



DELICE 24 L

FR

NL

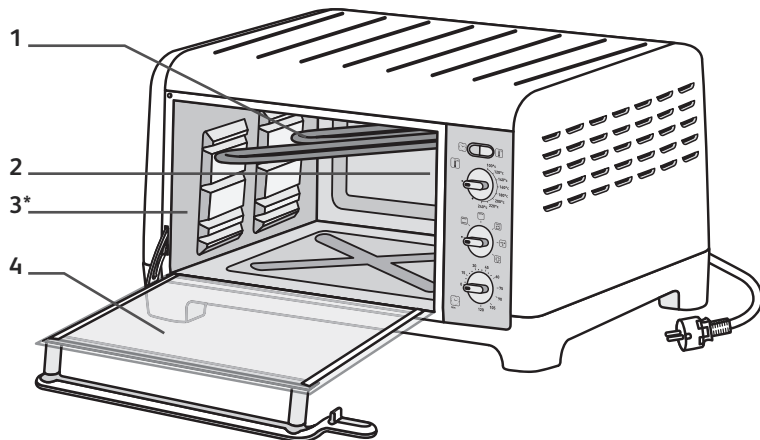
DE



Sommaire - Beknopt overzicht - Inhaltsverzeichnis

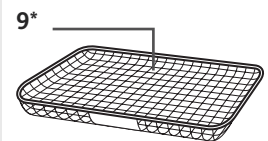
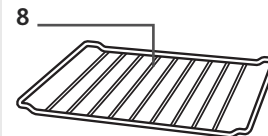
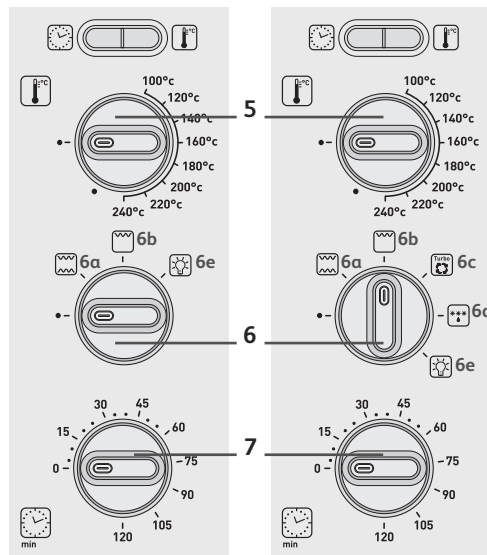
1. Description - Beschrijving - Beschreibung _____ 3
2. Première utilisation - Eerste gebruik - Erste Inbetriebnahme _____ 5
3. Modes de cuisson - Bereidingsmodi - Backweisen _____ 6
4. Conseils de nettoyage _____ 10
Reinigungsvoorschriften
Reinigungshinweise
5. Guide de cuisson - Bereidingsgids - Kochführer _____ 10

1. Description - Beschrijving - Beschreibung



Grill

Turbo



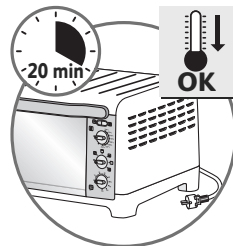
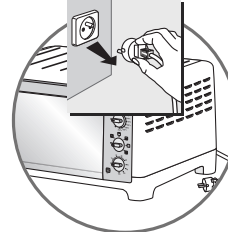
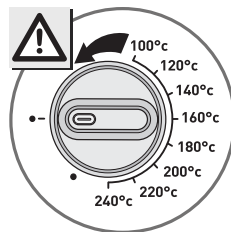
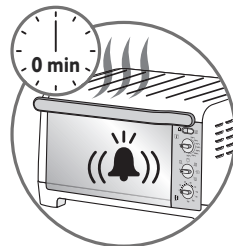
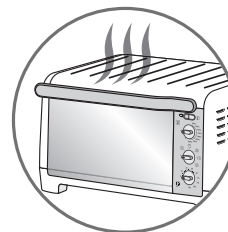
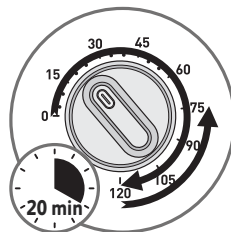
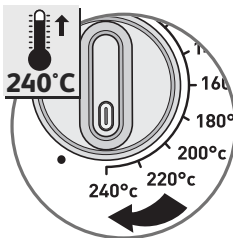
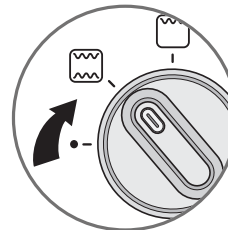
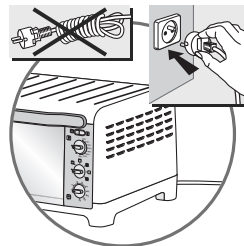
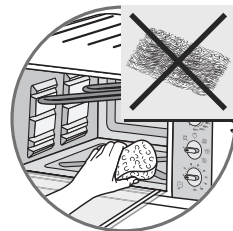
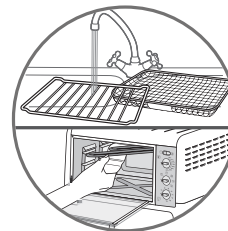
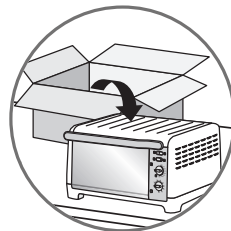
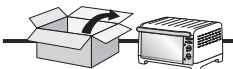
* Selon modèle
Afhankelijk van het model
Je nach Modell

