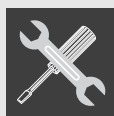


1. WAARSCHUWINGEN VOOR HET GEBRUIK	124
2. WAARSCHUWINGEN VOOR DE VEILIGHEID	126
3. ZORG VOOR HET MILIEU	128
3.1 Onze zorg voor het milieu	128
3.2 Uw zorg voor het milieu	128
4. KEN UW TOESTEL	129
4.1 Beschrijving van de bedieningen van het frontpaneel	130
5. BESCHIKBARE ACCESSOIRES	131
5.1 Het gebruik van het rooster of de schaal	131
6. GEBRUIK VAN DE KOOKPLAAT	132
6.1 Algemene waarschuwingen en advies	132
7. GEBRUIK VAN DE OVEN	133
7.1 Voordat het toestel gebruikt wordt	133
7.2 Algemene beschrijving	133
7.3 Algemene waarschuwingen en advies voor het gebruik	134
7.4 Het gebruik van de elektrische grill	135
8. BEREIDINGEN MET DE OVEN	136
8.1 Advies en handigheidjes voor de bereiding	137
8.2 Tabellen met bereidingen	138
8.3 Elektronische programmeereenheid (enkel op sommige modellen)	140
9. REINIGING EN ONDERHOUD	142
9.1 Het reinigen van roestvrij staal	142
9.2 Dagelijkse gewone reiniging	142
9.3 Voedselvlekken of -resten	142
9.4 Reiniging van de glaskeramische plaat	142
9.5 Reiniging van de oven	143
9.6 Vapor Clean: geassisteerde reiniging	144
10. BUITENGEWOON ONDERHOUD	146
10.1 Vervanging van de lamp (hoofdzakelijke oven)	146
10.2 Demontage van de deur	147
10.3 Demontage van de pakking	147
10.4 Demontage van de interne ruiten	148
11. INSTALLATIE	149
11.1 Montage in meubels	149
11.2 Bevestigingsbeugels wand (waar aanwezig)	150
11.3 Elektrische aansluiting	151
11.4 Plaatsing van de plint	152
11.5 Positionering en nivellering van het toestel	152



AANWIJZINGEN VOOR DE GEBRUIKER: hier vindt u advies betreffende het gebruik, de beschrijving van de bedieningen en de correcte handelingen voor de reiniging en het onderhoud van het toestel.



AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATEUR: deze zijn bedoeld voor de gekwalificeerde technicus die de installatie, de indienststelling en de keuring van het toestel moet uitvoeren.



Surf voor meer informatie over de producten naar www.smeg.com



1. WAARSCHUWINGEN VOOR HET GEBRUIK



Deze handleiding is een integrerend deel van het toestel. Ze moet integer en binnen handbereik worden bewaard voor de volledige gebruiksduur van het toestel. We raden aan om deze handleiding en alle aanwijzingen aandachtig door te lezen alvorens het toestel in gebruik wordt genomen. De installatie moet uitgevoerd worden door gekwalificeerd personeel, en door de van kracht zijnde normen te respecteren. Dit toestel is bedoeld voor huishoudelijk gebruik, en is conform de EG-richtlijnen die actueel van kracht zijn. Het toestel werd gebouwd voor de volgende functie: **de bereiding en verwarming van voedsel**; elk ander gebruik moet als oneigenlijk beschouwd worden.



Deze aanwijzingen zijn enkel geldig voor de landen van bestemming waarvan de identificatiesymbolen aangeduid worden op de cover van deze handleiding.



Zorg er voor dat de openingen en de spleten voor de ventilatie en de warmte-afvoer niet verstopt raken; dit zou storingen kunnen veroorzaken.



Gebruik dit toestel nooit voor de verwarming van de woning.



Dit toestel is voorzien van het merkteken volgens de Europese richtlijn 2002/96/EG inzake elektrische en elektronische toestellen (Waste Electrical and Electronic Equipment - WEEE).

Deze richtlijn bepaalt de normen voor het inzamelen en recycleren van afgedankte toestellen, en geldt voor het volledige grondgebied van de Europese unie.



De identificatieplaat die de technische gegevens, het serienummer en de merking bevat, is goed zichtbaar aangebracht in de lade (indien aanwezig) of op de achterzijde van het toestel. In het boekje werd een kopie van deze plaat voorzien: er wordt aanbevolen om ze op de binnenpagina van de cover op de daarvoor voorziene plek te kleven. Deze plaat mag nooit verwijderd worden.



Voordat het toestel in werking wordt gesteld, moeten alle op het toestel aangebrachte etiketten en beschermende folies verwijderd worden.



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. Vermijd om etensresten op suikerbasis te laten opdrogen in de oven (bijv. jam). Als ze te lang aanwezig blijven, zouden ze het email in de oven kunnen aantasten.



Gebruik geen keukengerei of dozen die plastic materiaal bevatten. De hoge temperaturen in de oven kunnen dit materiaal doen smelten, zodat het toestel kan beschadigd worden.



Controleer na elk gebruik van het toestel of de bedieningsknoppen in de positie "nul" (uit) staan.



Gebruik geen gesloten dozen of bakjes in het toestel. Tijdens de bereiding kan een overdruk in de bakjes gevaar op ontploffingen creëren.



Bedek tijdens de bereiding de bodem van de oven niet met aluminiumfolie of dergelijk, en plaats hierop geen pannen of ovenschalen om beschadiging aan het email te vermijden.



Plaats nooit pannen op de kookplaat die geen perfect effen en regelmatige bodem hebben. De instabiliteit van de recipiënten kan gevaar op brandwonden veroorzaken.



Ga niet steunen of zitten op de geopende deur van het toestel. Een excessieve belasting zou de stabiliteit kunnen schaden.



Algemene waarschuwingen

NL-BE



Het toestel wordt zeer heet tijdens het gebruik. Er wordt aanbevolen om voor elke handeling speciale thermische handschoenen te dragen.



Gebruik de kookplaat niet als in de oven het proces van de pyrolyse (indien aanwezig) in uitvoering is.



Let op dat geen voorwerpen vastraken in de deur van de oven.



Open de bergruimte (indien aanwezig) niet wanneer de oven ingeschakeld of warm is. De temperaturen in deze ruimte kunnen zeer hoog zijn.



Giet geen water in de ovenschalen tijdens een bereiding en wanneer de oppervlakken nog zeer warm zijn. De waterdamp zou ernstige brandwonden en schade aan het email kunnen veroorzaken.



De deur moet tijdens alle bereidingen gesloten blijven. De hitte kan gevaarlijk zijn.



De constructeur kan niet aansprakelijk gesteld worden voor letsels aan personen of materiële schade als gevolg van het niet in acht nemen van deze voorschriften, of door het onklaar maken van zelfs maar een enkel onderdeel van het toestel en door het gebruik van niet-originele reserveonderdelen.



2. WAARSCHUWINGEN VOOR DE VEILIGHEID

Raadpleeg de aanwijzingen voor de installatie voor de veiligheidsnormen voor elektrische toestellen of toestellen op gas, en voor de ventilatiefuncties. In het belang van uw veiligheid werd bij wet bepaald dat de installatie en de assistentie van alle elektrische toestellen moet uitgevoerd worden door bevoegd personeel, met inachtneming van de van kracht zijnde normen. Onze erkende installateurs garanderen het beste resultaat.

Elektrische toestellen of toestellen op gas moeten steeds door bekwame personen worden weggenomen.



Controleer voordat het toestel aangesloten wordt op het stroomnet of de gegevens die aangeduid worden op de plaat overeenkomen met diegene van het stroomnet zelf.



Als het toestel op een verhoog wordt geïnstalleerd, moeten gepaste bevestigingssystemen worden voorzien.



Voordat de handelingen van de installatie / onderhoud uitgevoerd worden, moet gecontroleerd worden of de stroom naar het toestel is uitgeschakeld.



De producten mogen, indien ze in voertuigen geplaatst zijn (bijvoorbeeld in een kampeerwagen, caravan, enz.), uitsluitend gebruikt worden wanneer het voertuig stilstaat.



Installeer het product zodanig dat wanneer laden of deurkastjes geopend worden, die zich ter hoogte van de kookplaat bevinden, niet toevallig tegen de potten kunnen stoten die zich op de kookplaat bevinden.



Onmiddellijk na de installatie moet het toestel kort getest worden door de aanwijzingen te volgen die verderop worden aangeduid. In geval van een slechte werking van het toestel moet het worden losgekoppeld van het stroomnet, en moet het dichtst bijzijnde technische servicecentrum gecontacteerd worden.



De stekker die op de stroomkabel moet worden aangesloten en het bijhorende stopcontact moeten van hetzelfde type en conform de van kracht zijnde normen zijn. Het stopcontact moet bereikbaar blijven na installatie van het toestel.

Trek nooit aan de kabel om de stekker uit het stopcontact te verwijderen.



Als de stroomkabel beschadigd is, moet onmiddellijk de technische assistentiedienst gecontacteerd worden die voor de vervanging van de kabel zal zorgen.



De aarding moet verplicht aangebracht worden volgens de voorziene veiligheidsnormen van de elektrische installatie.



Het toestel en de bereikbare delen ervan worden warm tijdens het gebruik. Let op dat u de verwarmingselementen niet aanraakt. Houd kinderen van jonger dan 8 jaar uit de buurt, behalve onder continu toezicht van volwassenen.



In geval de glaskeramische kookplaat barst, moet het toestel onmiddellijk uitgeschakeld worden en moet de technische assistentiedienst gecontacteerd worden.



Plaats nooit ontvlambare voorwerpen in de oven: als hij onopzettelijk ingeschakeld zou worden, zou brand kunnen ontstaan.



Het toestel mag enkel gebruikt worden door volwassenen. Sta niet toe dat kinderen in de buurt komen of er mee spelen.



