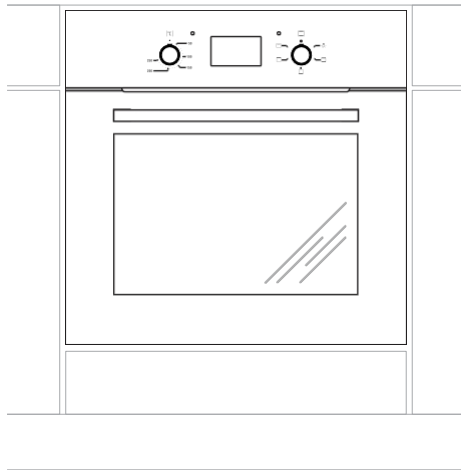


Amica

AO3004



GEBRUIKSAANWIJZING

ELEKTRISCHE OVEN



Lees de instructies voordat u de oven installeert en gebruikt.

IO-CBI-0425 / 8069509
(05.2017 / v1)

BESTE KLANT(EN),

De Amica oven is de perfecte combinatie van gebruiksgemak en optimaal rendement. Zodra u deze instructies hebt gelezen, zult u de functies zonder problemen kunnen gebruiken.

Bij het verlaten van de fabriek heeft de oven, voordat hij wordt verpakt, alle veiligheids- en compatibiliteitstests doorstaan.

Lees deze instructies zorgvuldig door voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt. Als u de instructies volgt, voorkomt u dat u het apparaat verkeerd gebruikt.

Bewaar deze gebruiksaanwijzing op een toegankelijke plaats.

Het opvolgen van de aanbevelingen in deze gebruiksaanwijzing beschermt u tegen ernstige risico's.



Let op!

Gebruik het apparaat pas nadat u deze instructies hebt gelezen.

De oven is uitsluitend ontworpen voor huishoudelijk gebruik.

De fabrikant behoudt zich het recht voor om wijzigingen aan te brengen zonder gevolgen voor werking van het apparaat

*Als je twijfelt of niet alle instructies in deze handleiding begrijpt, kun je contact opnemen met onze klantenservice, die je graag verder helpt.
Het telefoonnummer is: 01.56.48.06.31.*

INDICE

Algemene informatie	2
Veiligheidsinstructies	4
Tips voor energiebesparing	9
Einde levensduur van het apparaat	10
Beschrijving van het apparaat	11
Productkenmerken	12
Installatie	13
Hoe te gebruiken	15
Elektronisch programmeerapparaat	16
Functies van de oven en het gebruik ervan	19
De oven gebruiken - praktisch advies	21
Reiniging en onderhoud van de oven	23
Noodgevallen	27
Technische gegevens	28

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES



De principes en bepalingen in deze gebruiksaanwijzing moeten worden toegepast.

Laat **de pan niet gebruiken door iemand die deze instructies niet heeft gelezen.**

Installatie

- Verpakkingsmateriaal (bijv. plastic folie, polystyreen) is gevaarlijk voor kinderen - verstikkingsgevaar!
Houd ze buiten het bereik van kinderen
- Bij correcte installatie voldoet uw product aan alle veiligheidseisen voor deze productcategorie. Er moet echter speciale aandacht worden besteed aan de onderkant van het apparaat, omdat deze niet is ontworpen of bedoeld is om aan te raken en scherpe of ruwe randen kan hebben die letsel kunnen veroorzaken.
- Dit apparaat is zwaar; wees voorzichtig wanneer u het verplaatst.
- Dit apparaat is breekbaar. Draag het in de positie waarin u het wilt gebruiken en zorg ervoor dat u het niet beschadigt.
bij het verplaatsen en installeren.
- Controleer bij het uitpakken of het apparaat niet beschadigd is, gebruik het niet en neem contact op met de winkel die het verkoopt.
- Controleer na het installeren of het apparaat niet op de kabel rust.
voeding.
- Om elk risico (voor eigendommen, persoonlijk letsel, enz.) te vermijden, moet uw apparaat worden geïnstalleerd, aangesloten op het elektriciteitsnet, in werking gesteld en onderhouden door een gekwalificeerde vakman.
- Waarschuwing: Voordat u bij de aansluitklemmen komt, moeten alle voedingscircuits worden losgekoppeld.
- Als de elektrische installatie in je huis moet worden aangepast om je apparaat aan te sluiten, neem dan contact op met een gekwalificeerde elektricien.
- In geval van een vaste installatie moet de aansluiting op het elektriciteitsnet gebeuren via een alpolige scheidingsschakelaar die een volledige uitschakeling garandeert in geval van overspanning van categorie III.
- **Aardingsinstructie:** Dit apparaat moet worden geaard. Bij stroomuitval of uitschakeling vermindert aarding het risico op elektrische schokken door toegang te bieden tot elektrische stroom met een lagere weerstand. Dit apparaat is voorzien van een snoer met een aardingsgeleider en een geaarde stekker. De stekker moet worden aangesloten op een geschikt stopcontact dat is geïnstalleerd en geaard in overeenstemming met alle plaatselijke voorschriften en verordeningen.
- Gebruik geen kleefmiddelen om het apparaat te bevestigen, aangezien deze niet betrouwbaar worden geacht.