- 1 - Résistance supérieure rabattable
- 2 - Lumière intérieure
- 3 - Parois intérieures anti adhésives*
- 4 - Porte double-parois
- 5 - Bouton de réglage de température
- 6 - Bouton de sélection des modes de cuisson
 - a - Four
 - b - Grill
 - c - Turbo*
 - d - Décongélation*
 - e - Lumière
- 7 - Bouton minuterie
- 8 - Grille réversible
- 9 - Panier Turbo*

- 1 - Neerklapbaar verwarmingselement boven
- 2 - Verlichting binnen
- 3 - Anti-aanbaklaagewanden*
- 4 - Deur met dubbele wand
- 5 - Knop voor instellen temperatuur
- 6 - Knop voor kookstand
 - a - Oven
 - b - Grill
 - c - Turbo*
 - d - Ontdooien*
 - e - Licht
- 7 - Knop timer
- 8 - Omkeerbaar rooster
- 9 - Schaal Turbo*

- 1 - Oberes Grillelement herunterklappbar
- 2 - Innenbeleuchtung
- 3 - Antihafbeschichtete Wände*
- 4 - Doppelwandige Tür
- 5 - Regler zur Temperatureinstellung
- 6 - Regler zum Auswählen des Garmodus
 - a - Ofen
 - b - Grill
 - c - Umluft*
 - d - Auftauen*
 - e - Licht
- 7 - Zeitschaltuhr
- 8 - Beidseitig verwendbares Einhängegitter
- 9 - Gitterschale Umluft*

2. Première utilisation - Eerste gebruik - Erste Inbetriebnahme



Fonction Four Traditionnel
Functie traditionele oven
Funktion traditioneller Ofen



Grill puissant et modulable pour dorer et gratiner toutes vos préparations : viandes, poissons crèmes brûlées...

Krachtige en moduleerbare grill om al uw bereidingen te bruinen en gratineren: vlees, vis, crème brûlée, ...

Leistungstarker und modularer Grill zum Gratinieren und Überbacken aller Gerichte: Fleisch, Fisch, Crème brûlée, ...



Fonction lampe pour surveiller vos aliments après la cuisson.

Lampfunctie om het voedsel te controleren na het kookproces.

Lampenfunktion zum Überwachen der Nahrungsmittel nach dem Garvorgang.



Fonction TURBO
 Convection naturelle ventilée pour des cuissons homogènes et rapides.

TURBOFUNCTIE
 natuurlijke convectie met luchtventilatie voor snelle en gelijkmatige bereidingen

Funktion UMLUFT
 Natürliche Konvektion mit Ventilator für homogenes und schnelles Garen.



Fonction Décongélation douce idéale pour tous les aliments, même les plus délicats.

Functie voor zacht ontdooien ideaal voor alle soorten voedsel, zelfs de meest delicate.

Schonende Auftaufunktion ideal für alle Nahrungsmittel, selbst für die empfindlichsten.



Voyants de fonctionnement. Un voyant rouge indique quand le four est sous tension, un voyant vert indique que la température désirée est atteinte.

Controlelampje. Een rood indicatorlampje geeft aan of de oven staat ingeschakeld, een groen indicatorlampje geeft aan als de gewenste temperatuur is bereikt.

