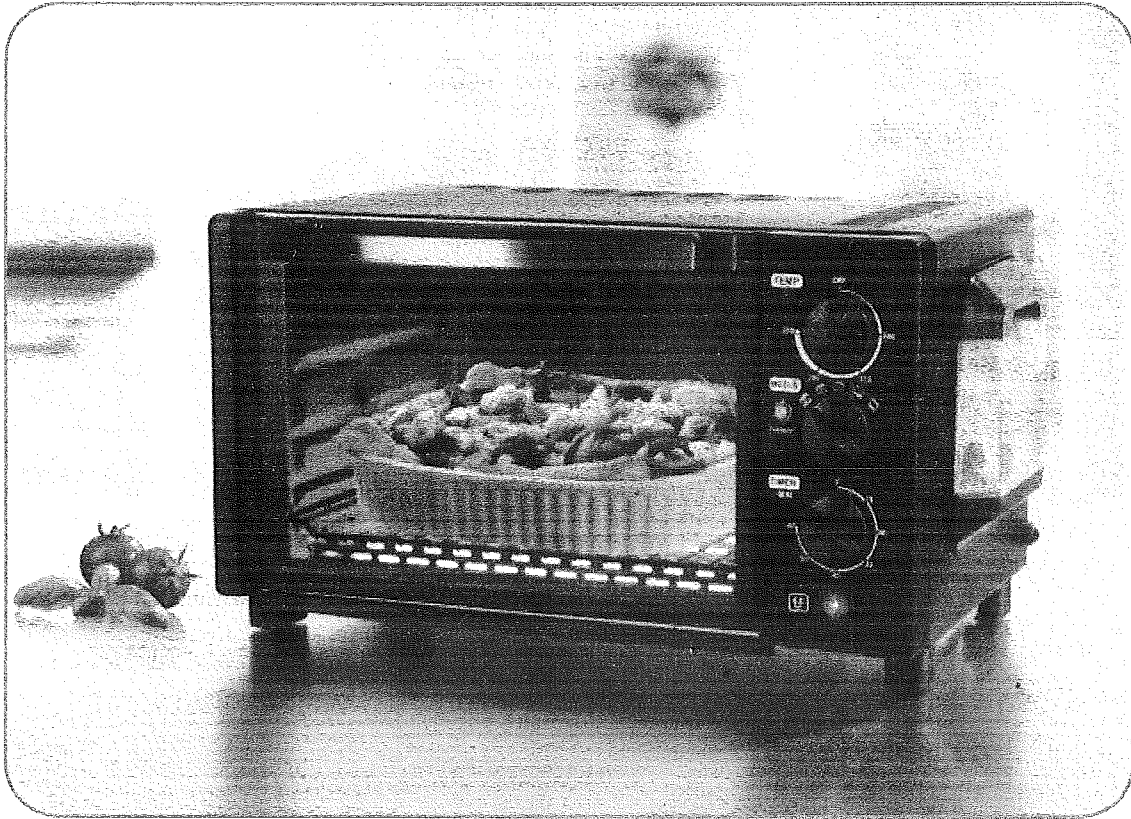


23954



**Gebrauchsanleitung**  
ab Seite 3

DE

**Instruction manual**  
starting on page 15

GB

**Mode d'emploi**  
à partir de la page 27

FR

**Handleiding**  
vanaf pagina 39

NL

## Inhoud

Betekenis van de symbolen in deze handleiding	40
Veiligheidsaanwijzingen	40
Garantievoorwaarden	42
Leveringsomvang en apparaatoverzicht	43
Bedieningspaneel	44
Vóór het eerste gebruik	44
Bediening	45
Bakken	45
Grillen met het draaispit	46
Stoomgaren	47
Restwater uit de oven laten weglopen	48
Reinigen	48
Storingen verhelpen	49
Technische gegevens	50
Afvoeren	50

---

Geachte klant,

Wij zijn blij dat u hebt besloten tot de aankoop van deze oven. Geniet van de snelheid van deze keuken-allrounder, waarin u kunt bakken, roosteren, grillen en met behoud van vitamines stoomgaren. Bij het stoomgaren werkt het apparaat met droge stoom, zonder neerslag of condenswater. De timer helpt om het overzicht te houden, zelfs wanneer het er in de keuken eens druk aan toe gaat. Wij wensen u veel plezier met uw nieuwe oven.