Gebruik

- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en soortgelijke toepassingen zoals :
 - keukenruimtes die gereserveerd zijn voor personeel in winkels, kantoren en andere professionele omgevingen;
 - boerderijen;
 - Voor gebruik door gasten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen;
 - bed & breakfast-achtige omgevingen.
- Dit apparaat mag alleen worden gebruikt voor het doel waarvoor het is ontworpen, namelijk het bereiden van voedsel voor huishoudelijk gebruik. Elk ander gebruik van het apparaat wordt als ongeschikt en dus gevaarlijk beschouwd. De fabrikant wijst alle verantwoordelijkheid af voor schade die wordt veroorzaakt door onjuist of oneigenlijk gebruik van het apparaat.
- Het is verboden de technische kenmerken te wijzigen of te proberen het apparaat op welke manier dan ook te wijzigen.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of met een gebrek aan ervaring en kennis, op voorwaarde dat ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en dat ze de gevaren begrijpen.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

Reiniging en onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES



- Als het netsnoer beschadigd is, moet het vervangen worden door een speciale kabel of assemblage die verkrijgbaar is bij de fabrikant of zijn dienst na verkoop.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt, de lamp vervangt, het apparaat verplaatst of de vloer eronder schoonmaakt.
- Sluit het apparaat niet aan op een stopcontact dat niet beveiligd is tegen overbelasting (zekering).
- Gebruik nooit meerdere stopcontacten of een verlengsnoer om het apparaat aan te sluiten.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik met een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
- **WAARSCHUWING:** Houd de ventilatieopeningen in de behuizing vrij van het apparaat of in de verzonken structuur.
- **WAARSCHUWING:** Bereikbare onderdelen kunnen heet worden tijdens het gebruik of wanneer de grill in gebruik is. Jonge kinderen moeten uit de buurt worden gehouden.
- Plaats geen ontvlambare producten of in ontvlambare producten gedrenkte onderdelen in de buurt van of op het apparaat om explosie- en brandgevaar te voorkomen.
- Gebruik je oven niet om de kamer te verwarmen.
- Schakel na gebruik de bedieningsschakelaar uit.
- Gebruik dit product nooit als het netsnoer, het bedieningspaneel of het glas zodanig beschadigd zijn dat de binnenkant van het apparaat toegankelijk is.
- Zorg ervoor dat kleine elektrische apparaten of hun voedingskabels niet in direct contact komen met de hete oven, aangezien hun isolatie niet bestand is tegen hoge temperaturen.

VEILIGHEIDSIINSTRUCTIES



- **WAARSCHUWING:** Dit apparaat en de toegankelijke onderdelen worden heet tijdens het gebruik. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen in de oven niet aanraakt. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.
- Gemorste vloeistoffen moeten uit de oven worden verwijderd voordat deze wordt gebruikt.
- Oververhit vet kan snel ontbranden. Daarom moet je bereidingen met veel olie of vet altijd in de gaten houden.
- Het apparaat wordt heet tijdens gebruik. Raak de verwarmingselementen in de oven niet aan.
- Probeer **NOOIT** een brand te blussen met water. Schakel het apparaat uit en dek de vlammen af, bijvoorbeeld met een deksel of blusdeken.
- **WAARSCHUWING:** Brandgevaar, niet plaatsen voorwerpen op de verwarmingselementen.
- Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of harde metalen schrapers om de glazen ovendeur schoon te maken, omdat dit krassen op het oppervlak kan veroorzaken en het glas kan versplinteren.



Onderhoud

- Voordat u automatische katalytische of pyrolyse reiniging gebruikt, moet u overmatige spatten verwijderen. Raadpleeg de paragraaf 'Reiniging en onderhoud', waarin staat welk keukengerei in de oven moet blijven tijdens het reinigen.
- **Gebruik geen stoomreinigers om de oven schoon te maken.**

Service - reparaties

- Het is gevaarlijk om de kenmerken van dit product te wijzigen of proberen te wijzigen. apparaat.
- Probeer het apparaat in geval van een storing niet zelf te repareren. Reparaties door niet-gekwalificeerd personeel kunnen schade veroorzaken. Neem contact op met de klantenservice van uw dealer. Gebruik alleen door de fabrikant gecertificeerde reserveonderdelen.
- **WAARSCHUWING:** Om het risico op elektrische schokken te voorkomen, moet u ervoor zorgen dat het apparaat is losgekoppeld van de voeding voordat u de ovenlamp vervangt.

TIPS VOOR ENERGIEBESPARING



Verantwoord energiegebruik bespaart niet alleen geld, het is ook heel belangrijk voor het milieu. Laten we de uitdaging van energiebesparing aangaan

energie! Hier zijn een paar tips:

- **Gebruik van geschikte kookvaten**

Pannen met een dikke, platte bodem kunnen tot 1/3 energie besparen.

- U moet ook voorkomen dat u de ovendeur.

- **Schakel tijdig uit en gebruik de restwarmte**

Als de bereidingstijd lang is, zet de oven dan 5 tot 10 minuten voor het einde van de bereidingstijd uit. Dit bespaart tot 20% energie.

- **Gebruik de oven alleen voor uw grootste gerechten**

Vlees van minder dan 1 kg bereiden is voordeliger als je de kookplaat gebruikt.

- **Restwarmte van de oven gebruiken**

Als de kooktijd langer is dan 40 minuten, zet de oven dan 10 minuten voor het einde van de kooktijd uit.

Opmerking: Als je een timer gebruikt, stel dan een kortere kooktijd in.

- **Gebruik ventilatiegeregeld koken met gesloten ovendeur**

- **Sluit de ovendeur goed**

Warmte ontsnapt door vuil in de deurafdichtingen. Deze moeten worden schoongemaakt.

- **Installeer de oven niet in de directe omgeving van koelkasten/diepvriezers**
Het elektriciteitsverbruik zou onnodig stijgen.

UITPAKKEN APPARAAT



Voor een veilig transport is dit apparaat verpakt in een beschermende verpakking. Recycle deze verpakking in overeenstemming met de milieubeschermingsnormen.

Alle materialen die voor de verpakking worden gebruikt, zijn onschadelijk voor het milieu en 100% recyclebaar, voorzien van het juiste sorteersymbool.