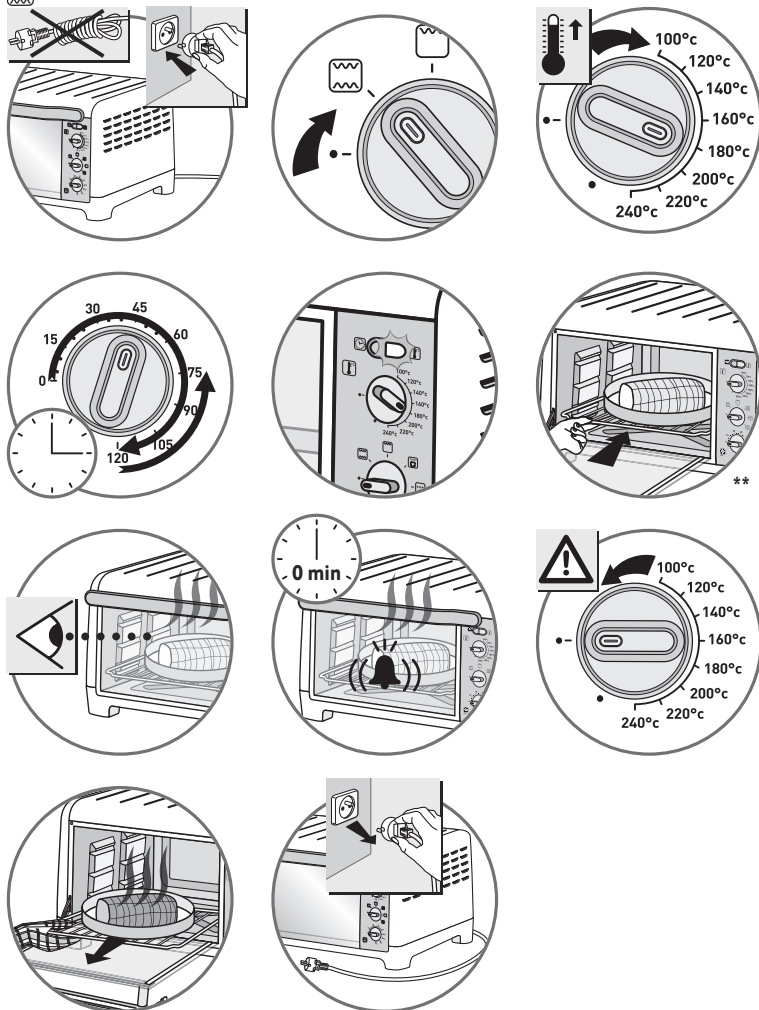
Betriebsanzeige. Eine rote Leuchtanzeige gibt an, wenn der Ofen eingeschaltet ist, eine grüne Leuchtanzeige gibt an, dass die gewünschte Temperatur erreicht ist.

* Selon modèle
 Afhankelijk van het model
 Je nach Modell

* Selon modèle - Afhankelijk van het model - Je nach Modell

3. Modes de cuisson - Manieren van koken - Betriebsarten

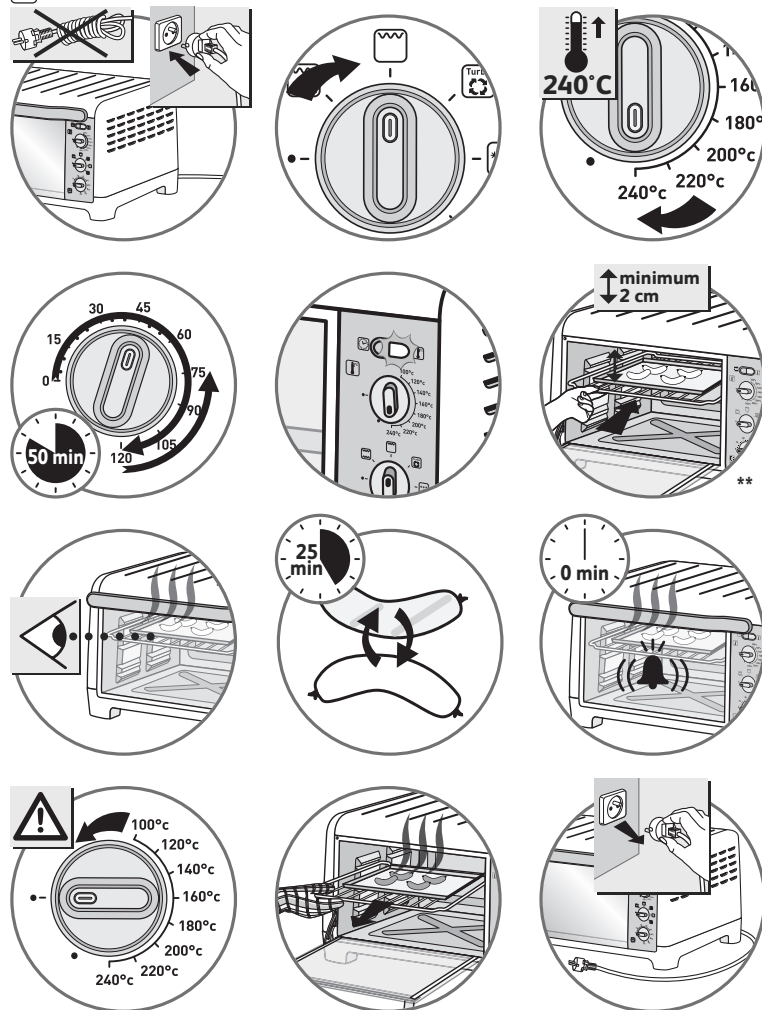
Four traditionnel - Traditionele oven - Traditioneller Ofen



