⚠ Waarschuwingen en adviezen

DEZE WAARSCHUWINGEN ZIJN OPGESTELD VOOR UW VEILIGHEID EN DE VEILIGHEID VAN DERDEN. WIJ VERZOEKEN U DEZE AANDACHTIG TE LEZEN VOORALEER HET APPARAAT TE INSTALLEREN EN TE GEBRUIKEN.

Installatie

- De installatie moet gedaan worden door bevoegde en gekwalificeerde installateurs, volgens de normen van kracht.
- Elke eventuele modificatie aan de electrische huisopstelling die nodig mocht zijn om de apparatuur te kunnen installeren, mag enkel gedaan worden door bevoegd personeel.
- Het is gevaarlijk om de kenmerken van deze apparatuur te veranderen of te willen veranderen.
- In geval van twijfel, vraag raad aan de installateur.
- Het apparaat moet op de vloer worden geplaatst; het mag niet op een voetstuk worden gezet.

Veiligheid van kinderen

- Deze apparatuur is ontworpen om gebruikt te worden door volwassenen. Opgelet dat de kinderen zich niet naderen met de bedoeling om er te spelen.
- Dit apparaat mag niet gebruikt worden door kinderen of andere personen wiens lichamelijke, motorische of geestelijke gesteldheid of gebrek aan ervaring en kennis die daardoor het apparaat niet kunnen gebruiken zonder supervisie of instructies van een verantwoordelijk persoon om zeker te zijn van dat het apparaat veilig kan worden gebruikt.
- Let op de kinderen geheel gedurende het gebruik dat ze de oppervlakken niet aanraken en dat ze niet dicht bij de apparatuur staan tijdens het gebruik of tijdens het afkoelen.

Tijdens het gebruik

- Onstabiele of vervormde kookpannen mogen niet op de gaspitten of op de platen gezet worden om ongelukken van omslaan of overlopen te voorkomen.
- Bewaak aandachtig het koken met olien en vetten.
- De apparatuur blijft lang warm na het afzetten.
- Tijdens het gebruik wordt het toestel heet. Wees voorzichtig om aanraking van de verwarmingselementen binnenin de oven te voorkomen.
- **Controleer steeds dat de bedieningstoetsen in de positie «○» of «●» staan, wanneer de apparatuur niet in functie is.**
- Plaats steeds de druippan wanneer U de gril gebruikt of wanneer U het vlees op het grilrooster legt.
- Giet een beetje water in de druippan om het aanbranden van de vetten te voorkomen, en zo slechte geuren te vermijden.
- Gebruik steeds keukenhandschoenen om de gerechten uit de oven te nemen.
- De accessoires (de gril, en de druippan) worden, vooraleer ze voor de eerste keer te gebruiken, schoongemaakt.
- Opgepast wanneer U schoonmaakproducten gebruikt in spray : richt nooit de spray op de weerstand en de thermostatische bol.
- Indien, gedurende het inzetten of uitnemen van gerechten uit de oven, er aanzienlijke hoeveelheden olie, saus, ecc. achteraan in de oven moesten vallen, maak dan eerst schoon vooraleer het koken te beginnen om onaangename rook en ook mogelijk branden van deze stoffen te voorkomen.
- Verzeker U ervan dat er een luchtcirculatie rond de apparatuur is.
- Een schaarse ventilatie brengt een gebrek aan zuurstof voort.
- Gebruik nooit ruwe schuurmiddelen of een scherpe metalen krabber om het glas van de ovendeur schoon te maken omdat deze krassen in het oppervlak en daarmee barsten in het glas kunnen veroorzaken.
- Om hygienische- en veiligheidsredenen moet deze apparatuur altijd proper gehouden worden.
- Vormingen van vetten of andere spijzen kunnen branden veroorzaken.
- Dit product is gemaakt voor het koken van eetwaren en mag niet gebruikt worden voor andere doeleinden.
- De ovenwanden niet bekleden met alluminiumfolie, vooral niet de achterste wand.
- De apparatuur is zwaar, verzet haar met voorzichtigheid.
- Voor het onderhoud of de schoonmaak eerst de apparatuur uitschakelen en laten afkoelen.
- Verlaag steeds de vlam of ontdoof ze, vooraleer de kookpannen weg te nemen.
- Verzeker U ervan of de roosters van het fornuis juist geplaatst worden (zie instructies).
- Enkel vuurvaste borden mogen in de schuif onder de oven geplaatst worden. Er geen ontvlambare stoffen inzetten.

Service

- Voor eventuele tussenkomst richt U zich tot een geautoriseerde Technisch Hulpdienst om originele wisselstukken te bekomen.

Inhoud

Algemene Waarschuwingen en adviezen

Waarschuwingen en adviezen	42
Bedienigspaneel	44
Vitrokeramische Kookplat	44
Praktische tips	46
Elektrische oven	48
Enkele tips bij het gebruik van de oven	49
Adviestabel voor bakken en braden	51
Onderhoud	53
Wan te doen indien	55
Service en onderdelen	55

Aanwijzingen voor de Installateur

Technische Gegevens	56
Instructies voor de installateur	56
Elektrische Aaansluiting	57

Informatie m.b.t. het milieu

- Houd bij het weggooien van de verpakking rekening met de veiligheid en het milieu.
- Als u een oud apparaat afdankt, maak het dan onbruikbaar door het aansluitsnoer af te snijden.

Het symbool  op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld. Het moet echter naar een plaats worden gebracht waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycled. Als u ervoor zorgt dat dit product op de correcte manier wordt verwijderd, voorkomt u mogelijk voor mens en milieu negatieve gevolgen die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalbehandeling. Voor meer details in verband met het recyclen van dit product, neemt u het best contact op met de gemeentelijke instanties, het bedrijf of de dienst belast met de verwijdering van huishoudafval of de winkel waar u het product hebt gekocht.

Het is heel belangrijk dat dit instructieboekje, voor eender welke toekomstige raadpleging, samen met de apparatuur bewaard wordt. Indien de apparatuur verkocht moest worden, of overgedragen aan een andere persoon, verzeker U ervan, dat het boekje samen geleverd wordt, zodat de nieuwe gebruiker op de hoogte kan gesteld worden van het functioneren van het apparaat en van de relatieve waarschuwingen.

Deze instructies gelden enkel voor de landen waarvan het identificatiesymbool is aangebracht op het titelblad van het instructieboekje en het apparaat zelf.

Over deze gebruiksanwijzing

Oderstaande symbolen vindt u in de tekst en hebben de voldende betekenis:

Aanwijzingen m.b.t. de veiligheid

Aanwijzingen m.b.t. het gebruik

Adviezen en tips

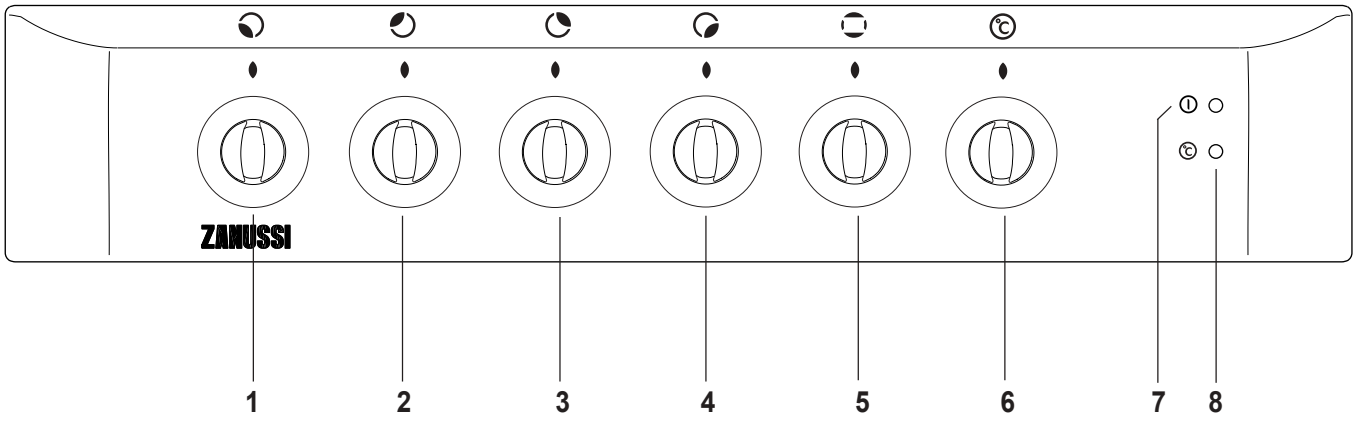
Informatie m.b.t. het milieu

CE Dit Toestel voldoet aan de **EEG-richtlijn**:

