de pijl naar boven gericht (Afb. 9.2).
- Schuif de druipbak en het rooster in het frame zoals afgebeeld in afb. 9.3. Het rooster moet dusdanig worden aangebracht dat de veiligheids steun die voorkomt dat het rooster uit het frame valt, tegen de binnenkant van de oven zit.
- Om de zijframes te demonteren handelt u in tegenovergestelde volgorde.



Modellen met scharnierend grill-element en zijrekken

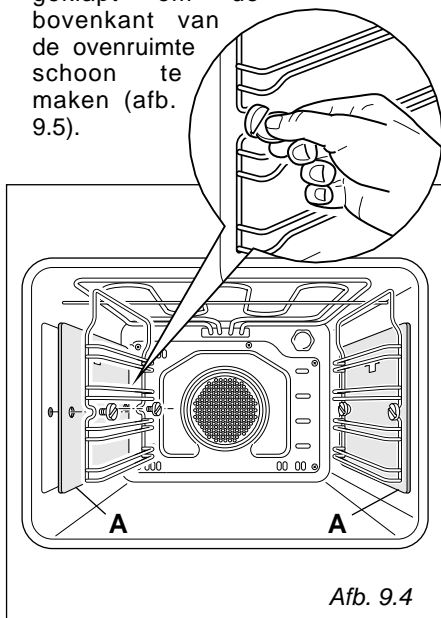
- Monteer de zijrekken en bevestig deze met 2 schroeven aan de ovenwanden (Afb. 9.2).
- Bij de modellen met zelfreinigende panelen "A" dienen deze tussen het rek en de ovenwand worden geplaatst, met de pijl naar boven gericht (Afb. 9.4).
- Schuif de druipschaal en het rooster in de gleuven van de zijrekken (afb. 9.3).

Het rooster moet zodanig geplaatst worden dat de veiligheidspal, die voorkomt dat het rooster onopzettelijk kan worden uitgenomen, naar de binnenkant van de oven is gericht.

Handel als volgt om het grill-element af te monteren:

- Draai de bevestigingsschroeven los en neem de rekken en de zelfreinigende panelen (indien aanwezig) van de ovenwand af (afb. 9.4).

Het grill-element is scharnierend aan de achterkant van de ovenruimte bevestigd, zodat het kan worden neergeklapt om de bovenkant van de ovenruimte schoon te maken (afb. 9.5).



Afb. 9.4

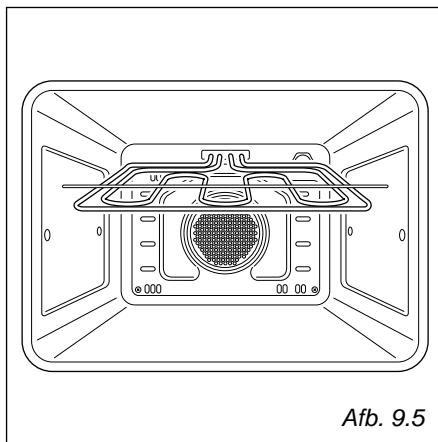
Modellen met scharnierend grill-element en schuifrekken

- Monteer de schuifrekken en bevestig deze met 2 schroeven aan de ovenwanden (Afb. 9.6).
- Bij de modellen met zelfreinigende panelen "A" dienen deze tussen de rekken en de ovenwand te worden geplaatst, met de pijl naar boven gericht (Afb. 9.6).
- Plaats de druipschaal en het rooster op de schuifrekken (afb. 9.7).

Handel als volgt bij het afmonteren:

- Draai de bevestigingsschroeven los en neem de schuifrekken en de zelfreinigende panelen (indien aanwezig) van de ovenwand af (afb. 9.6).

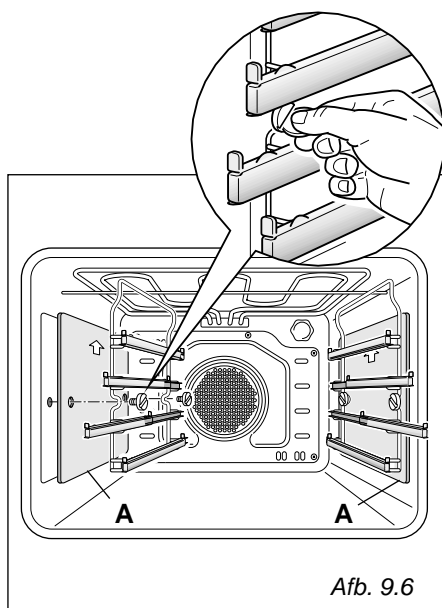
Het grill-element is scharnierend aan de achterkant van de ovenruimte bevestigd, zodat het kan worden neergeklapt om de bovenkant van de ovenruimte schoon te maken (afb. 9.5).