Neem bij vragen contact op met de klantenservice via onze website:

[www.service-shopping.de](http://www.service-shopping.de)



Gelieve vóór het eerste gebruik van het apparaat de handleiding zorgvuldig door lezen en deze goed te bewaren. Wanneer u het apparaat aan iemand anders geeft, moet tevens deze handleiding worden overhandigd. Fabrikant en importeur aanvaarden geen aansprakelijkheid wanneer de informatie in deze handleiding niet in acht wordt genomen!

In het kader van een voortdurende verdere ontwikkeling behouden wij ons het recht voor, product, verpakking of bijliggende gebruikershandleiding op elk moment te wijzigen.

## Betekenis van de symbolen in deze handleiding



Alle veiligheidsaanwijzingen zijn voorzien van dit symbool. Lees deze aandachtig door en houd u aan de veiligheidsaanwijzingen om lichamelijk letsel en materiële schade te voorkomen.



Tips en adviezen zijn voorzien van dit symbool.



Geschikt voor levensmiddelen.



Dit apparaat werkt met hete stoom!

## Veiligheidsaanwijzingen



### Doelmatig gebruik

- Het apparaat is bedoeld voor het grillen, bakken en stoomgaren van levensmiddelen.
- Het apparaat is niet bedoeld om te worden gebruikt in combinatie met een externe tijdschakelaar of een apart afstandsbedieningssysteem.
- Het apparaat is uitsluitend bestemd voor particulier gebruik, niet voor commerciële doeleinden.
- Gebruik het apparaat uitsluitend zoals beschreven in de handleiding. Elk ander gebruik geldt als niet-doelmatig. Een verkeerde bediening en onvakkundige behandeling kunnen leiden tot storingen aan het apparaat en verwondingen van de gebruiker.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met beperkte sensorische of geestelijke vermogens of met een gebrek aan ervaring en/of gebrek aan kennis, tenzij een persoon die belast is met hun veiligheid toezicht op hen houdt of hen instructies heeft gegeven, hoe het apparaat moet worden gebruikt. Kinderen moeten onder toezicht staan, om ervoor te zorgen dat zij niet met het apparaat spelen.



### Gezondheidsspecifieke veiligheidsinstructies

- Er kunnen eventueel nog productieresten op het apparaat zitten. Om schade aan de gezondheid te voorkomen, moet u de binnenzijde van de behuizing, het rooster, de bakplaat en het draaispit grondig reinigen vóór het eerste gebruik (zie hoofdstuk 'Reinigen') en warmt u het apparaat 15 minuten op zonder levensmiddelen.
- Reinig het apparaat na elk gebruik en houd het schoon.
- Bereid alleen levensmiddelen die geschikt zijn om te bakken en grillen en die bedoeld zijn voor consumptie.



### Juiste wijze van opstelling en aansluiting

- Houd kinderen en dieren uit de buurt van het apparaat en het verpakkingsmateriaal. Er bestaat verwondings- en verstikkingsgevaar!