- **2006/95** (lage spanning);
- **89/336** (elektromagnetische vereinigbaarheid);
- **93/68** (algemene richtlijn);

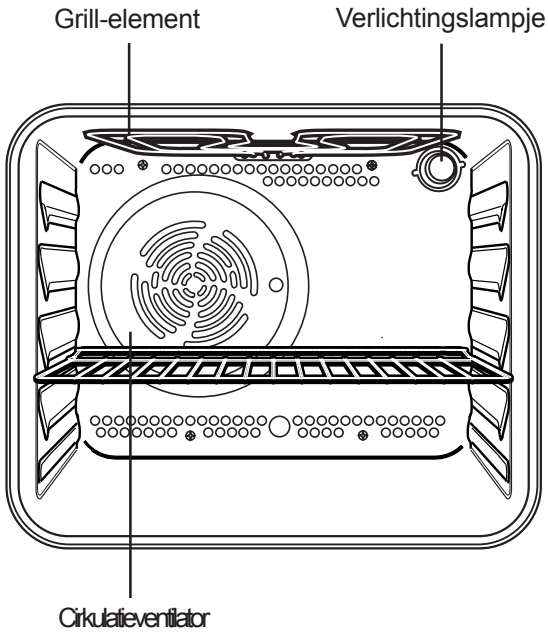
en de daarop volgende wijzigingen.

Bedienigspaneel

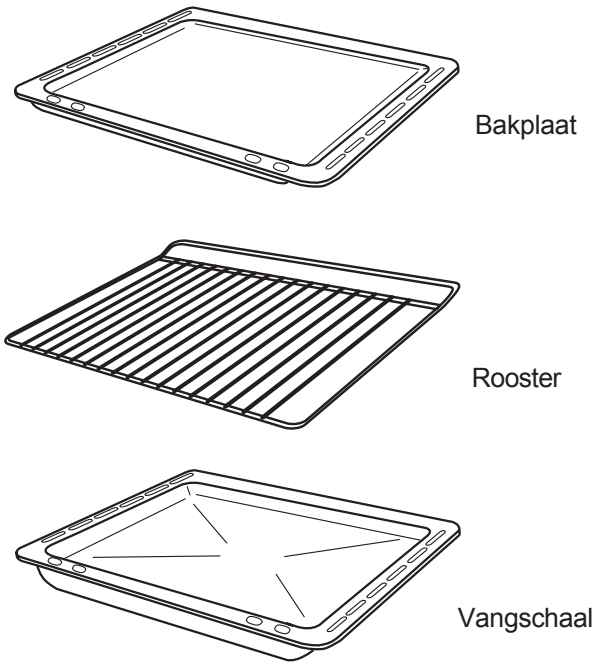


1. Bedieningsknop kookplaat/ zone linksvoor
2. Bedieningsknop kookplaat/ zone linksachter
3. Bedieningsknop kookplaat/ zone rechtsachter
4. Bedieningsknop kookplaat/ zone rechtsvoor
5. Oven-funktieschakelaar
6. Bedieningsknop oventhermostaat
7. Oven-kontrolelampje
8. Thermostaat kontrolelampje

Ovenruimte



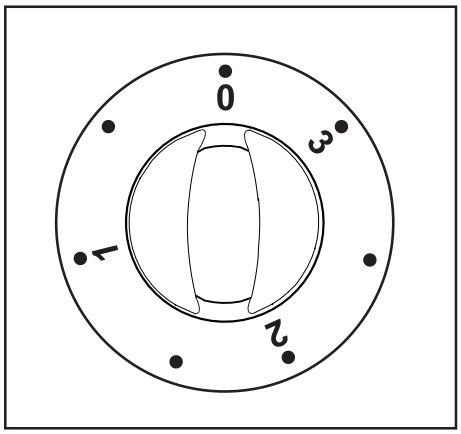
Onderdelen



Vitrokeramische Kookplat

Ingebouwde kookplaten

Op het bedienigspaneel zijn knoppen ingebouwd die de vier kookplaten doen werken.
Het gaat om een knop met 7 posities: 0 = uit, terwijl de posities van 1 tot 3 de capaciteitshoogten aangeven tot het maximum.



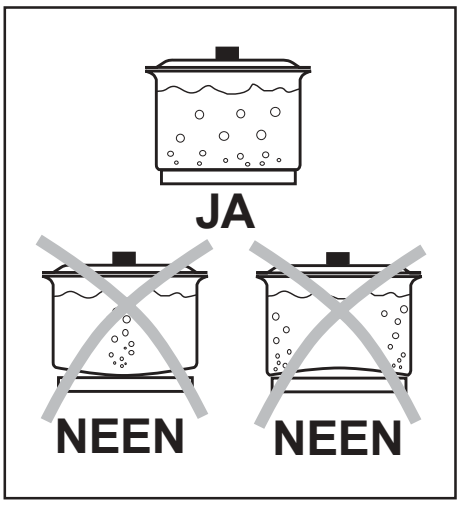
Verklikkerlampje

De vitrokeramische kookplat is uitgerust met een verklikkerampje dat aangeeft waneer het kookvlak van de plaat zeer warm is. Zij waarschuwt de gebruiker het kookvlak niet aan te raken, om brandwonden te vermijden.
Dit verklikkerlampje gaat branden enkele minuten nadat de kookplat is aangezet en blijft branden gedurenge de normale werking om de gebriuker er attent op te maken dat her kookvlak van de vitrokeramisceh plaat nog warm is, zelfs nadat ze is uitgezet.
Het verklikkerlampje gaat pas definitief uit van zodra de vitrokeramische kookplat een veilige temperatuur heeft bereikt (lauw kookvlak) van ongeveer 50°C. De gebriuker kan nu met gerust gemoed het apparaat reinigen.

Praktische tips

De vitrokeramisceh kookplat is bestand tegen temperatuurschommelingen en is ongevoelig voor zowel koude als warmte. Daarnaast is ze uiterst schokbestending. Echter, elk voorwerp, zelfs al is het zeer klein, met een scherpe punt (bijvoorbeeld een mespunt) kan onherstelbare schade toebrengen aan het kookvlak van der plat en de goede werking ervan in het gedrang brengen.
Voor u de kkokplaat voor het eerst gebruikt, moet u het vitrokeramische oppervlak zorgvuldig afwassen met een niet-bijtend product. Droog de plaat goed af en laat ze ongeveer 10 minuten of de maximunstand werken.
Wanner de vitrokeramische kookplaat voor het eerst wordt ingeschakeld, zal ze een brandgeur of eeredre onaangename geur afgeven: dit is absoluut normaal. De guer komt voort van de verdamping van smeersvetresten gebriukt tijdens de fabricatie en van de afdichtingen die tihdens de montage van het toetsel zijn aangebracht. Deuze geur verdwijnt na zekere tijd.

Opgelet: als u merkt dat her kokkvlak gebarsten is, moet u het apparaat onmiddellijk uitzetten en contact opnemen met de technische dienst.



Kookpannen

Houdt U er rekening mee, dat een brede kookpan een groter warmteoppervlak heeft, en daarom sneller kookt dan een kleinere.