Opmerking: Verpakkingsmateriaal (polyethyleen zakken, stukken piepschuim, enz.) moet tijdens het uitpakken ontoegankelijk blijven voor kinderen.

EINDE LEVENSDUUR VAN HET



Dit apparaat is gemarkeerd met het symbool voor gescheiden inzameling van afgedankte elektrische en elektronische apparatuur. Dit betekent dat dit product moet worden ingezameld door een systeem voor gescheiden inzameling.

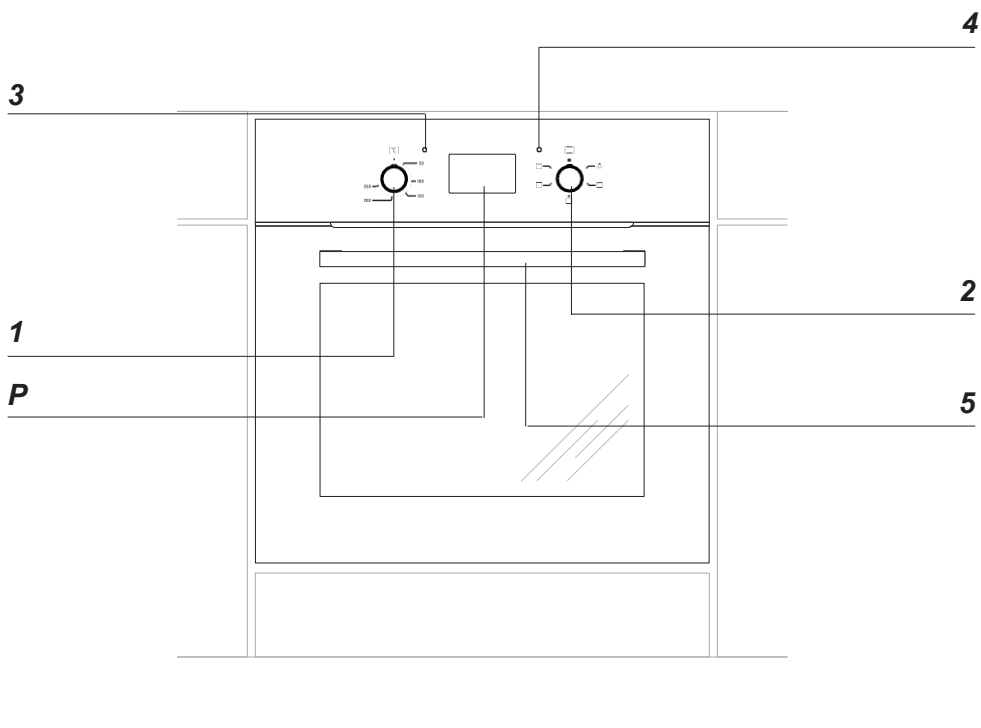
in overeenstemming met de Europese Richtlijn 2012/19/EU, zodat het gerecycled of ontmanteld kan worden om de impact op het milieu te beperken.

Neem voor meer informatie contact op met je lokale of regionale overheid.

Elektronische producten die niet selectief gesorteerd zijn, kunnen gevaarlijk zijn voor het milieu en de menselijke gezondheid door de aanwezigheid van gevaarlijke stoffen.

BESCHRIJVING VAN HET

APPARAAT



P: Elektronisch programmeerapparaat

1 Temperatuurregelknop oven

2 Programmahendel oven

3 Controlelamp Thermoregulator

4 Controlelampje oven

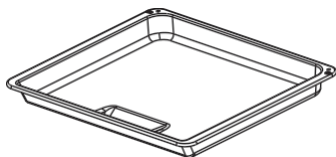
5 Handgreep ovendeur

APPARAATEIGENSCHAPPEN

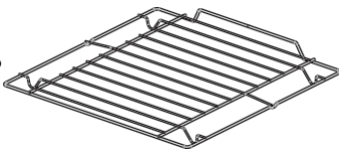
Deze tabel helpt u om vertrouwd te raken met de uitrusting van uw oven

Bovenste oven	Stroom
Superieure weerstand	0,9 kW
Lagere weerstand	1,1 kW
Grillweerstand	2,0 kW

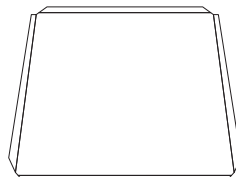
Ovenapparatuur



Lekbak



Rooster

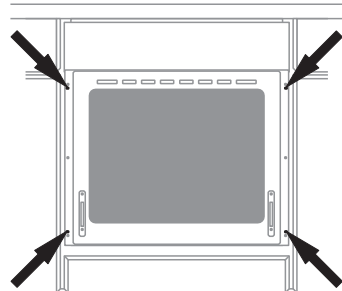
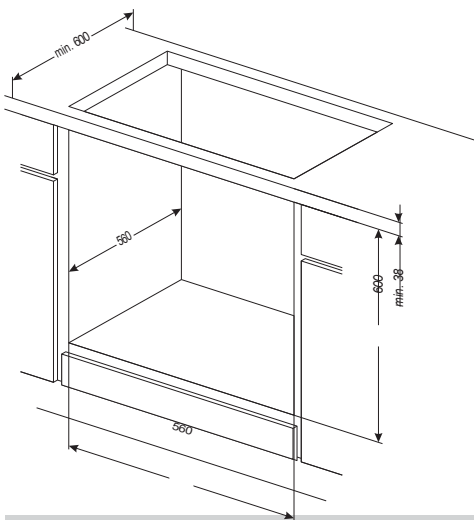
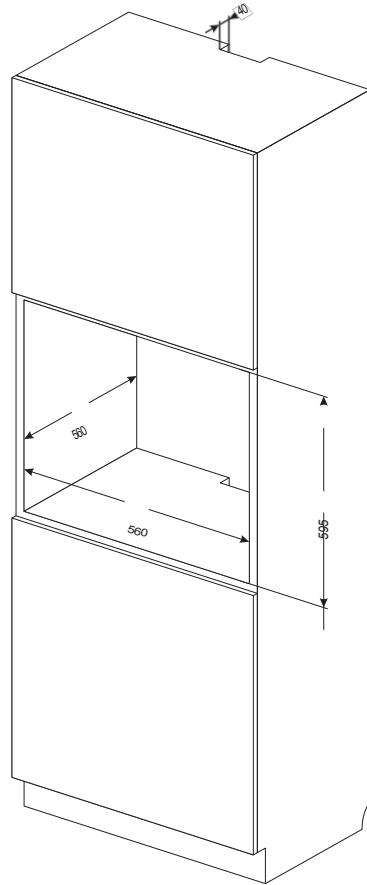