Algemene waarschuwingen

NL-BE



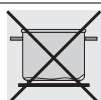
Dit toestel mag gebruikt worden door kinderen die ouder zijn dan 8 jaar en door personen met verminderde fysieke en psychische vermogens, of door personen die geen ervaring en kennis hebben in het gebruik van elektrische apparatuur, wanneer dit gebeurt onder toezicht of instructie van volwassenen die voor hun veiligheid instaan, en mits deze personen de betreffende risico's begrijpen. Kinderen mogen niet met het toestel spelen. Kinderen mogen zonder toezicht de handelingen van de reiniging en het onderhoud niet uitvoeren.



Probeer nooit om het toestel zelf te herstellen. Alle herstellingen moeten door een bevoegde technicus of bij een bevoegd assistentiecentrum worden uitgevoerd. Oneigenlijk gebruik van gereedschappen kan gevaarlijk zijn.



Dit toestel moet niet bediend worden door middel van de controle van een externe timer of een afzonderlijk afstandscontrolesysteem.



Let op voor de snelle verwarming van de bereidingszones. Plaats geen lege potten of pannen op de ingeschakelde plaat. Gevaar op oververhitting.



De vetten en de olies kunnen vlam vatten als ze oververhit raken. Er wordt dus aanbevolen om niet weg te gaan tijdens de bereiding van voedsel dat olies of vetten bevat. In geval de olies of de vetten vlam zouden vatten, mag geen water gebruikt worden om te blussen. Plaats het deksel op de pan en schakel de bereidingszone uit.



Let op tijdens het gebruik van andere elektrische toestellen (bijv. blenders, broodroosters enz.). De kabels voor de aansluiting mogen niet in contact komen met de warme bereidingszones.



Gebruik geen stoomstraal om het toestel te reinigen. De stoom zou de elektrische delen kunnen bereiken, en ze beschadigen of kortsluiting kunnen veroorzaken.



Gebruik geen spuitbussen nabij het toestel wanneer het in werking is. Gebruik geen spuitbussen wanneer het toestel nog heet is. De gassen in de spuitbus zouden vlam kunnen vatten.



De constructeur kan niet aansprakelijk gesteld worden voor letsels aan personen of materiële schade als gevolg van het niet in acht nemen van deze voorschriften, of door het onklaar maken van zelfs maar een enkel onderdeel van het toestel en door het gebruik van niet-originele reserveonderdelen.



3. ZORG VOOR HET MILIEU

3.1 Onze zorg voor het milieu



Aldus de Richtlijnen 2002/95/EG, 2002/96/EG, 2003/108/EG in verband met de beperking van het gebruik van gevaarlijke stoffen in elektrische en elektronische toestellen, en ook de verwerking van afval, duidt het symbool van de doorkruiste vuilbak, aangebracht op de apparatuur, aan dat het product op het einde van zijn gebruiksduur afzonderlijk verzameld moet worden. De gebruiker moet de apparatuur dus op het einde van de gebruiksduur toekennen aan geschikte centra voor de gescheiden inzameling van elektrisch en elektronisch afval, of overhandigen aan de verkoper wanneer een nieuw overeenkomstig toestel wordt gekocht. Een gepaste gescheiden afvalinzameling voor de volgende recyclage van de apparatuur en voor de behandeling en de ecologisch compatibele verwerking draagt bij tot het vermijden van mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en voor de gezondheid, en bevordert het recycleren van het materiaal waarvan de apparatuur gemaakt is. Wanneer de gebruiker het product illegaal verwerkt, zullen administratieve sancties getroffen worden.

Het product bevat geen delen die als gevaarlijk voor de gezondheid en het milieu worden beschouwd, conform de actuele Europese Richtlijnen.

3.2 Uw zorg voor het milieu

Voor het verpakken van onze producten worden niet-vervuilende materialen gebruikt die het milieu niet belasten, en die recycleerbaar zijn. We verzoeken om hieraan mee te werken, en om te zorgen voor een correcte verwerking van de verpakking. Vraag bij uw verkoper of bij de bevoegde diensten naar de adressen van inzamel-, afvalverwerkings- en recyclagecentra.



Gooi de verpakking, of delen ervan, niet zomaar weg. Deze kunnen voor kinderen gevaar op verstikking vormen; vooral plastic zakken zijn gevaarlijk.

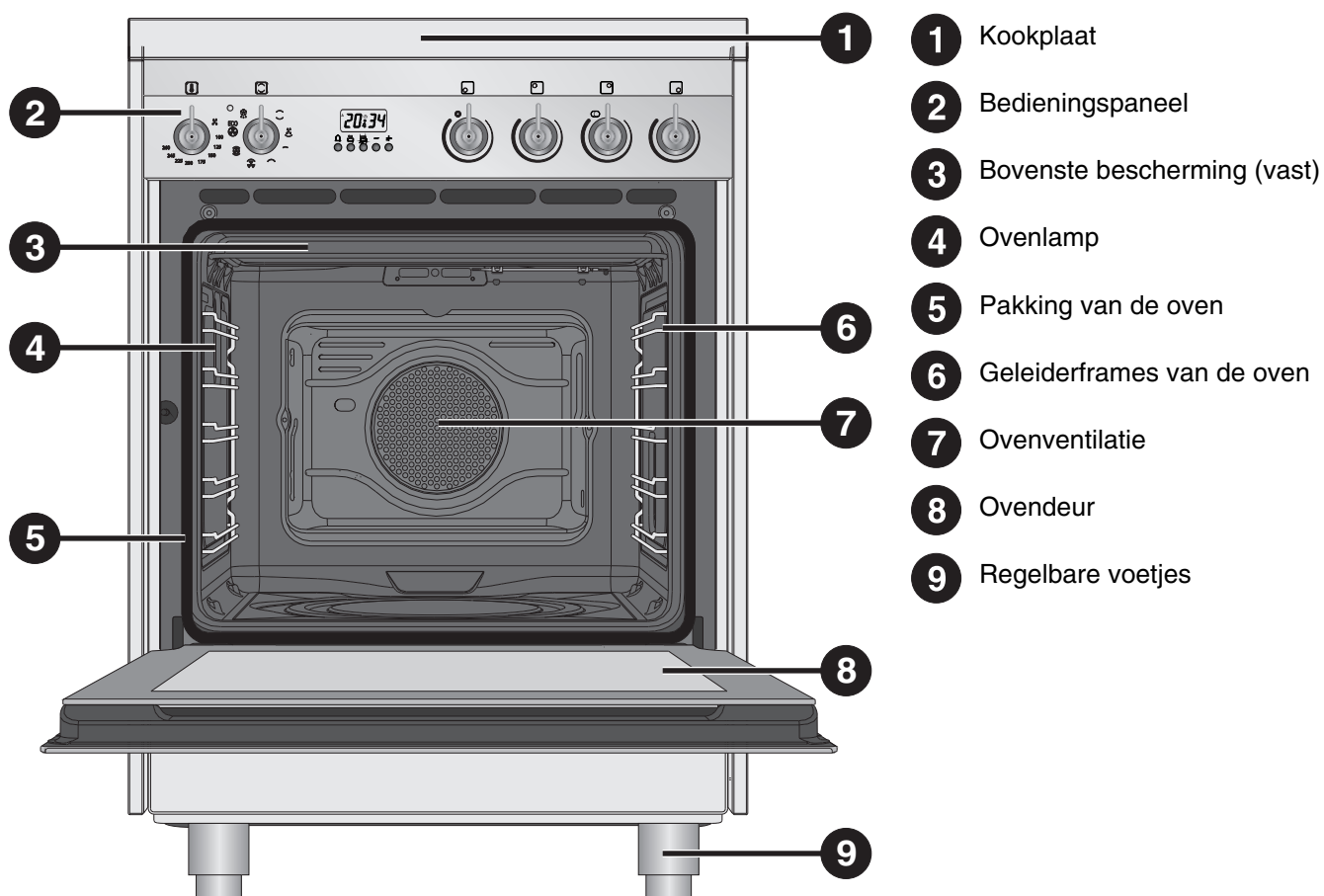
Ook uw oude toestel moet correct verwerkt worden.

Belangrijk: lever het toestel in bij de plaatselijke dienst of zaak die verantwoordelijk is voor de inzameling van afgedankte huishoudtoestellen. Met een correcte verwerking kunnen kostbare materialen gerecupereerd worden.

Voordat u het toestel weggooit, is het belangrijk dat u de deuren verwijdert en de werkvlakken niet verwijdert; dit om te vermijden dat kinderen zich al spelend in de oven zouden kunnen opsluiten. Bovendien moet de stroomkabel doorsneden worden en samen met de stekker verwijderd worden.

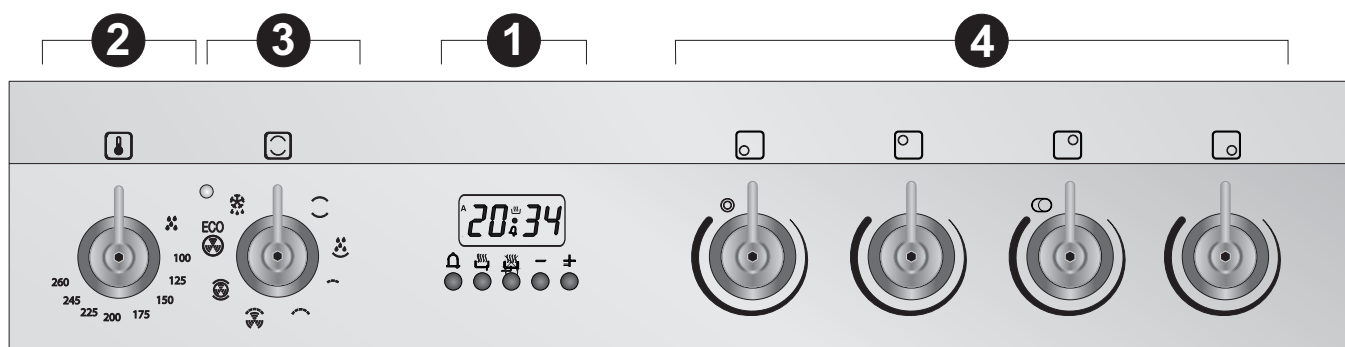


4. KEN UW TOESTEL





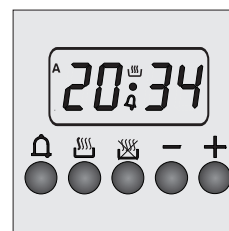
4.1 Beschrijving van de bedieningen van het frontpaneel



1

4.1.1 Klok programmeereenheid

Met de klok van de programmeereenheid kan de actuele tijd weergegeven worden, en kan een kookwekker of een geprogrammeerde bereiding ingesteld worden.