Afb. 9.5

SCHUIFREKKEN (sommige modellen)

- De schuifrekken vereenvoudigen het inzetten en uitnemen van de roosters wanneer de oven in werking is. Ook de druipschaal en de eventueel aanwezige overige accessoires moeten op de schuifrekken worden geplaatst.
- De rekken blokkeren als zij tot de uiterste stand worden uitgeschoven.
- Zij kunnen op eenvoudige wijze van de ovenwanden worden afgemonteerd door de bevestigingsschroeven van de rekken los te draaien.
- Zij kunnen in de afwasmachine gewassen worden.
- Wanneer de schuifsledes afgemonteerd zijn, is de bovenkant van de ovenruimte toegankelijk voor de schoonmaak (nadat het grill-element neergeklapt is - afb. 9.5).



Afb. 9.6

GEBRUIK EN ONDERHOUD VAN DE ZELFREINIGENDE PANELEN

(sommige modellen)

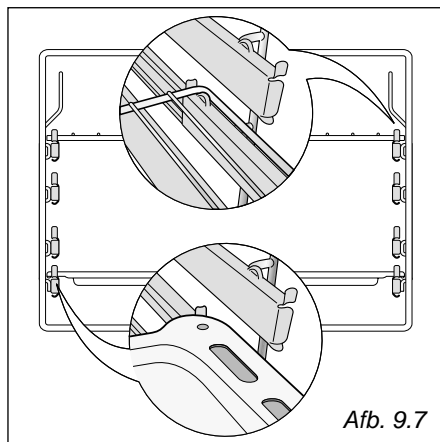
De zelfreinigende panelen zijn voorzien van een speciaal microporeus laagje dat olie- en vetpetters absorbeert en oplost tijdens het bakken boven 200°C.

Als, na het bakken van zeer vette gerechten, de wanden nog vuil zijn, zet u de oven ± 30 minuten op de maximale stand aan.

Deze panelen hoeven niet te worden gereinigd maar het is wel aan te raden ze periodiek te verwijderen en met een zachte, vochtige doek te reinigen.

Reinig deze panelen nooit met schurende, bijtende of alkalische middelen.

De zijpanelen kunnen aan beide zijden gebruikt worden en zijn dus omkeerbaar in het geval de zelfreinigende laag aan 1 zijde beschadigd is.



Afb. 9.7

VETFILTER

(sommige modellen)

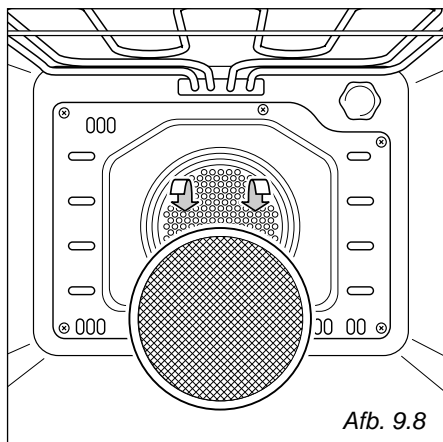
- het vetfilter moet aan de achterkant van de ovenruimte worden vastgehaakt, zoals aangegeven in afbeelding 9.8.
- **Maak het vetfilter na iedere kookbeurt schoon!**
Neem het vetfilter uit de oven en was het met warm water en afwasmiddel.
- Droog het vetfilter goed af voordat u het in de oven terugmonteert.

DE OVENLAMP VERVERGEN

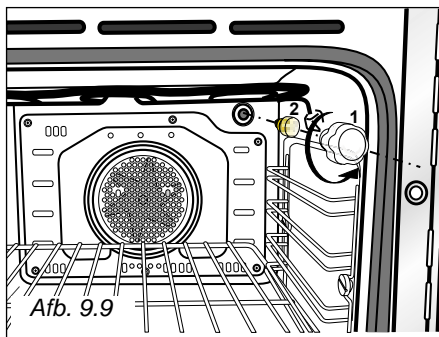
Voor iedere ingreep aan de elektrische onderdelen van de oven, moet u het apparaat afsluiten van het elektriciteitsnet.

