

WLA 320VS800CR

OVEN



Stroomvoorziening: 230V~50Hz

Stroomverbruik: 1500W

EAN CODE: 8718868990235

Lees voor gebruik deze handleiding zorgvuldig door en bewaar deze zodat u deze later kunt raadplegen.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Tijdens het gebruik van een elektrisch apparaat dient u altijd de veiligheidsinstructies in acht te nemen, waaronder onderstaande:

1. Lees alle veiligheidsinstructies goed door.
2. Om gevaar met betrekking tot de elektriciteit te voorkomen, plaats het apparaat of het snoer NIET in water of andere vloeistoffen.
3. Raak hete oppervlakken niet aan. Maak gebruik van oven handschoenen indien u hete voorwerpen eruit wilt halen of aanraken. Plaats de oven altijd op een hittebestendige ondergrond.
4. Haal de stekker uit het stopcontact indien u de oven niet gebruikt of indien u de oven wilt reinigen. Laat de oven altijd afkoelen voordat u onderdelen terugplaatst of verwijdt.
5. Gebruik van niet door de fabrikant goedgekeurde accessoires kan letsel veroorzaken.
6. Trek altijd aan de stekker om de stroomvoorziening te onderbreken, trek nooit aan het snoer. Haal de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat wilt verplaatsen en houdt het apparaat vast met beide handen.
7. Laat het snoer niet over de rand van een tafel of aanrecht hangen en laat het niet in aanraking komen met een heet oppervlak.
8. Plaats de oven niet in een fornuisoven, open vuur of een elektrische kookplaat.
9. Gebruik dit apparaat niet buitenshuis.
10. Indien de stroomvoorziening is overbelast door een teveel aan apparaten, zal dit apparaat niet goed werken. Deze oven dient op een aparte stroomvoorziening te worden aangesloten.
11. Sommige toegankelijke oppervlakken kunnen heet worden tijdens het gebruik.
12. Indien het snoer is beschadigd dient het te worden vervangen door de fabrikant, de service dienst of gekwalificeerd personeel om risico's te vermijden.
13. U kunt de door de fabrikant goedgekeurde accessoires bewaren in de oven indien deze niet in werking is. Bewaar hierin geen overige spullen.
14. Een brand kan ontstaan indien het apparaat in gebruik wordt bedekt of in aanraking komt met ontvlambare stoffen, zoals gordijnen, draperieën, muurbekleding of dergelijk materiaal. Plaats geen voorwerpen op het apparaat als deze in werking is.
15. Plaats geen karton, papier of plastic in de oven.
16. Alle containers die u in de oven plaats, dienen niet luchtdicht te zijn. Bovendien dient er voldoende ruimte te zijn voor het voedsel of voor vloeistoffen om uit te kunnen zetten tijdens het verwarmen.
17. Reinig dit apparaat regelmatig, opgehoopte vetresten zouden brand kunnen veroorzaken. Controleer voor alle zekerheid dat het apparaat niet vlak bij gordijnen, draperieën of iets dergelijks staat.
18. Reinig dit apparaat niet met een (metalen) schuurspons. Stukjes van deze schuurspons kunnen loslaten en in aanraking komen met elektrische onderdelen en zodoende een elektrische schok veroorzaken.
19. Om verbranding van de huid te voorkomen, gebruik altijd de hendels en knoppen op het apparaat.
20. De deur en buitenkant van het apparaat kunnen heet worden in werking.
21. Plaats geen voedsel dat de groot is of metalen keukengerei in de oven, dit zou brand kunnen veroorzaken of een risico vormen op een elektrische schok.
22. Bedek de kruimellade of een willekeurig deel van de oven met aluminium folie, dit kan oververhitting van de oven kunnen veroorzaken.
23. U dient extra voorzichtig te zijn met het gebruik van containers die niet van metaal of glas zijn.
24. Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (waaronder kinderen) met een lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke beperking of door personen zonder ervaring en kennis

m.b.t. het gebruik van het apparaat. Dit kan uitsluitend indien zij onder toezicht staan van een ervaren persoon die verantwoordelijk is voor hen.

25. U dient altijd toezicht te houden op kinderen om te voorkomen dat zij met het apparaat spelen.
26. Dit apparaat is niet gemaakt om te worden bediend door middel van een externe timer of een aparte afstandsbediening.
27. De achterzijde van het apparaat niet tegen een muur plaatsen.
28. **WAARSCHUWING!** Indien u de lamp wilt vervangen controleer dan eerst of er geen stroom meer staat op het apparaat om een elektrische schok te vermijden. Gebruik uitsluitend een E 14 lamp: 250V 2A.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES UITSLUITEND VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK



LET OP: Heet oppervlak!!