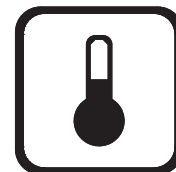


2

4.1.2 Thermostaatknop van de hoofdzakelijke oven

De keuze van de temperatuur voor de bereiding wordt uitgevoerd door de knop in wijzerszin te draaien tot de gewenste waarde wordt bereikt, tussen **100°C** en **260°C**.

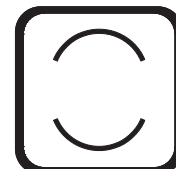
Wanneer de rode controlelamp naast de knop knippert, is de oven aan het voorverwarmen om de temperatuur te bereiken die werd ingesteld met de thermostaatknop. Eens de oven de geselecteerde temperatuur bereikt, stopt de controlelamp met knipperen en licht ze vast op tot de oven wordt uitgeschakeld.



3

4.1.3 Thermostaatknop van de hulpoven

Draai de knop in wijzerszin of tegenwijzerszin om een van de onderstaande functies te selecteren.



4

4.1.4 Bedieningsknop branders kookplaat

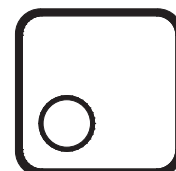
Standaard verwarming

De cirkel overeenkomstig elke knop duidt de bereidingszone aan die wordt bediend. Druk op de knop en draai hem op de gewenste stand om de plaat in te schakelen. De warmteregeling gebeurt doorlopend, en dus werkt het toestel ook op alle tussenstanden. Plaats de knop op 0 om de plaat uit te schakelen.

Dubbele verwarming

De cirkel overeenkomstig elke knop duidt de bereidingszone aan die wordt bediend. Druk op de knop en draai hem op de gewenste stand om de interne bereidingszone in te schakelen.

Om zowel de interne als de externe zone in te schakelen, moet de knop op  /  gedraaid worden en daarna losgelaten worden. De knop zal terugkeren naar de positie van de maximum intensiteit van de plaat. Om de intensiteit van de warmte te regelen, moet de knop in tegenwijzerszin op positie 0 gedraaid worden. Om enkel de interne zone te verwarmen, moet de knop op 0 geplaatst worden en daarna op de gewenste stand gedraaid worden. Plaats de knop op 0 om de plaat uit te schakelen.



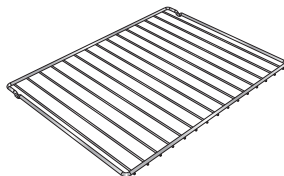


5. BESCHIKBARE ACCESSOIRES



OPMERKING: Op sommige modellen zijn niet alle accessoires aanwezig.

Rooster: nuttig voor het plaatsen van recipiënten met voedsel in bereiding.



Ovenschaal: nuttig voor het opvangen van vet dat afkomstig is van het voedsel op het bovenstaande rooster.



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



Verkrijgbare accessoires:

Via de Erkende Assistentiecentra kunnen originele bijgeleverde of optionele accessoires besteld worden.

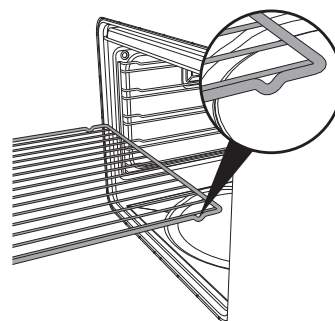
Gebruik enkel de originele accessoires van de constructeur.

5.1 Het gebruik van het rooster of de schaal

De roosters en de schalen beschikken over een mechanische veiligheidsblokkering zodat ze niet toevallig verwijderd kunnen worden. Voor een correcte plaatsing van het rooster of de schaal moet gecontroleerd worden of deze blokkering naar onder gericht is (zoals hiernaast wordt getoond).

Om het rooster of de schaal te verwijderen, moeten ze vooraan lichtjes opgeheven worden.

De mechanische blokkering (of de plint indien aanwezig) moet steeds naar het achterste deel van de oven gericht zijn.



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

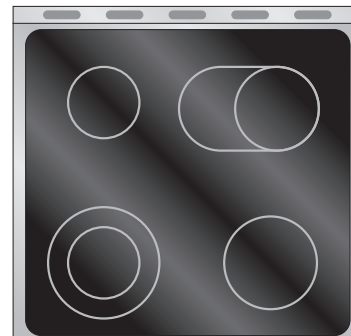


6. GEBRUIK VAN DE KOOKPLAAT

6.1 Algemene waarschuwingen en advies

Het toestel heeft 4 bereidingszones met verschillende diameters en vermogens. Hun positie wordt duidelijk aangegeven door cirkels, en de warmte wordt afgegeven binnen de diameters die op het glaskeramiek zijn aangebracht. De 4 bereidingszones zijn van het type HIGH-LIGHT en worden enkele seconden na de activering ingeschakeld. De intensiteit van de warmte kan geregeld worden met de knoppen op het frontpaneel, van een minimum tot een maximum waarde.

De bereidingszones, die aangeduid worden door twee concentrische cirkels  en door een cirkel + brander visplaat , laten een dubbele verwarming toe, zowel binnen de interne cirkel als in beide cirkels.



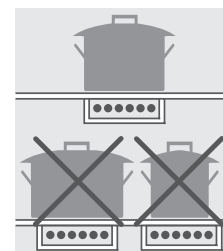
De vier controlelampen die zich tussen de bereidingszones bevinden, lichten op wanneer de temperatuur van één of meerdere verwarmingszones meer dan 60°C bedraagt. Deze controlelampen zullen uitgaan wanneer de temperatuur tot onder ongeveer 60°C gedaald is.



Wanneer de plaat voor de eerste maal gaat gebruikt worden, wordt aanbevolen om de kookplaat voldoende lang aan de maximum temperatuur in te schakelen zodat alle eventuele olieachtige fabricageresten worden verbrand, en zodat de geur niet wordt geabsorbeerd door het voedsel.

Voor een goed rendement en een juist energieverbruik mogen alleen pannen worden gebruikt die geschikt zijn voor gebruik op elektrische bereidingszones:

- De bodem van de pannen moet erg dik en perfect vlak zijn, en moet bovendien rein en droog zijn (zoals ook de kookplaat zelf).
- Gebruik geen gietijzeren pannen of pannen met een ruwe bodem, omdat deze het oppervlak van de kookplaat zouden kunnen krassen.
- De diameter van de bodem van de pannen moet gelijk zijn aan de diameter van de getekende cirkel op de bereidingszones; als deze niet overeenkomen, wordt energie verspild.



*Mors geen suiker of suikerachtige mengsels op de warme kookplaat. Plaats geen materialen of stoffen op de plaat die zouden kunnen smelten (plastic of aluminium). Als dit toch zou gebeuren, moet de plaat onmiddellijk uitgeschakeld worden zodat het oppervlak van de plaat zelf niet wordt beschadigd, en moet het gesmolten materiaal verwijderd worden van de nog lauwe plaat met behulp. **Wanneer de glaskeramische plaat niet onmiddellijk wordt gereinigd, kunnen korsten gevormd worden die niet meer zouden kunnen verwijderd worden eens de plaat is afgekoeld.***



Belangrijk

Let goed op voor kinderen, omdat ze moeilijk de brandende controlelamp voor de restwarmte kunnen zien. De bereidingszones blijven na gebruik zeer warm voor een bepaalde periode, ook al zijn ze uitgeschakeld.

Zorg er voor dat kinderen de kookplaat nooit aanraken.





7. GEBRUIK VAN DE OVEN

7.1 Voordat het toestel gebruikt wordt



Verwijder eventuele etiketten (behalve het plaatje met de technische gegevens) van de schalen, lekbakken of uit de ovenruimte.

Verwijder eventuele beschermende folies van de buiten- en binnenkant van het toestel en van de accessoires, zoals schalen, lekbakken, de pizzaplaat of de bodembedekking.

Voordat het toestel voor de eerste maal gebruikt wordt, moeten alle accessoires uit de ovenruimte genomen worden en moeten ze gereinigd worden zoals wordt aangeduid in het hoofdstuk "9. REINIGING EN ONDERHOUD".

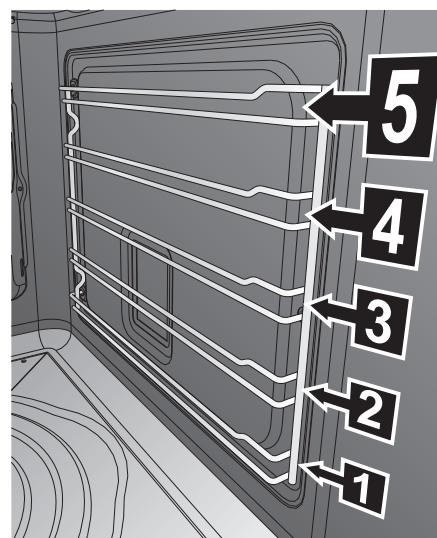


Schakel het lege toestel in op de maximum temperatuur zodat mogelijke productieresten verbrand worden die aan het voedsel een onaangename geur zouden kunnen verlenen.