Gebruik altijd kookpannen van aangepaste grootte aan hetgeen U moet koken. Let U er vooral op dat de kookpannen niet te klein zijn voor het koken van vloeistoffen. Deze zouden gemakkelijk kunnen overlopen.

En dat de kookpannen bovendien niet te groot zijn voor voedsel voor de snelkook; op de bodem die dan leeg blijft, zouden de vetten en de sausen gemakkelijk kunnen verbranden.

Voor de nagerechten gebruikt U beter vaste vormen in metaal.

Een vorm die men kan openen, laat het vruchtensap of de suiker door, dewelke dan op de bodem van de oven kristaliseren en moeilijk weg te nemen zijn.

Vermijd om in de oven steelpannen te zetten met plastieke handvaten, omdat deze niet altijd weerstaan aan de warmte.

De te gebruiken pannen voor kookbladen met vaste platen moeten de volgende kenmerken hebben:

- geschikt zijn voor intensief gebruik.
- ze moeten zich perfekt aanpassen aan de verwarmingszone oftewel een beetje groter zijn om een doeltreffend gebruik van het apparaat te garanderen, en NOOIT kleiner.
- ze moeten een vlakke basis hebben om een goed kontakt met de plaat te garanderen.

Dit is vooral belangrijk als men pannen om te frituren met hoge temperaturen gebruikt oftewel snelkookpannen.

Controleer of de maten van de pannen groot genoeg zijn om te voorkomen dat de spetters op de platen vallen.

De platen nooit aan laten als er geen pannen op staan of als deze laatste leeg zijn.

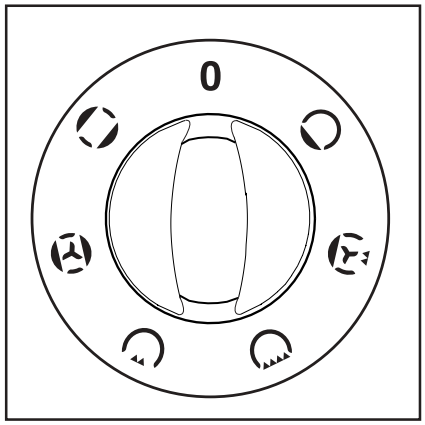
Bewaak aandachtig het koken met olieën en vetten.

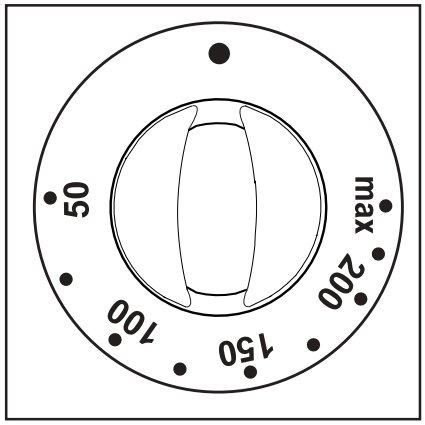
Wanneer u bij het koken vetten of olie gebruikt moet u steeds goed toekijken, want deze vetstoffen kunnen bij opwarming vuur vatten.

Elektrische oven

Bakwijzeknop en thermostaatregelknop

Deze beide knoppen laten u toe de bakwijze (keuze van het verwarmingselement) en de temperatuur te kiezen afhankelijk van de eisen van het recept.
Het ovenlampje blijft branden ongeacht de stand van de knop.





Ovenfunktie-schakelaar

- Boven- en onderelement AAN
- Hetelucht-systeem AAN
- Grill-element 1650 W AAN
- Grill-element 2450 W AAN
- Pizza 2675 W AAN
- Alleen onderelement AAN

Gebruik Onder- en bovenelement
Voor het op konventionele wijze bakken en braden:

1. Draai de funktiekeuzeschakelaar op .
2. Stel de temperatuurregelaar op de gewenste temperatuur in.

Indien alleen onderwarmte gewenst is gebruikt u de stand waarbij alleen het onderelement AAN is.

Infrarood grilleren

1. Draai de funktiekeuzeschakelaar of .
2. Stel de temperatuurregelaar op de gewenste temperatuur in.

Door de knop te draaien grilleert u met 2450 W in plaats van 1650 W.
Door oppervlaktevergroting en meer vermogen is deze wijze vangrilleren eer geschikt voor het grilleren van een uitgebreide vleesschotel.

Hete-lucht circulatie

1. Draai de funktiekeuzeschakelaar op .
2. Stel de temperatuurregelaar op de gewenste temperatuur in.

Pizza

1. Draai de funktiekeuzeschakelaar op .
2. Stel de temperatuurregelaar op de gewenste temperatuur in.

De gecombineerde werking van de warmte afkomstig van boven en de warme lucht verspreid door de ventilator, maakt het gelijkmatig bakken van pizza of zoute taarten mogelijk.

Thermostaat kontrolelampje

Dit lampje brandt als één of meerdere elementen van de oven in bedrijf is (zijn). Het lampje gaat uit zodra de ingestelde temperatuur bereikt is en gaat weer aan zodra bijgewarmd wordt om de ingestelde temperatuur te handhaven.

Oven-kontrolelampje

Dit lampje brandt als de oven en/of de kookplat in bedrijf is.

De beveiligingsthermostaat

Voor de veiligheid van de gebruiker is de oven voorzien van een beveiligingsthermostaat. Bij een eventueel optredend defect van de hoofdthermostaat met als gevolg oververhitting schakelt deze beveiligingsthermostaat de oven uit.
Als dit onverhoopt een keer gebeurt, probeer dan onder geen voorwaarde de oven zelf te repareren, maar waarschuw direct onze service-afdeling .

Het gebruik van de oven voor de eerste keer

Na het plaatsen van de oven ga dan als volgt te werk:

a) zet de Bakwijzeknop op ;

b) zet de thermostaatknop op “max”;

b) laat de oven (leeg) 45 minuten lang werken;

c) zet een raam open voor frisse lucht.

Tijdens de eerste paar minuten zal er rook met een onaangename geur onstaan, dit wordt veroorzaakt door het isolatiemateriaal en vettige restanten op het materiaal, erop gekomen tijdens de produktie.

Voordat u de oven gaat gebruiken reinig dan eerst de legrekken en afdruipschaal grondig met een afwasmiddel.

Enkele tips bij het gebruik van de oven

Gebruik de oven met de deur gesloten.

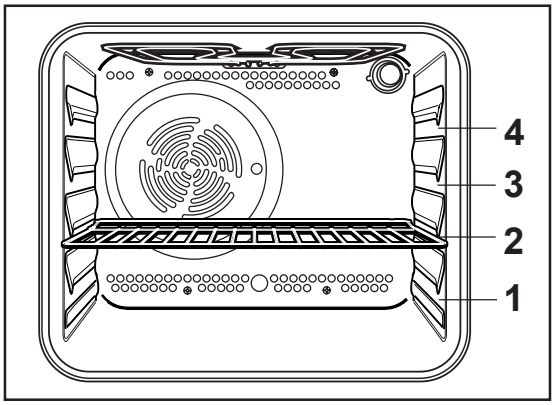
Let goed op bij het openen van de naar beneden openslaande ovendeur. Laat deze niet openvallen - ondersteun de deur met de handgreep totdat deze helemaal open is.

De oven heeft vier bakplaatstanden en wordt geleverd met één bakplaat.

De bakplaatstanden worden geteld vanaf de bodem van de oven, zoals de figuur laat zien.

Het is belangrijk dat de bakplaat goed geplaatst wordt.

Plaats geen kookwaren direct op de bodem van de oven.