* Selon modèle - Afhankelijk van het model - Je nach Modell

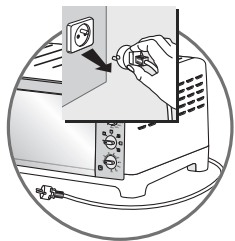
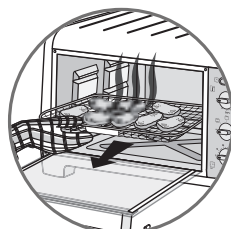
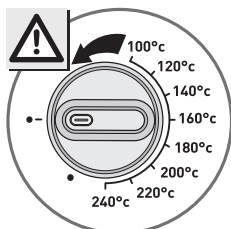
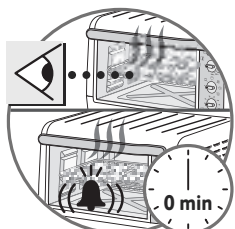
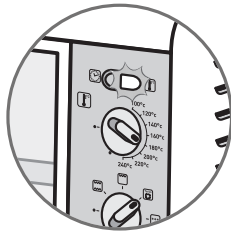
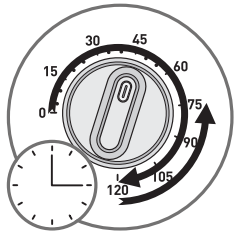
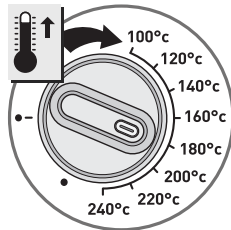
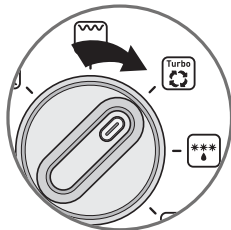
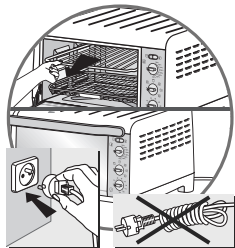
** Plat non fourni avec l'appareil - Schotel niet meegeleverd bij het apparaat - Platte nicht im Lieferumfang inbegriffen

Grill



** Plat non fourni avec l'appareil - Schotel niet meegeleverd bij het apparaat - Platte nicht im Lieferumfang inbegriffen

Turbo* - Umluft*



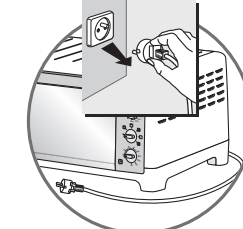
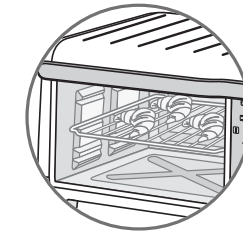
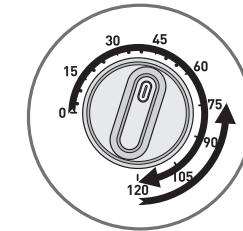
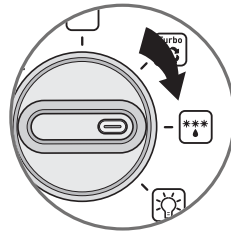
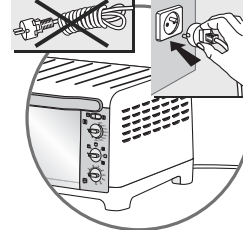
Le panier micro-maillé* permet de cuire avec une diffusion optimale de la chaleur en conservant tout leur croustillant : nuggets, cordons bleus, frites précuites, etc.

