Inhoudsopgave

1	**Waarschuwingen**	**124**
1.1	Algemene veiligheidswaarschuwingen	124
1.2	Aansprakelijkheid van de constructeur	125
1.3	Beoogd gebruik	125
1.4	Verwerking	125
1.5	Identificatieplaatje	126
1.6	Deze gebruiksaanwijzing	126
1.7	Wegwijs in de gebruiksaanwijzing	126
2	**Beschrijving**	**127**
2.1	Algemene beschrijving	127
2.2	Bedieningspaneel	128
2.3	Andere onderdelen	129
2.4	Beschikbare accessoires	130
3	**Gebruik**	**132**
3.1	Waarschuwingen	132
3.2	Eerste gebruik	132
3.3	Gebruik van de accessoires	133
3.4	Het gebruik van de oven	134
3.5	Advies voor bereidingen	136
4	**Reiniging en onderhoud**	**139**
4.1	Waarschuwingen	139
4.2	Reiniging van de oppervlakken	139
4.3	Dagelijkse gewone reiniging	139
4.4	Voedselvlekken of -resten	139
4.5	Demontage van de deur	139
4.6	Reiniging van de ruiten van de deur	140
4.7	Demontage van de interne ruiten	140
4.8	De reiniging van de binnenkant van de oven	141
4.9	Vapor Clean: geassisteerde reiniging van de oven	144
4.10	Buitengewoon onderhoud	146
5	**Installatie**	**148**
5.1	Elektrische aansluiting	148
5.2	Vervanging van de kabel	148
5.3	Plaatsing	149

NL

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.
- Reinig het toestel niet met een stoomreiniger.
- 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 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 kookwekkers of systemen voor afstandsbediening.

1.4 Verwerking

Het toestel moet gescheiden 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 het toestel dus aan het einde van het gebruik toekennen aan geschikte centra voor de gescheiden inzameling van elektrisch en elektronisch afval, of het overhandigen aan de verkoper wanneer een nieuw gelijkaardig toestel wordt gekocht.

Het toestel zit verpakt in milieuvriendelijke en recyclebaar 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 markering. 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 levensduur intact en op een gemakkelijk 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

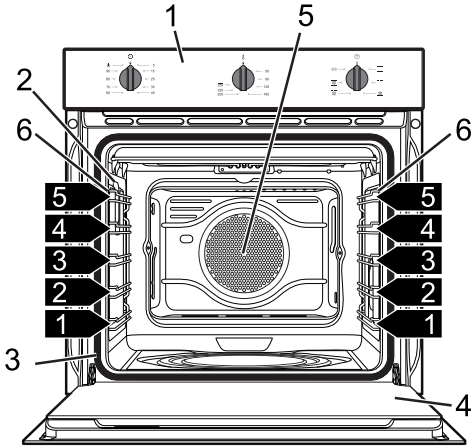
Suggestie

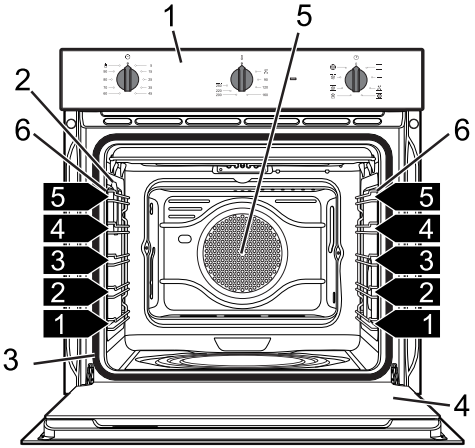
1. Volgorde van de gebruiksaanwijzingen.

- Enkele gebruiksaanwijzing.