- Gebruik het apparaat uitsluitend binnenshuis.
- Plaats het apparaat altijd met een vrije ruimte van ca. 10 cm naar alle kanten en 30 cm naar boven toe op een droge, vlakke, stevige en hittebestendige ondergrond.
- Houd voldoende afstand tot andere warmtebronnen zoals kookplaten of ovens, om schade aan het apparaat te voorkomen.
- Om stroomstoten te vermijden zet u het apparaat op een plaats waar het apparaat, het netsnoer en de stekker niet met water of andere vloeistoffen in contact kan komen. Als het apparaat in het water valt, onderbreekt u meteen de stroomtoevoer.
- Het apparaat mag nooit worden geplaatst en gebruikt in de buurt van licht ontvlambare materialen (gordijnen, textiele producten etc.).
- Gebruik het apparaat nooit op een kookplaat of in de buurt van een gasbron.
- Sluit het apparaat uitsluitend aan op een contactdoos met aardingscontacten die volgens de voorschriften is geïnstalleerd. Het stopcontact moet ook na het aansluiten goed toegankelijk zijn. De netspanning moet overeenstemmen met de technische gegevens van het apparaat. Gebruik alleen correct werkende verlengsnoeren, waarvan de technische gegevens overeenstemmen met die van het apparaat.
- Let erop dat niemand kan struikelen over het aangesloten snoer. Het snoer mag niet naar beneden hangen vanaf de plaats waar het apparaat is geplaatst, om te voorkomen dat het apparaat naar beneden wordt getrokken. Trek nooit aan het netsnoer om het apparaat te verplaatsen.
- Leg het snoer zo, dat het niet bekneld kan raken of kan knikken, en niet met hete oppervlakken in aanraking komt.
- Stel het apparaat niet bloot aan extreme temperaturen, sterke temperatuurschommelingen, direct zonlicht of vocht.
- Laat het apparaat niet vallen en stel het niet bloot aan sterke schokken.
- Bewaar het apparaat op een droge plek bij temperaturen tussen 0 en 40 °C.



### Juist gebruik

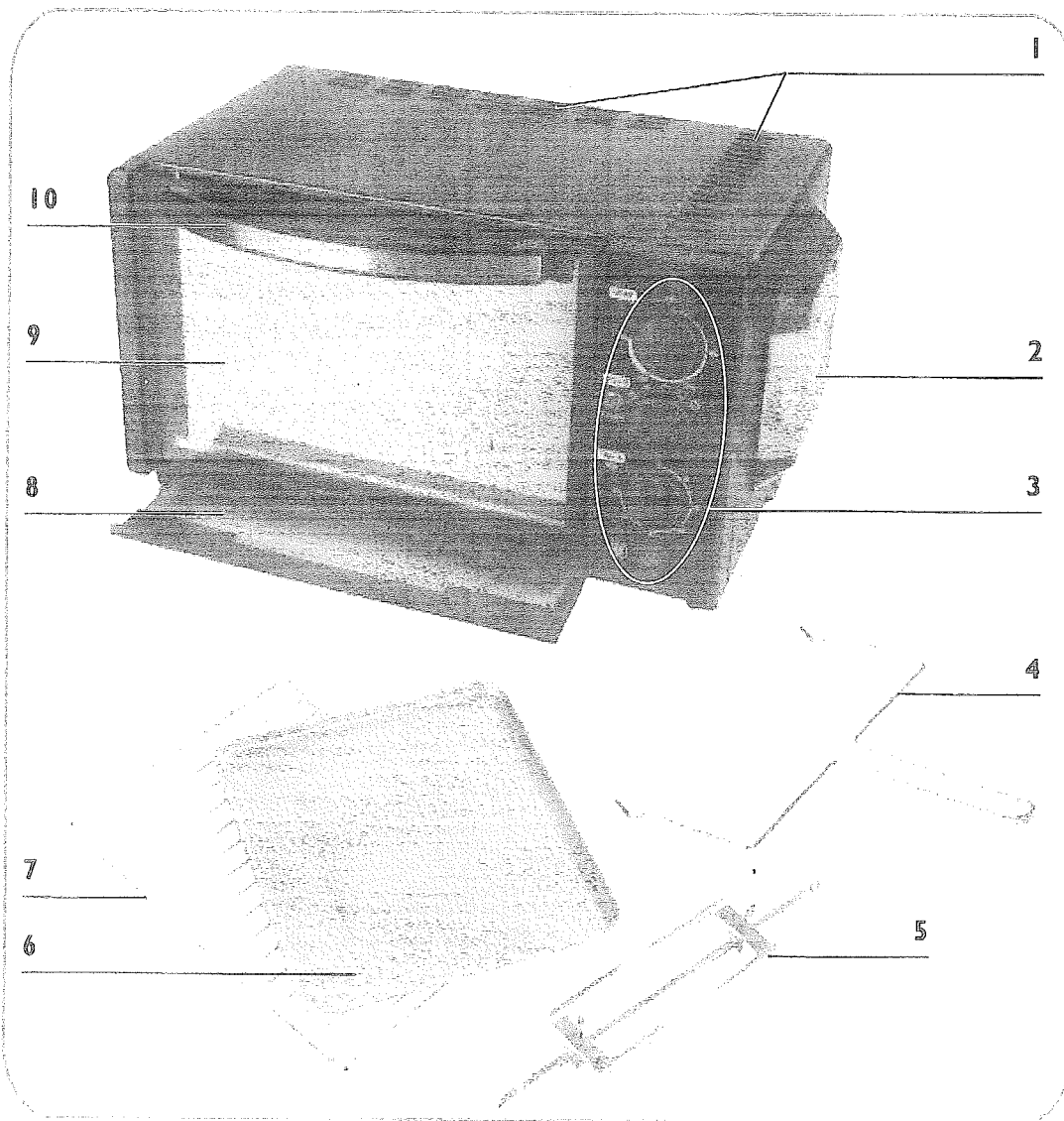
- Brandgevaar!** Gebruik het apparaat niet wanneer er licht ontvlambare gassen in de lucht aanwezig zijn.
- Brandgevaar!** Let erop dat olie- en vethoudende etenswaren niet te sterk worden verhit, zodat deze niet vlam vatten.
- Brandgevaar!** Dek het apparaat tijdens de werking niet af om brandgevaar te vermijden.
- Controleer het apparaat op beschadigingen, elke keer voordat u het in gebruik neemt. Wanneer het apparaat, het snoer of de stekker zichtbare schade vertonen, mag het apparaat niet worden gebruikt. Gebruik het apparaat niet, wanneer het niet goed functioneert of is gevallen. Laat het dan door een geautoriseerd servicecentrum controleren.
- Probeer nooit een elektrisch apparaat zelf te repareren, maar neem contact op met de dichtstbijzijnde klantenservice/vakman om de eigen veiligheid te waarborgen. Neem in geval van schade contact op met de klantenservice.
- Gebruik alleen de bijgeleverde toebehoren van de fabrikant. Bij gebruik van niet door de fabrikant toegelaten toebehoren vervalt elke aanspraak op garantie.
- Laat het apparaat tijdens bedrijf nooit zonder toezicht!

