

Inhoudsopgave

1 Waarschuwingen	116
1.1 Algemene veiligheidswaarschuwingen	116
1.2 Aansprakelijkheid van de constructeur	117
1.3 Beoogd gebruik	117
1.4 Verwerking	117
1.5 Identificatieplaatje	118
1.6 Deze gebruiksaanwijzing	118
1.7 Wegwijs in de gebruiksaanwijzing	118
2 Beschrijving	119
2.1 Algemene beschrijving	119
2.2 Bedieningspaneel	120
2.3 Andere onderdelen	120
2.4 Beschikbare accessoires	121
3 Gebruik	122
3.1 Waarschuwingen	122
3.2 Eerste gebruik	122
3.3 Gebruik van de accessoires	123
3.4 Het gebruik van de oven	123
3.5 Advies voor bereidingen	125
3.6 Display	126
4 Reiniging en onderhoud	133
4.1 Waarschuwingen	133
4.2 Reiniging van de oppervlakken	133
4.3 Dagelijkse gewone reiniging	133
4.4 Voedselvlekken of -resten	133
4.5 Demontage van de deur	133
4.6 Reiniging van de ruiten van de deur	134
4.7 Demontage van de interne ruiten	134
4.8 De reiniging van de binnenkant van de oven	135
4.9 Vapor Clean: geassisteerde reiniging van de oven	136
4.10 Buitengewoon onderhoud	138
5 Installatie	140
5.1 Elektrische aansluiting	140
5.2 Vervanging van de kabel	140
5.3 Plaatsing	141

We raden aan deze handleiding aandachtig door te lezen, omdat ze alle aanwijzingen bevat om de esthetische en functionele kwaliteiten van het toestel te behouden.

Raadpleeg de website voor verdere informatie over dit product: www.smeg.com



1 Waarschuwingen

1.1 Algemene veiligheidswaarschuwingen

Persoonlijk letsel

- Het toestel en de bereikbare delen ervan worden heel warm tijdens het gebruik.
- Raak geen verwarmde delen aan tijdens gebruik van het toestel.
- Houd kinderen jonger dan 8 jaar die niet onder toezicht staan verwijderd van het toestel.
- Laat kinderen niet spelen met het toestel.
- Plaats geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels of deksels op het toestel tijdens gebruik ervan.
- Schakel het toestel uit na gebruik ervan.
- Probeer geen vlammen/brand te doven met water: schakel het toestel uit en bedek de vlam met een deksel of een brandwerende deken.
- Werkzaamheden voor schoonmaak en onderhoud van het toestel mogen niet worden uitgevoerd door kinderen die niet onder toezicht staan.
- Laat de installatie en technische interventies uitvoeren door gekwalificeerd personeel overeenkomstig de geldende normen.

- Voer geen wijzigingen uit op het toestel.
- Plaats geen metalen en puntige voorwerpen (bestek of gereedschappen) in de spleten van het toestel.
- Probeer nooit om zelf het toestel te repareren, zonder tussenkomst van een gekwalificeerde technicus.
- Als de stroomkabel beschadigd is, moet men onmiddellijk contact opnemen met de technische dienst die voor de vervanging van de kabel zal zorgen.

Beschadiging van het toestel

- Gebruik geen schurende of bijtende middelen op de glazen onderdelen (bijv. poeders, ontvlekkers of metaalsponsjes).
- Gebruik eventueel houten of plastic gereedschappen.
- Ga niet op het toestel zitten.
- Gebruik geen stoomstraal om het toestel te reinigen.
- Zorg er voor dat de openingen en de spleten voor de ventilatie en de warmte-afvoer niet verstopt raken.
- Laat het toestel niet onbewaakt achter tijdens bereidingen waarbij vetten en oliën kunnen vrijkomen.
- Laat geen voorwerpen achter op de kookoppervlakken.
- Gebruik het toestel nooit om de ruimte te verwarmen.



Voor dit toestel

- Voordat de lamp wordt vervangen, moet gecontroleerd worden dat het toestel is uitgeschakeld.
- Ga niet steunen of zitten op de geopende deur van het toestel.
- Controleer of er geen voorwerpen in de deur vastzitten.

1.2 Aansprakelijkheid van de constructeur

De constructeur kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade aan personen en voorwerpen tengevolge:

- ander gebruik van het toestel dan hetgene dat wordt voorzien;
- het niet in acht nemen van de voorschriften van de gebruiksaanwijzing;
- het forceren van ook slechts één deel van het toestel;
- gebruik van niet-originele reserveonderdelen.

1.3 Beoogd gebruik

- Dit toestel is bestemd voor het bereiden van voedsel in een huisgezin. Elk ander gebruik is oneigenlijk.
- Gebruik van dit toestel door kinderen vanaf 8 jaar, personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of met een gebrek aan ervaring of kennis is alleen toegestaan onder toezicht en begeleiding van volwassenen die verantwoordelijk zijn voor hun veiligheid.
- Het toestel is niet ontworpen om te functioneren met externe timers of systemen voor afstandsbediening.

1.4 Verwerking



Het toestel moet op het einde van zijn gebruiksduur afzonderlijk ingezameld worden (richtlijnen 2002/95/EG, 2002/96/EG, 2003/108/EG). Het product bevat geen delen die als gevaarlijk voor de gezondheid en het milieu worden beschouwd, conform de actuele Europese Richtlijnen.

Verwerking van het toestel:

- Verwijder de elektrische kabel en de stekker.



Elektrische spanning

Gevaar voor elektrische schok

- Schakel de stroomtoevoer uit.
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- De gebruiker moet de apparatuur dus op het einde van de gebruiksduur toekennen aan geschikte centra voor gescheiden inzameling van elektrisch en elektronisch afval, of overhandigen aan de verkoper wanneer een nieuw gelijkaardig toestel wordt gekocht.



Waarschuwingen

Het toestel zit verpakt in milieuvriendelijke en recycleerbare materialen.

- Breng het verpakkingsmateriaal naar de betreffende centra voor afvalverwerking.



Plastic verpakking Gevaar voor verstikking

- Laat de verpakking, of delen ervan, niet onbewaakt achter.
- Laat kinderen niet spelen met de plastic zakken van de verpakking.

1.5 Identificatieplaatje

Het identificatieplaatje bevat de technische gegevens, het serienummer en de merking. Het plaatje mag in geen geval worden verwijderd.

1.6 Deze gebruiksaanwijzing

Deze gebruiksaanwijzing is een integrerend deel van het toestel en moet gedurende de volledige bedrijfsduur intact en op een makkelijk bereikbare plaats worden bewaard.

Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig vóór installatie.

1.7 Wegwijs in de gebruiksaanwijzing

In deze gebruiksaanwijzing komen de volgende begrippen voor:

Waarschuwingen



Algemene waarschuwingen in verband met de gebruiksaanwijzing, veiligheid en verwerking van afgedankte producten.

Beschrijving



Beschrijving van het toestel en de accessoires.

Gebruik



Informatie over het gebruik van het toestel en de accessoires, kooktips.