7.2 Algemene beschrijving

7.2.1 Vlakken

De oven beschikt over **5 vlakken** zodat roosters en ovenschalen op verschillende hoogtes kunnen geplaatst worden. De plaatsbare hoogtes werden genummerd van onder naar boven (raadpleeg de afbeelding).



7.2.2 Lampen van de binnenverlichting

De ovenlamp wordt ingeschakeld wanneer de ovendeur wordt geopend, of wanneer eender welke functie wordt ingesteld met behulp van de keuzeschakelaar voor de functies. Voor de vervanging van de ovenlamp moet de paragraaf "10.1 Vervanging van de lamp (hoofdzakelijke oven)" geraadpleegd worden.



7.3 Algemene waarschuwingen en advies voor het gebruik



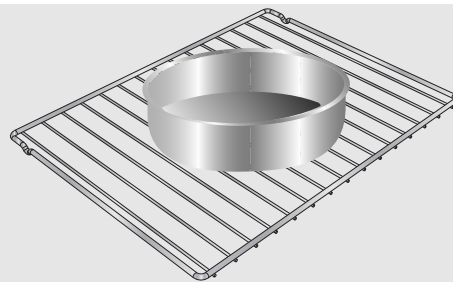
De deur moet gesloten blijven tijdens de bereiding.



Bedek tijdens de bereiding de bodem van de oven niet met aluminiumfolie of dergelijk, en plaats hierop geen pannen of ovenschalen om beschadiging aan het email te vermijden. Bij gebruik van bakpapier moet u er voor zorgen dat de circulatie van de warme lucht in de oven er niet door wordt verhinderd.

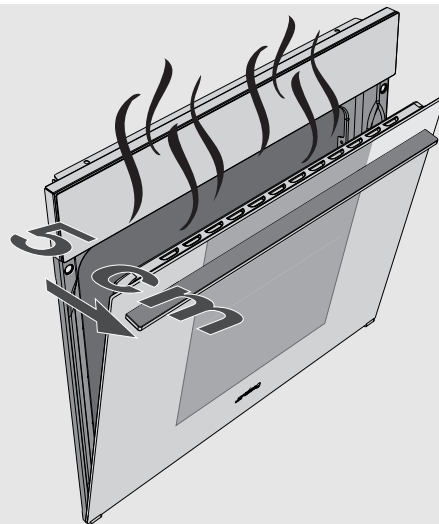


Voor een optimale bereiding wordt aanbevolen om het keukengerei in het midden van het rooster te plaatsen.



Om te voorkomen dat eventuele damp in de oven ongemakken veroorzaakt, opent u de ovendeur het best in twee keer: open de deur eerst een beetje (ong. 5 cm) voor 4-5 seconden, en daarna helemaal. Wanneer gerechten moeten gecontroleerd worden tijdens de bereiding, moet u de ovendeur zo weinig mogelijk openhouden om te vermijden dat de temperatuur in de oven zodanig zakt dat het slagen van de bereiding in gedrang komt.

Er wordt aangeraden om het voedsel na de bereiding niet te lang in de ovenruimte te laten, om excessieve condensvorming op de binnenruit van de oven te voorkomen.



7.3.1 Tangentieel koelsysteem

Dankzij een geforceerde circulatie van verse lucht houdt dit systeem de temperatuur van de deur en de interne delen van de oven laag, zodat een grotere veiligheid en een langere gebruiksduur van het toestel wordt gegarandeerd.

Het tangentiële koelsysteem blijft ook actief na het einde van de bereiding, en blijft werken wanneer de oven uitgeschakeld is zodat alle warmte wordt afgevoerd die opgeslagen werd in de oven. Op deze manier worden de meubels beschermd die zich naast de oven bevinden, en worden ze dus niet verhit.



7.4 Het gebruik van de elektrische grill

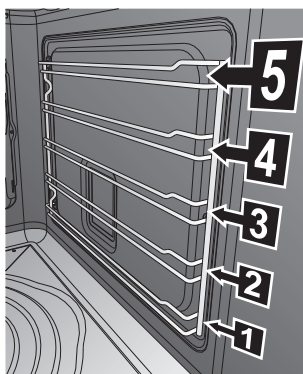
7.4.1 Het gebruik van de grill in fornuizen met elektrische oven

Bij korte bereidingen, voor bijvoorbeeld het goudbruin braden van vlees dat al gaar is, moet de statische grillfunctie  geselecteerd worden en moet de thermostaatknop op de maximum temperatuur geplaatst worden. Met de geventileerde grillfunctie (enkel waar voorzien) kunnen gerechten bereid worden dankzij de geforceerde ventilatie die de warmte in het voedsel doet dringen. Voor dit type van bereidingen moet de geventileerde grillfunctie  geselecteerd worden, en moet de thermostaatknop op de ideale bereidingstemperatuur geplaatst worden (maximum 200°C).

7.4.2 Het gebruik van de grill



Nadat de oven werd ingeschakeld, wat bevestigd wordt door het oplichten van de rode controlelamp, moet de oven 5 minuten voorverwarmd worden vooraleer het voedsel in de oven wordt geplaatst. Het voedsel moet op smaak gebracht worden voordat de bereiding wordt begonnen. Dit geldt eveneens voor olie en gesmolten boter. Om de jus op te vangen, kan de ovenschaal gebruikt worden. Het voedsel dat bereid moet worden, moet op het rooster van de oven geplaatst worden op één van de geleiders waarmee de verschillende oventypes uitgerust zijn, door de volgende aanwijzingen te volgen:



VOEDSEL	ROOSTER OP VLAK
Plat en dun vlees	3
Rollade	2 - 3
Gevogelte	2 - 3

WAARSCHUWINGEN



- Met de grill mag nooit langer dan 60 minuten gewerkt worden.
- Bij de modellen met elektrische oven moet de ovendeur gesloten blijven tijdens bereidingen met de grill.
- Om gevaarlijke oververhittingen te voorkomen tijdens het gebruik van de oven of de grill, moet de glazen bedekking (waar aanwezig) van het toestel steeds omhoog staan.
- Tijdens en na het gebruik van de grill kunnen de bereikbare delen zeer heet worden, en moeten kinderen dus uit de buurt van het toestel gehouden worden.
- Tijdens het gebruik van de oven moet u alle ovenschalen en roosters die niet gebruikt worden uit de oven verwijderen.
- Bedek tijdens de bereiding de bodem van de oven niet met aluminiumfolie of dergelijk, en plaats hierop geen pannen of ovenschalen om beschadiging aan het email te vermijden. Bij het gebruik van ovenpapier moet u er voor zorgen dat de circulatie van de warme lucht in de oven er niet door wordt verhinderd.

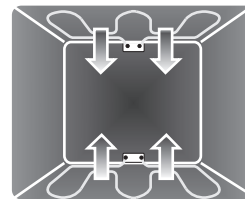


8. BEREIDINGEN MET DE OVEN

STATISCH:



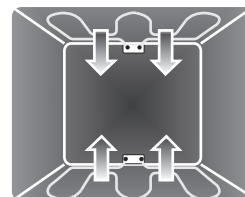
De warmte wordt gelijktijdig bovenaan en onderaan afgegeven, en maakt dit systeem geschikt voor het bereiden van speciale types van voedsel. De traditionele bereiding, die ook statisch of warmtestraling wordt genoemd, is geschikt voor het klaarmaken van één gerecht per keer. Het is ideaal voor alle types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



BODEMVLAK:



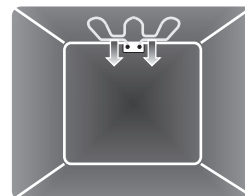
De warmte, die enkel van onderaan komt, vervolledigt de bereiding van voedsel dat een hogere basistemperatuur nodig heeft, zonder gevolgen voor het bruin braden. Ideaal voor gebak of hartige taarten, vlaaien en pizza.



KLEINE GRILL:



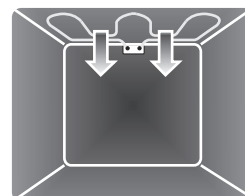
Met deze functie kunnen door middel van de warmte, enkel afkomstig van het centrale element, kleine hoeveelheden vlees en vis gegrild worden om spiezen, toasts en alle bijspijzen van gegrilde groenten te bereiden.



GRILL:



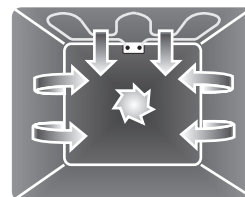
Met de warmte die van de grillweerstand komt, kunnen uitstekende resultaten bereikt worden zoals het roosteren van dun en iets dikker vlees, en in combinatie met het draaispit (waar voorzien) wordt op het einde van de bereiding een uniforme goudbruine kleur verkregen. Ideaal voor worsten, ribbetjes en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



GRILL GEVENTILEERD:



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).



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 dat de geuren of de smaken worden gemengd. Ideaal voor omvangrijk voedsel waarvoor een intense bereiding nodig is. (Voor bereidingen op meerdere niveaus wordt aanbevolen om het 2^{de} en het 4^{de} vlak te gebruiken).



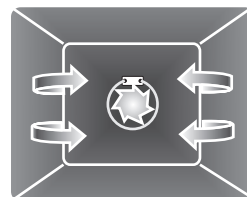


CIRCULATIE:



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 gemengd worden.

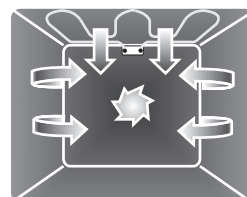
(Voor bereidingen op meerdere niveaus wordt aanbevolen om het 2^{de} en het 4^{de} vlak te gebruiken).



