

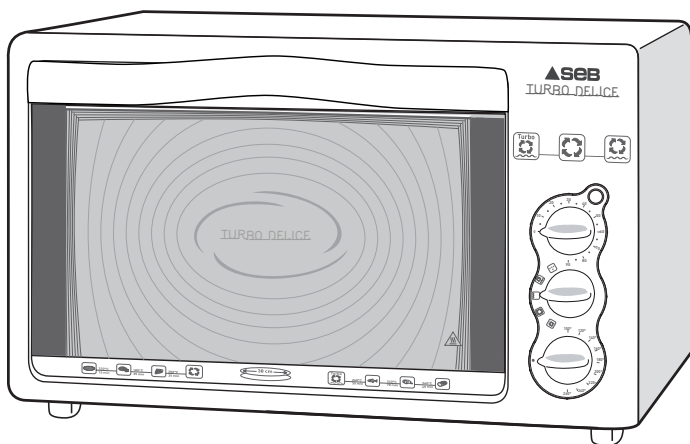


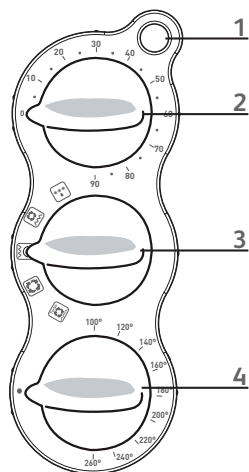
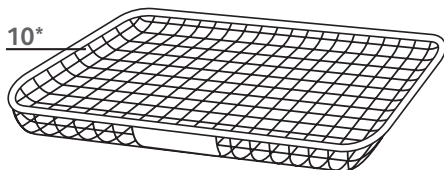
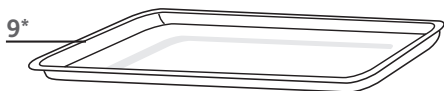
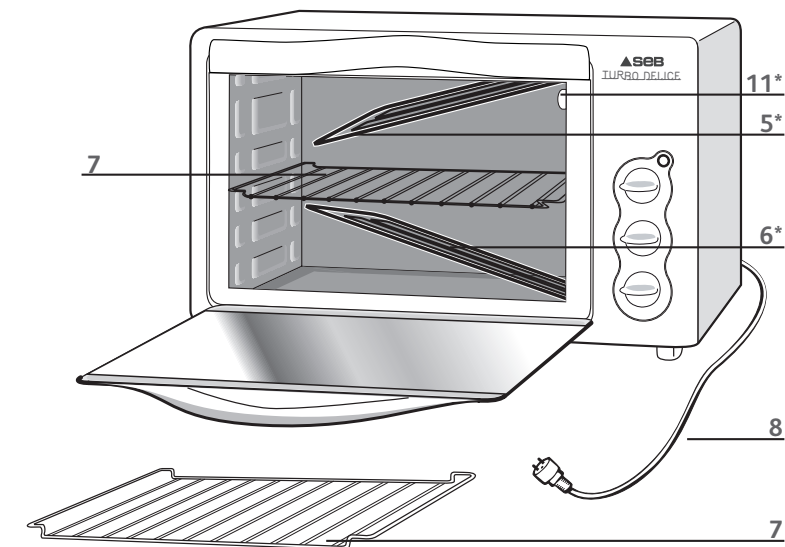
TURBO DELICE

F

NL

D





* selon modèle -afhankelijk van het model - je nach Modell



fig. 1



fig. 2

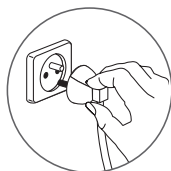


fig. 3



fig. 4

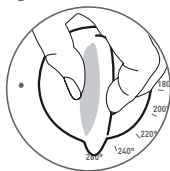


fig. 5

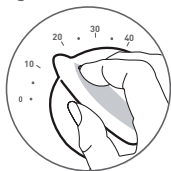


fig. 6

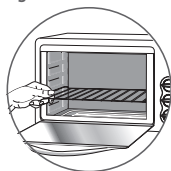


fig. 7

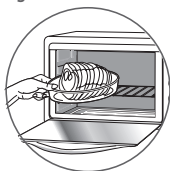


fig. 8

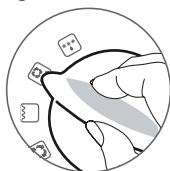


fig. 9

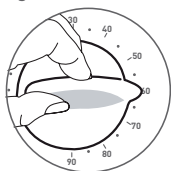


fig. 10

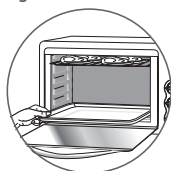


fig. 11



fig. 12



fig. 13

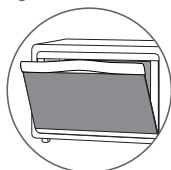


fig. 14



fig. 15

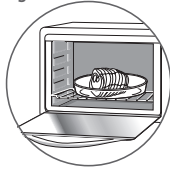


fig. 16



fig. 17



fig. 18

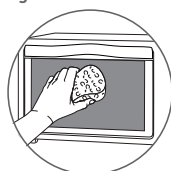


fig. 19



fig. 20

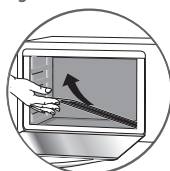


fig. 21



fig. 22

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES :

Prenez le temps de lire toutes les instructions et reportez vous au "guide de l'utilisateur".

- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- ⚠ **Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables (Directives Basse Tension, compatibilité Electromagnétique, matériaux en contact des aliments, environnement...).**
- ⚠ **Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.**
- ⚠ **Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.**
 - Ne déplacez pas l'appareil pendant son utilisation.
 - Cet appareil n'est pas prévu pour être encastré. Placez votre four sur un plan de travail stable ou sur un meuble de cuisine qui supporte une température d'au moins 90°C. Laissez une libre circulation de l'air tout autour de votre appareil.
 - Prévoyez une distance de 2 cm au minimum entre les aliments et la résistance supérieure
 - Il est normal qu'un léger dégagement de fumée ou odeurs de neuf se dégagent lorsque vous utilisez votre appareil pour la première fois, ce phénomène tout à fait normal disparaîtra rapidement.
 - Nous vous conseillons de faire fonctionner la première fois votre four à vide (**sans grille**), pendant 15 minutes environ.
 - Vérifiez que la tension du réseau correspond bien à celle indiquée sur l'appareil (**courant alternatif seulement**).
 - N'utilisez pas l'appareil si :
 - celui-ci a un cordon défectueux ou endommagé,
 - l'appareil est tombé et présente des détériorations visibles ou des anomalies de fonctionnement.
 - Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Dans chacun de ces cas, l'appareil doit être envoyé au centre de service après-vente agréé le plus proche afin d'éviter tout danger.
- Assurez-vous que l'installation électrique est suffisante pour alimenter un appareil de cette puissance.
- Branchez toujours l'appareil sur une prise reliée à la terre.
- Ne laissez pas le cordon pendre ou toucher les parties chaudes du four.
- Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon.
- N'utilisez qu'un rallonge en bon état, avec une prise reliée à la terre, et avec un fil conducteur de section au moins égale au fil fourni avec le produit.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il ne sert pas et avant de le nettoyer.
- Afin d'éviter les chocs électriques, ne plongez pas le fil électrique, la prise de courant ou l'appareil dans l'eau ou un autre liquide.
- Ne placez pas l'appareil à proximité d'une source de chaleur ou à proximité d'éléments électriques. Ne le mettez pas sur d'autres appareils.
- ⚠ **Les surfaces sont susceptibles de devenir chaudes au cours de l'utilisation. Cet appareil électrique fonctionne avec des températures élevées qui pourraient occasionner des brûlures. Ne touchez pas les parties métalliques ni la vitre.**