Reiniging en onderhoud



Informatie over correcte schoonmaak en onderhoud van het toestel.

Installatie



Informatie voor gekwalificeerde technici: installatie, inbedrijfstelling en keuring.



Veiligheidswaarschuwingen



Informatie



Suggestie

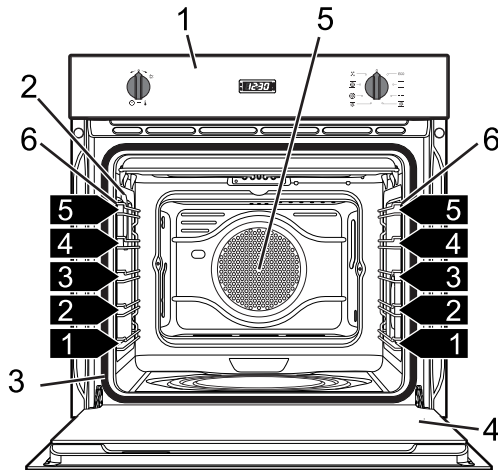
1. Volgorde van de gebruiksaanwijzingen.

- Enkele gebruiksaanwijzing.



2 Beschrijving

2.1 Algemene beschrijving



1 Bedieningspaneel

2 Lamp

3 Pakking

4 Deur

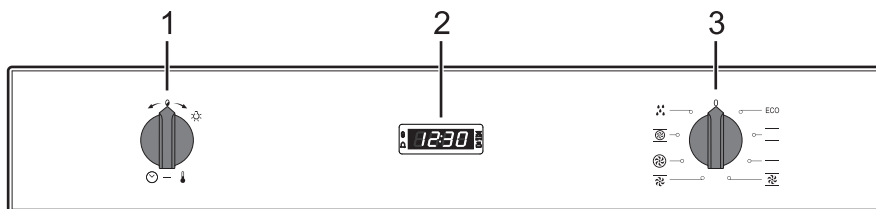
5 Ventilator

6 Frame voor roosters/ovenschaalen

1,2,3... Vlak van het frame



2.2 Bedieningspaneel



Temperatuurknop (1)

Aan de hand van deze knop kan de bereidingstemperatuur, de duur van de bereiding, de geprogrammeerde bereidingen en de tijd worden ingesteld.

Display (2)

Op de display wordt het huidige uur weergegeven, worden bereidingen geprogrammeerd en de timer ingesteld.

Functieknop (3)

De verschillende functies van de oven zijn geschikt voor verschillende bereidingswijzen. Nadat u de gewenste functie heeft geselecteerd, moet u de bereidingstemperatuur instellen met de temperatuurknop.

2.3 Andere onderdelen

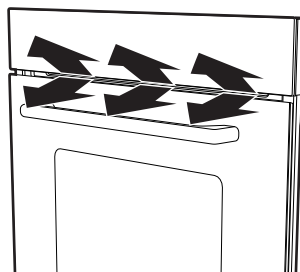
Plaatsbare vlakken

Het toestel beschikt over vlakken om roosters en ovenschalen op verschillende hoogtes te plaatsen. De plaatsbare hoogtes worden begrepen van laag naar hoog (zie 2.1 Algemene beschrijving).

Interne verlichting

De binnenverlichting van de oven wordt ingeschakeld wanneer de deur wordt geopend, wanneer de temperatuurknop wordt gedraaid of wanneer eender welke functie wordt geselecteerd.

Koelventilator



De ventilator koelt de oven en treedt in werking tijdens de bereiding.

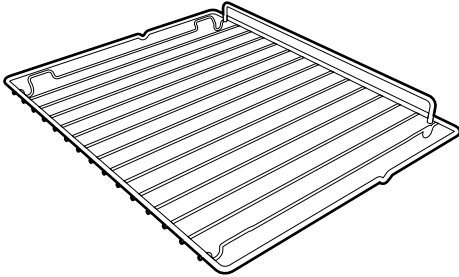
De werking van de ventilator veroorzaakt een normale luchtstroom die boven de deur naar buiten komt, en die nog even kan doorgaan nadat de oven werd uitgeschakeld.



2.4 Beschikbare accessoires

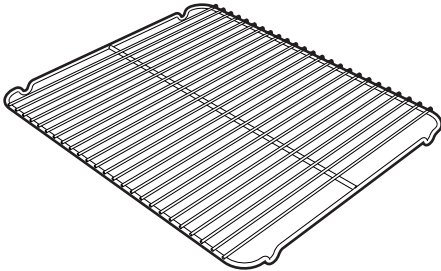
i Op sommige modellen zijn niet alle accessoires aanwezig.

Rooster



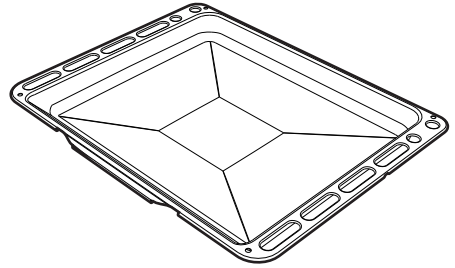
Nuttig voor het plaatsen van recipiënten met voedsel in bereiding.

Rooster voor ovenplaat



Om op een ovenschaal te zetten, voor het bereiden van voedsel dat kan lekken.

Diepe ovenschaal



Nuttig om vet op te vangen afkomstig van voedsel op de bovenstaande grillplaat, of om taarten, pizza's en gebak te bakken.

i De ovenaccessoires die in contact kunnen komen met het voedsel zijn gemaakt van materialen conform de van kracht zijnde wetsbepalingen.

i De originele bijgeleverde of optionele accessoires kunnen worden aangevraagd bij erkende verdelers. Gebruik enkel de originele accessoires van de constructeur.



3 Gebruik

3.1 Waarschuwingen



De temperatuur in de oven is hoog tijdens gebruik.

Gevaar op verbranding

- Houd de deur dicht tijdens gebruik.
- Bescherm de handen met ovenwanten bij het hanteren van voedsel in de oven.
- Let op dat u de warmte-elementen in de oven niet aanraakt.
- Giet geen water rechtstreeks op hete ovenschalen.
- Houd kinderen verwijderd van de oven tijdens gebruik ervan.



De temperatuur in de oven is hoog tijdens gebruik.

Brand- en ontploffingsgevaar

- Sproei geen spuitbussen in de nabijheid van de oven.
- Laat geen ontvlambaar materiaal in de nabijheid van de oven.
- Gebruik geen vaatwerk of plastic houders om voedsel te bereiden.
- Plaats geen dichte schotels of houders in de oven.
- Laat het toestel niet onbewaakt achter tijdens bereidingen waar vetten en oliën kunnen vrijkomen.
- Verwijder alle ongebruikte ovenschalen en roosters uit de oven tijdens gebruik.



Incorrect gebruik.