Condensatie en stoom

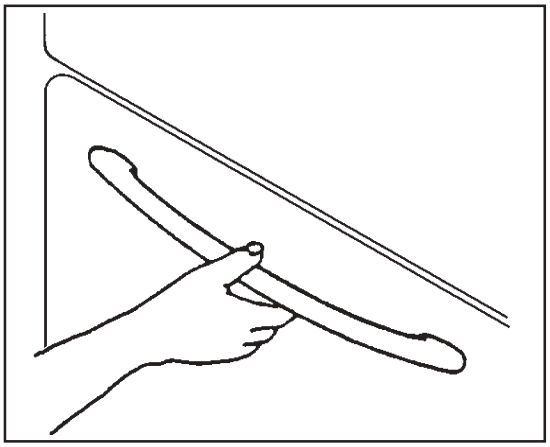
Deze oven is voorzien van een exclusief bereidingssysteem dat een natuurlijke luchtcirculatie genereert met voortdurend hergebruik van de bereidingsstoom.
Dit maakt het mogelijk om etenswaren te bereiden in een omgeving met een constante vochtigheidsgraad, terwijl de levensmiddelen van binnen zacht en van buiten krokant blijven. Bovendien worden de bereidingstijden en het energieverbruik tot een minimum beperkt. Gedurende de bereiding kan er stoom ontstaan, die bij het openen van de deur naar buiten komt.
Dit verschijnsel is helemaal natuurlijk.

Op het moment van het openen van de ovendeur, gedurende de bereidingsfase of aan het einde hiervan, oppassen met de hete lucht die uit de oven komt.

Zodra voedsel wordt verwarmd onstaat er stoom die in contact komt met het glas van de ovendeur en vervolgens waterdruppels op het glas vormt. Dit is normaal en wordt niet door een fout in de oven veroorzaakt.

Om condensatie te verminderen, de lege oven altijd 10 minuten voorverwarmen.

We adviseren deze druppels na ieder gebruik te verwijderen.



Opgelet: de kans bestaat, dat bij onzorgvuldig gebruik van de ovendeur vingers beklemd raken.

VERWARM-SYSTEEM

Warmte komt van onder en boven. Normaal gebruik u de middelste geleiderichels. Moet het gerecht meer warmte van boven dan van onder hebben, gebruik dan hogerliggende geleiderichels; evenzo omgekeerd.

BAKKEN MET HETE LUCHT

Door de ventilator, die zich achter in de oven bevindt, wordt hete lucht geforceerd gecirculeerd en warmte overgedragen op het gerecht/ovenschotel.
Daardoor verdeelt de hete lucht zich snel en gelijkmatig over de gehele ovenruimte.
Zodoende kunnen meerdere gerechten, over de gehele ruimte verdeeld, tegelijk gebakken worden. De gerechten nemen geen geur van elkaar over.
Bij het gebruik van hete lucht kunnen 3 bakblikken tegelijk in de oven geplaatst worden. Bij het gebruik van slechts één richelhoogte raden wij de onderste aan; daardoor heeft u ook beter zicht op het gerecht.
Hete-lucht is zeer geschikt voor het steriliseren of drogen van champignons en fruit.

RAADGEVINGEN VOOR HET BAKKEN EN BRADEN

Gebak vergt doorgaans een matige temperatuur (150-200°C); zodoende moet de oven cirka 10 minuten voorverwarmd worden. Open tijdens het bakken de ovendeur niet voordat 3/4 van de baktijd verstreken is. Gebak wat gegarneerd wordt eerst 2/3 van de baktijd laten bakken en dan garneren en verder bakken. De resterende baktijd hangt sterk af van de soort en hoeveelheid garnituur. Roerdeeg moet moeilijk van de lepel gaan; de baktijd wordt anders onnodig lang door teveel vocht.
Bij gebruik van twee bakblikken moet een richel vrijgelaten worden.

Vlees dat gebraden wordt mag niet minder dan 1 kg wegen; kleinere stukken kunnen uitdrogen. Donker vlees dat van buiten gaar maar van binnen rose of rood moet blijven vergt een hoge temperatuur (200-230°C). Licht vlees, gevogelte en vis, vergt daarentegen een lage temperatuur (150-175°C). Sauzen alleen bij een korte braadtijd direkt toevoegen, in andere gevallen in het laatste half uur.
Of het vlees gaar is test u met een lepel: laat het zich niet indrukken, dan is het gaar. Rosbief en biefstuk, dat van binnen rose moet blijven, snel bij hoge temperatuur braden. Bij braden zonder schaal, direkt op het rooster, een lekschaal in de onderste richels plaatsen. Laat vlees na het braden minstens 15 minuten staan alvorens het aan te snijden: hiermee voorkomt u het verloren gaan van vleesnat.
Doe wat water in de lekschaal om het ontstaan van rook, door verbranden van vet, te vermijden. Herhaal dat af en toe om kondensvorming tegen te gaan.
Borden kunt u in de oven, op de laagste temperatuur-instelling, verwarmen.

Opgepast!
Geen kookgerei zoals braadschaal of bakblik op de ovenbodem plaatsen.
Bodem evenmin bedekken met aluminium-folie. Door het bedekken van de bodem kan warmtestuwing optreden, waardoor het bak-of braadresultaat nadelig beïnvloed wordt en eventueel schade aan het email op kan treden.

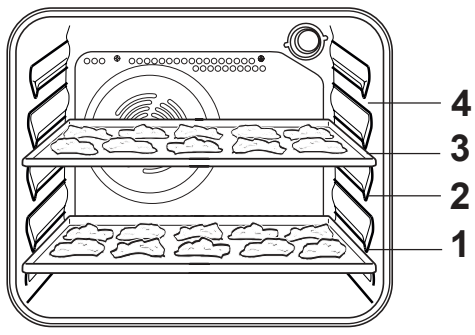
GEBRUIK VAN DE GRILL

Bijna alle vleessoorten kunnen gegrilleerd worden, behalve rollades, gehakt vlees en bepaalde magere stukken wild.
Vlees en vis aan beide kanten met olie invetten en op de grillrooster leggen. De richelhoogte hangt van het vleessoort af. De rooster kan in de oven geplaarst worden met zijn randen omhoog of omlaag waardoor aldus een verandering in de afstand van het grillelement gebracht wordt.
De lekschaal moet in de eerste richel van onderaf geschoven worden. Bij het grilleren is het aan te beleven om voortijds een weinig water in de lekschaal te doen.

BEREIDINGSTIJDEN

De bereidingstijden kunnen varieren volgens de aard van de spijzen, hun homogeniteit en hun volume.
Men raadt aan om in het begin te waken en de resultaten na te gaan om, wanneer U dezelfde gerechten klaarmaakt in dezelfde condities, gelijkaardige resultaten te bekomen.
Ter informatie geven we U een tabel met de tijden en relatieve temperaturen voor het bereiden in de oven en met de grill.
De ervaring zal U vervolgens eventuele aanpassingen suggereren aan de vermelde waarden in de tabel.

Bakken met hete lucht



Adviestabel voor bakken en braden

De aangegeven bereidingstijden houden geen rekening met de voorverhitting.
De lege oven altijd 10 minuten voorverwarmen.