ONTDOOIEN: (enkel op het multifunctioneel model)



Het ontdooien wordt bevorderd door de activering van de daarvoor bestemde ventilator en de weerstand bovenaan, die een uniforme verdeling van de lucht aan lage temperatuur in de oven garanderen.



8.1 Advies en handigheidjes voor de bereiding

8.1.1 Algemeen advies

Er wordt aangeraden om het voedsel in de oven te plaatsen nadat de oven zelf werd opgewarmd.

- Wanneer op meerdere niveaus wordt bereid, wordt aangeraden om een geventileerde functie te gebruiken om een uniforme bereiding op alle vlakken te verkrijgen.
- 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).

8.1.2 Advies voor het bereiden van vleesgerechten

- De bereidingstijden, in het bijzonder voor vleesgerechten, hangen af van de dikte en van de kwaliteit van het voedsel, en van de smaak van de consument.
- Er wordt aangeraden om een thermometer voor vlees te gebruiken tijdens de bereiding van gebrad, of door eenvoudigweg met een lepeltje op het gebrad te duwen; wanneer het stevig is, is het gaar, zoniet moet u nog even wachten.

8.1.3 Advies voor het bereiden van gebak en koekjes

- Gebruik bij voorkeur metalen en donkerkleurige gebakvormen; 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.
- Controleer of het gebak binnenin gaar is: stop na de bereiding een tandenstoker in het hoogste punt van het gebak. 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.

8.1.4 Advies voor het ontdooien en het rijzen

- Er wordt aangeraden om het ingevrozen voedsel in een recipiënt zonder deksel te plaatsen, op het eerste vlak van de oven.
- Het voedsel moet uit de verpakking ontdooid worden.
- Plaats het te ontdooien voedsel op homogene wijze, en niet op elkaar.
- Wanneer u vlees ontdooit, wordt aangeraden om een rooster te gebruiken en om het voedsel op het tweede vlak te plaatsen, en om een ovenschaal op het eerste vlak te plaatsen. 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.



8.1.5 Aanbevelingen voor bereidingen met de grill en de geventileerde grill

- Met de grillfunctie  kan het vlees ook in de koude oven geplaatst worden, maar er wordt aanbevolen om de voorverwarming te gebruiken 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.

8.1.6 Om energie te besparen

Om tijdens het gebruik van het toestel energie te besparen, kan het volgende uitgevoerd worden:

- 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.

8.1.7 Functie ontdooien

Bij de multifunctionele modellen kan elk type van voedsel ontdooid worden door de ontdooifunctie te gebruiken. Om het ontdooien te beginnen, moet de knop van de ovenfuncties op het symbool  gedraaid worden zodat een ventilatiesysteem in werking treedt dat een uniforme verdeling van de omgevingstemperatuur in de oven garandeert.

De duur van het ontdooien hangt af van de hoeveelheid voedsel.

8.2 Tabellen met bereidingen

Gerechten	Gewicht	Functie	Positie van de geleider vanaf onderaan	Temperatuur °C	Tijd (minuten)	
PASTA OF RIJST						
Lasagne	3 kg	Statisch	2 of 3	220 - 230	40 - 50	
Pasta in de oven		Statisch	2 of 3	220 - 230	40	
VLEES						
Kalfsgebraad	1 kg	Circulatie	3	180 - 190	70 - 80	
Varkenslende	1 kg	Circulatie	3	180 - 190	70 - 80	
Schouderkarbonade	1 kg	Turbo	3	180 - 190	90 - 100	
Gebraden konijn	1 kg	Circulatie	3	180 - 190	70 - 80	
Kalkoenbout	1 kg	Turbo	3	180 - 190	110 - 120	
Coppa in de oven	1 kg	Turbo	3	180 - 190	190 - 210	
Gebraden kip	1 kg	Turbo	3	190 - 200	60 - 70	
GEGRILD VLEES					Eerste zijde	Tweede zijde
Varkenskotelet		Geventileerde grill	5	250	7 - 9	5 - 7
Varkensfilet		Grill	4	250	9 - 11	5 - 9
Rundfilet		Grill	4	250	9 - 11	9 - 11
Leverplakjes		Kleine grill	5	250	2 - 3	2 - 3
Worst		Geventileerde grill	4	250	7 - 9	5 - 6
Gehaktballetjes		Grill	4	250	7 - 9	5 - 6
VLEES AAN HET SPIT (indien aanwezig)						
Kip		Grill draaispit	Op de stok	250	60 - 70	



De tijden die aangeduid worden in de volgende tabellen zijn exclusief de voorverwarmingstijden, en ze zijn indicatief.



Aanwijzingen voor de gebruiker

NL-BE

Gerechten	Gewicht	Functie	Positie van de geleider vanaf onderaan	Temperatuur °C	Tijd (minuten)
VIS					
Zalmforel	0.7 kg	Circulatie	3	160 - 170	35 - 40
BROOD en FOCACCIA					
Pizza		Turbo	1	250	6 - 10
Brood		Circulatie	2	190 - 200	25 - 30
Focaccia		Turbo	2	180 - 190	15 - 20
GEBAK					
Donut		Circulatie	3	160	55 - 60
Vlaai		Circulatie	3	160	30 - 35
Vlaai		Statisch	3	170	35 - 40
Zanddeeg		Circulatie	2 of 3	160 - 170	20 - 25
Gevulde tortellini		Turbo	2 of 3	160 - 170	40 - 50
Taart "paradiso"		Statisch	2 of 3	170	40 - 50
Taart "paradiso"		Circulatie	3	160	50 - 60
Soezen		Turbo	3	150 - 160	40 - 50
Biscuit		Circulatie	3	150 - 160	40 - 50
Rijsttaart		Turbo	3	160	40 - 50
Rijsttaart		Statisch	3	170	50 - 60
Brioche		Circulatie	3	160	25 - 30
Brioche (op meerdere vlakken)		Circulatie - Turbo	2 - 4	160 - 170	30 - 35
Kruimeldeegkoekjes (op meerdere vlakken)		Circulatie - Turbo	2 - 4	160 - 170	16 - 20



De tijden die aangeduid worden in de volgende tabellen zijn exclusief de voorverwarmingstijden, en ze zijn indicatief.



8.3 Elektronische programmeereenheid (enkel op sommige modellen)

LIJST MET FUNCTIES



- Toets kookwekker
- Toets einde bereiding
- Toets bereidingsduur
- Toets afname waarde
- Toets toename waarde



Verzekert u ervan dat de klok programmeereenheid het symbool bereidingsduur toont , anders kan de oven niet worden aangeschakeld.

Druk gelijktijdig op de toetsen en om de klok van de programmeereenheid te resetten.

8.3.1 Instelling van het uur



De oven kan niet worden aangeschakeld als de tijd niet is ingesteld.

Bij het eerste gebruik of na een stroomonderbreking zal op het display van het toestel het symbool knipperen. Druk op de toetsen en en gelijktijdig op de toetsen of voor de wijziging van de waarde: zo wordt bij elke druk een toename of afname van één minuut verkregen. Druk één van de toetsen voor het wijzigen van de waarde in tot de juiste tijd verschijnt. Vóór elke instelling van de programmeereenheid moeten de gewenste functie en de temperatuur geactiveerd worden.

8.3.2 Halfautomatische bereiding



Met halfautomatische bereiding wordt de functie bedoeld waarmee u met de bereiding kan beginnen, en deze na een ingestelde tijd kan doen eindigen.

Wanneer op de toets gedrukt wordt, toont het display de cijfers ; blijf er op drukken en druk gelijktijdig op de toetsen of voor het instellen van de bereidingsduur.

Nadat u de toets heeft losgelaten, zal het tellen van de geprogrammeerde bereidingsduur beginnen en verschijnt op het display de juiste tijd samen met de symbolen en **A** (die aanduiden dat een geprogrammeerde bereiding werd ingesteld).

8.3.3 Automatische bereiding

Met deze regeling kan de oven volledig automatisch in- en uitgeschakeld worden.

Wanneer op de toets gedrukt wordt, toont het display de cijfers ; blijf er op drukken en druk gelijktijdig op de toetsen voor de wijziging van de waarde of voor het instellen van de bereidingsduur.

Wanneer op de toets wordt gedrukt, verschijnt op het display de som van het actuele uur en de bereidingsduur: houd hem ingedrukt en gebruik tegelijkertijd de toetsen voor de wijziging van de waarde of om het tijdstip voor het einde van de bereiding in te stellen.

Bij het loslaten van de toets begint het geprogrammeerd aftellen, en zal op het display de juiste tijd verschijnen samen met de symbolen **A** en .



Na de instelling moet op de toets  gedrukt worden om de resterende bereidingstijd weer te geven; om het uur van het einde van de bereiding weer te geven, moet op de toets  gedrukt worden. Het instellen van niet-coherente waarden wordt op logische wijze belet (bijv. een contrast tussen een einde van de bereiding en een langere duur zal niet aanvaard worden door de programmeereenheid).

8.3.4 Einde van de bereiding

Op het einde van de bereiding zal de oven automatisch worden uitgeschakeld, en wordt tegelijkertijd een intermitterend geluidssignaal geproduceerd. Na de uitschakeling van het geluidssignaal zal het display weer de juiste tijd samen met het symbool  tonen, die de terugkeer naar het manuele gebruik van de oven aangeeft.

8.3.5 Kookwekker

De programmeereenheid kan ook gebruikt worden als een eenvoudige kookwekker.

Wanneer de toets  wordt ingedrukt, zal het display de cijfers  tonen; houd de toets  ingedrukt en druk tegelijkertijd op de toetsen voor de wijziging van de waarde  of . Bij het loslaten van de toets begint het tellen, en zal op het display de juiste tijd verschijnen samen met het symbool .



Wanneer u na de instelling de resterende tijd wilt weergeven, moet u op de toets  drukken. Bij het gebruik als kookwekker zal de werking van de oven na het verstrijken van de ingestelde tijd niet worden onderbroken.