Beschadiging van geëmailleerde oppervlakken

- Bedek de bodem van de oven niet met aluminiumfolie.
- Bij gebruik van bakpapier moet u er voor zorgen dat de circulatie van de warme lucht in de oven er niet door wordt verhinderd.
- Plaats geen potten of ovenschalen rechtstreeks op de bodem van de oven.
- Giet geen water rechtstreeks op hete ovenschalen.

3.2 Eerste gebruik

1. Verwijder eventueel aanwezige beschermende folie aan de binnen- en buitenzijde van het toestel en de accessoires.
2. Verwijder eventuele etiketten (behalve het plaatje met de technische gegevens) van de accessoires of uit de ovenruimte.
3. Verwijder en was alle accessoires van het toestel (zie 4 Reiniging en onderhoud).
4. Verwarm de oven op de maximale temperatuur om eventuele productieresten te verwijderen.

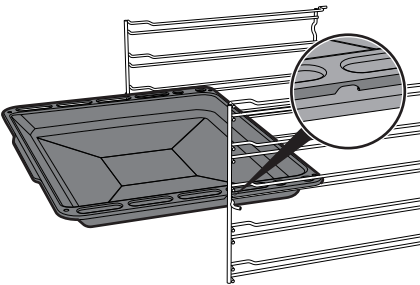
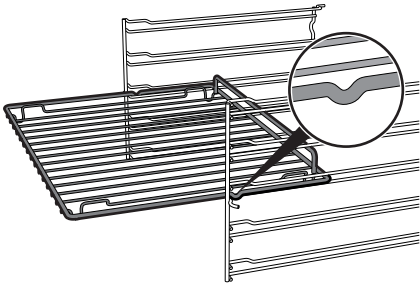


3.3 Gebruik van de accessoires

Roosters en ovenschalen

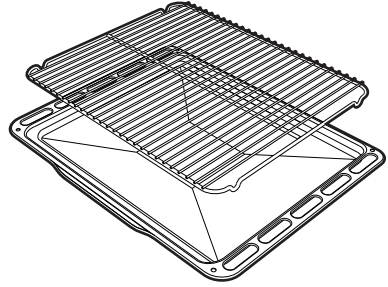
Roosters en ovenschalen moeten in de zijgeleiders worden geplaatst tot aan het eindpunt.

- De mechanische veiligheidsblokkering om ongewenste verwijdering van de roosters te voorkomen moeten naar beneden en naar de binnenzijde van de oven gericht zijn.



Rooster voor ovenschaal

Het rooster voor de ovenschaal wordt in de schaal geplaatst. Zo wordt het vet apart van het voedsel opgevangen tijdens de bereiding.



3.4 Het gebruik van de oven

Inschakelen van de oven

Om de oven in te schakelen:

1. Selecteer de gewenste kookfunctie met de functieknop.
2. Selecteer de gewenste temperatuur met de temperatuurknop.



Plaats de roosters en de schalen helemaal in de oven, tot ze vast komen te zitten.



Maak de ovenschalen schoon voor het eerste gebruik, om eventuele productieresten te verwijderen.



Lijst van de functies



Eco

De combinatie van de grill en de onderste weerstand wordt aanbevolen voor de bereiding op één vlak, met een laag energieverbruik.



Statisch

De warmte wordt gelijktijdig bovenaan en onderaan afgegeven, en maakt dit systeem geschikt voor het bereiden van speciale types van voedsel. De traditionele bereiding, die ook statisch wordt genoemd, is geschikt voor het klaarmaken van één gerecht per keer. Het is ideaal voor alle types van gebraden, brood en gevulde taarten, en het is vooral geschikt voor vet vlees zoals gans en eend.



Grill

Met de warmte die van de grillweerstand komt, kunnen uitstekende resultaten bereikt worden zoals het roosteren van dun en iets dikker vlees, en in combinatie met het draaispit (waar voorzien) wordt op het einde van de bereiding een uniforme goudbruine kleur verkregen. Ideaal voor worsten, ribbetjes en bacon. Met deze functie kan een grote hoeveelheid voedsel, en vooral vlees, uniform gegrild worden.



Statisch geventileerd

De werking van de ventilator, gecombineerd met de traditionele bereiding, verzekert ook voor ingewikkelde recepten homogene bereidingen. Ideaal voor koekjes en taarten, die ook gelijktijdig op meerdere niveaus kunnen bereid worden. (Voor bereidingen op meerdere niveaus wordt aanbevolen om het 2de en het 4de vlak te gebruiken).



Geventileerde grill

De lucht afkomstig van de ventilator verzacht de warmtegolven die worden verkregen door de grill, zodat ook dik voedsel uitstekend wordt gegrild. Ideaal voor grote stukken vlees (bijv. varkensscheenbeen).



Warmeluchtcirculatie

Met de combinatie van de ventilator en de circulatieweerstand (ingebouwd in de achterkant van de oven) kan verschillend voedsel op meerdere vlakken bereid worden waarvoor dezelfde temperatuur en hetzelfde type van bereiding nodig is. De warmeluchtcirculatie verzekert een onmiddellijke en uniforme verdeling van de warmte. Het zal bijvoorbeeld mogelijk zijn om gelijktijdig (op meerdere vlakken) vis, groenten en koekjes klaar te maken, zonder dat de geur en de smaak zal vermengd worden.



Turbo

Met de combinatie van de geventileerde bereiding en de traditionele bereiding kan erg snel en doeltreffend verschillend voedsel op meerdere vlakken klaargemaakt worden, zonder het mengen van geuren of smaken. Ideaal voor omvangrijk voedsel waarvoor een intense bereiding nodig is.



Vapor Clean

Deze functie vergemakkelijkt het schoonmaken

aan de hand van stoom afkomstig van een kleine hoeveelheid water in de daartoe voorziene houder op de bodem.

3.5 Advies voor bereidingen


Algemeen advies

- Gebruik de geventileerde functie om een gelijkmatige bereiding te bekomen op verschillende niveaus.
- Algemeen gezien is het niet mogelijk om de bereidingstijden te verkorten door de temperatuur te verhogen (het voedsel zou aan de buitenkant goed gebakken kunnen zijn, maar binnenin minder).

Advies voor het bereiden van vleesgerechten

- De bereidingstijden hangen af van de dikte en van de kwaliteit van het voedsel, en van de smaak van de consument.
- Gebruik een vleesthermometer voor gebraad, of druk met een lepel op het gebraad. Als het gebraad stevig aanvoelt is het klaar, anders moet de bereiding nog een aantal minuten doorgaan.

Advies voor bereidingen met de grill en de geventileerde grill

- Het grillen van vlees kan zowel uitgevoerd worden bij koude als bij voorverwarmde oven, als het resultaat van de bereiding moet gewijzigd worden.
- Bij de functie van de geventileerde grill wordt daarentegen aanbevolen om de oven eerst voor te verwarmen.
- Er wordt aanbevolen om het voedsel in het midden van het rooster te plaatsen.
- In de grillfunctie is het aanbevolen om de temperatuurknop op de hoogste waarde in te stellen (symbool ) voor een optimale bereiding.