- ⚠ **La température de la porte et de la surface extérieure peut-être élevée lorsque l'appareil fonctionne.**
- ⚠ **Utilisez les poignées et boutons. Utilisez des gants, si nécessaire.**
 - Manipulez avec précaution la porte de votre four : tout choc brutal ou contraintes thermiques excessives peuvent générer la casse de la vitre. Celle-ci est en verre trempé afin d'éviter tout risque de projection et, donc tout danger pour l'utilisateur.
 - S'il arrivait que certaines parties du produit s'enflamment, ne tentez jamais de les éteindre avec de l'eau. Éteufiez les flammes avec un linge humide. Débranchez l'appareil et n'ouvrez pas la porte.
 - Ne rangez pas de produits inflammables à proximité ou sous le meuble où est placé l'appareil.
 - Ne faites pas fonctionner l'appareil sous un meuble mural, une étagère, ou à proximité de matériaux inflammables tels que stores, rideaux, tentures...
 - N'utilisez pas l'appareil comme source de chaleur.
 - Ne placez jamais de papier, carton ou plastique dans l'appareil et ne posez rien dessus (**ustensiles, grille, objets...**).
 - Ne mettez pas de feuille d'aluminium sous l'appareil pour protéger le plan de travail, ni entre les éléments chauffants, ni en contact avec les parois intérieures ou les résistances, vous risqueriez d'endommager gravement le fonctionnement du four ou **dégrader le plan de travail**.
 - N'introduisez rien dans les ouïes de ventilation, ne les obstruez pas.
 - N'utilisez ni produit d'entretien agressif (**notamment les décapants à base de soude**), ni éponge grattoir, ni tampon abrasif. N'utilisez pas de produit d'entretien spécifique pour métaux.
 - Pour votre sécurité, ne démontez jamais l'appareil par vous-même ; faites appel à un Centre Service Agréé.
 - Cet appareil a été conçu pour un usage domestique uniquement, toute utilisation professionnelle, non appropriée ou non conforme au mode d'emploi n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du fabricant.
- ⚠ **Utilisation de la minuterie : Tournez le bouton à fond et revenez en arrière sur le temps désiré.**
 - La lampe doit être exclusivement utilisée pour l'éclairage du four. Elle ne doit pas être utilisée sur des luminaires pour l'éclairage des locaux.

GARDEZ PRÉCIEUSEMENT CES CONSIGNES



Participons à la protection de l'environnement !

- ① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- ➡ Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

Caracteristiques de l'appareil

- 1 Voyant de fonctionnement
- 2 Bouton de réglage de la minuterie (0 à 90 minutes)
- 3 Bouton de sélection de fonctions :
 -  Décongélation
 -  Fonction pâtisserie
 -  Gril
 -  Chaleur tournante
 -  Turbo délice
- 4 Bouton de réglage du thermostat de 100° C à 260°C
- 5 Résistance de gril rabattable*
- 6 Résistance de sole rabattable*
- 7 Grille réversible x2 (4 niveaux)*
- 8 Cordon fixe
- 9 Plat lèche-frite*
- 10 Panier à frites*
- 11 Éclairage intérieur*

Utilisation

Avant toute utilisation, lire la page "Précautions importantes".

Généralités

- Pendant la cuisson ou la décongélation, l'éclairage intérieur* est allumé.
- A la fin du temps de cuisson, un signal sonore indique la fin de la cuisson.
- L'éclairage intérieur* s'éteint, et le four s'arrête automatiquement.

Avant la première utilisation

L'emballage est recyclable, mais il peut être utile pour transporter ou retourner le four à une station service agréée.

Un léger dégagement de fumée peut se produire, ce phénomène est tout à fait normal et disparaîtra rapidement à l'usage.

Toute manipulation de la porte doit se faire en saisissant l'anse de la poignée.

- Mettez votre four sur une surface stable.
- Enlevez tous les autocollants et protections à l'intérieur et à l'extérieur de votre four.
- Retirez tous les accessoires* du four (grille,...).
- Nettoyez le four et les accessoires avec un linge humide. Bien sécher. (Fig 1)
- Fermez la porte en saisissant uniquement l'anse de la poignée. (Fig 2)
- Branchez le cordon sur une prise électrique reliée à la terre. (Fig 3)
- Réglez le sélecteur de fonction sur la position "chaleur tournante"  (Fig 4)
- Réglez le thermostat du four sur 260°C. (Fig 5)
- Réglez la minuterie à 15 minutes. (Fig 6)
- Le four se met en marche.

* selon modèle

Arrêt du four

F

- Quel que soit le mode de cuisson utilisé, le four peut être arrêté avant la fin du temps de cuisson. Pour cela, ramenez le temps de cuisson à 0 grâce à la minuterie.

Panier

- Il permet de cuire nuggets, cordons bleus, frites précuites etc, avec une diffusion optimale de la chaleur et de conserver tout leur croustillant.
- Il peut être utilisé notamment en positions chaleur tournante et turbo délice.

Cuisson chaleur tournante * ou cuisson turbo délice *

- La cuisson TURBO DELICE permet l'association de 2 modes de cuisson : chaleur tournante et convection naturelle.
- Insérez la grille à la hauteur souhaitée. (Fig 7)
- Réglez le thermostat sur la température désirée en fonction de votre recette. Préchauffer environ 5 minutes.
- Posez votre plat avec sa préparation sur la grille et fermez le four. (Fig 8) (Fig 2)
- Réglez le sélecteur de fonction sur la position "chaleur tournante" * ou "turbo délice" * (Fig 4) ou (Fig 13)
- Réglez le temps de cuisson grâce à la minuterie. (Fig 10)
- L'éclairage intérieur* s'allume, la cuisson commence.
- A la fin du temps de cuisson, le four s'arrête automatiquement.
- Vous pouvez arrêter le four avant la fin du temps de cuisson en ramenant le temps de cuisson à 0 grâce à la minuterie.

Votre four est puissant et rapide.
La température est élevée sur la porte et les parois lorsque le four fonctionne.
Utilisez des gants.
Pour certaines préparations nous vous recommandons :
- de contrôler la cuisson et ne pas manger des aliments frits s'ils sont brûlés.
Préférez une friture légèrement dorée, notamment pour les frites cuites dans votre four - d'avoir un régime équilibré et varié comportant beaucoup de fruits et légumes.