8.3.6 Regeling van het volume van het geluidssignaal

U kunt tijdens de werking het volume van het geluidssignaal wijzigen (3 niveaus) door op de toets  te drukken.

8.3.7 Desactivering van het geluidssignaal

Het geluidssignaal wordt na ongeveer zeven minuten automatisch uitgeschakeld. Het is mogelijk om het manueel uit te schakelen door op de toetsen  en  te drukken.

Om het toestel uit te schakelen, moet u vervolgens de knoppen op positie 0 plaatsen.

8.3.8 Het annuleren van de ingestelde gegevens

Nadat een halfautomatische of automatische bereiding werd geprogrammeerd, kunnen deze programmeringen geannuleerd worden door de toets van de net geprogrammeerde functie in te drukken en door tegelijkertijd op de toetsen  of  te drukken, tot  wordt weergegeven. De programmeereenheid zal het programma annuleren en de bereiding beëindigen.

8.3.9 Wijziging van de ingestelde gegevens

De ingestelde gegevens voor de geprogrammeerde bereiding kunnen op elk moment gewijzigd worden, door de functietoets ingedrukt te houden en door gelijktijdig op de toetsen  of  voor het wijzigen van de waarde te drukken.



9. REINIGING EN ONDERHOUD



Gebruik geen stoomstraal om het toestel te reinigen. De stoom zou de elektrische delen kunnen bereiken, en ze beschadigen of kortsluiting kunnen veroorzaken.



AANDACHT: Voor uw veiligheid wordt aanbevolen om beschermende handschoenen te dragen wanneer de reiniging of een buitengewone onderhoudshandeling moet uitgevoerd worden.



Gebruik op de metalen 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.



Er wordt aanbevolen om reinigingsproducten van de constructeur te gebruiken.

9.1 Het reinigen van roestvrij staal

Om het roestvrij staal in goede staat te houden, moet het na elk gebruik gereinigd worden nadat de oven afgekoeld is.

9.2 Dagelijkse gewone reiniging

Gebruik voor het reinigen en bewaren van de roestvrije stalen oppervlakken steeds en uitsluitend specifieke producten, die geen schurende of zure stoffen op chloorbasis bevatten.

Gebruiksaanwijzing: 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 van microfiber.

9.3 Voedselvlekken of -resten



Gebruik absoluut geen stalen sponzen of scherpe krabbers zodat de vlakken niet worden beschadigd. Gebruik normale en niet-schurende producten, en eventueel houten of plastic keukengerei. Spoel zorgvuldig, en droog met een zachte doek of met een doek van microfiber.



Vermijd om etensresten op suikerbasis (bv. jam) te laten opdrogen in de oven. Wanneer ze te lang opdrogen, kan het email in de oven beschadigd worden.

9.4 Reiniging van de glaskeramische plaat



De glaskeramische plaat moet regelmatig gereinigd worden, het liefst na elk gebruik, nadat de controlelampen van de restwarmte uit zijn.

Eventuele lichtgekleurde strepen, veroorzaakt door pannen met een aluminium bodem, kunnen verwijderd worden met een in azijn vochtig gemaakte doek.

Als na gebruik van de kookplaat verbrande resten achterblijven, moeten deze verwijderd worden. Spoel met water en droog goed met een reine doek. Gebruik in geen geval schurende of bijtende middelen (bijv. producten in poedervorm, ovensprays, vlekkenmiddelen en metalen sponsjes).



9.5 Reiniging 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.
- Om de reiniging van de oven te vergemakkelijken, kunt u de ovendeur verwijderen (raadpleeg de paragraaf "10.2 Demontage van de deur").



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



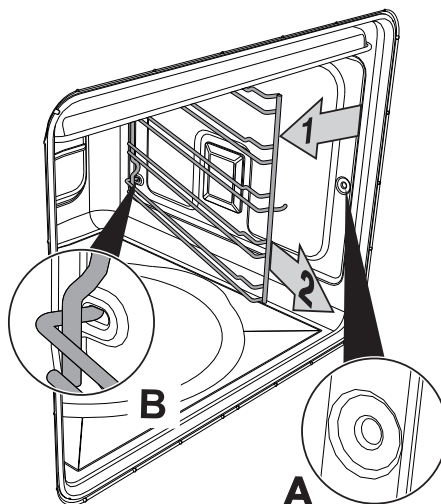
Na deze handeling wordt aangeraden om de vochtige delen goed te drogen.

9.5.1 Verwijdering geleiderframes (indien aanwezig)

Wanneer de geleiderframes en de zelfreinigende panelen worden verwijderd, kunnen de zijdelen makkelijker gereinigd worden. Deze handeling moet uitgevoerd worden wanneer de automatische reinigingscyclus wordt gebruikt (enkel op sommige modellen).

Verwijder de geleiderframes:

- 1 Trek het frame naar de binnenkant van de oven zodat het uit de klemverbinding A komt, en verwijder het uit de zittingen achteraan B.
- 2 Herhaal na de reiniging de net beschreven handelingen om de geleiderframes weer te plaatsen.



9.5.2 Reiniging van de ruiten van de deur

Er wordt aangeraden om deze steeds goed rein te houden. Gebruik absorberend keukenpapier; bij hardnekkig vuil moet u ze reinigen met een vochtige spons en een gewoon reinigingsmiddel.



Gebruik voor het reinigen van de ruiten van de ovendeur geen schurende of bijtende reinigingsmiddelen (bijv. poeders, ontvlekkingsmiddelen en metalen sponsjes). Gebruik voor het reinigen van de ruiten van de ovendeur geen ruwe of schurende materialen of scherpe metalen krabbers die het glas zouden kunnen krassen en versplinteren.

9.5.3 Reiniging van de pakking

Gebruik een niet-schurende spons en lauw water om de pakking schoon te houden. De pakking moet steeds zacht en elastisch zijn (behalve voor de pyrolytische modellen).

Bij de pyrolytische modellen kan de pakking verpletterd worden en mettertijd zijn aanvankelijke vorm verliezen. Knijp langs de volledige omtrek op de pakking om ze weer vorm te geven, zodat ook het vuil van de pakking zelf wordt verwijderd.



9.6 Vapor Clean: geassisteerde reiniging



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 waterstoom, zodat ze makkelijker kunnen verwijderd worden.



Voordat u deze geassisteerde reinigingscyclus start, moet u controleren of geen voedsel of gemorste voedselresten van vorige bereidingen in de oven zijn achtergebleven.



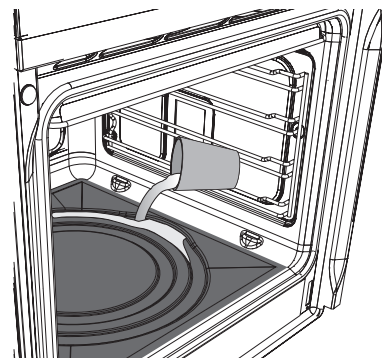
Voer deze reinigingsprocedure enkel uit als de oven koud staat.

9.6.1 Vóór de start van de geassisteerde reinigingscyclus

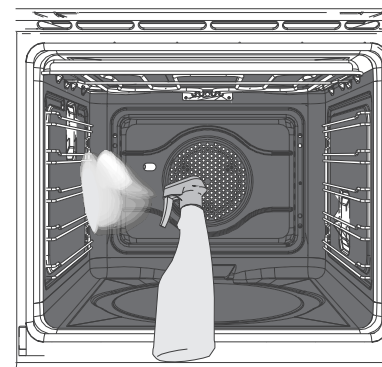
- Verwijder alle accessoires uit de oven.



- Giet ongeveer 40cc water op de bodem van de oven (zoals wordt aangeduid op de afbeelding). Let op dat het water niet uit de insnijding komt.



- Verstuif een oplossing van water en vaatreinigingsmiddel in de oven door middel van een verstuiver. Sproei op de zijwanden, de bovenwand, het bodemvlak en de deflector.
- Sluit de deur na de behandeling, en stel de reinigingscyclus in.



Verstuif niet te veel van de oplossing water/reinigingsmiddel. Er wordt aanbevolen om maximaal 20 maal te sproeien.



9.6.2 Instelling van de geassisteerde reinigingscyclus

Na de voorbereidingen van de geassisteerde reinigingscyclus moet als volgt gehandeld worden:

- draai de knop van de ovenfuncties en de thermostaatknop van de oven op het symbool  van de functie Vapor Clean;
- stel een bereidingsduur van 18 minuten in door middel van de procedure van de **bereidingsduur** die gedetailleerd wordt beschreven in de paragraaf "8.3.2 Halfautomatische bereiding";
- De geassisteerde reinigingscyclus begint ongeveer 6 seconden na de laatste ingreep op de elektronische analoge klok.

Als de geassisteerde reinigingscyclus voltooid is, zal de timer de verwarmingselementen van de oven desactiveren, zal het alarmsignaal afgaan en zullen de cijfers op het scherm gaan knipperen.

9.6.3 Einde van de geassisteerde reinigingscyclus



Het resterende water van de geassisteerde reinigingscyclus mag niet te lang in de oven gelaten worden (bijvoorbeeld de ganse nacht).



Er wordt aanbevolen om handschoenen te dragen tijdens deze handelingen.

Na de reinigingscyclus: open de deur en verwijder het minder hardnekkige vuil met een doek van microfiber; verwijder hardnekkig vuil met een niet-krassende spons met koperdraad.

Er wordt aanbevolen om de deur te verwijderen zodat de nauwe delen makkelijk kunnen bereikt worden, zoals wordt aangeduid in de paragraaf "10.2 Demontage van de deur".

Voor een betere hygiëne en om te vermijden dat het voedsel een onaangename geur verkrijgt, wordt aanbevolen om de oven te drogen door een geventileerde functie ongeveer 10 minuten in te schakelen aan 160°C.