Traditionele en geventileerde bereiding

Gewicht in (gr.)	GERECHT	Traditionele bereiding		Geventileerde bereiding		Bereidingsduur minuten	OPMERKINGEN
		Niveau (4 3 2 1)	temp. °C	Niveau (4 3 2 1)	temp. °C		
	ZOETE NAGERECHTEN						
	Met opgeklopt deeg	2	170	2 (1en3)*	160	45 ~ 60	In bakvorm
	Kruimeldeeg, taartbodem	2	170	2 (1en3)*	160	20 ~ 30	In bakvorm
	Ricottataart	1	160	2	150	60 ~ 80	In bakvorm
	Appeltaart	1	180	2 (1en3)*	170	40 ~ 60	In bakvorm
	Strudel	2	175	2	150	60 ~ 80	
	Vruchtenvlaai	2	175	2 (1en3)*	160	30 ~ 40	
	Fruit cake	1	175	1	160	45 ~ 60	In bakblik
	Biscuit	1	175	2 (1en3)*	160	30 ~ 40	In bakvorm
	Panettone	1	170	1	160	40 ~ 60	In bakvorm
	Casinogebak	1	170	1	160	50 ~ 60	In bakblik
	Kleine gebakjes (met opgeklopt deeg)	2	175	2 (1en3)*	160	25 ~ 35	op bakplaat
	Koekjes (kruimeldeeg)	2	160	2 (1en3)*	150	20 ~ 30	op bakplaat
	Schuimpjes	2	100	2 (1en3)*	100	90 ~ 120	op bakplaat
	Focaccia	2	190	2 (1en3)*	180	12 ~ 20	op bakplaat
	Soesjes, roomsoezen	2	200	2 (1en3)*	190	15 ~ 25	op bakplaat
	BROOD en PIZZA						
1000	Wit brood	1	190	2	180	40 ~ 60	1 of 2 stokbroden
500	Roggebrood	1	190	1	180	30 ~ 45	In bakblik
500	Broodjes	2	200	2 (1en3)*	175	20 ~ 35	6 of 8 broodjes
250	Pizza	1	210	2 (1en3)*	190	15 ~ 30	op lekbak
	OVENSCHOTELS						
	Met droge pasta	2	200	2 (1en3)*	175	40 ~ 50	In bakvorm
	Met groenten	2	200	2 (1en3)*	175	45 ~ 60	In bakvorm
	Quiches	1	200	2 (1en3)*	180	35 ~ 45	In bakvorm
	Lasagna	2	180	2	160	45 ~ 60	In bakvorm
	Cannelloni	2	200	2	175	40 ~ 55	In bakvorm
	VLEES						
1000	Braadstuk van rundvlees	2	190	2	175	50 ~ 70	Gebakken op rooster
1200	Braadstuk van varkensvlees	2	180	2	175	100 ~ 130	Gebakken op rooster
1000	Braadstuk van kalfsvlees	2	190	2	175	90 ~ 120	Gebakken op rooster
1500	Rosbief (saignant)	2	210	2	200	50 ~ 60	Gebakken op rooster
	" " (matig gebakken)	2	210	2	200	60 ~ 70	Gebakken op rooster
	" " (goed gebakken)	2	210	2	200	70 ~ 80	Gebakken op rooster
2000	Schouderham	2	180	2	170	120 ~150	Met zwoerd
1200	Lamsvlees	2	190	2	175	110 ~ 130	Bil
1000	Kip	2	190	2	175	60 ~ 80	Heel
4000	Kalkoen	2	180	2	160	210 ~ 240	Heel
1500	Eend	2	175	2	160	120 ~ 150	Heel
3000	Gans	2	175	2	160	150 ~ 200	Heel
1200	Konijn	2	190	2	175	60 ~ 80	In stukken
1200	Varkenspoot	2	180	2	160	100 ~ 120	2 poten
1500	Haas	2	190	2	175	150 ~ 200	In stukken
800	Fazant	2	190	2	175	90 ~ 120	Heel
-	Gehaktbrood	2	180	2	160	40 ~ 60	In bakblik
	VIS						
1200	Forel - Zeebrasem	2	190	2 (1en3)*	175	30 ~ 40	3-4 hele vissen
1500	Tonijn - Zalm	2	190	2 (1en3)*	175	25 ~ 35	4-6 moten in vorm

(*) Bij een geventileerde bereiding op meer niveaus, is het aangewezen de niveaus aangegeven tussen haakjes te respecteren.

De aangegeven bereidingstijden houden geen rekening met de voorverhitting.
De lege oven altijd 10 minuten voorverwarmen.

Bereiding op grill -

GERECHT	Hoeveelheid		Niveau	Temperatuur	Bereidingsduur (minuten)	
	Nummer stukken	Gewicht in gr.	4 3 2 1	℃	Bovenkant	Onderkant
Rundshaas	4	800	3	250	12 ~ 15	12 ~ 14
Biefstukken	4	600	3	250	10 ~ 12	6 ~ 8
Worst	8	—	3	250	12 ~ 15	10 ~ 12
Varkenskarbonade	4	600	3	250	12 ~ 16	12 ~ 14
Have kip	2	1000	3	250	30 ~ 35	25 ~ 30
Spiesjes	4	—	3	250	10 ~ 15	10 ~ 12
Kippenborst	4	400	3	250	12 ~ 15	12 ~ 14
Hamburger	6	600	3	250	10 ~ 15	8 ~ 10
Vis, filet (tong)	4	400	3	250	12 ~ 14	10 ~ 12
Gevulde tosti	4-6	—	3	250	5 ~ 7	—
Wit tostibrood	4-6	—	3	250	2 ~ 4	2 ~ 3

Bereiding met functie "Pizza"

Gewicht in (gr.)	GERECHT	**Niveau** 4 3 2 1	Temperatuur ℃	Bereidingsduur minuten	OPMERKINGEN
700	Pizza	1	200	15 ~ 25	op lekplaat
500	Kleine pizza's	1	200	10 ~ 20	in backvorm of op rooster
500	Focaccia	1	200	15 ~ 25	in backvorm

De bereidingstijden en -temperaturen zijn slechts indicatief en worden aangepast aan de persoonlijke smaak. De aangegeven bereidingstijden houden geen rekening met de voorverhitting.

Onderhoud

Voor het reinigen de ovenuitschakelen en laten afkoelen.

Dit apparaat mag niet worden schoongemaakt met stoom of met een stoomreiniger.

De oven moet altijd schoon worden gehouden. Een opeenhoping van vet of andere voedselresten kan brand ten gevolge hebben, in het bijzonder in de grillpan.

Onderhoud van de oven

Na gebruik maakt U de oven heel nauwkeurig schoon en dit wanneer hij nog een beetje warm is.
Inderdaad, op dat moment kan U gemakkelijk de vet- of andere resten en het fruitsap verwijderen.
Gebruik warm water met reinigingsmiddel, ofwel een van de sprays die in de handel verkrijgbaar zijn. Volg hiervoor de aanwijzingen van de producent. Richt de spray niet op de delen in glansstaal, U zou ze kunnen beschadigen.
De accessoires van de oven maakt U met warm water en reinigingsmiddel schoon.
Eventuele incrustaties verwijdert U met en licht schuurmiddel in poedervorm.

Bedek nooit de ovenwanden of de ovenbodem met aluminiumfolie om de grasspatten op te vangen.

U zou een opeenstapeling van warmte voortbrengen dat het resultaat van het bereiden negatief beinvloedt en U zou het email kunnen beschadigen.

Onderhoud van de kookplat

Verwijder om te beginnen alle voedingsresten of vetspatten van de kookplaat met een krabber.
Reinig vervolgens de kookplaat, die hiervoor slechts een beetje warm hoeft te zijn: gebruik een geschikt schoonmaakproduct en absorberend huishoudpapier.
Veeg ten slotte met een vochtige doek over de kookplaat en droog ze af met een schoen doek.
WAARSCHUWING - Aliminium folie, potten in plastiek of ander synthetisch materiaal mogen nooit op het warme keramische oppervlak geplaatst worden.
Met de krabber (niet bijgeleverd) kan men onmiddellijk van het warme kookvlak eventuele restjes plastic of synthetisch materiaal, die zich ten gevolve van extreme warmte kunnen vastzetten, wegkrabben. Ook restjessuiker of gesuikerde eetwaren die zijn overgekookt moeten onmiddellijk worden werwijderd. Wees voorzichtig met aluminiumpapier aangezien dit deeltjes achterlaat die krassen kunnen maken op de vitrokeramische kookplaat een beschermlaag die vuil gesuikerde eetwaren, voorkomt. Voor een goed effect moet een dergelijk product voor elkekookbeurt worden aangebracht. Vermijd het gebriuk van schuursponsjes of bijtende producten, agressieve chemische producten (zoals ovensprays) of ontvlekkers.