Cuisson au grill *

- Pour griller et gratiner toutes vos préparations.
- Réglez le sélecteur de fonction sur la position "grill" *. (Fig 12)
Préchauffer environ 5 minutes.
- Posez votre plat ou vos viandes sur la grille le plus près possible de la résistance de grill sans que vos aliments ne touchent la résistance (prévoyez 2 cm au minimum entre les aliments et la résistance). (Fig 11)
- Mettez le plat lèche-frite avec un peu d'eau directement sur la résistance de sole qui ne chauffe pas afin de recueillir la graisse ou le jus de cuisson. (Fig 11)
- Laissez la porte entrouverte. (Fig 14)
- Réglez le temps de cuisson désiré grâce à la minuterie. (Fig 10)
- Le four se met en marche.
- Pour vos viandes, il est nécessaire de retourner les aliments à griller à mi-cuisson (saucisses, côtes de porc...).
- A la fin du temps de cuisson, le four s'arrête automatiquement.

* selon modèle

Décongélation

- Pour accélérer la décongélation naturelle de vos aliments.
- Placez la grille sur le niveau le plus bas. (Fig 15)
- Mettez les produits surgelés dans un plat. Posez le plat sur la grille. (Fig 16)
- Fermez le four. (Fig 2)
- Réglez le sélecteur de fonction sur la position "décongélation" .
- (Fig 17)
- Réglez le temps de décongélation désiré grâce à la minuterie. (Fig 10)
- L'éclairage intérieur* s'allume, la décongélation commence.
- A la fin du temps de décongélation, le four s'arrête automatiquement.

Fonction pâtisserie

- Pour cuire des pâtisseries croustillantes.
- Placez la grille sur le niveau le plus bas. (Fig 15)
- Réglez le thermostat sur la température désirée en fonction de votre recette. Préchauffer environ 5 minutes.
- Posez le plat contenant la pâtisserie sur la grille. (Fig 18)
- Réglez le sélecteur de fonction sur la position "pâtisserie" . (Fig 9)
- Fermez le four. (Fig 2)
- Réglez le temps de cuisson désiré grâce à la minuterie. (Fig 10)
- L'éclairage intérieur* s'allume, la cuisson commence.
- A la fin du temps de cuisson, le four s'arrête automatiquement.

Nettoyage et entretien

Ne laissez pas la graisse s'accumuler dans l'appareil.

N'utilisez ni produit d'entretien agressif (notamment les décapants à base de soude), ni éponge grattoir, ni tampon abrasif.

Ne forcez jamais pour manipuler les résistances.

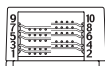
- Avant tout entretien ou nettoyage, laissez refroidir le four.
- Un simple coup d'éponge suffit pour nettoyer l'extérieur de l'appareil.
- Nettoyez la porte, les surfaces émaillées ou laquées et les pièces translucides avec une éponge humide additionnée de détergent doux. (Fig 19)
- Pour faciliter le nettoyage des parois autonettoyantes* après une cuisson grasse, faites chauffer le four à vide, thermostat en position maximum pendant 10 minutes, porte fermée.
- La résistance de gril est rabattable mais non amovible*. (Fig 20)
- Le four est équipé d'une résistance de sole relevable* non amovible. (Fig 21)
- Tous les accessoires* (grille, plat) se nettoient à l'eau additionnée de détergent ou peuvent être mis au lave-vaisselle.

Changement de l'ampoule intérieure*

- Pour remplacer l'ampoule, débranchez le four et laissez le refroidir.
- Dévissez le cache. Nettoyez-le à l'eau chaude additionnée de détergent. Dévisser l'ampoule et la remplacer.
- Remettre le cache (15W - 220/230V - 300°C). (Fig 22)

* selon modèle

TABLEAU DE CUISSON



Position de la grille

• Les temps de cuisson ci-après sont donnés à titre indicatif. Ils peuvent varier en fonction de la taille, de l'épaisseur, de la fraîcheur et de la température initiale de l'aliment à cuire.

Préparations	Position de réglage	Temps de cuisson	Position de la grille
Endives au jambon	220°C	20 min	3
Gratin dauphinois	220°C	55 min	3
Parmentier sauce moutarde	220°C	30 min	3
Rôti de porc 800g	240°C	60 min	3
Gigot d'agneau 1,2 kg	240°C	50 min	3
Poulet 1,2 kg	240°C	60 min	2
Pintade	240°C	45 min	2
Magrets de canards	240°C	12/15 min	3
Rosbeef 1Kg	240°C	35 min	3
Flétan aux petits légumes	220°C	30 min	3
Poisson au vin blanc	240°C	13/15 min	3
Truite au beurre	240°C	13/15 min	3
Pâtés Lorrains	200°C	12 min	3
Soufflé au fromage	200°C	25/30 min	3
Bouchée à la reine	200°C	30 min	3
Tourte individuelle	200°C	20/22 min	3
Maquereaux au vin blanc	200°C	20/25 min	3
Cuisses de poulet x3	260°C	45 min	3
Tomates farcies	220°C	30/35 min	1
Brioche	200°C	25/30 min	1
Palets au raisin	200°C	10/15 min	1 et 5
Meringues	100°C	120 min	2
Petits fours	180°C	15/20 min	2
Gâteau mousseline	180°C	40/45 min	1
Crème renversée	200°C	40/45 min	3
Clafoutis	180°C	40/45 min	3

Préparations	Position de réglage	Temps de cuisson	Position de la grille
Tarte Tatin	 260°C	20 min	2
Cake	 200°C	40 min	2
Tarte à l'abricot meringuée	 240°C	16/18 min	4
Quiche Lorraine	 240°C	18/20 min	3
Gâteau marbré	 200°C	45 min	3
Tarte aux pommes	 240°C	23/25 min	4
Lasagnes surgelées 1kg	 240°C	40 min	3
Hachis parmentier surgelé 1kg	 240°C	50 min	3
Coquilles de poissons surgelées	 240°C	17/20 min	3
Tarte flambée surgelée	 240°C	10 min	2
Pizza pâte fine surgelée	 260°C	11 min	4
Frites au four surgelées	 240°C	8/10 min	2 
Tarte myrtilles surgelée	 240°C	16/18 min	4

Cuisson au gril* _____

Préparations	Position de réglage	Temps de cuisson	Position de la grille
Côte de Boeuf		4 min pré-chauffage 13 + 10 min	9 + porte entrouverte
Côtelettes, saucisses, brochettes		4 min pré-chauffage 13 + 9 min	10 + porte entrouverte

VEILIGHEIDSLINSTRUCTIES

BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN:

Neem de tijd voor het doorlezen van alle instructies en raadpleeg de "gebruikershandleiding".