10. BUITENGEWOON ONDERHOUD

Er kunnen regelmatig kleine ingrepen nodig zijn voor het onderhoud of de vervanging van onderdelen die onderhevig zijn aan slijtage, zoals pakkingen, lampjes enz. Hieronder volgen de specifieke aanwijzingen voor elke ingreep van dit type.



Vóór elke handeling waarvoor de delen onder spanning bereikt moeten worden, moet de stroomtoevoer naar het toestel uitgeschakeld worden.



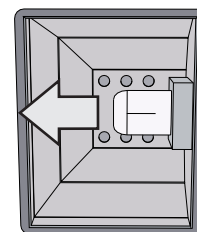
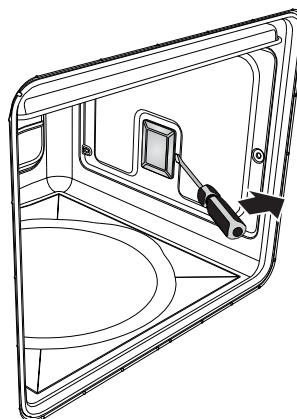
AANDACHT: Voor uw veiligheid wordt aanbevolen om beschermende handschoenen te dragen wanneer de reiniging of een buitengewone onderhoudshandeling moet uitgevoerd worden.

10.1 Vervanging van de lamp (hoofdzakelijke oven)

Als een lamp moet vervangen worden, als gevolg van slijtage of verbranding, moeten de framegeleiders verwijderd worden. Raadpleeg “9.5.1 Verwijdering geleiderframes (indien aanwezig)”.

Verwijder daarna de lampbedekking met behulp van bijvoorbeeld een schroevendraaier.

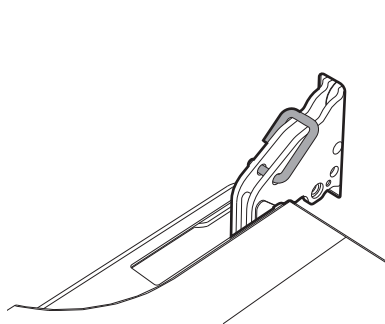
Verwijder de lamp door ze los te draaien (gloeilamp) of door ze uit de zitting te halen (halogeenlampen) volgens de aangeduide zin. Vervang de lamp met een soortgelijke (25W voor gloeilampen of 40W voor halogeenlampen).



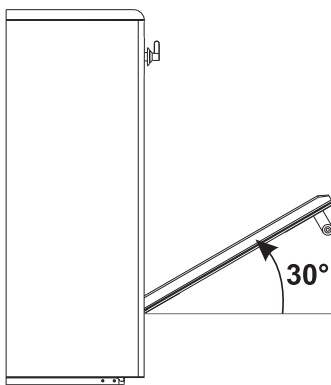
De halogeenlampen mogen niet rechtstreeks met de vingers aangeraakt worden, gebruik dus een isolerende bedekking.



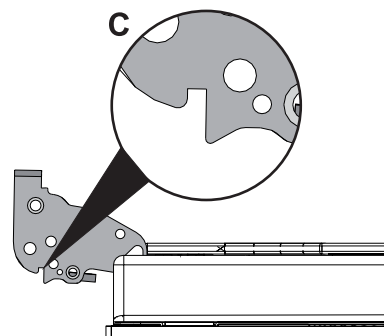
10.2 Demontage van de deur



Open de deur volledig. Plaats een pin in de opening van het scharnier. Herhaal de handeling voor beide scharnieren.



Neem de deur aan beide kanten en met beide handen vast, hef ze op aan een hoek van ongeveer 30°, en verwijder ze.

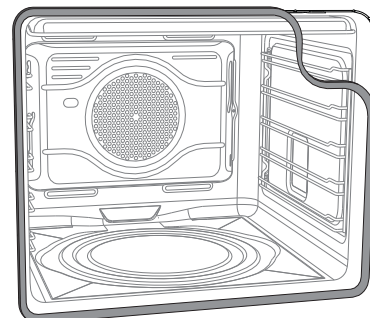


Om de deur weer te monteren, moeten de scharnieren in de daarvoor bestemde openingen in de oven geplaatst worden, zodat de gleuven C helemaal op de openingen steunen. Laat de deur zakken zodat ze geplaatst wordt, en verwijder de pinnetjes uit de openingen in de scharnieren.

10.3 Demontage van de pakking

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 randen van de pakking naar buiten zodat de haken loskomen. De pakking moet vervangen worden wanneer ze niet meer elastisch is en hard wordt.





10.4 Demontage van de interne ruiten

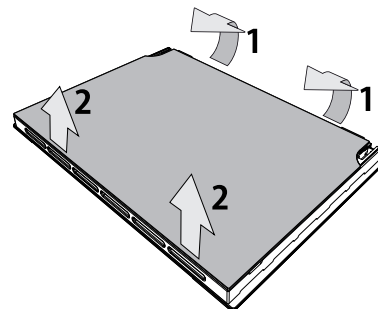
Er wordt aangeraden om deze steeds goed rein te houden. Om de reiniging te vergemakkelijken, kunt u de deur verwijderen (raadpleeg 10.2 Demontage van de deur) en ze op een vaatdoek laten rusten; ofwel opent u de deur en blokkeert u de scharnieren zodat de ruiten kunnen verwijderd worden. De ruiten van de deur kunnen volledig gedemonteerd worden, door de volgende aanwijzingen te volgen.



Aandacht: voordat de ruiten worden verwijderd, moet gecontroleerd worden of minstens één van de scharnieren van de deur in de open positie geblokkeerd werd zoals wordt beschreven in het hoofdstuk "10.2 Demontage van de deur". Deze handeling zou ook nodig kunnen blijken tijdens het verwijderen van de ruiten, wanneer de deur toevallig los zou komen.

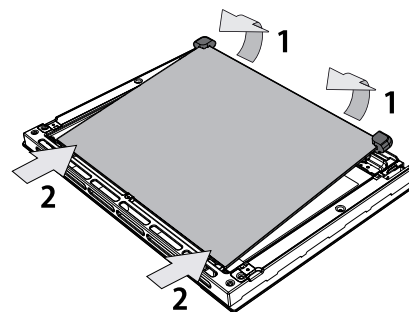
Verwijdering van de interne ruit:

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



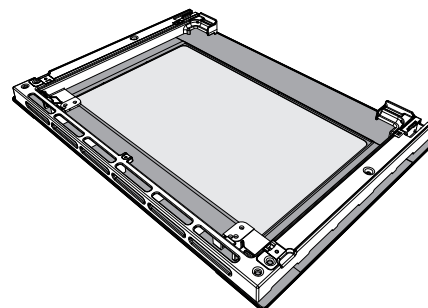
Verwijdering van de tussenruiten:

- Verwijder de tussenruiten door ze op te heffen en de beweging te volgen die wordt aangeduid door de pijlen (1).
- Trek het voorste deel van de ruit (2) naar boven.



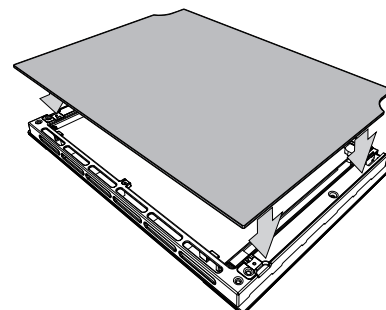
Reiniging:

Nu kunnen de externe ruit en de eerder verwijderde ruiten gereinigd worden. Gebruik absorberend keukenpapier. Bij hardnekkig vuil moet een vochtige spons en een neutraal reinigingsmiddel gebruikt worden.



Het herplaatsen van de ruiten:

- Plaats de ruiten weer door de omgekeerde volgorde van de verwijdering te volgen.
- Plaats de interne ruit door de 4 pinnen die bevestigd zijn op de ruit te centreren en te klemmen in hun zittingen op de ovendeur, door er lichtjes op te drukken.





11. INSTALLATIE

11.1 Montage in meubels



Fineerbewerkingen, kleefstoffen of plastic bekledingen van aangrenzende meubels moeten warmtebestendig zijn (minstens 90°C). Zoniet zouden ze mettertijd kunnen vervormen.

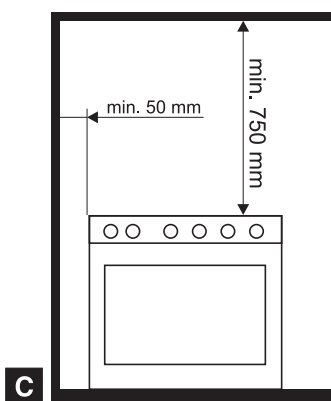
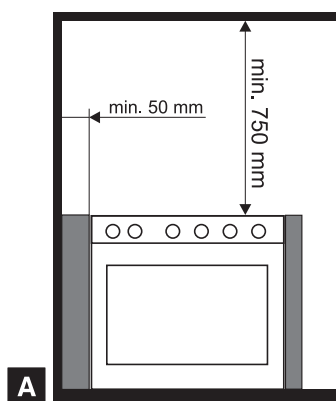


Het toestel moet geïnstalleerd worden door een bevoegde technicus, en volgens de van kracht zijnde normen.

Dit toestel hoort afhankelijk van het installatietype tot klasse 2 - subklasse 1 (Afb. A - Afb. B) of tot klasse 1 (Afb. C).

Het toestel kan geïnstalleerd worden tegen wanden die hoger zijn dan het werkblad, op een minimum afstand van 50 mm van de zijkant van het toestel, zoals wordt aangeduid in de afbeeldingen A en C betreffende de installatieklassen.