- Zorg ervoor, dat kinderen niet kunnen spelen met het apparaat. Bij gebruik in de buurt van kinderen dient u erop te letten, dat kinderen noch het apparaat noch het snoer kunnen aanraken.
- OPGELET Verbrandingsgevaar!** Het apparaat wordt tijdens het gebruik zeer heet. Let er beslist op, dat u tijdens en na het gebruik van het apparaat niet in aanraking komt met opgewarmde delen. Raak uitsluitend de grepen en de regelaars aan wanneer het apparaat in bedrijf is of direct na het uitschakelen. Gebruik voor het verwijderen van de hete bakplaat resp. het rooster altijd pannenlappen of keukenhandschoenen. Om het draaispit te verwijderen, maakt u altijd gebruik van de grijper. Transporteer resp. berg het apparaat alleen dan op, wanneer het volledig is afgekoeld.
- Leg geen brandbare materialen (bijv. karton, kunststof, papier of kaarsen) op of in het apparaat.
- Spuit nooit koud water tijdens of direct na gebruik op de glasdeur van het apparaat. Het glas kan knappen.
- Houd de glasdeur altijd gesloten als het apparaat in werking is.
- Plaats geen voorwerpen op de geopende glasdeur.
- Plaats de hete bakplaat altijd op een hittebestendige ondergrond.
- Let erop, dat er geen etenswaren met de verwarmingselementen in aanraking komen. Mochten er toch eens levensmiddelen aan het verwarmingselement vastbakken, trek dan het netsnoer uit de contactdoos en laat het apparaat volledig afkoelen, voordat u de vastgebakken etensresten verwijdert. Gebruik daartoe geen scherpe of spitse voorwerpen zoals messen of vorken.
- Trek de netstekker uit de contactdoos,
  - wanneer u het apparaat niet gebruikt,
  - wanneer zich tijdens het gebruik een storing voordoet,
  - vóór een onweersbui,
  - voordat u het gaat reinigen.
- Trek, als u de netstekker uit de contactdoos wilt trekken, altijd aan de stekker en nooit aan het snoer.
- Raak het apparaat, het snoer of de stekker nooit aan met vochtige handen.
- Te grote etenswaren, verpakkingen uit metaalfolie of werktuigen mogen niet in het apparaat worden gelegd, aangezien deze vuur of een elektrische schok kunnen veroorzaken.
- Het apparaat mag tijdens het in bedrijf zijn niet worden bewogen.
- Voedingsmiddelen niet in vershoudfolie of in plastic zakjes verpakt in het apparaat leggen.