- Dit apparaat is niet geschikt om gebruikt te worden in combinatie met een tijdschakelaar of afstandsbediening.
-  **Voor uw veiligheid voldoet dit apparaat aan de toepasselijke normen en regelgevingen (Richtlijnen Laagspanning, Elektromagnetische Compatibiliteit, Materialen in contact met voedingswaren, Milieu...)**
-  **Dit apparaat is niet bedoeld om zonder hulp of toezicht gebruikt te worden door kinderen of andere personen, indien hun fysieke, zintuiglijke of mentale vermogen hen niet in staat stellen dit apparaat op een veilige wijze te gebruiken, tenzij zij van tevoren instructies hebben ontvangen betreffende het gebruik van het apparaat door een verantwoordelijk persoon.**
-  **Er moet toezicht zijn op jonge kinderen zodat zij niet met het apparaat kunnen spelen.**
 - Verplaats het apparaat niet als het aanstaat.
 - Dit apparaat is niet geschikt voor inbouw.
 - Plaats uw oven op een stabiel werkblad of op een keukenmeubel dat bestand is tegen een temperatuur van minstens 90°C. Zorg dat de lucht rond het apparaat vrij kan circuleren.
 - Het ronde reservoir uitsluitend met water vullen. Doe alleen water in het hiervoor bedoelde ronde reservoir.
 - Zorg voor een afstand van minstens 2 cm tussen het voedsel en het bovenste verwarmingselement.
 - Het is normaal dat bij het eerste gebruik van uw apparaat rook vrijkomt, dit is een volkomen normaal verschijnsel dat snel verdwijnt.
 - Wij raden u aan de oven de eerste keer leeg te gebruiken (zonder rooster), gedurende ca. 15 minuten.
 - Controleer of de netspanning overeenkomt met die op het apparaat vermeld staat (uitsluitend wisselstroom).
 - Gebruik het apparaat niet indien:
 - het snoer hiervan defect of beschadigd is,
 - het apparaat gevallen is, zichtbaar beschadigd is of niet goed meer functioneert.
 - Indien het netsnoer beschadigd is, moet dit door de fabrikant, diens servicedienst of een persoon met een gelijkwaardige vakbekwaamheid vervangen worden, om ieder gevaar te voorkomen.
- In al deze gevallen moet het apparaat naar de dichtstbijzijnde servicedienst gestuurd worden om ieder gevaar uit te sluiten.
- Controleer of de elektrische installatie voldoende vermogen heeft voor de voeding van een apparaat met dit vermogen.
- Steek de stekker altijd in een geaard stopcontact.
- Laat het snoer niet hangen en raak de hete delen van de oven niet aan.
- Trek niet aan het snoer om de stekker uit het stopcontact te trekken.
- Gebruik alleen in goede staat verkerende verlengsnoeren met een geaarde stekker en een snoer waarvan de doorsnede minstens gelijk is aan die van het apparaat.
- Haal de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet gebruikt wordt en voordat het apparaat wordt gereinigd.
- Dompel het snoer, de stekker of het apparaat niet in het water of een andere vloeistof om elektrische schokken te voorkomen.
- Zet het apparaat niet in de buurt van een warmtebron of in de buurt van brandbare materialen. Plaats het niet op andere apparaten.
-  **Tijdens het gebruik kunnen de oppervlakken warm worden. Dit elektrische apparaat werkt met hoge temperaturen die brandwonden kunnen veroorzaken. Ondanks de hoge thermische bescherming dient u de metalen onderdelen en het venster niet aan te raken.**

- Wees voorzichtig met de deur van uw oven: door een harde schok of thermische overbelasting kan het venster breken. Dit is van gehard glas om wegschieten te voorkomen, wat gevaarlijk voor de gebruiker zou kunnen zijn.

-  **Wanneer het apparaat werkt, kan de temperatuur van de deur en van de buitenkant van de oven hoog oplopen. Gebruik de handgrepen en de knoppen. Gebruik, indien nodig, oventanten.**

-  **Raak de verwarmingselementen niet aan wanneer deze heet zijn.**

- Probeer bij brand nooit de vlammen te blussen met water. Doof de vlammen met een vochtige doek. Haal de stekker uit het apparaat en houd de deur gesloten.
- Bewaar geen ontvlambare producten in de buurt of onder het meubel waarop het apparaat geplaatst is.
- Gebruik het apparaat niet onder een muurkastje, een keukenrek of in de buurt van ontvlambare materialen, zoals zonneschermen, gordijnen, wandbekleding...
- Gebruik dit apparaat niet als hittebron.
- Nooit papier, karton of plastic in het apparaat plaatsen en er niets op plaatsen (keukengerei, roosters, voorwerpen...).
- Geen aluminiumfolie onder het apparaat leggen om het werkblad te beschermen, niet tussen de verwarmingselementen en niet tegen de binnenwanden of de verwarmingselementen, de werking van de oven zou ernstig in gevaar gebracht kunnen worden en het werkblad zou beschadigd kunnen raken.
- Niets in de ventilatiegaten stoppen en ze niet afdekken.
- Gebruik geen agressief reinigingsmiddel (met name schuurmiddelen op basis van soda), afkrabbers of schuursponsjes. Gebruik geen reinigingsmiddelen voor metaal.
- Voor uw eigen veiligheid dient u het apparaat nooit zelf te demonteren; roep hiervoor de hulp van een erkende servicedienst in.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik, in geval van bedrijfsmatig gebruik, gebruik waarvoor het apparaat niet geschikt is of dat niet overeenkomt met de gebruiksaanwijzing, kan de aansprakelijkheid van de fabrikant niet in het geding zijn en is de garantie niet geldig.
-  **Gebruik van de timer: draai de knop volledig naar rechts en zet hem daarna op de gewenste tijd.**
- De lamp dient uitsluitend gebruikt te worden voor het verlichten van de oven. Deze mag niet gebruikt worden in lampen voor de verlichting van vertrekken.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES ZORGVULDIG



Wees vriendelijk voor het milieu!

- ① Uw apparaat bevat materialen die geschikt zijn voor hergebruik.
- ② Lever het in bij een milieuvriendelijk verzamelpunt of bij onze technische dienst.

Eigenschappen van het apparaat

- 1 Controlelampje
- 2 Instelknop van de tijdschakelaar (0 tot 90 minuten)
- 3 Functieselectieknop :
 -  Ontdooien
 -  Functie gebakbereiding
 -  Gril
 -  Circulatiewarmte
 -  Turbo délice
- 4 Regelknop thermostaat van 100°C tot 260°C
- 5 Weerstand inklapbare gril*
- 6 Weerstand inklapbare ovenbodem*
- 7 Tweezijdig te gebruiken rooster x2 (4 niveau's)*
- 8 Vast snoer
- 9 Uitlekbak *
- 10 Fijnmazige ovenschaal*
- 11 Verlichting binnen*

Gebruik

Voor gebruik de bladzijde “Belangrijke voorzorgsmaatregelen” lezen

Algemeen

- Tijdens het bakken of ontdooien brandt de binnenverlichting.
- Aan het eind van de baktijd gaat een belletje rinkelen dat aangeeft dat de baktijd voorbij is.
- De binnenverlichting gaat uit, en de oven gaat vanzelf uit.

De verpakking is recycleerbaar, maar het kan van nut zijn voor transport of het wegbrengen van de oven naar een erkende service center.. Er kan zich wat rookvorming voordoen, maar dit verschijnsel is normaal en verdwijnt weer snel.

tijdens het gebruik Elke handeling met de deur van de oven dient te geschieden onder het beetpakken van het handvat.

Voor het eerste gebruik

- Zet uw oven op een stabiele ondergrond.
- Verwijder alle stickers en beschermmateriaal, zowel aan de binnen- als aan de buitenkant van uw oven.
- Verwijder alle accessoires* van de oven (rooster,...).
- Maak de oven en de accessoires schoon met een vochtige doek. Goed drogen. (Fig 1)
- Sluit de deur en gebruik daarbij alleen het handvat. (Fig 2)
- Sluit het snoer aan op een geaard stopcontact. (Fig 3)
- Zet de functieknop in de stand “circulatiewarmte”  (Fig 4)
- Réglez le thermostat du four sur 260°C. (Fig 5)
- Stel de tijdschakelaar in op 15 minuten. (Fig 6)
- De oven gaat aan.