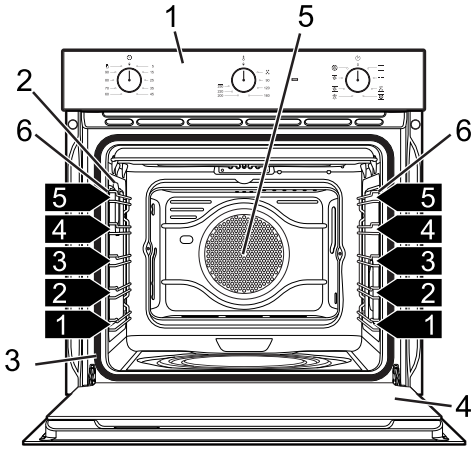
2 Beschrijving

2.1 Algemene beschrijving

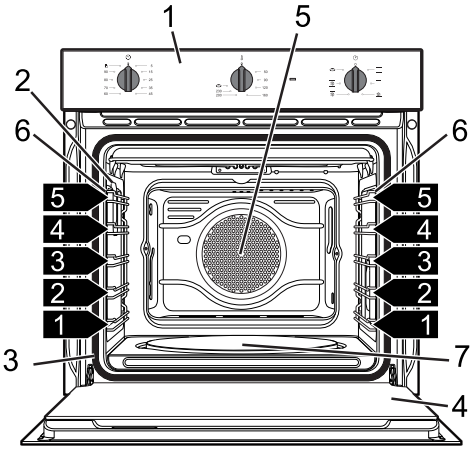




Multifunctionele modellen



Multifunctionele modellen



Modellen met pizzaplaat

1 Bedieningspaneel

2 Lamp

3 Pakking

4 Deur

5 Ventilator

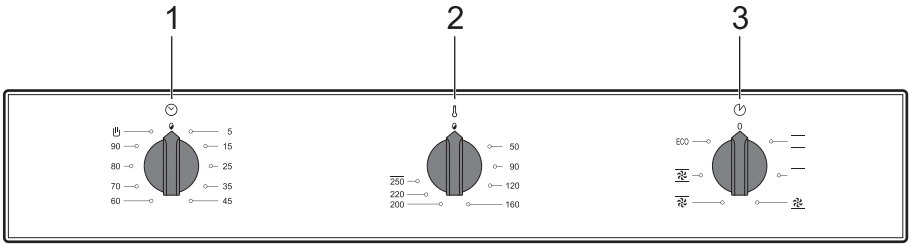
6 Frame voor roosters/ovenschalen

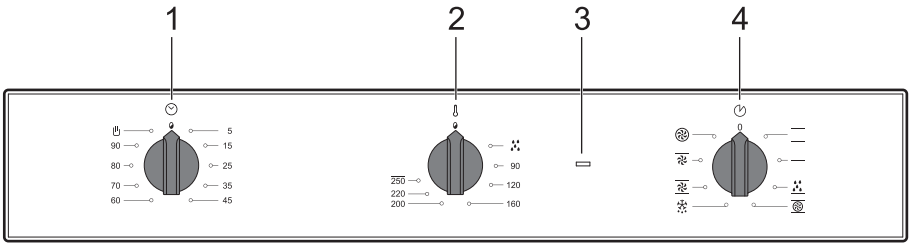
7 Pizzaplaat

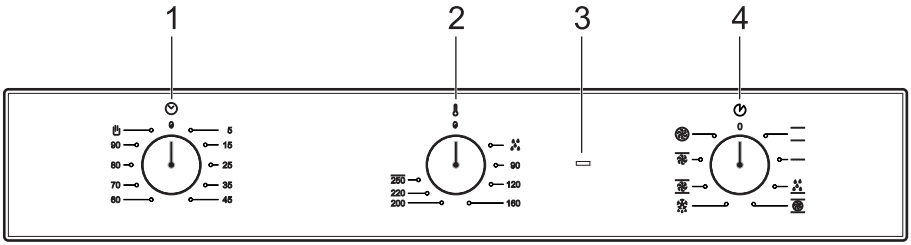
1,2,3... Niveau van het frame

NL

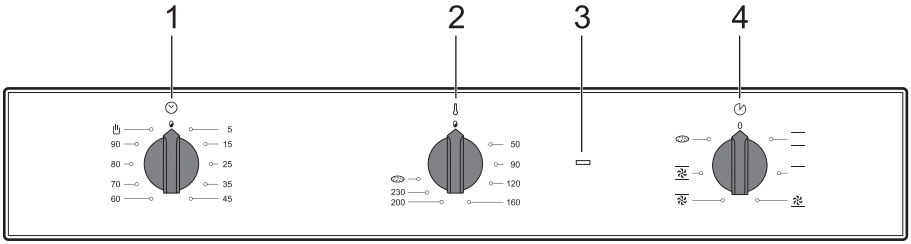
2.2 Bedieningspaneel







Multifunctionele modellen



Modellen met pizzaplaat

1 Timerknop

Met deze knop kan de timer worden gebruikt of een handmatige bereiding worden ingesteld.

2 Temperatuurknop

Met deze knop kan de temperatuur van de bereiding geselecteerd worden.

Draai de knop in wijzerzin op de gewenste waarde tussen het minimum en het maximum.

3 Controlelamp thermostaat

Licht op om te melden dat de oven zich in de verwarmingsfase bevindt. Wordt uitgeschakeld als de temperatuur is bereikt. Een regelmatige in- en uitschakeling geeft aan dat de ingestelde temperatuur in de oven constant wordt gehouden.