VOOR UW EERSTE GEBRUIK

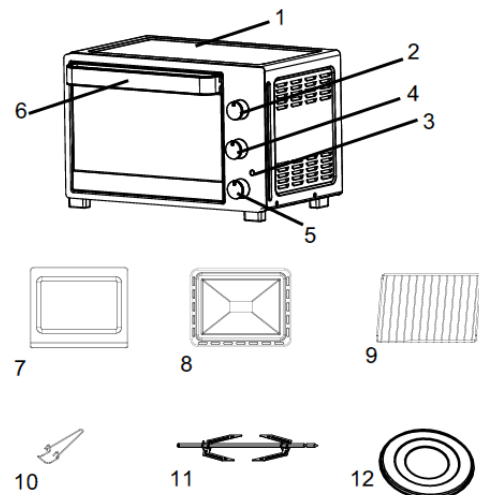
1. Verwijder alle accessoires en verpakkingsmateriaal uit de oven.
2. Reinig het rooster en bodem in een warm sopje. Reinig de binnenkant van de oven met een vochtige doek of spons. Droog het na met keukenpapier om zeker te zijn dat alles droog is als u het apparaat in gebruik neemt.
3. Plaats de oven op een vlakke aanrecht of ondergrond. **ZORG VOOR EEN APARTE STROOMVOORZIENING EN SLUIT HET APPARAAT NIET AAN OP EEN STROOMVOORZIENING SAMEN MET ANDERE APPARATEN.**
4. Controleer of de kruimellade juist is geïnstalleerd voordat u de oven gebruikt.

Uitsluitend voor het eerste gebruik, stel de temperatuurknop in op MAX, de functie instelling op Toast en de timer op 15 minuten. Hiermee verwijdert u eventuele olieresten in de oven.

N.B.: Tijdens dit proces kan zich rook ontwikkelen. Dit is normaal voor een nieuwe oven en zal niet langer dan 10 – 15 minuten aanhouden.

ONDERDELEN

1. Behuizing
2. Temperatuur knop
3. Controlelampje
4. Functie knop
5. Tijd knop
6. Deurhendel
7. Kruimellade
8. Bakplaat
9. Bakrooster
10. Hulpstuk rotisserie
11. Rotisserie vork
12. 12" Pizza plaat

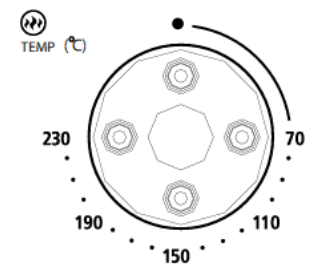


INSTELLINGEN

TIJDINSTELLINGEN

0-60 minuten: de timer kan worden ingesteld tot maximaal 60 minuten. De oven zal niet aan gaan indien de timer niet is ingesteld. Indien de Tijd knop op "Uit" staat, zal de oven niet werken. Om de tijd in te stellen, draait u, met de klok mee, aan de Tijd knop naar de gewenste tijd.

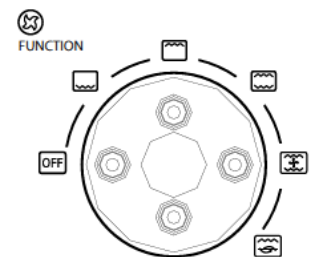
Het controlelampje zal alleen oplichten indien u de Timer heeft ingesteld. Zodra de tijd is bereikt en de knop op "Uit" staat, zal er een belletje klinken. De oven zal automatisch uitgaan.



AANPASSEN VAN DE TIJD

De tijd kan worden aangepast tijdens het kookproces. Draai slechts de Tijd knop naar de gewenste tijd en het kookproces zal doorgaan.

N.B.: Indien u de tijd instelt op minder dan 5 minuten, dient u eerst de knop verder dan 90 graden te draaien, vervolgens draait u de knop weer terug naar de gewenste tijd.



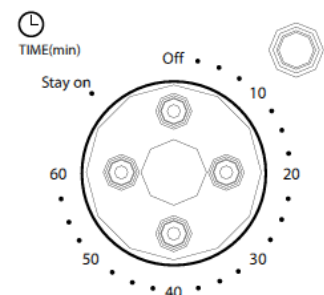
INSTELLEN VAN DE TEMPERATUUR

Draai aan de Temperatuur knop met de klok mee naar de gewenste temperatuur. De temperatuur kan worden ingesteld van 70°C – 230°C.