Bakplaat

INSTALLATIE

De oven installeren.

- De oven moet in een droge, goed geventileerde ruimte staan met efficiënte ventilatie. De indeling van de oven moet ervoor zorgen dat alle bedieningselementen vrij toegankelijk zijn.
- De oven wordt ingebouwd in een klasse Y apparaat, dus een van de inbouwmaten kan een hoog meubelstuk of een muur zijn. De coatings en lijmen die worden gebruikt voor de meubels waarin de oven wordt ingebouwd, moeten bestand zijn tegen een temperatuur van 100°C. Als niet aan deze voorwaarde wordt voldaan, bestaat het risico dat de meubeloppervlakken vervormen en dat de coatings loslaten.
- Maak een uitsparing in een inbouwkast volgens de afmetingen in de afbeelding,
- Plaats de oven helemaal in de uitsparing en draai vier schroeven vast (in de uitsparingen op de tekening) om te voorkomen dat hij wegglijdt.



INSTALLATIE

Elektrische aansluiting

- De oven moet worden gevoed met eenfasige wisselstroom (230 V 1 N~50 Hz) en voorzien zijn van een 3 x 1,5 mm² netsnoer van ongeveer 1,5 m lang met een geaard stopcontact.
- Het stopcontact moet geaard zijn en mag zich niet boven de oven bevinden. Zodra de oven geïnstalleerd is, moet het stopcontact gemakkelijk toegankelijk zijn voor de gebruiker.
- Controleer voordat u de stekker van de oven in het stopcontact steekt of :
 - de stroomonderbreker en de elektrische installatie.
 - de lading van de oven,
 - de elektrische installatie is uitgerust met een effectief aardingssysteem dat voldoet aan de huidige normen en voorschriften,
 - het stopcontact gemakkelijk toegankelijk is.

GEBRUIKSAANWIJZI

NG

Voordat u de oven voor het eerst gebruikt

- Verwijder alle verpakking en reinig de oven om alle resten te verwijderen van de producten die gebruikt zijn om de oven te beschermen,
- Haal alle accessoires uit de oven en maak ze schoon met heet water en een schoonmaakmiddel,
- Verwarm de oven op natuurlijke convectiestand, 250°C, gedurende gemiddeld 30 minuten, verwijder al het vuil en was grondig,
- reinig de binnenkant van de oven grondig.

Was de binnenkant van de oven alleen met heet water en een kleine hoeveelheid schoonmaakmiddel.

Opmerking:

Bij fornuizen met een elektronische timer verschijnt '0.00' op het display zodra het apparaat is aangesloten op de voeding. De klok moet opnieuw worden ingesteld (zie de timerinstructies).




Als de klok niet op de juiste tijd is ingesteld, werkt de oven niet.

GEBRUIKSAANWIJZI

NG

Werking programmeerapparaat

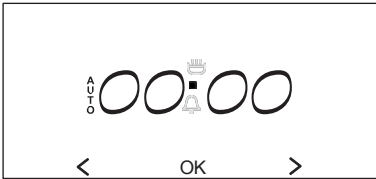
Symbolen weergegeven op het scherm


   - symbolen die overeenkomen met
verschillende functies

- OK - programmeerfunctie selectieknop
- < - "-" toets
- > - "+"-knop

De klok instellen

De tijd "0.00" knippert wanneer het apparaat wordt aangesloten op het elektriciteitsnet of wanneer de stroomtoevoer wordt onderbroken.



- op OK drukt, verschijnt het symbool  op het scherm,
- stel de klok in met de toetsen < en >.


7 seconden nadat de klok is ingesteld, worden de nieuwe gegevens opgeslagen en stopt het scherm met knipperen.

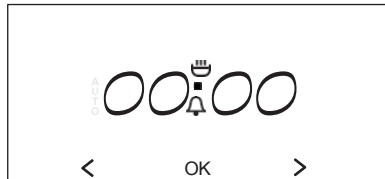
Om de tijd te wijzigen, druk je tegelijkertijd op de < en > toetsen, zodat de tijd op het display gaat knipperen. De tijd kan dan worden gecorrigeerd met de toetsen < en >.


Opmerking: De oven kan worden ingeschakeld zodra het symbool op het display verschijnt.

Timer


De timer kan op elk moment worden geactiveerd, ongeacht de activiteitsstatus van de andere programmeerfuncties. Hij kan worden ingesteld van 1 minuut tot 23 uur en 59 minuten. Ga als volgt te werk om de timer in te stellen:

- druk op OK. Het symbool  knippert op het scherm:



- Stel de timer tijd in met de < en > toetsen,
De geselecteerde timer tijd verschijnt in het scherm en de geactiveerde functie .