### **Garantievoorwaarden**

Alle gebreken die ontstaan door onvakkundige behandeling, beschadiging of reparatiepogingen, zijn uitgesloten van garantie. Dit geldt ook voor de normale slijtage.

## Leveringsomvang en apparaatoverzicht



1 Ventilatieopeningen

2 Waterreservoir

3 Bedieningspaneel

4 Draaispitgrijper

5 Draaispit met 2 houders

6 Bakplaat

7 Rooster

8 Kruimelplaat

9 Glasdeur

10 Deurgreep

Niet afgebeeld:

- Bovenste halogeenvanwarmingselementen

- Onderste verwarmingselementen

- Roosterrails

- Deze gebruikershandleiding



Voor het nabestellen van originele reserveonderdelen/toebehoren bezoekt u onze website: [www.service-shopping.de](http://www.service-shopping.de)

## Bediening



**LET OP!**

- OPGELET Verbrandingsgevaar!** Het apparaat wordt tijdens het gebruik zeer heet. Let er beslist op, dat u tijdens en na het gebruik van het apparaat niet in aanraking komt met opgewarmde delen. Gebruik pannenlappen of keukenhandschoenen wanneer u de glasdeur opent en etenswaren eruit neemt of erin schuift.
- Zorg voor voldoende ventilatie, wanneer het apparaat in bedrijf is.
- Let erop dat de etenswaren die u wilt bereiden, niet de verwarmingselementen van het apparaat raken.
- Leg geen vet- of oliehoudende levensmiddelen direct op het rooster, zodat de onderste verwarmingselementen niet worden vervuild door omlaag druppelend(e) vet/olie. Gebruik de meegeleverde bakplaat!
- Wanneer u het draaispit gebruikt, grilt u uitsluitend met bovenwarmte en dekt u de onderste verwarmingselementen af met de bakplaat.
- De bovenste verwarmingselementen branden alleen, wanneer deze verwarmen. Om de ingestelde temperatuur aan te kunnen houden, worden deze (en daarmee ook de binnenverlichting) tijdens bedrijf meerdere keren in- en uitgeschakeld.




- Over het algemeen is het niet nodig, het apparaat voor te verwarmen. Bij het bereiden van etenswaren met een zeer nauwkeurige gaartijd is het toch aan te raden om het apparaat voor te verwarmen om de gaartijd exact te kunnen vaststellen.
- Voor het bereiden van diepvriesproducten houdt u zich het beste aan de tijd- en temperatuurgegevens van de producent.

## Bakken

1. Open de glasdeur (9). Schuif het rooster (7) naar behoefte in de onderste, middelste of bovenste rails.
2. Leg het/de levensmiddelen op het rooster of de bakplaat (6) en deze op het rooster. Sluit vervolgens de glasdeur.
3. Stel met de temperatuurregelaar TEMP (11) de gewenste baktemperatuur in.
4. Draai de bedrijfsschakelaar MODUS (12) naar wens op  bovenwarmte,  onderwarmte of  boven-/onderwarmte.
5. Om het bakken te starten, stelt u met de TIMER-knop (13) de gewenste baktijd in (maximaal 60 minuten). **Belangrijk: staat de temperatuurregelaar op OFF (uit), wordt de oven niet ingeschakeld.**
6. Wanneer de ingestelde tijd is afgelopen, klinkt er een signaaltoon en onderbreekt het apparaat automatisch de verdere warmtetoever. De TIMER-knop draait echter nog korte tijd door, voordat deze tot stilstand komt en de verwarmingselementen worden uitgeschakeld. Draai daarna de temperatuurregelaar op OFF (uit).
7. Wanneer u het bakken voortijdig wilt stoppen, draait u de temperatuurregelaar op OFF (uit), en de warmtetoever wordt uitgeschakeld. **Laat de timer verder lopen, tot deze positie 0 bereikt. Draai de TIMER-knop niet handmatig terug aangezien deze beschadigd zou kunnen raken!**