BLIJVEND AAN






Indien u de oven wilt gebruiken zonder de timer in te stellen, kunt u de Temperatuur knop op Stay On (Blijvend Aan) zetten. In dit geval zal de oven aan blijven staan tot u de Temperatuur knop op "OFF" zet.

N.B.: Brood kan vlam vatten indien u het te lang in de oven laat staan. u dient dus altijd op te letten dat het brood niet te lang in de oven staat.



FUNCTIES INSTELLEN

Deze oven biedt u de mogelijkheid om vijf verschillende functies in te stellen:

UIT		De oven staat uit.
Braden		De onderste warmte elementen zijn in werking tijdens deze functie.
Grillen		De bovenste warmte elementen zijn in werking gedurende dit kookproces.
Bakken		De bovenste - en onderste warmte elementen zijn in werking. Deze functie is uitstekend geschikt voor het bereiden van pizza's, brood, koekjes, varkensgebraad, steaks en toast.
Convectie		Zowel de bovenste als de onderste warmte elementen zijn in werking, samen met de ventilator.
Draaispit		De bovenste warmte elementen zijn in werking, samen met de draaispit motor. Volg de instructies voor het gebruik van het draaispit.

GEBRUIK VAN HET APPARAAT


LET OP: DE OPPERVLAGKEN VAN DE OVEN ZIJN HEET TIJDENS EN HET GEBRUIK VAN HET APPARAAT.

ALGEMENE INSTRUCTIES

1. Plaats het bakrooster in de oven op de door u gewenste hoogte, dit hangt af van het te bereiden voedsel.
2. Plaats het voedsel op het rooster. Controleer altijd of de container die u gebruikt geschikt is voor de oven. Gebruik nooit een plastic of kartonnen container in de oven.
3. Gebruik nooit glazen of keramische schalen of deksels die niet geschikt zijn voor de oven.
4. Let op dat er geen sappen op de bodem van de oven lekken. Gebruik hiervoor de lekplaat of de kruimellade tijdens de bereiding.
5. Stel de gewenste temperatuur in, volgens het recept.
6. Sluit de deur goed en stel de kooktijd in, de bereiding zal beginnen.


GRILL FUNCTIE

Gebruik de Grill functie voor het bereiden van vis, rundvlees, steaks, groenten, enz.

1. Plaats het bakrooster op de door u gewenste hoogte.
2. Stel de functie knop in op .
3. Selecteer de door u gewenste bereidingstijd.
4. Draai aan de Temperatuur knop met de klok om de door u gewenste temperatuur in te stellen.
5. De oven zal het voedsel bereiden gedurende de ingestelde tijd.
6. Controleer de temperatuur van het voedsel om zeker te zijn van de bereikte temperatuur van het voedsel.
7. Verwijder altijd het voedsel met ovenwanten, het voedsel en de oven zijn erg heet.


BAKKEN FUNCTIE

Gebruik de Bakken functie voor het bereiden van maïs, brood, koekjes, en het opwarmen van voedsel.

1. Plaats het bakrooster op de door u gewenste hoogte.
2. Stel de functie knop in op .
3. Selecteer de door u gewenste bereidingstij, voor het roosteren van brood geldt een maximumtijd van 7 minuten.
4. Draai aan de Temperatuur knop met de klok om de door u gewenste temperatuur in te stellen.
5. De oven zal het voedsel bereiden gedurende de ingestelde tijd.
6. Controleer de temperatuur van het voedsel om zeker te zijn van de bereikte temperatuur van het voedsel.
7. Verwijder altijd het voedsel met ovenwanten, het voedsel en de oven zijn erg heet.


CONVECTIE FUNCTIE

Gebruik van de convectie functie voor het bereiden van toast, steaks, pizza's en brood.

1. Plaats het bakrooster op de door u gewenste hoogte.
2. Stel daarna de tweede functie knop in op .
3. Selecteer de door u gewenste bereidingstijd.
4. Draai aan de Temperatuur knop met de klok om de door u gewenste temperatuur in te stellen.
5. De oven zal het voedsel bereiden gedurende de ingestelde tijd.
6. Controleer de temperatuur van het voedsel om zeker te zijn van de bereikte temperatuur van het voedsel.
7. Verwijder altijd het voedsel met ovenwanten, het voedsel en de oven zijn erg heet.


BRADEN FUNCTIE

Gebruik de Braden functie voor het bereiden van stoofvlees, soepen en stoofschotels.