Gebruik

Advies voor het bereiden van gebak en koekjes

- Gebruik bij voorkeur metalen en donkerkleurige bakvormen; deze helpen de warmte beter te absorberen.
- De temperatuur en de duur van de bereiding hangen af van de kwaliteit en de dikte van het deeg.
- U kunt nagaan of het gebak voldoende gebakken is binnenin door een tandenstoker in het hoogste deel te prikken. Wanneer het deeg niet aan de tandenstoker blijft plakken, is het gebak klaar.
- Wanneer het gebak verslapt wanneer het uit de oven wordt gehaald, moet bij de volgende bereiding de temperatuur ongeveer 10°C lager worden ingesteld, en moet eventueel een langere bereidingstijd geselecteerd worden.

Advies voor het ontdooien en het rijzen

- Er wordt aangeraden om het ingevroren voedsel zonder de verpakking in een recipiënt zonder deksel te plaatsen, op het eerste vlak van de oven.
- Vermijd opeenstapeling van voedingsmiddelen.
- Om vlees te ontdooien kunt u een rooster gebruiken op het tweede niveau, en een ovenschaal op het eerste niveau. Op deze manier blijft het voedsel niet in contact met de vloeistof van de ontdooiing.
- De meest delicate delen kunnen bedekt worden met aluminiumfolie.
- Voor het rijzen wordt aanbevolen om onderin de oven een bakje met water te zetten.

Om energie te besparen

- Stop de bereiding enkele minuten voordat de normale bereidingsduur verstrijkt. De bereiding zal voortgezet worden door de warmte die zich in de oven heeft opgehoopt.
- Open de deur van de oven zo weinig mogelijk, zodat de warmte niet verloren gaat.
- Houd de binnenkant van het toestel constant rein.


3.6 Display



 Controlelamp van de deurblokkering

 Controlelamp kookwekker

 Controlelamp bereiding met tijdstelling en uitgestelde start

 Controlelamp kindervergrendeling

 Controlelamp bereiding met tijdstelling

Werkingscondities

Stand-by: Als de functietoets op 0 staat geeft de display de huidige tijd weer.





ON: Als de functieknop op een andere functie dan 0 staat, geeft de display de ingestelde temperatuur weer.



Instelling van het uur



Bij het eerste gebruik of na een stroomonderbreking zal op de display van het toestel het symbool  knipperen. Om te kunnen beginnen met een bereiding zal u de juiste tijd moeten instellen.

Draai de temperatuurknop naar rechts of links om de weergegeven tijd in te stellen. Hou de knop ingedrukt om snel vooruit te gaan.



Het kan zijn dat u de huidige tijd moet wijzigen, bijvoorbeeld bij de overgang naar de zomertijd. Houd de temperatuurknop naar links of rechts gedraaid tot de waarde verandert. Het is niet mogelijk om het uur te wijzigen als de oven zich niet in **ON** bevindt.

Bereidingsfuncties

Draai de selectieknop van de functie naar rechts of links om een bereidingsfunctie te selecteren. De oven begint de bereiding op de ingestelde temperatuur. De bereiding wordt voorafgegaan door de fase van de voorverwarming, waardoor de oven sneller op temperatuur wordt gebracht. Tijdens deze fase knippert het symbool . Op het einde van de voorverwarming licht het symbool  vast op, en hoort u een geluidssignaal dat aangeeft dat het voedsel in de ovenruimte kan geplaatst worden.



De bereiding kan op elk ogenblik onderbroken worden door de functieknop op het symbool "0" te plaatsen.

Wijziging van de vooraf ingestelde temperatuur


Voor elke functie kan de vooraf ingestelde temperatuur door de gebruiker naar wens gewijzigd worden. U kan op elke moment de temperatuurknop tijdens de bereiding naar links of rechts draaien, om de temperatuur met 5 graden per keer te verhogen of te verlagen. Houd de knop gedraaid om de wijziging sneller uit te voeren.



Bereiding met tijdsinstelling

i Met dit type bereiding wordt de functie bedoeld waarmee u de bereiding kunt beginnen, en deze na een ingestelde tijd kan doen eindigen.


1. Selecteer een functie en temperatuur, en druk tweemaal op de temperatuurknop.

Op de display verschijnen de cijfers **00:00** en de controlelamp  knippert.



2. Draai de knop naar rechts of links om de minuten van 00:01 tot 12:59 in te stellen. Houd de knop gedraaid om de wijziging sneller uit te voeren.



3. Enkele seconden na instelling van de duur stopt de controlelamp  met knipperen en begint de geprogrammeerde bereidingsduur.
4. Na afloop van de bereidingsduur verschijnt op de display het opschrift STOP en hoort u een geluidssignaal dat kan worden uitgeschakeld met de temperatuurknop.



Om nog een bereiding met tijdsinstelling te selecteren, draait u de knop naar links of rechts.





Om de bereidingsduur in handmatige modus te verlengen drukt u opnieuw op de temperatuurknop. De oven zal de normale werking hervatten met de instellingen van de bereiding die eerder geselecteerd werden.



Om het toestel uit te schakelen, moet de functieknop op "0" gedraaid worden.

De ingestelde gegevens wijzigen


Tijdens de bereiding kan de ingestelde duur worden gewijzigd:

1. Wanneer de controlelamp  vast oplicht en het toestel zich in de bereidingsfase bevindt, moet tweemaal op de temperatuurknop gedrukt worden. De controlelamp  begint te knipperen.
2. Draai de temperatuurknop naar rechts of links om de voorheen ingestelde tijd aan te passen.



Geprogrammeerde bereiding





i Met geprogrammeerde bereiding wordt de functie bedoeld waarmee u de bereiding kan doen eindigen op een door u ingesteld tijdstip, met automatische uitschakeling van de oven.

1. Selecteer een functie en temperatuur, en druk tweemaal op de temperatuurknop. Op de display verschijnen de cijfers **00:00** en de controlelamp  knippert.



2. Draai de knop naar rechts of links om de minuten van 00:01 tot 12:59 in te stellen. Houd de knop gedraaid om de wijziging sneller uit te voeren.



3. Enkele seconden na instelling van de duur stopt de controlelamp  met knippen.
4. Druk op de temperatuurknop. De controlelamp  knippert. Draai de selectieknop naar rechts of links om het einde van de bereidingsduur in te stellen.
5. Na enkele seconden stoppen de controlelampen  en  met knippen. Het toestel is in stand-by tot het begin van de geprogrammeerde bereidingstijd.

6. Na afloop van de bereidingsduur verschijnt op de display het opschrift **STOP** en hoort u een geluidssignaal dat kan worden uitgeschakeld met de temperatuurknop.



Om de bereidingsduur in handmatige modus te verlengen drukt u opnieuw op de temperatuurknop. De oven zal de normale werking hervatten met de instellingen van de bereiding die eerder geselecteerd werden.



Om het toestel uit te schakelen, moet de functieknop op "0" gedraaid worden.










Uit veiligheidsoverwegingen is het niet mogelijk om enkel het tijdstip van het einde van de bereidingstijd in te stellen, zonder dat de duur ervan wordt ingesteld.