* afhankelijk van het mode

Uitzetten van de oven

NL

- Ongeacht de gebruikte bakwijze kan de oven stopgezet worden voor het einde van de baktijd. Zet hiertoe de baktijd op 0 d.m.v. de tijdschakelaar.

Fijnmazige ovenschaal*

- Hiermee kunt u nuggets en dergelijke ovensnacks, voorgebakken ovenfrites enz. bakken. Hij zorgt voor optimale warmteverdeling terwijl het product lekker krokant blijft.
- Deze schaal kan met name gebruikt worden in de standen turbo en hetelucht.

Bakken met de circulatiewarmte * of turbo-délice *

- Met de TURBO-DELICE kunnen 2 bakwijzen gecombineerd worden : circulatiewarmte en natuurlijke convectorie.
- Plaats het rooster op de gewenste hoogte. (Fig 7)
- Stel de thermostaat in op de gewenste temperatuur, afhankelijk van uw recept. Ongeveer 5 minuten voorverwarmen.
- Plaats uw te bereiden gerecht op het rooster en sluit de oven. (Fig 8) (Fig 2)
- Stel de selectieknoop in op de functie "circulatiewarmte" * of "turbo-délice" * (Fig 4) ou (Fig 13)
- Stel de baktijd in d.m.v. de tijdschakelaar. (Fig 10)
- De binnenverlichting gaat aan, en het bakken gaat van start.
- Aan het eind van de baktijd gaat de oven automatisch uit.
- U kunt de oven voor het einde van de baktijd uitzetten door de baktijd met de tijdschakelaar terug te brengen naar 0.

Uw oven heeft veel vermogen en is snel. De temperatuur van de deur en de wanden is erg hoog wanneer de oven in werking is.

Gebruiks ovenhandschoenen. Voor bepaalde bereidingen adviseren wij :

- de instellingen van het bakken te verifiëren en de gebakken voedingsmiddelen niet eten als ze verbrand zijn
Kies liever voor lichter gebakken producten, in het bijzonder voor in uw oven gebakken friet.

Zorg voor een evenwichtig en gevarieerd eetpatroon met veel groenten en fruit.

Bakken met de grill *

- Om al uw bereidingen te roosteren en te gratineren
- Zet de functieschakelaar in de "rooster"  stand. (Fig 12)
Ongeveer 5 minuten voorverwarmen.
- Plaats uw gerecht of vlees op het rooster, zo dicht mogelijk bij de weerstand van de grill zonder dat uw voedingsmiddelen de weerstand raken (minstens 2 cm afstand aanhouden tussen het voedsel en de weerstand). (Fig 11)
- Plaats de uitlekbak met wat water meteen op de weerstand van de ovenbodem die niet verwarmd wordt om het vet of de vleessappen op te vangen. (Fig 11)
- Laat de oven op een kiertje open staan. (Fig 14)
- Stel de gewenste baktijd in d.m.v. de tijdschakelaar. (Fig 10)
- De oven gaat aan.
- Voor vlees is het noodzakelijk het om te keren om de andere kant ook te roosteren (worstjes, varkenskotletten...)
- Aan het eind van de baktijd gaat de oven automatisch uit

* afhankelijk van het mode

- Om het natuurlijk ontdooien van uw producten te versnellen.
- Plaats het rooster op het laagste niveau. (Fig 15)
- Plaats de diepgevroren producten op een schaal. Zet de schaal op het rooster. (Fig 16)
- De oven sluiten. (Fig 2)
- Zet de functieschakelaar in de "ontdooi"  stand. (Fig 17)
- Stel de gewenste ontdooitijd in d.m.v. de tijdschakelaar. (Fig 10)
- De binnenverlichting gaat aan, en het ontdooien gaat van start.
- Aan het eind van de ontdooitijd gaat de oven automatisch uit.

Functie gebakbereiding

- Voor het bakken van krokant gebak.
- Plaats het rooster op het laagste niveau. (Fig 15)
- Zet de functieschakelaar in de "gebak"  stand. (Fig 9).
Ongeveer 5 minuten voorverwarmen.
- Zet de schaal met het gebak op het rooster. (Fig 18)
- De oven sluiten. (Fig 2)
- Stel de gewenste baktijd in d.m.v. de tijdschakelaar. (Fig 10)
- De binnenverlichting gaat aan, en het bakken gaat van start.
- Aan het eind van de baktijd gaat de oven automatisch uit.

Schoonmaak en onderhoud

Het vet niet op laten hopen in het apparaat. Gebruik geen bijtende of schurende onderhoudsproducten. (met name bijtmiddelen met soda), en geen schuursponsjes. Nooit forceren om de weerstanden te manipuleren.

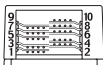
- Voor elk onderhoud of schoonmaakbeurt de oven laten afkoelen.
- De buitenkant van het apparaat kan schoongemaakt worden door een spons te gebruiken.
- Maak de deur, de geëmailleerde of gelakte oppervlakken en doorzichtige onderdelen schoon met een vochtige spons en wat schoonmaakmiddel. (Fig 19)
- Om de reiniging van de zelfreinigende wanden* na het bakken met vette producten te vergemakkelijken, de oven in werking zetten zonder te bakken, met de thermostaat in de hoogste stand gedurende 10 minuten, met de deur gesloten.
- De weerstand van de grill is opklapbaar, maar niet afneembaar*. (Fig 20)
- De oven is voorzien van een weerstand voor de ovenbodem, inklapbaar maar niet afneembaar. (Fig 21)
- Alle accessoires* (rooster, schaal) zijn te reinigen in een lauwwarm sopje of kunnen in de vaatwasmachine geplaatst worden.

Vervangen van het lampje in de oven

- Om het lampje te vervangen moet u de oven uitzetten en laten afkoelen.
- Draai het kapje. Reinigen met warm water met wat reinigingsmiddel. Het lampje losschroeven en vervangen.
Het afdekplaatje terugplaatsen (15W - 220/230V - 300°C). (Fig 22)

* afhankelijk van het mode

BAKTIJD TABEL



Stande van het rooster.

- De baktijden zijn slechts als informatie aangegeven. Deze kunnen variëren aan de hand van de grootte, dikte, versheid en de begintemperatuur van het te bereiden product.