Als de tijd om is, klinkt er een zoemer en knippert het symbool .

- Druk op OK, < of > om de piepton uit te zetten, de  indicator gaat uit en op het scherm verschijnt de tijd.

Opmerking:

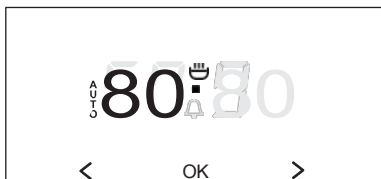
Als de pieper niet handmatig wordt uitgeschakeld, schakelt hij na ongeveer 7 minuten automatisch uit.

GEBRUIKSAANWIJZING

Halfautomatische werking

Ga als volgt te werk als de oven op een bepaalde tijd moet stoppen:

- Stel de ovenfunctieknop en temperatuurregelknop in op de gewenste kookinstellingen,
- druk op de knop OK totdat het scherm begint te knippen.



- Gebruik de toetsen < en > om de gewenste kooktijd in te stellen van 1 minuut tot 10 uur.
- Na ongeveer 7 seconden wordt de geselecteerde tijd opgeslagen, toont het display opnieuw de tijd en wordt de AUTO kookmodus geactiveerd.

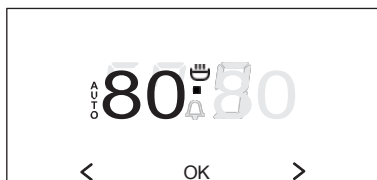
Wanneer de geselecteerde tijd is verstreken, stopt de oven automatisch, klinkt het geluidssignaal en knippert de AUTO kookstand,

- Draai de ovenfunctie- en temperatuurregelknoppen naar de uitstand,
- Druk op OK, < of > om de pieptoon uit te zetten, de AUTO-modus wordt uitgeschakeld en het display toont de huidige tijd.

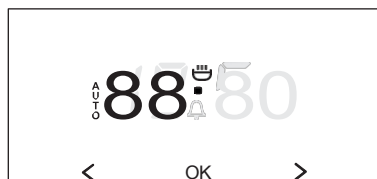
Automatische werking

Als de oven binnen een bepaalde tijd moet worden ingeschakeld en op een bepaalde tijd moet worden uitgeschakeld, programmeer dan de bereidingstijd en de uitschakeltijd:

- Druk op OK totdat het scherm begint te knippen:



- Stel de kooktijd in met de toetsen < en > zoals bij halfautomatische werking:
- Druk nogmaals op de OK-knop totdat het scherm begint te knippen:



- Gebruik de toetsen < en > om de eindtijd (stop) van het koken te selecteren. De maximale tijd is 23 uur 59 minuten.
- Draai de ovenfunctieknop en de temperatuurregelknop naar de gewenste posities voor het koken in de oven. Als de AUTO-functie geactiveerd is, start de oven op het tijdstip dat overeenkomt met het verschil tussen het einde van de kooktijd en de geselecteerde kooktijd (als de kooktijd bijvoorbeeld 1 uur is en het einde van het koken is geprogrammeerd voor 14:00, start de oven automatisch om 13:00).

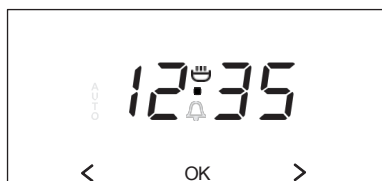
GEBRUIKSAANWIJZI

NG

Automatische werking

Aan het einde van de kooktijd schakelt de oven automatisch uit, klinkt de zoemer en knippert de AUTO kookstand,

- Draai de ovenfunctieknop en de temperatuurregelknop naar de uitstand,
- Druk op OK, < of > om de pieptoon uit te zetten, de AUTO-modus wordt uitgeschakeld en het display toont de actuele tijd, bijv. 12:35.



Instellingen verwijderen

De instellingen die opgeslagen zijn voor de timer of automatische werking kunnen op elk moment gewist worden.

Parameters verwijderen - automatische modus :

- druk tegelijkertijd op de < en > ,

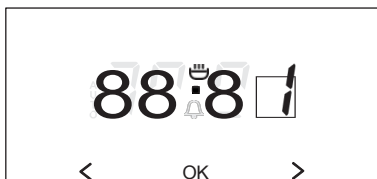
Timerinstellingen verwijderen

- Gebruik de knop OK om de timerfunctie te selecteren,
- druk op de < en > .

De pieptoon instellen

De toon van het geluidssignaal kan als volgt worden gewijzigd:

- druk tegelijkertijd op de < en > ,
- Druk op OK om de functie "toon" te selecteren. De volgende melding knippert op het display:



- Gebruik de toets > om het toonniveau te selecteren op een schaal van 1 tot 3.

GEBRUIKSAANWIJZI

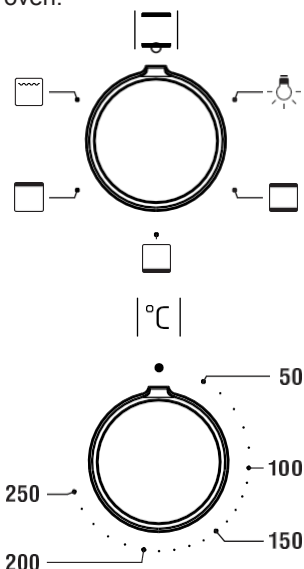
ING

Funcies en gebruik van de oven.

Informatie over de uitrusting van de oven en de verwarmingselementen vindt u in de tabel in het gedeelte "Kenmerken van het apparaat", afhankelijk van het model oven.

Natuurlijke convectieoven.