Wijziging van de ingestelde gegevens van de geprogrammeerde bereiding



Tijdens de bereiding kan de ingestelde duur worden gewijzigd:

1. Druk op de temperatuurknop wanneer de controlelampen  en  vast oplichten en het toestel wacht om de bereiding te beginnen. De controlelamp  begint te knipperen.
2. Draai de temperatuurknop naar rechts of links om de voorheen ingestelde tijd aan te passen.
3. Druk nogmaals op de temperatuurknop. De controlelamp  gaat uit en de controlelamp  begint te knipperen. Op de display wordt het einde van de bereidingstijd weergegeven.
4. Draai de temperatuurknop naar rechts of links om het einde van de bereidingsduur te verlengen.
5. Na enkele seconden stoppen de controlelampen  en  met knipperen en gaat de geprogrammeerde bereiding door met de nieuwe instellingen.



Kookwekker



Deze functie zal de bereiding niet onderbreken, maar enkel het geluidssignaal activeren.

1. Druk op de temperatuurknop. Op de display verschijnen de cijfers  en de controlelamp  knippert.



2. Draai de knop naar links of rechts om de duur in te stellen (van 1 minuut tot 4 uur). Na enkele seconden stop de controlelamp  met knipperen en begint het aftellen.
3. Nu kan u de gewenste functie selecteren, en moet u wachten tot het geluidssignaal aanduidt dat de tijd verstreken is.
4. Druk op de temperatuurknop om het geluidssignaal uit te schakelen. De controlelamp  knippert.
5. Draai de knop naar rechts of links om extra tijd in te stellen.

Secundair menu

Het toestel is tevens uitgerust met een verborgen "secundair menu", waarmee de gebruiker het volgende kan uitvoeren:

- De kinderbeveiliging activeren of deactiveren
- De Showroomfunctie activeren of deactiveren (die alle verwarmingselementen deactiveert en enkel het bedieningspaneel laat werken).



- De modaliteit van het beperkt verbruik activeren of deactiveren.

Als het toestel in Stand-by staat:

1. Houd voor minstens 5 seconden de temperatuurknop ingedrukt.
2. Draai de temperatuurknop naar rechts of links om de status van de instelling (ON/OFF) te wijzigen.
3. Druk op de temperatuurknop om over te gaan naar de volgende instelling.

Functie van de kinderbeveiliging: Deze functie doet de bedieningen van het toestel automatisch blokkeren na een minuut normale werking, zonder enige tussenkomst van de gebruiker.



Bij normale werking wordt deze aangeduid door de controlelamp .

Om de blokkering tijdelijk uit te schakelen tijdens een bereiding, moet de temperatuurknop 5 seconden ingedrukt gehouden worden. De blokkering zal één minuut na de laatste instelling weer actief worden.



Als de stand van de temperatuur- en functiekноп wordt aangeraakt of gewijzigd, verschijnt op de display twee seconden lang het opschrift "bloc".

Showroommodus (enkel voor

exposanten): Deze modus laat toe om de verwarmingselementen te deactiveren, terwijl men toch gebruik kan maken van het bedieningspaneel.



Om de oven normaal te gebruiken, moet deze functie op OFF ingesteld worden.



Modaliteit beperkt verbruik:

Deze modaliteit laat toe om het verbruik van de oven te beperken.

HI: normaal vermogen



LO: laag vermogen



Als de stand van de temperatuur- en functiekноп wordt aangeraakt of gewijzigd, verschijnt op de display twee seconden lang het opschrift "bloc".



Gebruik

Indicatieve tabel van de bereidingen

Gerechten	Gewicht (kg)	Functie	Positie van de geleider vanaf onderaan	Temperatuur (°C)	Tijd (minuten)	
Lasagne	3 - 4	Statisch	1	220 - 230	45 - 50	
Pasta uit de oven	3 - 4	Statisch	1	220 - 230	45 - 50	
Kalfsgebraad	2	Turbo	2	180 - 190	90 - 100	
Varkenslende	2	Turbo	2	180 - 190	70 - 80	
Worst	1,5	Geventileerde grill	4	280	15	
Rosbief	1	Turbo	2	200	40 - 45	
Gebraden konijn	1,5	Circulatie	2	180 - 190	70 - 80	
Kalkoenbout	3	Turbo	2	180 - 190	110 - 120	
Coppa in de oven	2 - 3	Turbo	2	180 - 190	170 - 180	
Gebraden kip	1,2	Turbo	2	180 - 190	65 - 70	
					Zijde 1	Zijde 2
Varkenskoteletten	1,5	Geventileerde grill	4	280	15	5
Varkensribbetjes	1,5	Geventileerde grill	4	280	10	10
Varkensspek	0,7	Grill	5	250 - 280	7	8
Varkensfilet	1,5	Geventileerde grill	4	250 - 280	10	5
Rundfilet	1	Grill	5	250 - 280	10	7
Zalmforel	1,2	Turbo	2	150 - 160	35 - 40	
Zeeduivel	1,5	Turbo	2	160	60 - 65	
Tarbot	1,5	Turbo	2	160	45 - 50	
Pizza	1	Turbo	2	280	8 - 9	
Brood	1	Circulatie	2	190 - 200	25 - 30	
Focaccia	1	Turbo	2	180 - 190	20 - 25	
Donut	1	Circulatie	2	160	55 - 60	
Jamtaart	1	Circulatie	2	160	35 - 40	
Ricottataart	1	Circulatie	2	160 - 170	55 - 60	
Gevulde tortellini	1	Turbo	2	160	20 - 25	
Taart "paradiso"	1,2	Circulatie	2	160	55 - 60	
Soezen	1,2	Turbo	2	180	80 - 90	
Cake	1	Circulatie	2	150 - 160	55 - 60	
Rijstaart	1	Turbo	2	160	55 - 60	
Brioches	0,6	Circulatie	2	160	30 - 35	

De tijden die aangeduid worden in de tabel zijn exclusief de voorverwarmingstijden, en zijn indicatief.



4 Reiniging en onderhoud

4.1 Waarschuwingen



Incorrect gebruik. Beschadiging van de oppervlakken

- Gebruik geen stoomstraal om het toestel te reinigen.
- Gebruik op de stalen delen of de delen waarvan het oppervlak met metalen afwerkingen werd behandeld (bijv. elektrolytische oxidaties, vernikkeling, verchroming) geen producten die chloor, ammoniak of bleekmiddel bevatten.
- Gebruik geen schurende of bijtende middelen op de glazen onderdelen (bijv. poeders, ontvlekkers of metaalsponsjes).
- Gebruik geen ruw, schurend of scherp materiaal.

4.2 Reiniging van de oppervlakken

Om de oppervlakken in goede staat te houden, moeten ze na elk gebruik gereinigd worden nadat de oven afgekoeld is.

4.3 Dagelijkse gewone reiniging

Gebruik steeds en uitsluitend specifieke producten, die geen schurende of zure stoffen op chloorbasis bevatten.