Bereidingen	Grill-stand	Baktijd	Stand van het rooster.
Witlof met ham	220°C	20 min	3
Gegratineerde aardappelen	220°C	55 min	3
Gehakt met aardappelpuree en mosterdsaus	220°C	30 min	3
Varkensrollade 800 g	240°C	60 min	3
Lamsbout 1,2 kg	240°C	50 min	3
Kip 1,2 kg	240°C	60 min	2
Parelhoen	240°C	45 min	2
Eendefilet	240°C	12/15 min	3
Rosbeef 1Kg	240°C	35 min	3
met fijne groenten	220°C	30 min	3
Vis bereid met witte wijn	240°C	13/15 min	3
Forel in boter bereid	240°C	13/15 min	3
Paté's uit Lotharingen	200°C	12 min	3
Kaassoufflée	200°C	25/30 min	3
Pasteitje	200°C	30 min	3
Pastei voor 1 persoon	200°C	20/22 min	3
Makreel bereid met witte wijn	200°C	20/25 min	3
Kippebouten x3	260°C	45 min	3
Gevulde tomaten	220°C	30/35 min	1
Brioche	200°C	25/30 min	1
Krentenkoekjes	200°C	10/15 min	1 et 5
Haagse bluf	100°C	120 min	2
Petits fours	180°C	15/20 min	2
Mousselinekoek	180°C	40/45 min	1
Pudding	200°C	40/45 min	3
Clafoutis	180°C	40/45 min	3

Bereidingen	Grill-stand	Baktijd	Stand van het rooster.
Tatin-taart	 260°C	20 min	2
Cake	 200°C	40 min	2
Abrikozentaart met meringue	 240°C	16/18 min	4
Quiche Lorraine	 240°C	18/20 min	3
Gâteau marbré	 200°C	45 min	3
Appeltaart	 240°C	23/25 min	4
Diepvries-lasagne 1kg	 240°C	40 min	3
Gehakt met aardappelpuree, diepvries 1kg	 240°C	50 min	3
Visschelpjes diepvries	 240°C	17/20 min	3
Geflambeerde taart, diepvries	 240°C	10 min	2
Pizza dun deeg, diepvries	 260°C	11 min	4
Ovenfriet, diepvries	 240°C	8/10 min	2 
Bosbessen, diepvries	 240°C	16/18 min	4

Bakken met de grill*

Bereidingen	Grill-stand	Baktijd	Stand van het rooster.
Runderrib		4 min voorverwarmen 13 + 10 min	9 + deur op een kier geopend
Koteletten, worstjes, spiezen		4 min voorverwarmen 13 + 9 min	10 + deur op een kier geopend

SICHERHEITSHINWEISE

WICHTIGE VORKEHRUNGEN

Bitte nehmen Sie sich die Zeit, alle Anweisungen genau durchzulesen und beziehen Sie sich auf das Benutzerhandbuch.

- Dieses Gerät darf nicht über eine Schaltuhr oder eine externe Fernbedienung betrieben werden.

 **Um Ihre Sicherheit zu gewährleisten, entspricht dieses Gerät den jeweils anwendbaren Normen und Bestimmungen (Niederspannung, Elektromagnetische Verträglichkeit, Materialien in Kontakt mit Lebensmitteln, Umweltverträglichkeit...)**

 **Überlassen Sie niemals unbeaufsichtigten Kindern oder Personen das Gerät, wenn deren physische oder sensorische Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen sie am sicheren Gebrauch hindern. Sie müssen stets überwacht werden und zuvor unterwiesen sein.**

 **Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicher zu gehen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen**

- Entfernen Sie alle Verpackungen und Aufkleber innerhalb und außerhalb des Gerätes.
- Das Gerät darf während des Betriebs nicht verstellt werden.
- Dieses Gerät darf nicht eingebaut werden.
- Stellen Sie Ihren Ofen auf eine stabile Arbeitsfläche oder auf ein Küchenelement, das für Temperaturen von mindestens 90°C geeignet ist. Die Luft muss um das Gerät herum zirkulieren können.
- Zwischen den Lebensmitteln und der oberen Heizspirale muss ein Abstand von etwa 2 cm gewahrt werden.
- Es kann zu leichter Rauchentwicklung oder zu Geruch nach neuem Gerät kommen. Dieses Phänomen ist ganz normal und legt sich schnell von selbst.
- Der Ofen sollte bei der ersten Benutzung leer (**ohne Rost**) bei maximaler Leistung 15 Minuten lang in Betrieb gesetzt werden.
- Versichern Sie sich, dass die Netzspannung der auf dem Gerät angegebenen Spannung entspricht (**nur Wechselspannung**).
- Das Gerät darf nicht benutzt werden, wenn:
 - das Kabel schadhaft ist,
 - das Gerät heruntergefallen ist und dabei sichtbare Schäden davongetragen hat oder Funktionsstörungen auftreten.
 - Sollte das Stromkabel beschädigt sein, muss es aus Sicherheitsgründen vom Hersteller, seinem Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen ausgetauscht werden.

In diesen Fällen muss das Gerät zur Sicherheit der Benutzer bei einem anerkannten Kundendienstzentrum überprüft werden.

- Versichern Sie sich, dass Ihre elektrische Installation für die Stromversorgung eines Gerätes dieser Leistungsstärke geeignet ist.
- Das Gerät darf nur an geerdete Steckdosen angeschlossen werden.
- Lassen Sie das Kabel nicht herunterhängen oder mit den heißen Teilen des Ofens in Berührung kommen. Ziehen Sie nicht am Stromkabel, um das Gerät auszustecken. Stromkabel nicht über scharfe Kanten ziehen oder legen.
- Verwenden Sie nur Verlängerungskabel in gutem Zustand, die über einen geerdeten Stecker verfügen. Ihr Durchmesser muss mindestens ebenso groß sein wie der des Gerätekabels und es muss so verlegt werden, dass niemand darüber stolpern kann.
- Das Gerät muss zur Reinigung und bei Nichtgebrauch ausgesteckt werden.
- Zur Vermeidung von Stromschlägen dürfen das Kabel, der Netzstecker und das Gerät nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- Das Gerät darf nicht in der Nähe von Wärmequellen und elektrischen Herdplatten aufgestellt werden. Stellen Sie ihn nicht auf andere Geräte.

 **Die Oberflächen können während der Benutzung heiß werden. Dieses Elektrogerät erreicht beim Betrieb hohe Temperaturen, die eventuell Verbrennungen hervorrufen könnten. Berühren Sie deshalb trotz der guten Isolierung weder die Gehäuseteile noch die Scheibe des Gerätes.**

 **Fassen Sie das Gerät ausschließlich an seinen Griffen und**

Knöpfen an und benutzen Sie gegebenenfalls Topfhandschuhe.

- Gehen Sie vorsichtig mit der Tür Ihres Ofens um: brutale Stöße und extreme Temperaturunterschiede können das Zerbrechen der Scheibe zur Folge haben. Diese besteht aus Sicherheitsglas, das nicht zerpringt und deshalb keine Gefahr für den Benutzer darstellt.
- Falls Teile des Geräts Feuer fangen, versuchen Sie auf keinen Fall, diese mit Wasser zu löschen, ziehen Sie den Stecker und ersticken Sie die Flammen mit einem nassen Tuch und machen Sie die Ofentüre nicht auf.
- Bewahren Sie keine brennbaren Produkte in der Nähe des Geräts oder unter dem Möbelstück, auf dem das Gerät steht, auf.
- Das Gerät darf nicht unter Wandschränken und Regalen oder in der Nähe von brennbaren Materialien wie Stores, Vorhängen, Wandbehängen etc. in Betrieb genommen werden.
- Das Gerät darf nicht als Wärmequelle eingesetzt werden. Nehmen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt in Betrieb.
- Geben Sie kein Papier, Karton oder Plastik in das Gerät und stellen Sie nichts auf dem Gerät ab (**Utensilien, Roste, Objekte...**).
- Legen Sie kein Aluminiumpapier unter das Gerät, um die Arbeitsfläche zu schützen. Legen Sie kein Aluminiumpapier zwischen die Heizelemente und lassen Sie es nicht in Kontakt mit den Innenwänden oder Heizspiralen geraten. Dies würde die Funktionstüchtigkeit des Ofens schwer beeinträchtigen oder **die Arbeitsfläche beschädigen**.
- Die Belüftungsschlitze dürfen nicht verstopft oder verstellt werden.
- Benutzen Sie weder aggressive Putzmittel (**besonders keine natronhaltigen Offenreinigungsmittel**) noch Scheuerschwämme oder Scheuerpads. Benutzen Sie keine Spezialreinigungsmittel für Metall.
- Das Gerät darf nur in aufrechter Stellung in Betrieb genommen werden, niemals auf der Seite liegend, schief oder auf dem Kopf stehend.
- Nehmen Sie zu Ihrer eigenen Sicherheit das Gerät nie selbst auseinander; dies darf nur in einem anerkannten Kundendienstzentrum vorgenommen werden.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt. Sein Einsatz zu professionellen Zwecken, nicht bestimmungsgemäßen oder von der Bedienungsanleitung abweichenden Verwendung hat das Erlöschen der Haftung und der Herstellergarantie zur Folge. Verwenden Sie nur original Zubehör.