4 Functieknop

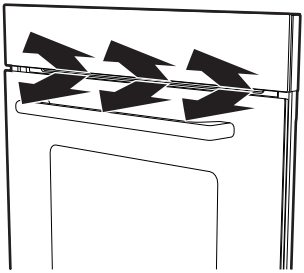
De verschillende functies van de oven zijn geschikt voor verschillende bereidingswijzen. Nadat u de gewenste functie heeft geselecteerd, moet u de kooktemperatuur instellen met de temperatuurknop.

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).

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.

Interne verlichting

De interne verlichting van het apparaat wordt ingeschakeld:

- als de deur wordt geopend (uitsluitend bepaalde modellen);
- als een willekeurige functie wordt gekozen, met uitzondering van de functie ECO (waar voorzien).

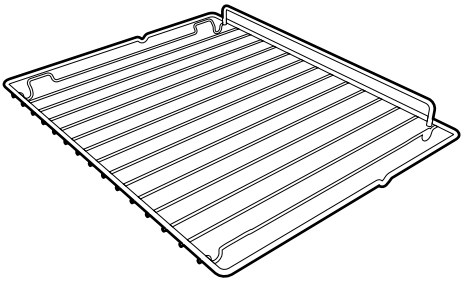
Alleen bij sommige modellen is het niet mogelijk de binnenverlichting uit te schakelen als de deur is geopend.

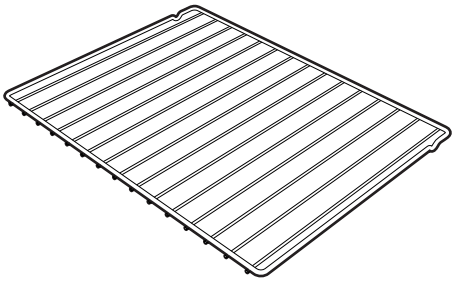
NL

2.4 Beschikbare accessoires

Op sommige modellen zijn niet alle accessoires aanwezig.

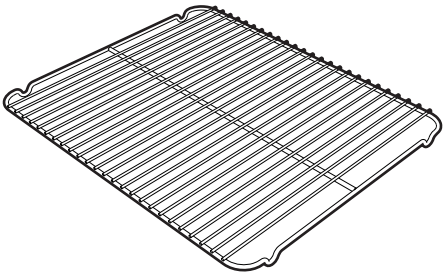
Rooster





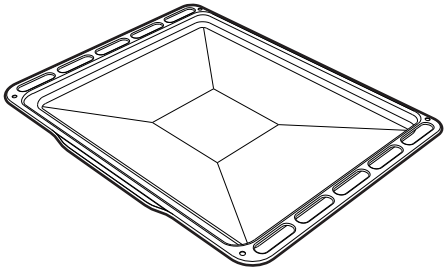
Nuttig voor het plaatsen van recipiënten met voedsel in bereiding.

Rooster voor ovenschaal



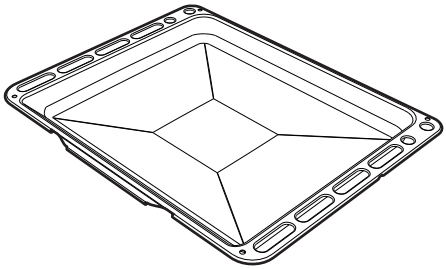
Om op een ovenschaal te zetten, voor het bereiden van voedsel dat kan lekken.

Ovenschaal



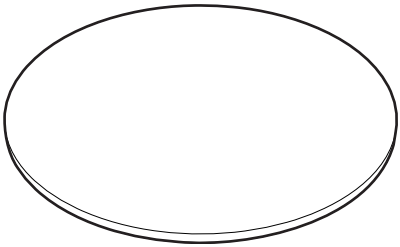
Nuttig voor het opvangen van vet dat afkomstig is van het voedsel op het rooster erboven.

Diepe ovenschaal



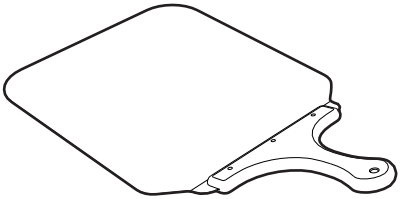
Nuttig om vet op te vangen afkomstig van voedsel op het bovenstaande rooster, of om taarten, pizza's en gebak te bakken.