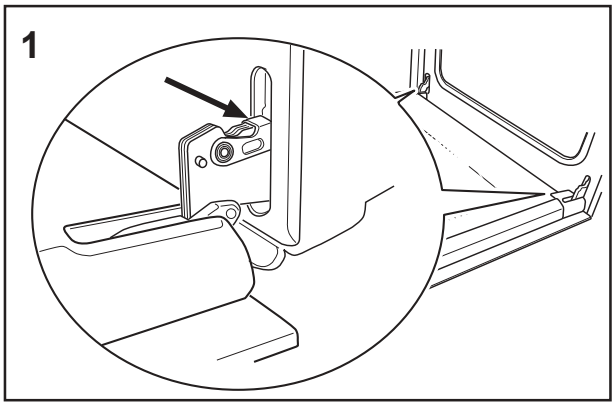
Schoonmaak van de ovendeur

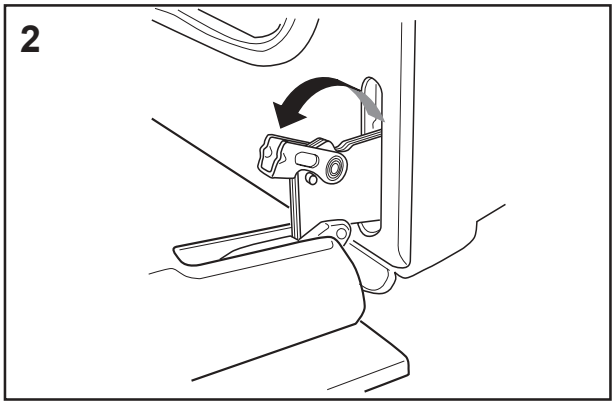
Om de ovendeur volledig te kunnen schoonmaken, is het aan te raden de deur te demonteren.
U gaat als volgt te werk:

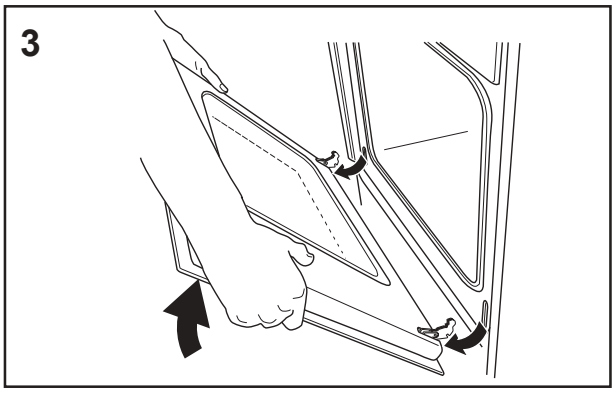
1. open volledig de deur;
2. de twee hefboompjes van de ara van de scharnier 180° draaien (Fig. 1, 2);
3. de deur bijna dicht doen tot een hoek van ongeveer 30°, optillen en uit de voorkant halen (Fig. 3).

De deur terug installerendoor de hierboven beschreven handelingen te volgen in tegenovergestelde volgorde.

Modellen van roestvrij staal of aluminium
Wij raden aan de ovendeur uitsluitend te reinigen met behulp van een natte spons en deze daarna met een zachte doek te drogen.
Gebruik nooit staalwol, zuren of schuurmiddelen, deze kunnen het oppervlak van de oven beschadigen.
Dezelfde aanwijzigen gelden voor het schoonmaken van het bedieningspaneel van de oven.







Vervangen van binnenverlichting

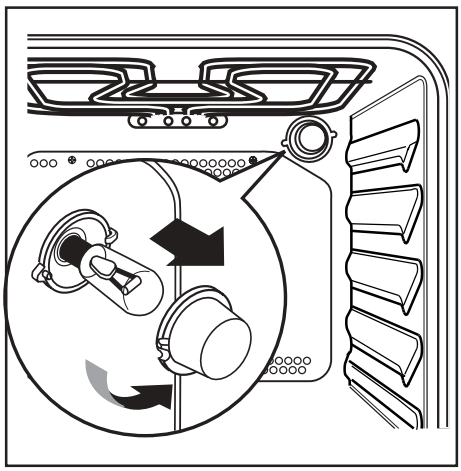
Als de ovenlamp moet worden vervangen, dan moet deze voldoen aan de volgende eisen:

- Vermogen: 15 / 25 W,
- Voltage: 230 V (50 Hz),
- Hittebestendig tot 300°C,
- Soort verbinding: E14.

Deze lampen zijn verkrijgbaar bij Klantenservice.

☞ Om de kapotte lamp te vervangen:

1. Zorg ervoor dat de oven is afgesloten van het lichtnet.
2. Draai de glazen beschermkap tegen de klok in los.
3. Verwijder de kapotte lamp en vervang deze door een nieuwe.
4. Doe de glazen beschermkap terug op zijn plaats.
5. Sluit de oven weer aan op het lichtnet.



Wan te doen indien

Als de apparatuur niet correct werkt, controleer eerst de volgende punten, vooraleer zich tot een technische hulpdienst te wenden.

In geval het apparaat niet werkt:

- controleer of de schakelaar van het stopkontakt en/ of de voedingsschakelaar van de oven aan zijn.

Als de oven niet aan gaat:

- controleer of de stekker goed ingestoken is;
- controleer of de schakelaar van het stopkontakt aan is;
- controleer of het stopkontakt elektrische voeding verschaft; hiervoor een ander apparaat, waarvan men zeker is dat het werkt, verbinden;
- controleer of de zekering in de stekker intact is.

Als het kookblad niet werkt:

- controleer of de knop juist gedraaid is.

De oven verwarmt niet:

- verzeker U dat de toets van de oven ingeschakeld is.

Veel te lange bereidingstijden:

- controleer of de gestelde temperatuur de gepaste is voor het te bereiden gerecht.

De oven rookt:

- wij raden U aan hem na elk gebruik schoon te maken; gedurende het bereiden van vlees vormen er zich vetspatten die, indien niet verwijderd, rook en geur bij de volgende bereiding voortbrengen (zie hiervoor de paragraaf i.v.m. het onderhoud).

Het licht van de oven werkt niet:

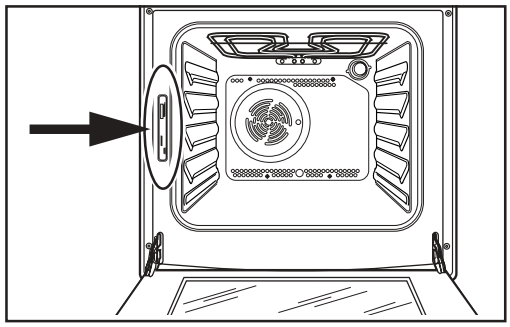
- de lamp is zeker en vast verbrand; voor de vervanging volgt U de aanduidingen gegeven in de desbetreffende paragraaf.

Indien na bovenvermelde controles de apparatuur niet moest werken, richt U zich dan tot de dichtsbijgelegen technische hulpdienst.
Geeft U alle nodige gegevens: model en registernummer.

Service en onderdelen

Als de storing na deze verificatie blijft, wendt u zich dan tot de ELECTROLUX SERVICE. Geef daarbij op om welke storing het gaat, het modelnummer (Mod. No.) en het productnummer (Ser. No.) die u op het typeplaatje vindt.