 **Bedienung des Timers: Stellen Sie den Drehknopf sorgfältig auf die gewünschte Zeit ein und kehren Sie nach Ablauf der eingestellten Zeit wieder zum Gerät zurück.**

- Die Lampe muss ausschließlich für die Beleuchtung des Backofens genutzt werden. Sie darf nicht in Leuchten, die für die Beleuchtung der Räume vorgesehen sind, benutzt werden.

BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN GUT AUF



Denken Sie an den Schutz der Umwelt !

- ① Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.
- ② Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

GERÄTEBESCHREIBUNG:

- 1 Betriebsanzeige
- 2 Einstellknopf für die Zeitschaltuhr (0 bis 90 Minuten)
- 3 Funktionswahlschalter :
 -  Auftauen
 -  Back
 -  Grill
 -  Heissluft
 -  Turbo Heissluft
- 4 Einstellknopf für den Thermostaten von 100° C bis 260° C
- 5 Heizspirale des abklappbaren Grills*
- 6 Aufklappbare Boden-Heizspirale *
- 7 Beidseitig verwendbarer Rost x2 (4 Stellungen)*
- 8 Nicht abnehmbares Kabel
- 9 Bratschale*
- 10 Gitterschale
- 11 Innenbeleuchtung*

BETRIEB

Lesen Sie vor dem Betrieb des Geräts die Seite „Wichtige Sicherheitshinweise“.

Allgemeines

- Beim Garen und Auftauen ist die Innenbeleuchtung in Betrieb.
- Nach Ablauf der Garzeit ertönt ein Signalton.
- Die Innenbeleuchtung geht aus und der Ofen schaltet sich automatisch ab.

Die Verpackung besteht aus recycelbaren Materialien. Sie kann zum Transport des Ofens zu einem anerkannten Kundendienstzentrum eingesetzt werden.

Es kann zu einer leichten Rauchentwicklung kommen. Dieses Phänomen ist ganz normal und legt sich schnell von selbst.

Die Tür darf grundsätzlich nur am Griff angefasst werden.

Vor der ersten Inbetriebnahme

- Stellen Sie den Ofen auf eine stabile Fläche.
- Entfernen Sie alle Aufkleber und Schutzfolien auf der Innen- und Außenseite des Ofens.
- Nehmen Sie alle Zubehörteile* (Rost, ...) ab.
- Reinigen Sie den Ofen mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie ihn sorgfältig ab. (Fig 1)
- Machen Sie die Tür des Geräts zu und achten Sie dabei darauf, sie nur am Griff anzufassen. (Fig 2)
- Stecken Sie das Kabel an eine geerdete Steckdose an. (Fig 3)
- Stellen Sie den Funktionswahlschalter auf "Heissluft" . (Fig 4).
- Stellen Sie den Thermostaten des Ofens auf 260° C ein. (Fig 5)
- Stellen Sie die Zeitschaltuhr auf 15 Minuten. (Fig 6)
- Der Ofen geht in Betrieb.

* je nach Modell

Ausschalten des Ofens

D

- Der Ofen kann in allen Gararten vor dem Ende der Garzeit ausgeschaltet werden. Stellen Sie dazu die Garzeit auf der Zeitschaltuhr auf 0.

Gitterschale*

- Sie gestattet das Garen von Nuggets, Cordons bleus, vorgegarten Pommes frites usw. mit op maler Wärmeverteilung und Beibehaltung der Knusprigkeit.
- Er kann insbesondere in den Positionen Turbo-Heissluft und Heissluft verwendet werden

Backen mit Heissluft * oder Turbo Heissluft *

- Mit der Funktion TURBO HEISSLUFT können beide Heizspiralen gemeinsam mit der Heissluft betrieben werden.
- Schieben Sie den Rost auf der gewünschten Höhe ein. (Fig 7)
- Drehen Sie den Einstellknopf für den Thermostaten je nach Rezeptvorgabe auf die gewünschte Temperatur. Die Vorheizzeit beträgt etwa 5 Minuten.
- Stellen Sie das Kochgeschirr mit dem Gargut auf den Rost und machen Sie die Tür des Ofens zu. (Fig 8) (Fig 2)
- Stellen Sie den Funktionswahlschalter auf "Heissluft"  oder auf "Turbo Heissluft" * (Fig 4) or (Fig 13)
- Stellen Sie die Backdauer mit dem Einstellknopf für die Zeitschaltuhr ein. (Fig 10)
- Die Innenbeleuchtung geht an und der Ofen beginnt zu heizen.
- Nach Ablauf der Garzeit schaltet sich der Ofen automatisch aus.
- Der Ofen kann vor dem Ende der Garzeit ausgeschaltet werden. Stellen Sie dazu die Zeitschaltuhr auf 0.

Ihr Ofen ist leistungsstark und schnellheizend, daher muss er nicht in jedem Fall vorgeheizt werden.

Bei Betrieb werden die Tür und die Außenwände des Ofens sehr heiß. Benutzen Sie deshalb Topfhandschuhe.

Für manche Gerichte gelten folgende Empfehlungen:

- Kontrollieren Sie den Garvorgang und verzehren Sie eventuell angebrannte frittierte Lebensmittel nicht. Frittierte Lebensmittel, besonders die im Ofen zubereiteten Pommes Frites, sollten eine leicht goldbraune Farbe haben
- Nehmen Sie eine ausgewogene Ernährung mit viel Obst und Gemüse zu sich.