Fijnmazige ovenschaal* Hiermee kunt u nuggets en dergelijke ovensnacks, voorgebakken ovenfrites enz. bakken. Hij zorgt voor optimale warmteverdeling terwijl het product lekker krokant blijft.

Gitterschale* Sie ermöglicht das Garen von Nuggets, Cordons bleus, vorfrittierten Pommes frites usw. für knusprige und gleichmäßige Garergebnisse.

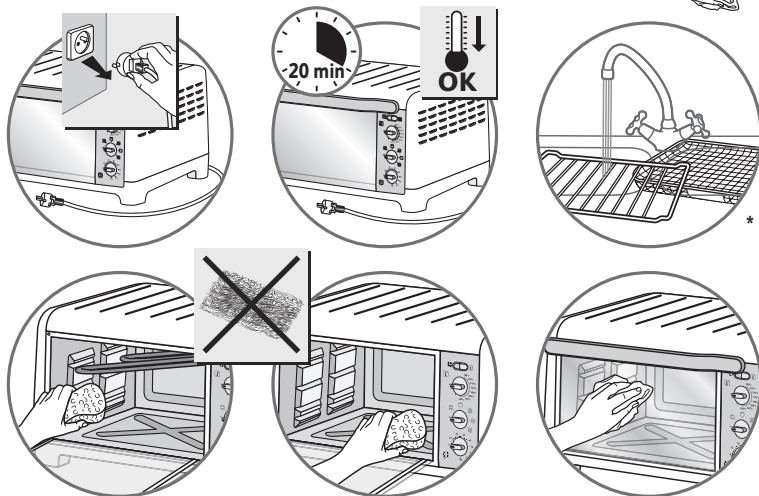
* Selon modèle - Afhankelijk van het model - Je nach Modell

Décongélation* - Ontdooien* - Auftauen*



* Selon modèle - Afhankelijk van het model - Je nach Modell

4. Conseils de nettoyage - Reinigingsvoorschriften - Reinigungshinweise



* Selon modèle - Afhankelijk van het model - Je nach Modell

5. Guide de cuisson - Bereidingsgids - Garzeitentabelle



- Les temps indiqués peuvent varier en fonction du poids, de la taille ou de l'épaisseur ainsi que de la température initiale des aliments. Ils pourront être augmentés ou diminués en fonction du goût de chacun. Les températures indiquées dans le tableau ci-dessous sont données à titre indicatif.
- De aangegeven tijden kunnen variëren al naar gelang het gewicht, de hoeveelheid, de dikte of de temperatuur van de voedingswaren. U kunt naar eigen wens kortere of langere tijden aanhouden. De temperaturen die op de oven vermeld staan zijn richtwaarden.
- Die angegebenen Zeiten können je nach Gewicht, Größe oder Dicke sowie je nach ursprünglicher Temperatur der Nahrungsmittel von den empfohlenen Angaben abweichen. Sie können je nach Geschmack erhöht oder reduziert werden. Bei den an Ihrem Backofen angegebenen Temperaturen handelt es sich um Richtwerte.

Tableau de cuisson - Baktijd - Garzeiten

			OF2611 Grill		OF2628 Turbo			
	225 g x 2				240°C	10 min.		20 min. 25 min.
	1,4 Kg				240°C	-		65 min. 70 min.

	1 Kg				240°C	-	70 min. 80 min. 75 min.
	1 Kg 1,15 Kg				240°C	-	30 min. 38 min.
	1,2 Kg				240°C	-	80 min.
					240°C	-	20-25 min.
					240°C	-	20-25 min.
					210°C	10 min.	10 min. 12 min.
					240°C	15 min.	17 min.
					220°C	-	30 min. 40 min.
					200°C	-	50 min.
					220°C	10 min.	25 min. 30 min.
					170°C	5 min.	50 min.
					220°C	10 min.	30 min.
					180°C	10 min.	50 min.
					220°C	7 min. 10 min.	35 min. 40 min.
					160°C	-	30 min. 25 min.
					180°C	6 min.	35 min. 40 min.
	600 g				220°C	10 min.	15-20 min.
	600 g				200°C	10 min.	10-15 min.