Giet het product op een vochtige doek en wrijf het over het oppervlak, spoel zorgvuldig, en droog met een zachte doek of met een doek in microfiber.

4.4 Voedselvlekken of -resten

Gebruik absoluut geen metalen sponzen of scherpe krabbers zodat de oppervlakken niet worden beschadigd.

Gebruik normale en niet-schurende producten, en eventueel houten of plastic gerei. Spoel zorgvuldig, en droog met een zachte doek of met een doek van microfiber.

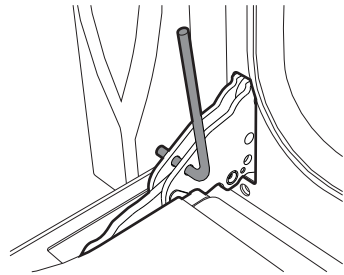
Vermijd om etensresten op basis van suiker (bijv. marmelade) te laten drogen, dit kan het email binnenin aantasten.

4.5 Demontage van de deur

Om de reiniging van de oven te vergemakkelijken, kunt u de ovendeur verwijderen.

Voor een correcte demontage moet als volgt gehandeld worden:

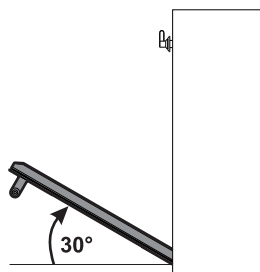
1. Open de deur volledig en plaats de twee pennen in de openingen van de scharnieren zoals op de afbeelding.



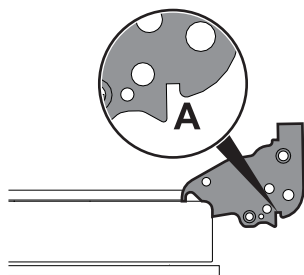
2. Neem de deur aan beide kanten en met beide handen vast, til ze naar boven in een hoek van ongeveer 30°, en verwijder ze.



Reiniging en onderhoud



3. Om de deur weer te monteren, moeten de scharnieren in de daarvoor bestemde openingen in de oven geplaatst worden, zodat de gleuven **A** helemaal op de openingen steunen. Laat de deur zakken zodat ze geplaatst wordt, en verwijder de pinnetjes uit de openingen in de scharnieren.



4.6 Reiniging van de ruiten van de deur

Er wordt aangeraden om deze steeds schoon te houden. Gebruik absorberend keukenpapier. Bij hardnekkig vuil moet u schoonmaken met een vochtige spons en een gewoon reinigingsmiddel.

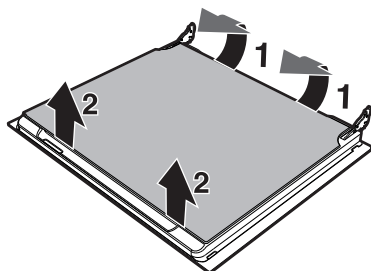


Er wordt aanbevolen om reinigingsproducten van de constructeur te gebruiken.

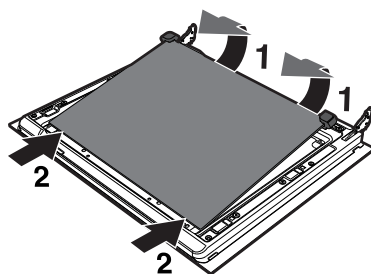
4.7 Demontage van de interne ruiten

Voor een gemakkelijke schoonmaak, kunnen de interne ruiten van de deur worden gedemonteerd.

1. Verwijder de interne ruit door ze achteraan naar boven te trekken, en volg de beweging die wordt aangeduid door de pijlen (1).
2. Trek de ruit naar boven aan de voorzijde (2). Op deze manier komen de 4 pinnen, die op de ruit bevestigd zijn, los uit hun zitting op de ovendeur.

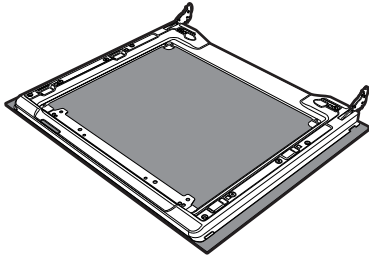


3. Op sommige modellen is een tussenruit aanwezig. Verwijder de tussenruit door ze op te heffen naar de andere toe.

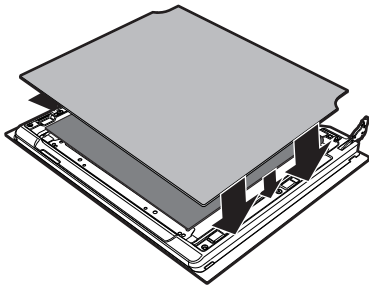




4. Maak de buitenruit schoon, evenals de voorheen verwijderde ruiten. Gebruik absorberend keukenpapier. Bij hardnekkig vuil moet een vochtige spons en een neutraal reinigingsmiddel gebruikt worden.



5. Plaats de ruiten weer door de omgekeerde volgorde van de verwijdering te volgen.
6. Plaats de interne ruit. Centreer en klem de 4 pinnen in de zittingen op de deur, door er lichtjes op te drukken.

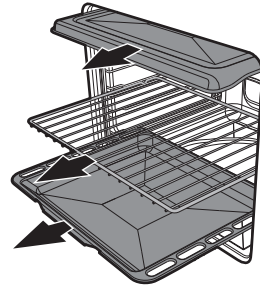


4.8 De reiniging van de binnenkant van de oven

Om de oven in goede staat te houden, moet hij na afkoeling regelmatig gereinigd worden.

Verwijder alle verwijderbare delen.

Reinig de ovenroosters met warm water en niet-schurende reinigingsmiddelen; spoel en droog ze daarna.



Er wordt aangeraden om de oven ongeveer 15/20 minuten maximaal te verwarmen nadat specifieke producten gebruikt werden, om eventuele resten in de oven te elimineren.



Voor een gemakkelijke schoonmaak is het aanbevolen om de deur te verwijderen.



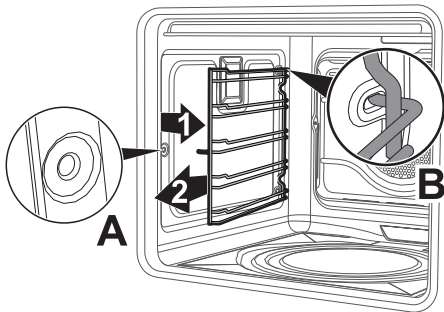
Reiniging en onderhoud

Verwijdering van de geleiderframes voor de roosters/ovenshalen

Als de geleiderframes worden verwijderd, kan de reiniging van de zijdelen makkelijker uitgevoerd worden. Deze handeling moet uitgevoerd worden wanneer de automatische reinigingscyclus wordt gebruikt (enkel op sommige modellen).

Verwijder de geleiderframes: Trek het frame naar de binnenkant van de oven zodat het uit de klemverbinding **A** komt, en verwijder het uit de zittingen achteraan **B**.