- Laat de ovenruimte en de verwarmingselementen afkoelen;
- Sluit het apparaat af van het elektriciteitsnet;
- Draai de lampenkap los en verwijder deze (afb. 9.9);
- Draai de gloeilamp los en vervang hem door een nieuwe hittebestendige (300°C) gloeilamp met de volgende eigenschappen:
230-240V 50 Hz, 15W, E14
- Monteer de lampenkap weer;

OPMERKING: De vervanging van de lamp valt buiten de garantie.



Afb. 9.8

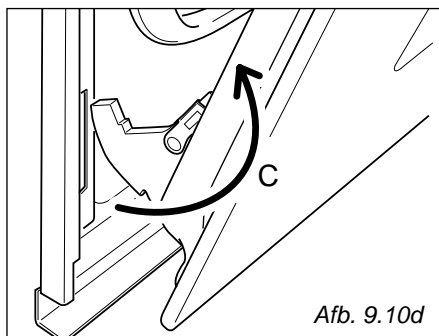
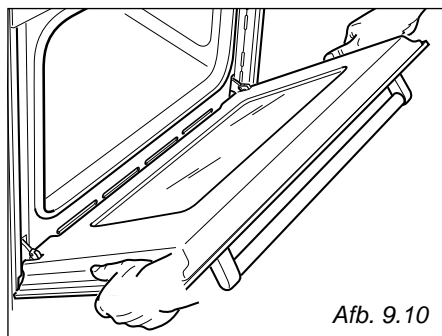
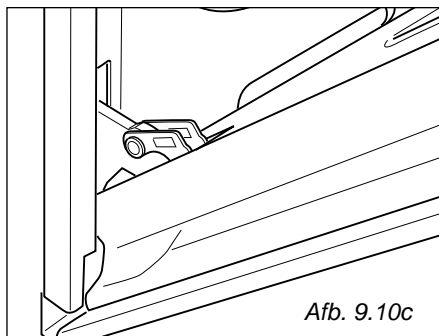
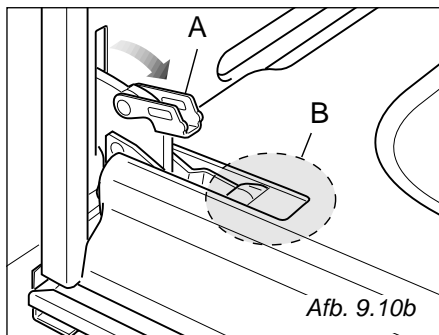
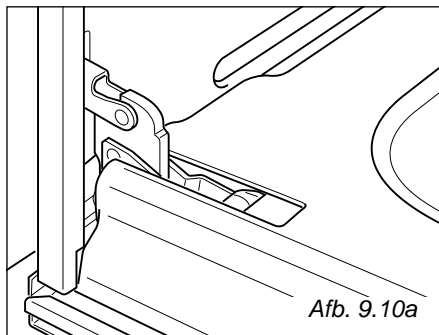


Afb. 9.9

DEMONTAGE VAN DE OVENDEUR

De ovendeur kan eenvoudig worden gedemonteerd op de volgende wijze:

- De ovendeur volledig openen (fig. 9.10a).
- Open de hendel “A” van het rechter en linker scharnier volledig (afb. 9.10b).
- Neem de deur vast zoals getoond in fig. 9.10.
- Sluit de deur (afb. 9.10c) totdat de hendels “A” van het rechter en linker scharnier vasthaken aan het onderdeel “B” van de deur (afb. 9.10c).
- Ook de bovenste pen van de scharnieren uit haar behuizing halen (fig. 9.10d).
- Leg de deur op een zacht oppervlak.
- Ga in omgekeerde volgorde te werk om de deur opnieuw te monteren.