8. Open de glasdeur en haal de bakplaat resp. het rooster er voorzichtig uit. Gebruik daarbij altijd pannenlappen of keukenhandschoenen. Leg de bakplaat/het rooster op een hittebestendige ondergrond.
9. Laat de oven afkoelen. Vervolgens reinigt u hem en de gebruikte toebehoren (zie hoofdstuk 'Reinigen'). Laat geen etensresten opdrogen.

### Grillen met het draaispit

1. Neem het rooster (7) uit de oven en leg de bakplaat (6) direct op de onderste verwarmingselementen om deze te beschermen tegen afdruiwend vet. Schakel de oven nog niet in!
2. Pak het draaispit (5). Tot het draaispit horen twee houders, die grotere levensmiddelen, bijv. kippen op hun plaats houden. De houders worden met de erbij horende ringschroeven bevestigd op het spit. Schuif eerst een houder op het spit (de ringschroef moet daarbij zijn losgemaakt), dan het levensmiddel en als laatste de tweede houder.
3. Schuif de houder en het levensmiddel naar het midden van het spit en druk de punten van de houders in het levensmiddel.
4. Maak de houders vast, door de ringschroeven aan te draaien.
5. Plaats het draaispit nu in de oven: in het midden van de rechter binnenwand van de oven bevindt zich een opening. Steek hier de punt van het spit in. Vervolgens legt u het vrije uiteinde van het spit in de houder op de linker binnenwand van de oven.
6. Sluit de glasdeur van de oven.
7. Draai de bedrijfsschakelaar MODUS (12) met de wijzers van de klok mee op  bovenwarme. **LET OP: wanneer de onderste verwarmingselementen zijn afgedekt, mogen deze niet worden ingeschakeld!**
8. Stel de gewenste temperatuur en de grillduur in. De oven wordt ingeschakeld (zie sectie 'Bakken').
9. Kantel de schakelaar (14) in positie I en het spit begint te draaien. De schakelaar gaat daarbij branden.
10. Wanneer het gerecht klaar is, draait u de temperatuurregelaar op OFF (uit) en kantelt u de schakelaar op positie 0.



**LET OP!**

- Verbrandingsgevaar door heet spit!** Raak het hete spit nooit aan met onbeschermden handen. Draag keukenhandschoenen!

11. Open de deur en haal het spit eerst voorzichtig met behulp van de grijper (4) uit de houder en dan uit de opening.
12. Leg de etenswaren op een bord, maak de ringschroeven van het spit los en trek deze eruit.
13. Laat de oven, de bakplaat en het spit afkoelen. Reinig vervolgens alle onderdelen (zie hoofdstuk 'Reinigen'). Laat geen etensresten opdrogen.





## Stoomgaren

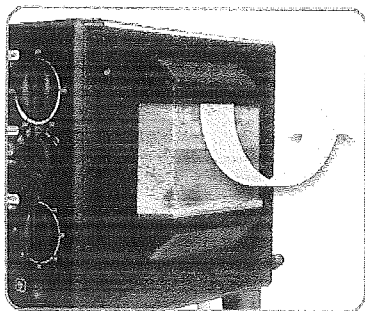


**LET OP!**

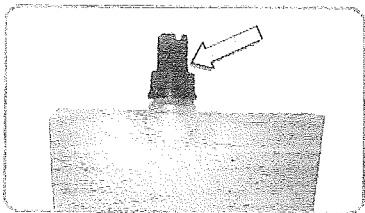
- ☐ **Verbrandingsgevaar door hete stoom!** Wees bij het openen van de glasdeur voorzichtig aangezien er hete stoom kan opstijgen uit de oven. Houd voldoende afstand!