Herhaal na de reiniging de net beschreven handelingen om de geleiderframes weer te plaatsen.



4.9 Vapor Clean: geassisteerde reiniging van de oven (enkel op sommige modellen)

i Vapor Clean is een reinigingsprocedure die de verwijdering van vuil vergemakkelijkt. Dankzij deze procedure is het mogelijk om de binnenkant van de oven zeer makkelijk te reinigen. De vuilresten worden verzacht door de warmte en door de waterdamp, zodat ze makkelijker kunnen verwijderd worden.

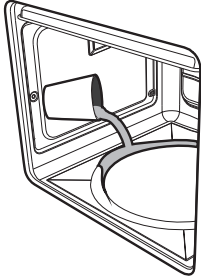
! **Incorrect gebruik.**
Beschadiging van de oppervlakken

- Verwijder voedselresten of gemorste sporen van vroegere bereidingen binnenin de oven.
- Voer deze reinigingsprocedure enkel uit als de oven koud staat.

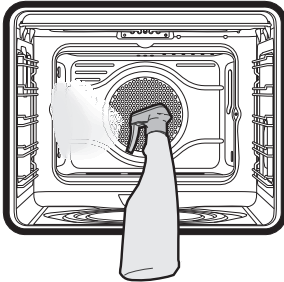
Vorbereiding

Voordat de Vapor Clean wordt gestart:

- Verwijder alle accessoires uit de oven. De bovenbescherming kan in de oven gelaten worden.
- Giet ongeveer 40 cc water op de bodem van de oven. Let op dat het water niet uit de insnijding komt.



- Sproei met een spray een oplossing van water en afwasmiddel op de binnenzijde van de oven. Sproei op de zijwanden, de bovenwand, het bodemvlak en de deflector.



- Sluit de deur.



Er wordt aanbevolen om maximaal 20 maal te sproeien.

Instelling van de functie Vapor Clean

1. Draai de functieknop en de temperatuurknop op het symbol .
2. Stel een bereidingsduur van 18 minuten in door middel van de procedure van de bereidingsduur die gedetailleerd wordt beschreven in de paragraaf "Geprogrammeerde bereiding";
3. Ongeveer 6 seconden na de laatste handeling met de toetsen vanwege de

gebruiker, begint de Vapor Clean-reinigingscyclus.

4. Op het einde van de Vapor Clean-cyclus zal de timer de verwarmingselementen van de oven uitschakelen, zal het geluidssignaal afgaan en zullen de cijfers op het display gaan knipperen;

Einde van de reinigingscyclus Vapor Clean

5. Open de deur en verwijder het minst hardnekkige vuil met een doek van microvezel.
6. Gebruik een sponsje met messingdraden voor het hardnekkige vuil.
7. Voor vetresten kunt u een specifiek ovenreinigingsproduct gebruiken.
8. Verwijder het resterende water uit de oven.
9. Voor een betere hygiëne en om te vermijden dat het voedsel een onaangename geur krijgt, wordt aanbevolen om de oven te drogen door een geventileerde functie ongeveer 10 minuten in te schakelen op 160 °C.



Draag rubberen handschoenen tijdens deze bewerkingen.



Het is aanbevolen om de deur te verwijderen om moeilijk bereikbare delen makkelijker schoon te maken.



4.10 Buitengewoon onderhoud

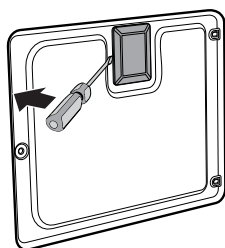


Delen onder elektrische stroom.
Gevaar voor elektrische schok

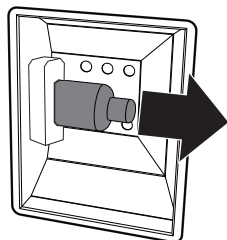
- Schakel de stroomtoevoer naar het toestel uit.

Vervanging van de lamp voor de binnenverlichting

1. Verwijder alle accessoires uit de oven.
2. Verwijder de geleiderframes voor roosters/ovenshalen.
3. Verwijder de kap van de lamp met gereedschap (bijv. een schroevendraaier).



4. Draai de lamp los en verwijder ze.

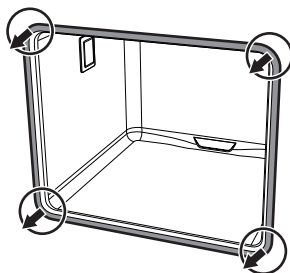


Raak ze niet direct met de vingers aan, gebruik altijd isolerend materiaal.

5. Vervang de lamp met een soortgelijke (40W).
6. Hermonteer de bedekking op correcte wijze, zodat het profiel van de interne ruit naar de deur gericht is.
7. Druk goed op de bedekking zodat ze perfect aan de lamphouder hecht.

Demontage van de pakking (behalve pyrolytische modellen)

Voor een grondige reiniging van de oven kunt u de pakking van de deur verwijderen. Op de vier zijden zijn haken aanwezig die de pakking op de rand van de oven bevestigen. Trek de 4 hoeken van de pakking naar buiten zodat de haken loskomen.





Oplossingen voor problemen...

De display is volledig uitgeschakeld:

- Controleer de stroomtoevoer.
- Controleer of een eventuele omnipoaire schakelaar vóór de stroomtoevoer van de oven zich op "On" bevindt.

De oven verwarmt niet:

- Controleer of de functie "showroom" ingesteld werd (raadpleeg voor meer informatie de paragraaf "Secundair menu").

De bedieningen reageren niet:

- Controleer of de functie "kinderbeveiliging" ingesteld werd (raadpleeg voor meer informatie de paragraaf "Secundair menu").

De bereidingstijden blijken te hoog tegenover diegene die worden aangeduid in de tabel:

- Controleer of de functie "beperkt verbruik" ingesteld werd (raadpleeg voor meer informatie de paragraaf "Secundair menu").

Na de automatische reinigingscyclus (pyrolyse) kan geen functie geselecteerd worden.

- Controleer of de deurblokkering uitgeschakeld is. Indien dit niet het geval is, geldt voor oven een bescherming die de uitvoering van een functie verhindert terwijl de deurblokkering actief is. Dit is het geval omdat de temperatuur in de oven zodanig hoog is dat geen enkele bereiding kan uitgevoerd worden.

De display zal het opschrift "ERR4" weergeven.

- De deurblokkering is niet goed aan de deur gekoppeld; dit omdat het mogelijk is dat de deur toevallig werd geopend tijdens de activatie van de blokkering zelf. Schakel de oven uit en weer aan, en wacht enkele minuten voordat een nieuwe reinigingscyclus wordt geselecteerd.

De ventilator stopt met draaien wanneer de deur wordt geopend tijdens een geventileerde functie:

- Dit is geen defect, maar de normale werking van het product. Ze is nuttig wanneer u tijdens de bereiding het voedsel wil controleren, zodat niet te veel warmte verloren gaat. Wanneer de deur wordt gesloten, zal de ventilator weer gaan draaien.