Braten mit dem Grill *

- Zum Grillen und Überbacken von Speisen aller Art.
- Stellen Sie den Funktionswahlschalter auf "Grill" * (Fig 12) Die Vorheizzeit beträgt etwa 5 Minuten.
- Stellen Sie das Kochgeschirr oder das Fleisch so nahe wie möglich an der Grill-Heizspirale auf den Rost. Das Grillgut darf die Heizspirale jedoch nicht berühren. (Fig 11)
- Geben Sie ein wenig Wasser in die Bratschale und stellen Sie sie direkt auf die Boden-Heizspirale, die kalt bleibt. Auf diese Weise werden herabtropfendes Fett und Bratensaft aufgefangen (zwischen den Speisen und der Heizspirale ist ein Mindestabstand von 2 cm einzuhalten). (Fig 11)
- Lassen Sie die Tür halb offen. (Fig 14)
- Stellen Sie die gewünschte Garzeit mit der Zeitschaltuhr ein. (Fig 10)
- Der Ofen geht in Betrieb.
- Bei der Zubereitung von Fleischgerichten müssen diese nach Ablauf der halben Garzeit gewendet werden (Würstchen, Schweinerippchen...).
- Nach Ablauf der Garzeit schaltet sich der Ofen automatisch aus.

* je nach Modell

- Zum schnelleren Auftauen der Lebensmittel.
- Schieben Sie den Rost auf der untersten Stufe ein. (Fig 15)
- Geben Sie die tiefgefrorenen Lebensmittel in eine feuerfeste Schale. Stellen Sie die Schale auf den Rost. (Fig 16)
- Machen Sie die Tür des Ofens zu. (Fig 2)
- Stellen Sie den Funktionswahlschalter auf "Auftauen" . (Fig 17)
- Stellen Sie die gewünschte Backdauer mit dem Einstellknopf für die Zeitschaltuhr ein.
- Die Innenbeleuchtung geht an. Der Auftauvorgang setzt ein. (Fig 10)
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton. Die Innenbeleuchtung geht aus. Der Ofen schaltet sich automatisch aus.

Backen

- Zum Backen von knusprigem Gebäck.
- Schieben Sie den Rost auf der untersten Stufe ein. (Fig.15)
- Stellen Sie den Funktionswahlschalter auf "Backen" . (Fig 9)
Die Vorheizzeit beträgt etwa 5 Minuten.
- Stellen Sie die Kuchenform auf den Rost. (Fig.18)
- Machen Sie die Tür des Ofens zu. (Fig.2)
- Stellen Sie die gewünschte Backdauer mit dem Einstellknopf für die Zeitschaltuhr ein. (Fig 10)
- Die Innenbeleuchtung geht an. Der Auftauvorgang setzt ein.
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton. Die Innenbeleuchtung geht aus. Der Ofen schaltet sich automatisch aus.

Reinigung und Instandhaltung

In dem Gerät dürfen sich keine Fettablagerungen bilden.
Benutzen Sie weder aggressive Putzmittel (besonders keine natronhaltigen Ofenreinigungsmittel) noch metallische Schwämme oder Scheuerschwämme.
Gehen Sie mit den Heizspiralen stets sehr vorsichtig um.

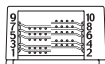
- Stecken Sie den Ofen vor Instandhaltungs- und Reinigungsmaßnahmen aus und lassen Sie ihn abkühlen.
- Reinigen Sie das Gehäuse des Geräts mit einem feuchten Schwamm.
- Reinigen Sie die Tür, die emaillierten oder lackierten Flächen und die durchsichtigen Teile mit einem feuchten Schwamm und einem sanften Reinigungsmittel. (Fig 19)
- Nach dem Garen von besonders fetten Lebensmitteln: Heizen Sie das Gerät 10 Minuten bei höchster Hitzestufe mit geschlossener Tür leer auf, um die Reinigung des selbstreinigenden Ofeninnenraums* zu vereinfachen.
- Die Heizspirale des Grills kann abgeklappt, aber nicht abgenommen werden*. (Fig 20)
- Die Boden-Heizspirale des Ofens kann aufgeklappt, aber nicht abgenommen werden* (Fig 21)
- Reinigen Sie alle Zubehörteile* (Rost, Schüssel) mit Seifenwasser oder geben Sie sie in die Spülmaschine.

Austausch der Innenbeleuchtung*

- Ziehen Sie vor dem Austauschen der Innenbeleuchtung den Netzstecker, und lassen Sie den Ofen abkühlen. Schrauben Sie die Kappe auf. Reinigen Sie diese mit warmem Wasser und einem Reinigungsmittel. Schrauben Sie die Lampe heraus und ersetzen Sie diese durch eine neue. Die Kappe wieder befestigen. (15W -220/230V - 300°C). (Fig 22)

GARZEITENTABELLE

D



Stellung des Rostes

- Die angegebenen Garzeiten sind als Richtlinien zu verstehen. Das Garergebnis hängt von Größe, Dicke, Frische und Temperatur des Gargutes ab.

Gerichte	Einstellung	Garzeit	Stellung des Rostes
Überbackener Chicoree mit Schinken	220°C	20 min	3
Schweinebraten	220°C	55 min	3
Cottage pie (mustard sauce)	220°C	30 min	3
800g Schweinebraten	240°C	60 min	3
1,2 kg Lammschlegel	240°C	50 min	3
1,2 kg Hühnchen	240°C	60 min	2
Perlhuhn	240°C	45 min	2
Entenbrüste	240°C	12/15 min	3
Roastbeef 1Kg	240°C	35 min	3
Heilbutt mit Mischgemüse	220°C	30 min	3
Fisch in Weißweinsauce	240°C	13/15 min	3
Forelle mit Butter	240°C	13/15 min	3
Pastetchen Lothringer Art	200°C	12 min	3
Käsesoufflé	200°C	25/30 min	3
Königinpastetchen	200°C	30 min	3
Tourtes für eine Person	200°C	20/22 min	3
Makrele in Weißwein	200°C	20/25 min	3
Hühnerschlegel x3	260°C	45 min	3
Gefüllte Tomaten	220°C	30/35 min	1
Brioche	200°C	25/30 min	1
Rosinenplätzchen	200°C	10/15 min	1 et 5
Schaumgebäck	100°C	120 min	2
Petits Fours	180°C	15/20 min	2
Mousseline Kuchen	180°C	40/45 min	1
Gestürzte Vanillecreme	200°C	40/45 min	3
Clafoutis	180°C	40/45 min	3

Gerichte	Einstellung	Garzeit	Stellung des Rostes
Tarte Tatin	 260°C	20 min	2
Cake	 200°C	40 min	2
Aprikosentorte mit Meringue-Haube	 240°C	16/18 min	4
Speckkuchen	 240°C	18/20 min	3
Marmorkuchen	 200°C	45 min	3
Apfeltorte	 240°C	23/25 min	4
1Kg Tiefgefrorene Lasagne	 240°C	40 min	3
1kg tiefgefrorener Käsekuchen	 240°C	50 min	3
Tiefgefrorene Schalentiere	 240°C	17/20 min	3
Tiefgefrorene Quiche Lorraine	 240°C	10 min	2
Tiefgekühlte Pizza mit dünnem Teig	 260°C	11 min	4
Fritten im Ofen	 240°C	8/10 min	2 
Tiefgefrorener Blaubeerkuchen	 240°C	16/18 min	4

Braten mit dem Grill*

Gerichte	Einstellung	Garzeit	Stellung des Rostes
Hohe Rippe vom Rind		4 Min. Vorheizen 13 + 10 Min.	9 + Tür einen Spalt offen
Koteletts, Würstchen, Spieße		4 Min. Vorheizen 13 + 9 Min	10 + Tür einen Spalt offen

* je nach Modell

Ref : NC00012430
Conception : www.batoteam.fr