Voor het stoomgaren van levensmiddelen kiest u de functies  (boven-/onderwarmte met stoom) of  (bovenwarmte met stoom). Tijdens het bakken wordt in de oven gelijkmatig droge stoom verdeeld die in de levensmiddelen dringt en deze zorgvuldig verhit. Deze droge stoom is nauwelijks zichtbaar.

Hiertoe moet de watertank worden gevuld met vers drinkwater.





1. Wanneer de watertank (2) aan het apparaat is bevestigd, verwijdert u deze: houd hem vast bij de greep, druk hem iets omlaag en trek hem dan naar boven van het apparaat af.




2. Draai de sluiting van de watertank open.
3. Vul de watertank met 200 – 450 ml drinkwater.
4. Sluit de watertank weer.
5. Plaats de watertank met de sluiting eerst in het apparaat en druk hem dan van boven vast. Controleer of de watertank correct is geplaatst.

6. Plaats het/de levensmiddel(en) in de oven (zie secties 'Bakken' resp. 'Grillen met het draaispit').

7. Draai de bedrijfsschakelaar **MODUS (12)** op  voor bovenwarmte en stoom of op  voor boven-/onderwarmte en stoom.

8. Stel met de temperatuurregelaar **TEMP (11)** de gewenste gaartemperatuur in.

9. Stel met de **TIMER**-knop (13) de gewenste gaarduur in. De oven wordt ingeschakeld.

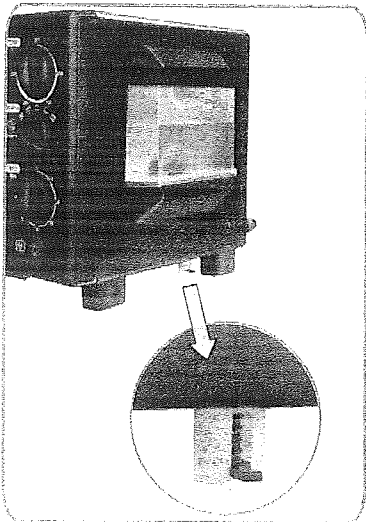
-  • Let op de aanwijzingen in de secties 'Bakken' resp. 'Grillen met het draaispit'.  
• U kunt de watertank ook tijdens het gebruik bijvullen, mocht het water zijn verbruikt.

10. Wanneer de etenswaren gaar zijn, draait u de temperatuurregelaar op **OFF** (uit), opent u voorzichtig de glasdeur en verwijdert u de etenswaren.

11. Laat de oven afkoelen. Daarna reinigt u hem alsook de gebruikte toebehoren (zie hoofdstuk 'Reinigen'), leegt u de watertank en laat u het restwater weglopen uit de oven (zie onderstaand).

## Restwater uit de oven laten weglopen

Na het stoomgaren kan er een beetje restwater dat niet werd gebruikt voor het produceren van stoom, in het apparaat achterblijven. Laat het na elk stoomgaren weglopen.



1. Mocht er zich nog water in de watertank bevinden, verwijder deze dan, omdat het anders tijdens het laten weglopen van het restwater uit de tank zou lopen (en tot een grotere hoeveelheid water zou leiden).
2. Aan de onderkant van het apparaat bevindt zich een afvoer-klep. Zet een bord onder de klep.
3. Open de klep door hem bij de greep een stuk te draaien. De klepsluiting wordt naar beneden gedrukt en het restwater loopt uit het apparaat.
4. Daarna sluit u de klep weer. Druk de sluiting bij de greep omhoog en draai hem dan tot hij vastklikt.

## Reinigen



**LET OP!**

- Verbrandingsgevaar door hete apparaatonderdelen!** Laat het apparaat afkoelen vóór elke reiniging.
- OPGELET Levensgevaar door een elektrische schok!** Trek vóór elke reiniging de netstekker uit de contactdoos. Dompel het apparaat, het netsnoer en de stekker nooit in water. Plaats het apparaat nooit in de vaatwasser.
- Sproei geen reinigingsmiddelen rechtstreeks op het apparaat. Gebruik geen glasreiniger.
- Gebruik voor het reinigen geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen. Deze kunnen het oppervlak beschadigen. Gebruik geen metalen voorwerpen.