De oven wordt verwarmd door twee verwarmingselementen bovenaan en onderaan, of door de grill. De oven wordt bediend met de kookstand- en temperatuurselectieknoppen. Draai de knop naar de gewenste stand om een kookstand te selecteren. De symbolen rond de knop komen overeen met de specifieke functies van de oven.



Uitschakelen - zet beide hendels op • / o.

Opmerking: De temperatuur (van het verwarmingselement, enz.) wordt pas verhoogd nadat een van de ovenfuncties en de temperatuur zijn geselecteerd.

Posities van de hendel voor ovenfuncties



Ovenverlichting

de knop die op deze functie is ingesteld, schakelt alleen de ovenverlichting in.



Natuurlijke convectie

Met deze functie kan voedsel op één niveau worden bereid.



Lagere weerstand

Met deze functie kun je de basis van je gebak of taarten bakken.



Superieure weerstand



Enkele grill

Deze functie wordt gebruikt om dunne gerechten in het midden van de oven te grillen.

Controlelampjes

Wanneer de oven wordt ingeschakeld, gaan er twee lampjes branden, een oranje lampje en een rood lampje. Het oranje lampje geeft aan dat de oven aan staat. Het rode lampje gaat uit als de oven de aangegeven temperatuur heeft bereikt. Als het recept vraagt om het gerecht in een oven te plaatsen die al warm is, wacht dan tot het rode lampje de eerste keer uitgaat. Tijdens het koken gaat het lampje uit en weer regelmatig aan (om de oventemperatuur stabiel te houden). Het oranje lampje gaat ook branden als de gebruiker de functie "Ovenverlichting" selecteert.


GEBRUIKSAANWIJZI

ING

De grill gebruiken

Gerechten worden gegrild met behulp van infraroodstralen die worden uitgezonden door het gloeilampelement van de grill.

Om de grill aan te steken, moet u :

- draai de knop naar de stand ,
- Laat de oven ongeveer 5 minuten op temperatuur komen (met de ovendeur dicht),
- Plaats de lekbak met je gerecht op het betreffende niveau. Als je het spit gebruikt, kies dan het niveau lager dan het spitniveau om een lekbak te plaatsen om het vet op te vangen,
- Sluit de ovendeur.

Voor temperaturen die overeenkomen met het gebruik van de grill, zie Ovenkoken - Praktisch advies



Opmerking:

Gebruik de grill met de ovendeur dicht.

Bij gebruik van de grill kunnen de bereikbare delen van de oven heet worden. Houd kinderen uit de buurt.

KOKEN IN DE OVEN - PRAKTISCH ADVIES



















Gebak

- om uw gebak/cakes te bereiden, raden wij u aan de bijgeleverde lekbak of de bakplaat op het rooster te gebruiken.
- Je kunt ook in de handel gekochte vormen en lekbakken gebruiken. Plaats ze gewoon op het rooster. We raden je aan om de zwarte lekbakvormpjes te gebruiken voor je gebakjes, omdat die de warmte beter geleiden en minder tijd nodig hebben om gaar te worden,
- Als je een heteluchtoven gebruikt, hoef je de oven niet voor te verwarmen. Als je een heteluchtoven gebruikt, moet je deze voorverwarmen voordat je het gebak in de oven plaatst,
- Controleer voordat je het gebak uit de oven haalt of het gaar is met een houten staaf (als het gebak gaar is, komt de staaf die je in het gebak steekt er droog en schoon uit),
- Het is raadzaam om je gebak/cake na het uitschakelen ongeveer 5 minuten in de oven te laten staan, omdat de baktemperatuur met de ventilatorondersteunde functie ongeveer 20 tot 30 graden lager is dan bij conventioneel bakken (met de bovenste en onderste verwarmingselementen),
- De indicaties op de kookkaart hieronder zijn bij benadering en elke gebruiker kan ze aanpassen volgens zijn of haar culinaire ervaring en voorkeuren,
- als de informatie in het receptenboek aanzienlijk afwijkt van de waarden in deze instructies, volg dan de instructies in de gebruiksaanwijzing.

Vlees koken en braden

- De oven is ontworpen voor het bereiden van vleesporties van meer dan 1 kg. We raden aan kleinere porties te bereiden op de bakplaat,
- We raden het gebruik van hittebestendige containers aan. De handvatten moeten ook bestand zijn tegen hoge temperaturen,
- Als je een grillsteun of een spit gebruikt, raden we aan om een lekbak met een kleine hoeveelheid water op het onderste niveau te plaatsen,
- Normaal gesproken moet het vlees halverwege de bereidingstijd minstens één keer worden omgedraaid. Het gebrad moet ook worden ingesmeerd met de saus of heet gezouten water. Besprenkel het gebrad niet met koud water.

KOKEN IN DE OVEN - PRAKTISCH ADVIES

Type bereiding Schotel	Gekke functie 	Temperatuur °C	Niveau (4)	Duur [Min] 
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		220 - 240	3	10 - 15
		210 - 220	2	45 - 60
		230 - 250	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 230	2	90 - 120
		160 - 180	2	45 - 60
		190 - 210	2	40 - 50

Let op!

De parameters in de tabellen worden als voorbeeld gegeven en kunnen worden gewijzigd. afhankelijk van de ervaring en culinaire smaak van de gebruiker.

OVENREINIGING EN -ONDERHOUD

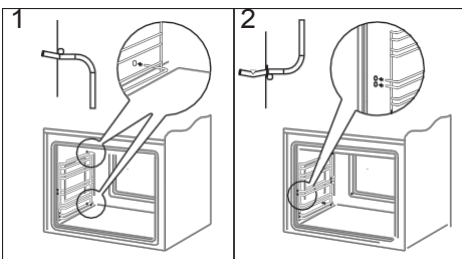
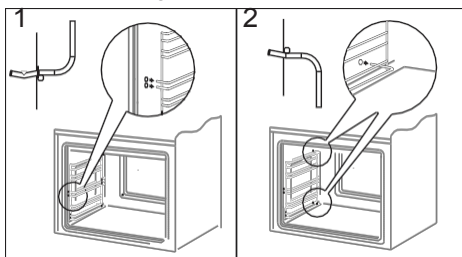
Om de levensduur van de oven te verlengen, moet de gebruiker deze correct onderhouden volgens de aanbevelingen van de fabrikant.