Aanwijzingen voor de installatie

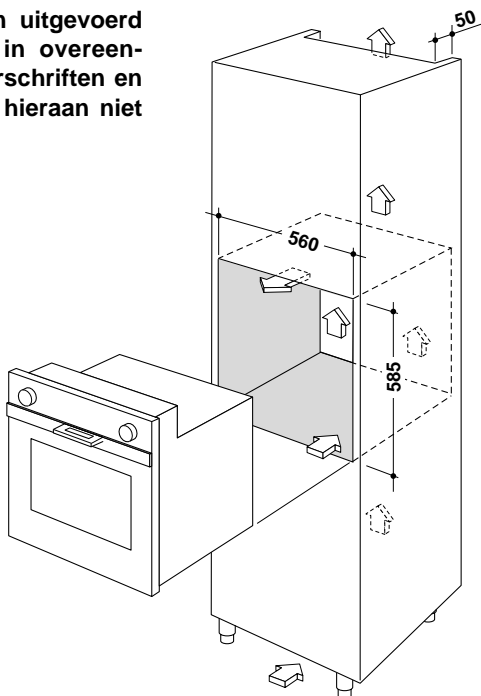
ATTENTIE

- De installatie mag uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerd elektricien, in overeenstemming met de lokaal geldende voorschriften en de aanwijzingen van de fabrikant. Als hieraan niet wordt voldaan, vervalt de garantie.

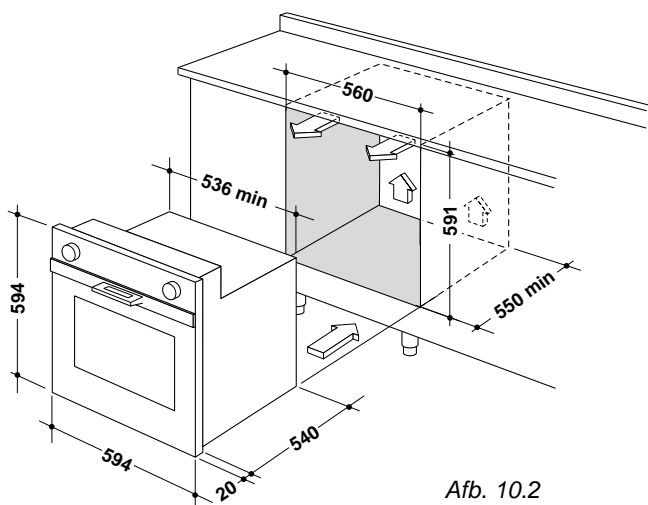
De oven kan in ieder standaard kastje met een breedte en diepte van 60 cm worden geplaatst.

Maak ruimte vrij zoals aangegeven in fig. 10.1 en 10.2.

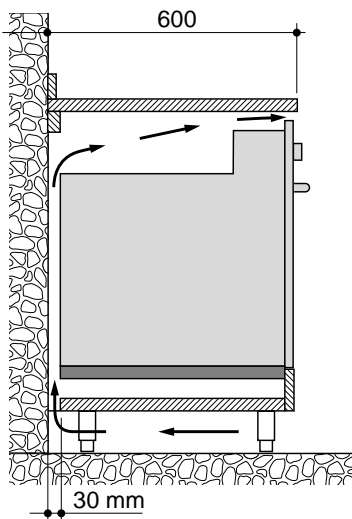
De oven moet met zijn onderkant op steunelementen rusten die het gewicht van de oven kunnen dragen; de 4 schroeven aan de voorkant dienen alleen voor de bevestiging.