Electrolux
Distriparts



Technische Gegevens

Oven

Bovenelement	800 W
Onderelement	1000 W
Onder- en boven-element	1800 W
Grill-element	1650 W
Dubbele Grill-element	2450 W
Pizza	2675 W
Cirkulatieventilator	25 W
Ovenverlichting	25 W
Aansluitwaarde oven	2700 W
Lichtnetspanning	230 V-400 V (50 Hz)

Afmetingen van de apparaten

Hoogte	850 mm
Breedte	600 mm
Diepte	600 mm

Apparaat klasse 1 en klasse 2 sub-klasse 1

Aansluitwaarde fornuis	8700 W

Kookplat

Bedieningsknop kookplaat/ zone linksvoor	Ø180 mm	1,8 kW
Bedieningsknop kookplaat/ zone rechtsvoor	Ø145 mm	1,2 kW
Bedieningsknop kookplaat/ zone rechtsachter	Ø180 mm	1,8 kW
Bedieningsknop kookplaat/ zone linksachter	Ø145 mm	1,2 kW
Aansluitwaarde kookplat		6000 W

Instructies voor de installateur

De volgende instructies relatief aan de installatie en het regelen moeten uitgevoerd worden door gekwalificeerd personeel. Het apparaat moet correct en conform met de normen en de wetten van kracht, worden geinstalleerd.

Om het even welke tussenkomst moet worden gedaan bij een uitgeschakeld apparaat.
De constructiefirma wijst elke verantwoordelijkheid af voor eventuele schade voortkomend uit een installatie die niet conform is aan de geldende normen.

Plaats van installatie

De installatie en onderhoud van het toestel moeten worden uitgevoerd door een bevoegde installateur overeenkomstig de geldende voorschriften en de regels van de kunst, met name: NBND 51003.
Nadat de keuken geheel geÏnstalleerd is, is het belangrijk het beschermend materiaal, wat in de fabriek op het apparaat zelf is aangebracht geworden, weg te nemen.
Voor de toestellen aangesloten op het lichtnet: NBN normen.
Wij kunnen geen verantwoordelijkheid aanvaarden voor ongevallen of incidenten veroorzaakt door een defecte of onbestaande aarding.

Dit is een type X toetsel.
Het werd ontworpen om te plaatsen tussen twee meubelstukken waarvan de hoogte die van de kookplat niet overschrijdt (EN 60 335-2-6).

Nivellering

Het fornuis is uitgerust met stelvoetjes die zich zowel voor als achteraan de sokkel bevinden.
Het is mogelijk om de hoogte van het apparaat te stellen met de stelvoetjes zodat de pannen met hun inhoud waterpas staan.

Elektrische Aaansluiting

Voordat men de elektrische verbinding uitvoert, controleren dat:
- de beschermingszekeringen en het elektrisch net van de woning geschikt zijn om de totale elektrische lading van de oven te dragen (zie de gegevens op het plaatje);
- het elektrisch net van de woning een doeltreffende aarde-verbinding heeft conform de van kracht zijnde normen en wetten;
- het muurstopkontakt of de omnipolaire schakelaar gebruikt voor de elektrische verbinding gemakkelijk toegankelijk is, nadat de oven ingebouwd is.

Het apparaat wordt zonder elektrische voedingskabel geleverd; men moet deze dus voorzien van een voedingskabel met standaard stekker en aanpassen, geschikt voor de totale elektrische lading, aangewezen op het identificatieplaatje.
De stekker wordt in een geschikt muurstopkontakt gestoken.
Voor het geval een direkte verbinding aan het elektrisch net nodig is, zal het nodig zijn een omnipolaire schakelaar tussen het apparaat en het net aan te brengen met een minimum afstand tussen de kontakten van 3 mm, geschikt voor de vereiste lading en conform de van kracht zijnde normen. De schakelaar mag de geelgroene aardedraad nooit op enig punt verbreken. De geelgroene aardedraad dient 2-3 cm langer te zijn dan de andere draden.
De voedingskabel moet in elk geval zo aangebracht zijn dat deze nooit, bij welk punt dan ook, een temperatuur van meer dan 50°C boven de kamertemperatuur bereikt.
De bouwer wijst elke verantwoordelijkheid af in geval deze anti-ongevallen regels niet in acht genomen worden.
Hier volgen de soorten van geschikte voedingskabels, de relatieve doorsnede van de gevraagde kabel beschouwende.

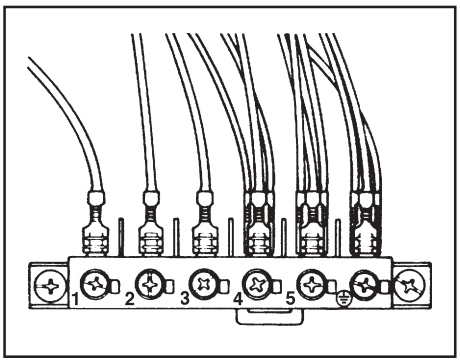
- H07 RN-F
- H05 RN-F
- H05 RR-F
- H05 VV-F
- H05 V2V2-F (T90)

Verbinding van het klemblok

In het appparaat is een klemblok van 6 polen gebouwd, gemakkelijk te bereiken, waarvan de brugjes reeds voorgeregeld zijn voor de werking met 400 V driefasen + nul.
Mocht de spanning van het net anders zijn, dan moeten de aanwezige brugjes van het klemblok geplaatst worden zoals bij het schema aangegeven.

De aarde kabel moet aan de klem ⏚ verbonden worden.

Na de voedingskabel aan het klemblok te hebben verbonden, met een wikkel vastzetten.



230V 3~	1 2 3 4 5 L1 L2 L3 PE	Doorsnede van de leiding (min.) 4 x 1.5 mm²
230V 1~	1 2 3 4 5 L1 N PE	Doorsnede van de leiding (min.) 3 x 2.5 mm²
400V 2N~	1 2 3 4 5 L1 L2 N PE	Doorsnede van de leiding (min.) 4 x 2.5 mm²
400V 3N~	1 2 3 4 5 L1 L2 L3 N PE	Doorsnede van de leiding (min.) 5 x 1.5 mm²

Garantie/serviceafdeling

WAARBORGVOORWAARDEN

Onze toestellen worden met de grootst mogelijke zorgvuldigheid geproduceerd. Desondanks kan het voorkomen dat er een defect optreedt. Onze klantendienst zal dit op verzoek herstellen, zowel binnen als buiten de waarborgtermijn. De levensduur van het toestel wordt daardoor niet negatief beïnvloed.

Onderstaande waarborgvoorwaarden zijn gestoeld op de EU Richtlijn 99/44/EG en het Burgerlijk Wetboek. De daaruit voortvloeiende rechten blijven onverlet.

Ook de waarborgverplichtingen van de verkoper naar de eindgebruiker blijven onaangetast.

Voor dit toestel verlenen wij waarborg volgens onderstaande voorwaarden:

1. Wij verhelpen kosteloos met inachtneming van de voorwaarden 2 tot en met 15 gebreken aan het toestel die zich openbaren binnen 24 maanden vanaf de datum van levering aan de eindgebruiker. Deze waarborgvoorwaarden zijn niet van toepassing in geval van professioneel of daarmee gelijk te stellen gebruik.
2. De waarborgprestatie houdt in dat het toestel kosteloos wordt teruggebracht in de toestand die het had voor het defect optrad. Gebrekkige onderdelen worden hersteld of vervangen. Kosteloos vervangen onderdelen worden ons eigendom.
3. Het gebrek moet terstond gemeld worden, om mogelijke verdere schade te voorkomen.
4. Voor een beroep op waarborg dient het aankoopbewijs met aankoop- en/of leveringsdatum te worden overlegd.
5. De waarborg heeft geen betrekking op schade aan kwetsbare onderdelen, zoals (vitrokeramisch) glas, kunststof, rubber, die ontstaan is door onzorgvuldig gebruik
6. De waarborg heeft geen betrekking op kleine afwijkingen van de gestelde kwaliteit die voor de waarde en deugdelijkheid van het toestel onbeduidend zijn.
7. De waarborg geldt evenmin voor schade veroorzaakt door:
   – chemische en elektrochemische inwerking van water,
   – abnormale milieuomstandigheden in het algemeen
   – voor het toestel oneigenlijke bedrijfsomstandigheden
   – contact met agressieve stoffen.
8. De waarborg heeft geen betrekking op gebreken door transportschade die buiten onze verantwoordelijkheid is ontstaan, niet vakkundige installatie of montage, verkeerd gebruik, gebrekkig onderhoud, of het niet in acht nemen van de gebruiks- of montageaanwijzingen.
9. Het recht op waarborg vervalt wanneer het defect werd veroorzaakt door herstelling of ingrepen door derden die niet bevoegd of niet deskundig zijn, of wanneer het toestel voorzien werd van toebehoren of onderdelen die niet origineel zijn en daardoor een defect veroorzaken.
10. Toestellen die gemakkelijk kunnen worden vervoerd dienen te worden overhandigd of gezonden naar onze klantendienst. Herstelling ter plaatse kan slechts worden gevraagd voor grote of ingebouwde toestellen.
11. Indien het toestel zodanig is ingebouwd, ondergebouwd, opgehangen of geplaatst dat de benodigde tijd voor het in- en uitbouwen samen meer dan 30 minuten bedraagt, dan worden de hierdoor ontstane extra kosten aan de gebruiker in rekening gebracht. Schade die ontstaat door abnormale in- of uitbouw komt ten laste van de gebruiker.
12. Indien binnen de waarborgperiode de herstelling van hetzelfde gebrek meermaals mislukt of de herstellingkosten disproportioneel zijn wordt in overleg met de gebruiker een gelijkwaardige vervanging geleverd. In geval van vervanging behouden we ons het recht voor om een vergoeding te rekenen naar rato van de verstreken gebruiksperiode.
13. Herstelling onder waarborg heeft geen verlenging van de waarborgtermijn noch aanvang van een nieuwe waarborgtermijn tot gevolg.
14. Op herstellingen geven wij een waarborg van 12 maanden, uitsluitend op hetzelfde gebrek.
15. Verdere of andere rechten, in het bijzonder vergoeding van schade ontstaan buiten het toestel, zijn uitgesloten voor zover een aansprakelijkheid niet wettelijk is vastgelegd.

In geval van aansprakelijkheid zal een vergoeding de aankoopwaarde van het toestel niet overtreffen.

Deze waarborgvoorwaarden gelden voor in België gekochte en/of in gebruik zijnde toestellen. Indien een toestel naar het buitenland wordt gebracht dient de gebruiker na te gaan of het toestel voldoet aan de technische voorwaarden (o.a. spanning, frequentie, installatievoorschriften, gassoort, klimaatomstandigheden) in het betreffende land. Voor in het buitenland aangeschafte toestellen dient de gebruiker zich zelf te vergewissen van de bepalingen in België. Noodzakelijke of gewenste aanpassingen vallen niet onder de waarborg, en kunnen niet altijd worden aangebracht.

Ook na afloop van de waarborgtermijn staat onze klantendienst u ter beschikking.

Adres Klantendienst:

België

		Telefon	Telefax
Electrolux Home Products Belgium ELECTROLUX SERVICE Bergensesteenweg 719 1502 Lembeek E-mail: consumer.services@electrolux.be	Consumer services	02/363.04.44 02/363.04.60	02/363.04.00

Luxemburg

		Telefon	Telefax
Grand-Duché de Luxembourg ELECTROLUX HOME PRODUCTS Rue de Bitbourg. 7 L-1273 Luxembourg-Hamm E-mail: consumer-service.luxembourg@electrolux.lu	Consumer services	00 352 42 431-1	00 352 42 431-360

Europese Garantie

Dit apparaat wordt door Electrolux in elk van de achter in deze handleiding genoemde landen gedurende de in het bij het apparaat behorende garantiebewijs genoemde periode of anderszins bij de wet gegarandeerd. Als u van een van deze landen verhuist naar een ander van de hieronder genoemde landen, verhuist de garantie op het apparaat met u mee. De volgende beperkingen zijn hierop van toepassing:

- De garantie op het apparaat begint op de datum van eerste aankoop van het apparaat. Deze datum dient te worden aangetoond door overlegging van een geldig, door de verkoper van het apparaat afgegeven aankoopbewijs.
- De garantie op het apparaat geldt voor dezelfde periode en in dezelfde mate voor arbeidsloon en onderdelen als van toepassing in uw nieuwe land van vestiging op dit specifieke model of deze specifieke serie apparaten.
- De garantie op het apparaat is persoonlijk, geldt dus voor de oorspronkelijke koper van het apparaat en kan niet worden overgedragen op een andere gebruiker.
- Het apparaat wordt geïnstalleerd en gebruikt in overeenstemming met de door Electrolux afgegeven instructies en wordt alleen in huis gebruikt, dat wil zeggen, het apparaat wordt niet gebruikt voor commerciële doeleinden.
- Het apparaat wordt geïnstalleerd in overeenstemming met alle relevante voorschriften die in uw nieuwe land van vestiging van kracht zijn.

De voorwaarden van deze Europese garantie tasten geen van de aan u bij de wet verleende rechten aan.

www.electrolux.com		
☑	☎	
Albania	+35 5 4 261 450	Rr. Pjeter Bogdani Nr. 7 Tirane
Belgique/België/Belgien	+32 2 363 04 44	Bergensesteenweg 719, 1502 Lembeek
Česká republika	+420 2 61 12 61 12	Budějovická 3, Praha 4, 140 21
Danmark	+45 70 11 74 00	Sjællandsgade 2, 7000 Fredericia
Deutschland	+49 180 32 26 622	Muggenhofer Str. 135, 90429 Nürnberg
Eesti	+37 2 66 50 030	Mustamäe tee 24, 10621 Tallinn
España	+34 902 11 63 88	Carretera M-300, Km. 29,900 Alcalá de Henares Madrid
France	www.electrolux.fr	
Great Britain	+44 8705 929 929	Addington Way, Luton, Bedfordshire LU4 9QQ
Hellas	+30 23 10 56 19 70	4, Limnou Str., 54627 Thessaloniki
Hrvatska	+385 1 63 23 338	Slavonska avenija 3, 10000 Zagreb
Ireland	+353 1 40 90 753	Long Mile Road Dublin 12
Italia	+39 (0) 434 558500	C.so Lino Zanussi, 26 - 33080 Porcia (PN)
Latvija	+37 17 84 59 34	Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Riga
Lituania	+370 5 27 80 609	Verkių 29, 09108 Vilnius, Lithuania
Luxembourg	+35 2 42 43 13 01	Rue de Bitbourg, 7, L-1273 Hamm
Magyarország	+36 1 252 1773	H-1142 Budapest XIV, Erzsébet királyné útja 87
Nederland	+31 17 24 68 300	Vennootsweg 1, 2404 CG - Alphen aan den Rijn
Norge	+47 81 5 30 222	Risløkkvn. 2 , 0508 Oslo
Österreich	+43 18 66 400	Herziggasse 9, 1230 Wien
Polska	+48 22 43 47 300	ul. Kolejowa 5/7, Warsaw
Portugal	+35 12 14 40 39 39	Quinta da Fonte - Edificio Gonçalves Zarco - Q 35 -2774-518 Paço de Arcos
Romania	+40 21 451 20 30	B-dul Timisoara 90, S6, Bucharest
Schweiz - Suisse - Svizzera	+41 62 88 99 111	Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil
Slovenija	+38 61 24 25 731	Electrolux Ljubljana d.o.o., Gerbičeva 98, 1000 Ljubljana
Slovensko	+421 2 43 33 43 22	Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebiče SK, Seberíniho 1, 821 03 Bratislava
Suomi	www.electrolux.fi	
Sverige	+46 (0)771 76 76 76	Electrolux Service, S:t Göransgatan 143, S-105 45 Stockholm
Türkiye	+90 21 22 93 10 25	Tarlabaşı caddesi no : 35 Taksim İstanbul
Россия	+7 095 937 7837	129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ "Олимпик"