Voordat u de oven schoonmaakt, moet u de stekker uit het stopcontact halen en ervoor zorgen dat alle hendels in de stand '•' / '0' staan. Het reinigen kan alleen beginnen als de oven koud is.

Oven

- De oven moet na elk gebruik worden schoongemaakt. Schakel tijdens het schoonmaken de verlichting in voor een beter zicht op het schoon te maken gebied.
- Was de binnenkant van de oven alleen met heet water en een klein beetje afwasmiddel.
- Veeg de binnenkant van de oven na het wassen goed droog.
- Geëmailleerde fittingen moeten worden afgewassen in heet water met afwasmiddel.
- Gebruik geen vloeistoffen die organische zuren bevatten (bijv. citroenzuur), omdat deze permanente vlekken of dof worden van het keramische glazuur kunnen veroorzaken.

- De ovendraden zijn gemakkelijk te verwijderen. Om ze schoon te maken, til je de voorste haak van de rail, trek je hem iets uit elkaar en verwijder je de achterste haak. Na het reinigen van de draadgoten plaatst u ze terug in de bevestigingsgaten en plaatst u de haken terug.



Belangrijk!

Gebruik geen schuurcrème, schuurmiddelen of schuursponsjes om de oven schoon te maken en te onderhouden.

Gebruik voor het reinigen van het voorpaneel alleen heet water en een kleine hoeveelheid afwasmiddel of glasreiniger. Gebruik geen schuurcrème.

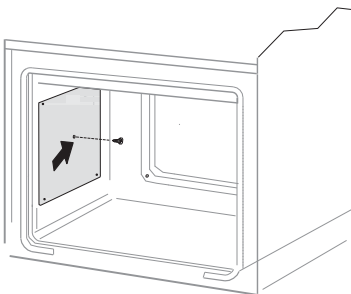
OVENREINIGING EN -ONDERHOUD

- De oven heeft wanden die bedekt zijn met een speciaal zelfreinigend email. Dankzij dit email worden alle korsten, vet of kookresten automatisch verwijderd, op voorwaarde dat ze niet uitgedroogd of verkoold zijn. Om tijdrovende katalytische reiniging van de oven te voorkomen, moeten etensresten en vet zo snel mogelijk worden verwijderd, voordat ze zijn uitgedroogd of verkoold. Om de oven zelf te reinigen, laat je hem 1 uur aanstaan en stel je de temperatuur in op 250°C. Als de vervuiling niet ernstig is, kan de tijd worden verkort.

Tijdens het reinigen kunnen oppervlakken heter zijn dan normaal. Houd kinderen uit de buurt.

Belangrijk!

Katalytisch reinigen kost veel energie, dus we raden aan om het vervuilingsniveau te controleren voor het reinigen. Als je merkt dat de prestaties van de katalytische emailplaten achteruit zijn gegaan, kun je ze vervangen via onze dienst na verkoop. Als je kiest voor een traditionele reinigingsmethode, vergeet dan niet dat zelfreinigend email niet bestand is tegen wrijving, dus vermijd het gebruik van schurende reinigingsmiddelen of harde doeken.



Verwijdering van de katalysatorwanden

Een ovenlamp vervangen

Om elektrocutie te voorkomen, moet u het apparaat uitschakelen voordat u de lamp verwisselt.

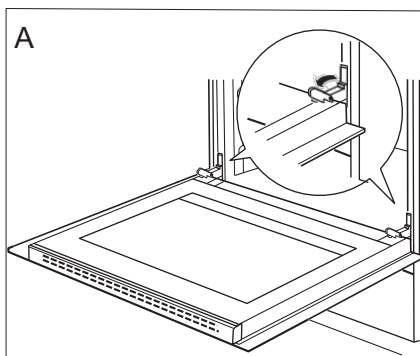
- Zet alle hendels op '•' / '0' en koppel het apparaat los van de voedingsbron.
- Deksel losschroeven, wassen en drogen zorgvuldig.
- Verwijder en vervang de gloeilamp en kies een identieke gloeilamp voor hoge temperaturen (300°C) met de volgende eigenschappen:
 - spanning 230 V
 - 25 W vermogen
 - Voet E14.
- Plaats de lamp op de juiste manier in de fitting en schroef deze stevig vast.
- Bevestig de afdekking.