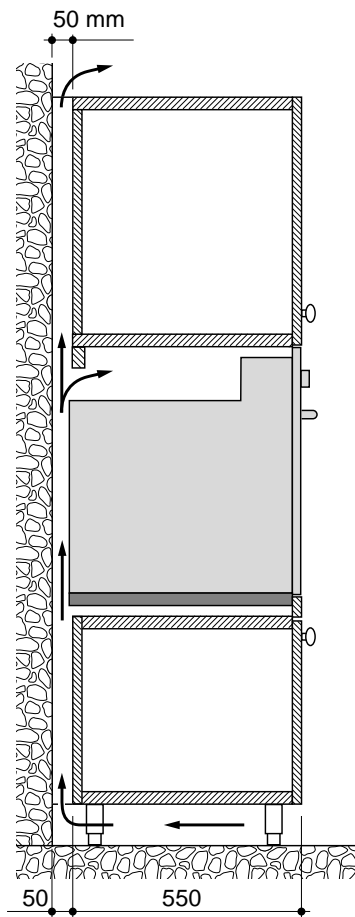
Afb. 10.1



Afb. 10.2



Afb. 10.3

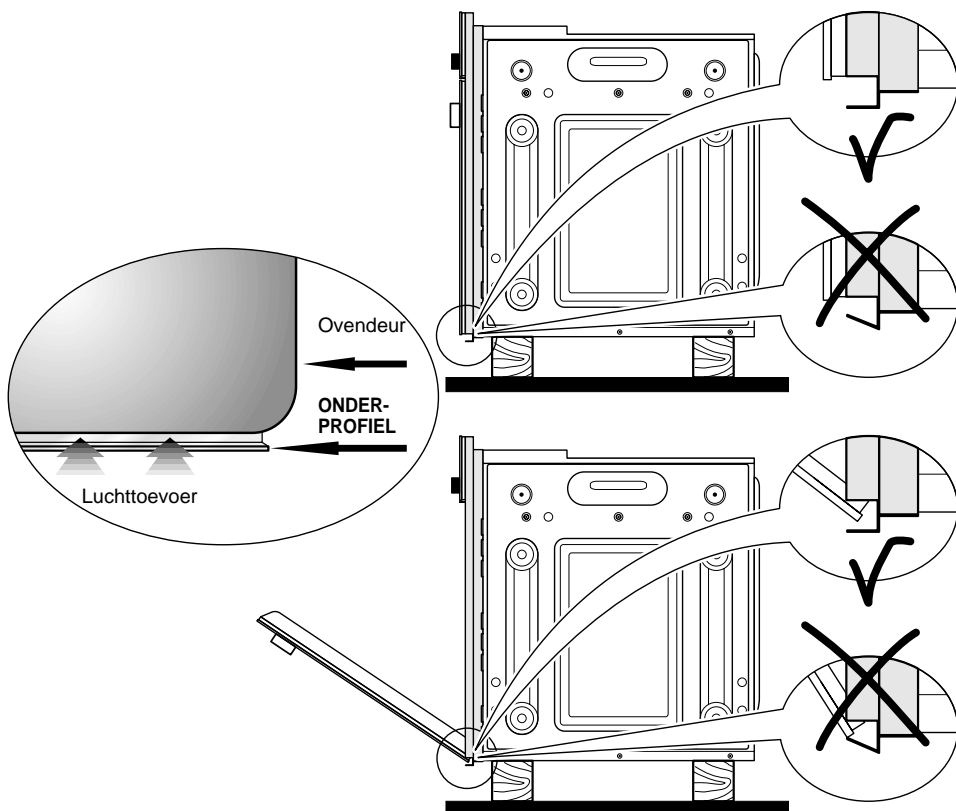


Afb. 10.4

Voor de noodzakelijke binnenventilatie dienen ontluuchtingskanalen te worden gemaakt zoals aangegeven op de tekening (10.3 en 10.4).

De wanden waartegen de oven geplaatst wordt, moeten hittebestendig zijn.

LET OP: Gebruik het handvat niet om de oven op te tillen.



Afb. 10.5

BELANGRIJK:

Houdt u aan de volgende instructies om schade aan het onderprofiel van de oven te voorkomen.

Het onderprofiel dient voor een goede luchtcirculatie en zorgt ervoor dat de ovendeur goed geopend kan worden.

Om te voorkomen dat het onderprofiel beschadigd wordt, bijvoorbeeld doordat de oven rechtstreeks op zijn onderkant wordt neergezet, moeten geschikte steunelementen worden gebruikt zoals aangegeven in de afbeeldingen hierboven.

Wanneer de oven geïnstalleerd is, opent u de deur langzaam om zich ervan te verzekeren dat het onderprofiel geen schade heeft opgelopen.

De fabrikant stelt zich niet aansprakelijk voor schade aan het onderprofiel als deze instructies niet worden opgevolgd.

Trek altijd de stekker uit alvorens werken uit te voeren aan het elektrische gedeelte van het toestel.

ALGEMEEN

- Aansluiting op het elektriciteitsnet dient door vakbekwaam personeel of een erkend installateur te worden gedaan, overeenkomstig de geldende voorschriften.
- De netspanning moet overeenkomen met die vermeld op het typeplaatje. De stroomgroep van het elektriciteitsnet moet bestand zijn tegen de op het typeplaatje aangegeven maximale belasting.
- De oven is niet voorzien van een stekker. Indien u de oven niet direkt op het elektriciteitsnet aansluit, dient u de oven te voorzien van een geaarde stekker, geschikt voor het aanwezige elektriciteitsnet.
- Aangezien de aders van het netsnoer van dit apparaat mogelijkerwijs kleuren hebben die niet overeenstemmen met de gekleurde markeringen van de aansluitklemmen in de stekker, dient u als volgt te handelen:
 - de geel/groene ader moet worden aangesloten op de klem van de stekker die gemarkeerd is met de letter E, het aardesymbool of de kleur geel/groen;
 - de blauwe ader moet worden aangesloten op de klem die gemarkeerd is met de letter N of de kleur zwart;
 - de bruine ader moet worden aangesloten op de klem die gemarkeerd is met de letter L of de kleur rood;