1. Plaats het bakrooster op de door u gewenste hoogte.
2. Stel de functie knop in op .
3. Selecteer de door u gewenste bereidingstijd.
4. Draai aan de Temperatuur knop met de klok om de door u gewenste temperatuur in te stellen.
5. De oven zal het voedsel bereiden gedurende de ingestelde tijd.
6. Controleer de temperatuur van het voedsel om zeker te zijn van de bereikte temperatuur van het voedsel.
7. Verwijder altijd het voedsel met ovenwanten, het voedsel en de oven zijn erg heet.

ROTISSERIE FUNCTIE

1. Verwijder het bakrooster uit de oven en berg het op.

2. Plaats de bakplaat op het laagste niveau in de oven. Dit zal het druipvocht opvangen als het ronddraait op de rotisserie vork. Gebruik de Rotisserie functie niet zonder dat u de bakplaat in de oven hebt geplaatst.
3. Stel de functie in op .
4. Selecteer de door u gewenste bereidingstijd.
5. Draai aan de Temperatuur knop met de klok mee om de door u gewenste temperatuur in te stellen.

GEBRUIK VAN DE ROTISSERIE VORK TIJDENS DE ROTISSERIE FUNCTIE

1. Plaats het voedsel tussen de vorken, met het gewicht in het midden.
2. Schuif de vorken naar elkaar toe, de punten stevig vastzettend in het voedsel. Plaats de vorken vanuit verschillende hoeken zodat het stevig vastzit. Draai de schroeven stevig aan. Met de klok mee draaiend, zodat de vorken op hun plek blijven zitten tijdens het draaien.
3. Doe de puntige uiteinden van de vorken in de Rotisserie openingen in de rechterkant van de oven.
4. Til de vork aan de linkerkant een beetje op zodat de inkeping in het haakje past in de linkerkant van de oven.
5. Stel met de Temperatuur knop en de Tijd knop de bereiding in om het kookproces te starten.
6. Zodra de bereidingstijd is voltooid en u heeft de binnen temperatuur van het voedsel gecontroleerd, kunt u de vorken uit de oven verwijderen door middel van het hulp handvat.
7. Houdt het handvat met uw rechterhand vast en het hulp handvat met uw linkerhand.
8. Plaats de hoeken van het hulp handvat onder de Rotisserie vorken.
9. Til de linkerkant van de Rotisserie vorken eerst uit het haakje en trek het voorzichtig naar u toe.
10. Verwijder voorzichtig de puntige uiteinden van de Rotisserie vorken uit de opening aan de rechter kant en haal het voedsel uit de oven.
11. Plaats het voedsel op een hittebestendig bord of schaal nadat u het uit de oven heeft gehaald. Laat het voedsel even rusten voordat u de vorken uit het voedsel haalt.
12. Om de vorken uit het voedsel te halen, dient u eerst de schroefjes tegen de klok in eruit te draaien, daarna haalt u de vorken uit het voedsel.

REINIGING EN ONDERHOUD

1. Voordat u de oven wilt reinigen, haalt u de stekker uit het stopcontact en laat u de oven volledig afkoelen.
2. Was alle onderdelen, inclusief het bakrooster en de bakplaat met een mild sopje.
3. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes of chemische reinigingsmiddelen, daar dit de anti aanbaklaag van de bakplaat kan beschadigen.
4. Voor het reinigen van de binnenkant van de oven, gebruikt u een vochtige doek.
5. Voor het reinigen van de ovendeur kunt u een in afwasmiddel of zeep gedrenkte doek.
6. Dompel het apparaat nooit onder water of andere vloeistof.
7. Al het overige onderhoud dient te worden uitgevoerd door een door de fabrikant goedgekeurde vertegenwoordiger.

LET OP:



Dit product valt onder de richtlijn 2002/96/EC de Waste Electrical and Electronical Equipment Directive (WEEE). Dit betekent dat dit soort apparaten apart dienen te worden verzameld om zodoende onderdelen op meest efficiënte manier te hergebruiken of te verwijderen. Dit product niet weggooien bij het gewone huishoudelijk afval. Breng het naar een milieupark voor elektrische en elektronische apparaten. Overeenkomstig de aanduiding van de container met het kruis erdoor, bent u verplicht dit apparaat apart te verzamelen als afval. Door hergebruik, recycling en andere vormen van afvalverwerking, kunt u een belangrijke bijdrage leveren aan de bescherming van uw milieu. Voor eventuele informatie met betrekking tot de juiste verwerking van dit apparaat, kunt u contact opnemen met uw lokale milieupark.