REINIGING EN ONDERHOUD VAN HET FORNUIS

De deur verwijderen

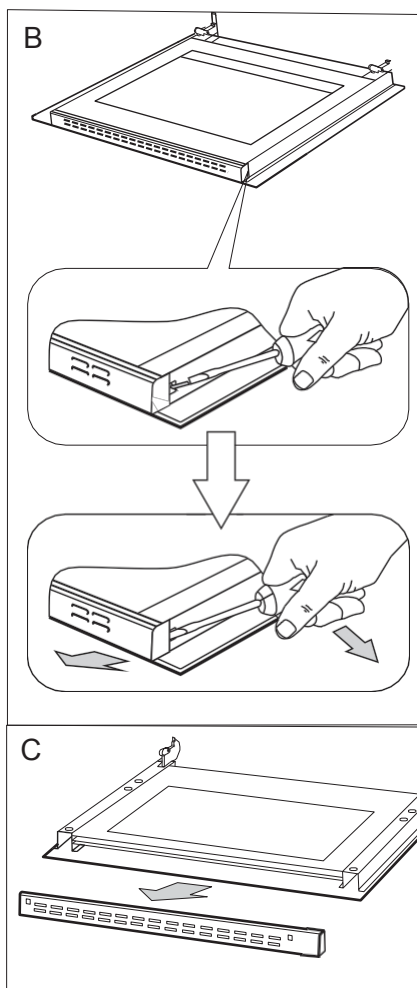
Om de ovenbehuizing gemakkelijker schoon te maken, kan de deur worden verwijderd. Open hiervoor de deur en beweeg de scharnierbescherming naar boven (fig. A). Sluit de deur vervolgens een beetje, til hem op en verwijder hem door hem naar voren te trekken. Om de deur na het schoonmaken weer te installeren, herhaalt u dezelfde stappen in omgekeerde volgorde. Let er bij het monteren van de deur op dat de haak correct in de scharniergroef zit. Zodra de deur gemonteerd is, laat je het beschermelement zakken en **draai je het stevig vast**. Als dit element in de verkeerde positie wordt gelaten, kan het scharnier beschadigd raken wanneer de deur gesloten is.



De scharnierdeksels verplaatsen

Het glas aan de binnenkant verwijderen

1. Gebruik een platte schroevendraaier om de bovenste plint van de deur te verwijderen door deze voorzichtig van de zijkanten op te tillen (afb.B).
2. Verwijder de bovenste plint van de deur (fig.B, C).



OVENREINIGING EN -ONDERHOUD

3. 2. Haak de binnenruit los van de bevestiging (onderaan de deur). Verwijder de binnenruit (fig. D).

4. Was het glas in heet water met een beetje schoonmaakmiddel.

Monteer het raam in omgekeerde volgorde als bij de demontage. Het gladde deel moet bovenaan zitten.

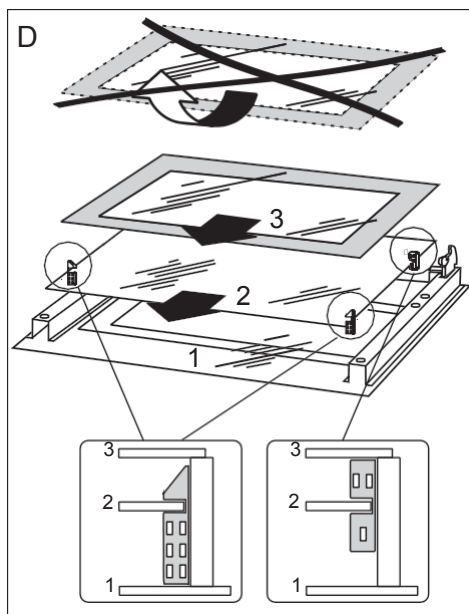
Let op! Duw de bovenplint niet tegelijkertijd aan beide zijden van de deur. Om de bovenste deurplint correct te plaatsen, plaatst u eerst het linker uiteinde van de plint op de deur en duwt u het rechter uiteinde naar binnen totdat u een "klik" hoort. Druk vervolgens het linker uiteinde van de plint in totdat deze vastklikt.

Periodieke inspecties

Naast routinematig onderhoud en reiniging van de oven, is het noodzakelijk om :

- Voer periodieke functiecontroles uit op de elektronische en mechanische apparaten van de oven. Na afloop van de garantieperiode en minstens om de twee jaar moet de oven een onderhoudsbeurt krijgen,
- eventuele defecten repareren,
- de apparaten onderhouden van de oven.

Opmerking: reparaties en aanpassingen moeten worden uitgevoerd door een erkende vakman of door de after-sales service.



De binnenruit verwijderen

NOODGEVALLEN

In elke noodsituatie moet je :

- zet de ovenbediening op stand 0
- haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact
- contact opnemen met de service na verkoop

Kleine storingen kunnen door gebruikers worden opgelost met behulp van de onderstaande tabel. Raadpleeg deze tabel voordat u contact opneemt met de klantenservice of de dienst na verkoop:

PROBLEEM	REDEN	OPLOSSING
1. het apparaat werkt niet	stroomonderbreking	controleer de zekering op de stroomverdeler van het huis, sluit hem opnieuw aan of vervang hem
2. De programmeerindicator geeft de tijd "0.00" weer.	de stekker van het apparaat uit het stopcontact is getrokken of de stroomtoevoer is onderbroken	de timer instellen (zie gebruiksaanwijzing van de timer)
3. het ovenlampje werkt niet	losgeschroefde of doorgebrande gloeilamp	de gloeilamp indraaien of vervangen (zie hoofdstuk R e i n i g i n g en onderhoud)

TECHNISCHE GEGEVENS


Nominale	spanning 230V~50 Hz
Nominaal vermogen	,9 kW
Afmetingen oven (hoogte/breedte/diepte)	59,5 cm / 59,5 cm / 57,5 cm

Het apparaat voldoet aan de eisen van de EU-wetgeving, normen EN 60335-1, EN 60335-2-6

Verklaring van de fabrikant

De fabrikant verklaart dat dit product voldoet aan de essentiële eisen van de volgende Europese richtlijnen:

- Laagspanningsrichtlijn 2014/35/EU,
- Richtlijn elektromagnetische compatibiliteit 2014/30/EU,
- Richtlijn 2009/125/EU inzake ecologisch ontwerp,

en als gevolg daarvan is het product  gemarkeerd en heeft het een conformiteitsverklaring gekregen die is afgegeven door de beschikbaar voor de markttoezichtautoriteiten.

SIDEME SA
BP 200
F-92306 Levallois-Perret Cedex