- Leeg na het stoomgaren de watertank en laat het restwater uit de oven weglopen.
- Verwijder na elk gebruik alle etensresten van de bakplaat en spoel hem af met een mild reinigingsmiddel en warm water. U kunt hem ook reinigen in de vaatwasser. Reinig op deze manier ook het rooster en het draaispit.
- Reinig bij behoefte de oven van buiten en binnen (inclusief de afdekkingen van de verwarmingselementen) met een vochtige doek en veeg vervolgens droog na. U kunt ook een voor ovens geschikt reinigingsmiddel gebruiken. Let op de doseringsaanwijzingen van het reinigingsmiddel.
- Wanneer de kruimelplaat (8) is vervuild, trekt u hem uit het apparaat (bij gesloten glasdeur). Verwijder alle etensresten en spoel hem af met een mild reinigingsmiddel en warm water.
- **Laat alle onderdelen volledig drogen voordat deze weer in de oven worden geplaatst!**

## Storingen verhelpen

Wanneer het apparaat niet naar behoren functioneert, gelieve dan eerst na te gaan of u een probleem zelf kunt verhelpen. Neem in andere gevallen contact op met de klantenservice. Probeer niet om een defect apparaat zelf te repareren!

Probleem	Mogelijke oorzaak/oplossing
Het apparaat werkt niet.	<ul style="list-style-type: none"> <li>◦ Bevindt zich de temperatuurschakelaar in positie <b>OFF</b> (uit)?</li> <li>◦ Is de timer ingeschakeld?</li> <li>◦ Zit de stekker goed in de contactdoos?</li> <li>◦ Is de contactdoos defect? Probeer een andere contactdoos.</li> <li>◦ Controleer de zekering van uw netaansluiting.</li> </ul>
De gerechten worden niet gaar.	<ul style="list-style-type: none"> <li>◦ Verleng met de timer de baktijd.</li> <li>◦ Varieer eventueel met boven- en onderwarmte resp. verhoog de temperatuur.</li> </ul>
Geur- of rookontwikkeling.	<ul style="list-style-type: none"> <li>◦ Bij de eerste ingebruikname: vanwege eventuele restanten coatinglaag kan het komen tot een geringe geur- en rookontwikkeling. Dit is normaal. Laat het apparaat ca. 15 minuten opwarmen (zie hoofdstuk 'Bediening'). Zorg daarbij voor een goed doorgeluchte ruimte, bijv. door middel van wijd geopende ramen!</li> <li>◦ Het apparaat werd al gebruikt: is de binnenruimte van de oven resp. zijn de verwarmingselementen vervuild? Volg de aanwijzingen op van het hoofdstuk 'Reinigen'.</li> </ul>
Het <b>STEAM</b> -(stoom) controlelampje brandt rood.	<p>De stoomfunctie is gestoord.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>◦ Is er te weinig water in de watertank?</li> <li>◦ Ontsnapt er water?               <ul style="list-style-type: none"> <li>– Is de afvoerklap open? (zie sectie 'Restwater uit de oven weg laten lopen')</li> <li>– Zit de watertank niet goed dicht?</li> </ul> </li> <li>◦ De water-/stoomleiding is mogelijk verstopt. Contacteer het klantendienst.</li> </ul>

## Technische gegevens

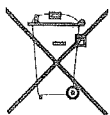
Modelnummer:	K2050T
Artikelnummer:	Z 01758
Spanning:	220 – 240 V ~ 50/60 Hz
Vermogen:	1500 W
Temperatuur:	tot 230 °C
Volume:	20 liter
Timer:	0 - 60 minuten
Capaciteit waterreservoir:	tot 450 ml
Beschermingsklasse:	I



## Afvoeren



Het verpakkingsmateriaal kan worden gerecycled. Voer de verpakking op milieuvriendelijke wijze af en breng deze naar een recyclepunt.



Verwijder het apparaat op milieuvriendelijke wijze. Breng het naar een recyclingbedrijf voor oude elektrische en elektronische apparaten. Meer informatie is verkrijgbaar bij uw plaatselijke gemeenteadministratie.