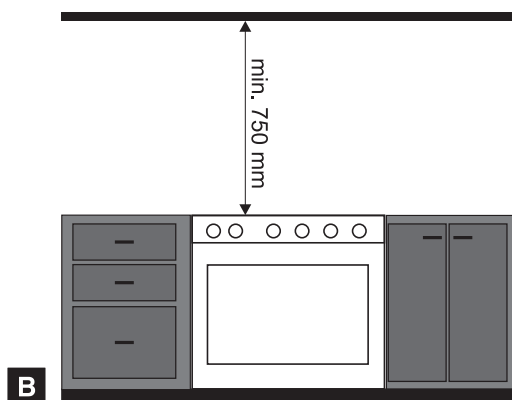
Keukenkasten of afzuigkappen die zich boven het werkblad bevinden, moeten zich op een afstand van minstens 750 mm bevinden. Afzuigkappen moeten op een afstand van minstens 650 mm geïnstalleerd worden.



A Ingebouwd toestel
(Klasse 2 subklasse 1)

B Ingebouwd toestel
(Klasse 2 subklasse 1)

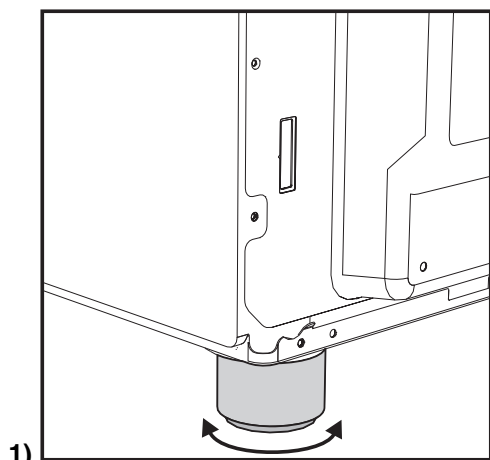
C Toestel vrije installatie
(Klasse 1)



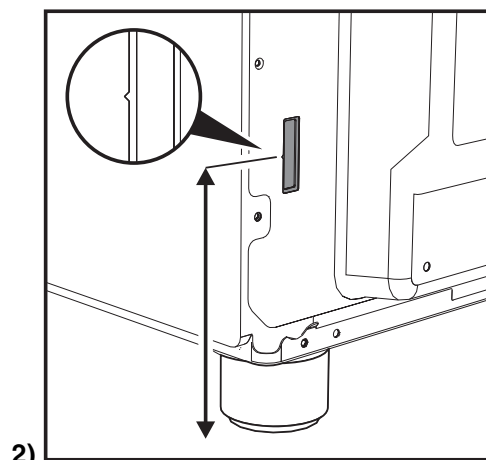


11.2 Bevestigingsbeugels wand (waar aanwezig)

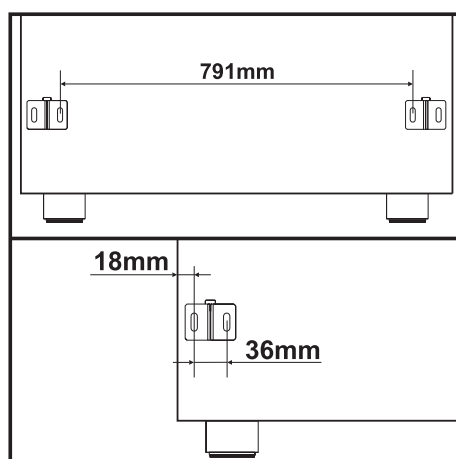
Om de stabiliteit van het toestel te verzekeren, moet het bijgeleverde bevestigingssysteem geïnstalleerd worden. Dit systeem, indien het correct wordt geïnstalleerd, zal beletten dat het toestel kan kantelen.



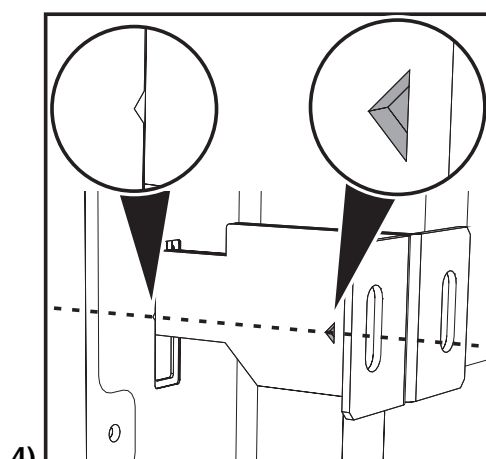
- 1) Voer de nivellering van het toestel uit, op de gewenste hoogte, met behulp van de regelbare voetjes.



- 2) Meet de afstand vanaf de aanduiding van de spleet tot de vloer.



- 3) Teken de eerder gemeten hoogte af op de wand om de gaten te boren voor de bevestiging van de beugels. De afstand tussen de gaten wordt aangeduid op het schema.



- 4) Voordat de beugels helemaal worden bevestigd op de wand moet gecontroleerd worden of de aanduiding op de beugels zich op dezelfde hoogte van de aanduiding achteraan het toestel bevindt. Positioneer het toestel, en let op dat de beugels correct worden geplaatst.



11.3 Elektrische aansluiting



Controleer of het voltage en de dimensionering van de stroomtoevoerlijn overeenstemmen met de kenmerken die worden aangeduid op het plaatje dat is aangebracht op het toestel. Dit plaatje mag nooit verwijderd worden. Een kopie van dit plaatje is voorzien in de handleiding.



De elektrische aansluiting van het toestel moet uitgevoerd worden door een gekwalificeerde technicus.



Vóór elke ingreep moet de stroomtoevoer van het toestel uitgeschakeld worden.



De aarding moet verplicht aangebracht worden volgens de voorziene veiligheidsnormen van de elektrische installatie.



In geval van een aansluiting op het elektriciteitsnet door middel van stopcontact en stekker, moeten beide van hetzelfde type zijn en moeten ze conform de van kracht zijnde normen aangesloten worden op de stroomkabel. Het stopcontact moet bereikbaar blijven na inbouw van het toestel. **TREK NOOIT AAN DE KABEL OM DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT TE VERWIJDEREN.**



In geval van een vervanging: de draad van de aarding moet langer zijn dan de draden die de stroom geleiden, zodat, in geval het stopcontact losgerukt wordt van de stroomkabel, de draad van de aarding de laatste is die loskomt.



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



Als een vaste aansluiting wordt gebruikt, moet op de stroomtoevoerlijn van het toestel een omnipolair onderbrekingsmechanisme worden aangebracht waarvan de afstand tussen de contactpunten minstens 3 mm bedraagt, die op een makkelijk te bereiken plaats nabij het toestel gemonteerd is.



De constructeur kan niet aansprakelijk worden gesteld voor letsels aan personen of materiële schade als gevolg van het niet in acht nemen van bovenstaande voorschriften of door het onklaar maken van ook een afzonderlijk deel van het toestel.

MOGELIJKE TYPES VAN AANSLUITING	TYPE VAN KABEL (indien niet aanwezig)
380 - 415 V 3N~ 	vijfpolig 5 x 1.5 mm² H05V2V2-F
380 - 415 V 2N~ 	vierpolig 4 x 2.5 mm² H05V2V2-F
220 - 240 V 1N~ 	driepolig 3 x 4 mm² H05V2V2-F



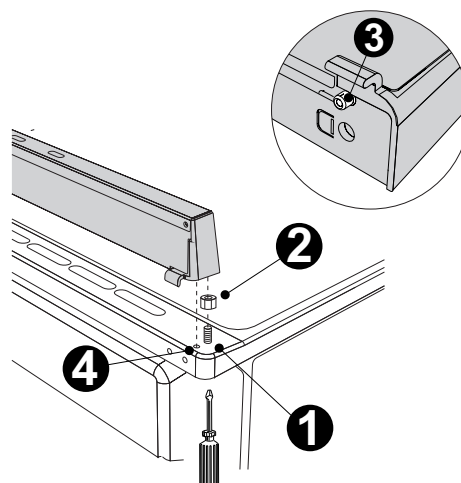
- Gebruik kabels die bestand zijn tegen temperaturen van minstens 90°C, van het type H05V2V2-F.
- De bovenstaande waarden verwijzen naar de diameter van de interne geleider.
- Het aanhaalmoment van de schroeven van de stroomgeleiders van het klemmenbord moet 1,5 - 2 Nm bedragen.
- De bovenstaande stroomkabels hebben afmetingen die rekening houden met de gelijktijdigheidsfactor (conform de norm EN 60335-2-6).



11.4 Plaatsing van de plint

De plint moet steeds correct gepositioneerd en bevestigd worden op het toestel.

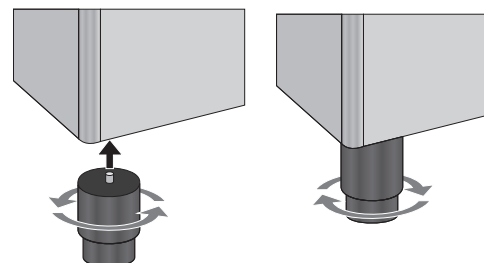
- 1 Draai de 2 moeren (B) achteraan het vlak los.
- 2 Positioneer de plint zodanig boven het vlak dat de pinnen (C) overeenkomen met de openingen (D).
- 3 Bevestig de plint op het vlak door de schroeven (A) vast te draaien.



11.5 Positionering en nivellering van het toestel

Nadat de gas- en/of de elektrische aansluiting is uitgevoerd, moeten die vier bijgeleverde voetjes van het toestel vastgedraaid worden. Plaats eerst de voorste voetjes en daarna de achterste.

Voor een betere stabiliteit moet het toestel absoluut noodzakelijk correct genivelleerd zijn; draai het onderste deel van het voetje vast of los tot het toestel genivelleerd en gestabiliseerd is op de vloer.



Om eventuele schade aan het toestel te vermijden, wordt aanbevolen om eerst de voorste voetjes en daarna de achterste voetjes vast te draaien.