Wanneer het probleem niet wordt opgelost, of voor andere types van defecten, contacteert u de dichtstbijzijnde assistentiedienst.



5 Installatie

5.1 Elektrische aansluiting

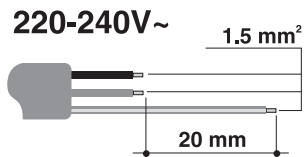


Elektrische spanning
Gevaar voor elektrische schok

- Laat het toestel aansluiten door gekwalificeerd technisch personeel.
- De aarding moet verplicht aangebracht worden volgens de voorziene veiligheidsnormen van de elektrische installatie.
- Schakel de stroomtoevoer uit.

Algemene informatie

Controleer of de kenmerken van het stroomnet overeenstemmen met de gegevens op het identificatieplaatje. Het identificatieplaatje met de technische gegevens, het serienummer en de merkning is zichtbaar op het toestel aangebracht. Dit plaatje mag nooit verwijderd worden. Het toestel functioneert op 220-240 V~. Gebruik een driepolige kabel type H05V2V2-F (kabel 3 x 1,5 mm², voor de diameter van de interne geleider). Voorzie de aarding met een kabel van minimaal 20 mm langer dan de andere.



Vaste aansluiting

Voorzie een meerpolige onderbreking voor de voeding, overeenkomstig de installatienormen.

De onderbreking moet gemakkelijk bereikbaar zijn, in de nabijheid van het toestel.

Aansluiting met stekker en stopcontact

Controleer of de stekker en het stopcontact van hetzelfde type zijn.

Gebruik geen verloopstekkers, adapters of aftakkingen, omdat ze oververhitting of brand zouden kunnen veroorzaken.

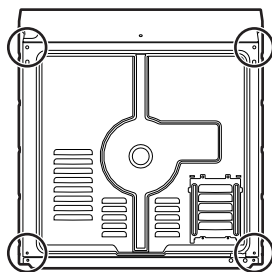
5.2 Vervanging van de kabel



Elektrische spanning
Gevaar voor elektrische schok

- Schakel de stroomtoevoer uit.

1. Schroef de schroeven van het carter achteraan los en verwijder het carter om toegang te krijgen tot het klemmenbord.



2. Vervang de kabel.
3. Controleer of de kabels (oven en eventuele kookplaat) een optimaal traject hebben, zodat eender welk contact met het toestel wordt vermeden.



5.3 Plaatsing



**Zwaar toestel.
Pletgevaar**

- Plaats het toestel op het meubel samen met een tweede persoon.



**Druk op de open deur.
Gevaar voor beschadiging van het toestel**

- Gebruik de deur niet als hefboom om het toestel in het meubel te plaatsen.
- Oefen niet te veel kracht uit op de geopende deur.

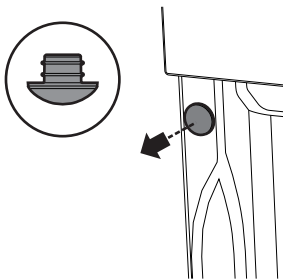


**Warmteontwikkeling tijdens werking van het toestel.
Brandgevaar**

- Controleer of het materiaal van het meubel brandbestendig is.
- Controleer of het meubel voorzien is van de vereiste openingen.

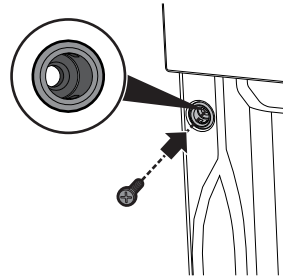
Draagpotten

Verwijder de doppen van draagpotten aan de voorzijde van de oven.

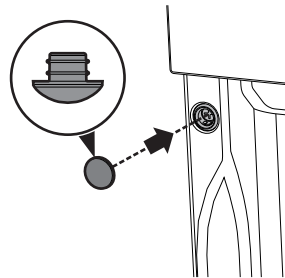


Plaats het toestel in het meubel.

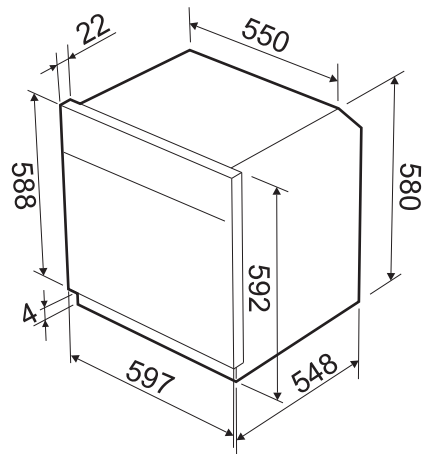
Bevestig het toestel aan het meubel met de schroeven.



Bedek de draagpotten met de voorheen verwijderde doppen.



Afmetingen van het toestel (mm)

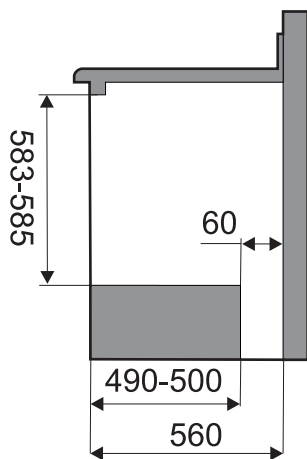
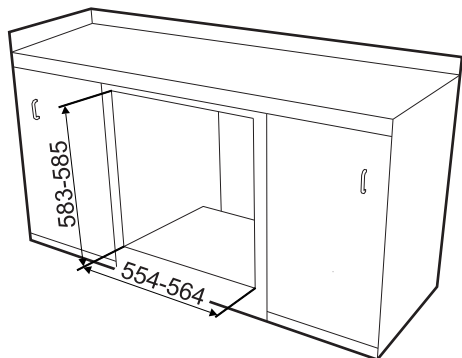


IN

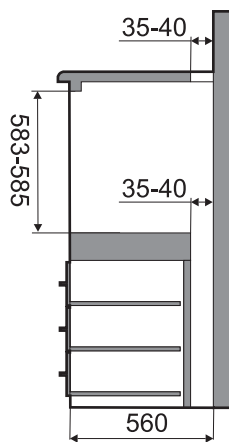
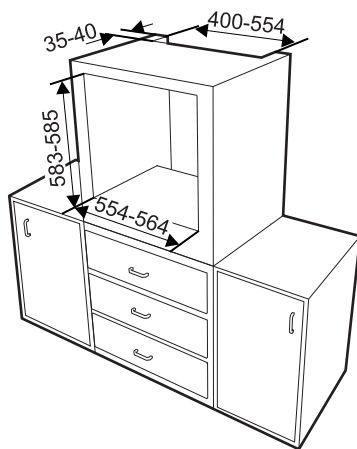


Installatie

Plaatsing onder een werkblad (mm)



Inbouw in een kolom (mm)



Ga na of het achterste/onderste deel van het meubel voorzien is van een opening van ongeveer 60 mm.



Ga na of het bovenste/achterste deel van het meubel voorzien is van een opening van ongeveer 35-40 mm diep.