- De geaarde stekker moet op een geaard stopkontakt worden aangesloten, overeenkomstig de geldende veiligheids- voorschriften.
- het is mogelijk om het apparaat direct op het elektriciteitsnet aan te sluiten door middel van een lijnschakelaar met een minimumafstand van 3 mm tussen de contacten;
- de voedingskabel mag niet in aanraking komen met hete oppervlakken en moet zo geplaatst worden dat de temperatuur nergens boven de 75°C komt;
- De oven moet dusdanig geïnstalleerd worden dat de schakelaar of het stopkontakt altijd bereikbaar zijn.
- Wanneer de aansluitkabel is beschadigd, dient u het door een erkent installateur te laten vervangen.

N.B. Gebruik geen adapters, verloopstekkers en meervoudige stekkerdozen omdat deze oververhitting en verbrandingen kunnen veroorzaken.

Als de elektrische voorziening in uw woning aangepast moet worden om het toestel te installeren of als de stekker niet in het stopcontact past, laat de nodige werkzaamheden dan verrichten door een bevoegd vakman.

Deze moet bovendien controleren of de doorsnede van de bekabeling van het stopcontact groot genoeg is voor het vermogen dat het toestel opneemt.

Aarding van het toestel is verplicht. De fabrikant aanvaardt geen enkele aansprakelijkheid voor schade of ongevallen ontstaan t.g.v. het niet in acht nemen van bovenstaande regels.

HET NETSNOER VERVANGEN

Open het deksel van de contactdoos door een schroevendraaier tussen de klemmen "A" te steken (afb. 11.1).

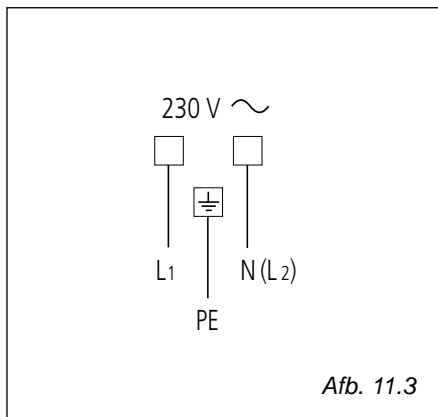
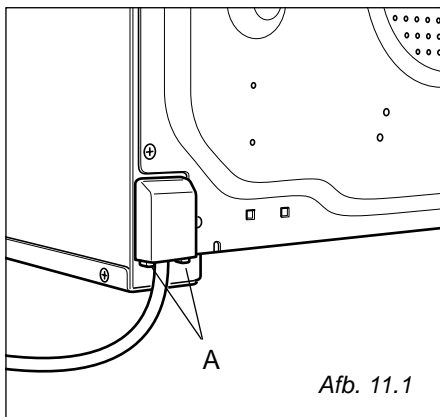
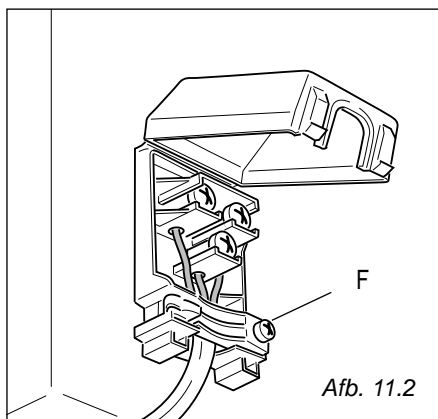
Maak de kabelklem los door de schroef "F" (afb. 11.2) los te draaien, draai de schroefjes van de aansluitklemmen los en verwijder het netsnoer.


Het nieuwe netsnoer, van een geschikt type en met een geschikte doorsnede, moet in overeenstemming met het schema in afb. 11.3 op de klemmen worden aangesloten.

DOORMETER VAN DE VOEDINGSDRAAD - TYPE HO5RR-F

230 V ~

3 x 1,5 mm²





De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden voor onwaarheden in deze folder veroorzaakt door druk- of vertaalfouten. De fabrikant heeft het recht alle wijzigingen aan het produkt aan te brengen die zij voor commerciële- of fabricagedoeleinden noodzakelijk acht, op ieder moment en zonder voorafgaande kennisgeving.