Pizzaplaat



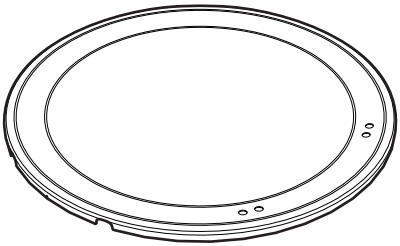
Speciaal ontworpen voor het bakken van pizza en dergelijke.

Pizzapalet



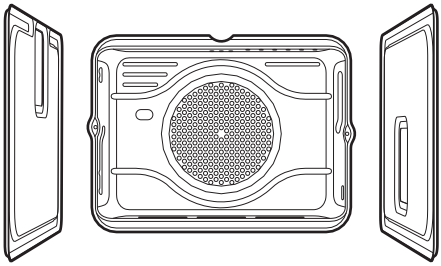
Handig om de pizza op de daarvoor bestemde plaat in de oven te plaatsen.

Deksel pizzaplaat



In plaats van de pizzaplaat aanbrengen op de bodem van de oven als de pizzaplaat niet wordt gebruikt.

Zelfreinigende panelen



Deze panelen absorberen kleine vetresten.

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

De originele bijgeleverde of optionele accessoires kunnen worden aangevraagd bij erkende servicecentra. 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 ovenruimte tijdens gebruik.

Incorrect gebruik
Beschadiging van geëmailleerde oppervlakken

- Bedek de bodem van de ovenruimte 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 ovenruimte.
- Giet geen water rechtstreeks op hete ovenschalen.

3.2 Eerste gebruik

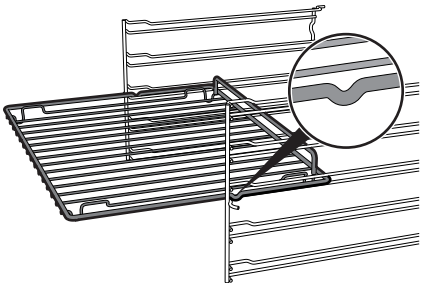
1. Verwijder eventueel aanwezige beschermende folie aan de binnen- en buitenzijde van het toestel en de accessoires.
2. Verwijder eventuele etiketten (behalve het plaatje met de technische gegevens) van de accessoires of uit de ovenruimte.
3. Verwijder en was alle accessoires van het toestel (zie 4 Reiniging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

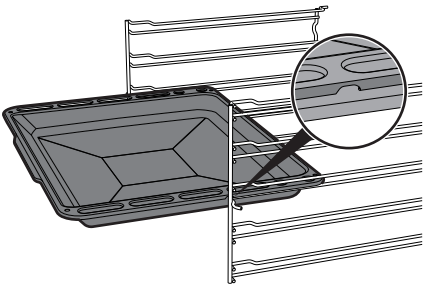
3.3 Gebruik van de accessoires

Roosters en ovenschalen

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

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



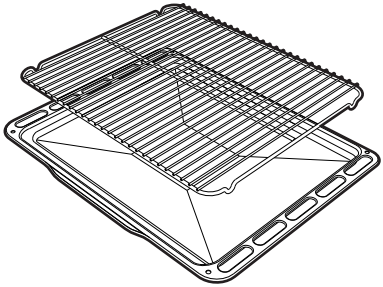


Plaats de roosters en de schalen helemaal in de oven, tot ze vast komen te zitten.

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

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.



Deksel en pizzaplaat (enkel op sommige modellen)

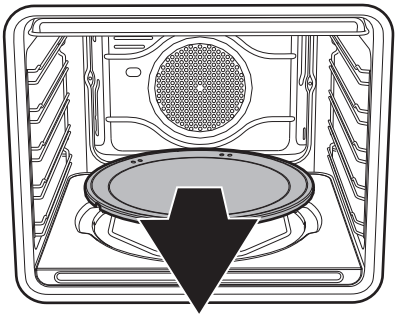
Incorrect gebruik

Beschadiging van de oppervlakken

- Gebruik de pizzaplaat niet op een andere manier dan wordt beschreven, en gebruik ze bijvoorbeeld niet op een gasvuur of op een glaskeramische kookplaat of in ovens die niet voorzien zijn voor dit accessoire.
- Wanneer u de pizza op smaak wil brengen met olie, wordt aangeraden om dit te doen nadat de pizza uit de oven gehaald werd, omdat eventuele vlekken het esthetisch uitzicht en de functionaliteit van de pizzaplaat kunnen schaden.
- Als de pizzaplaat niet gebruikt wordt, moet de bodem bedekt worden met de bijgeleverde en daarvoor bestemde bedekking.

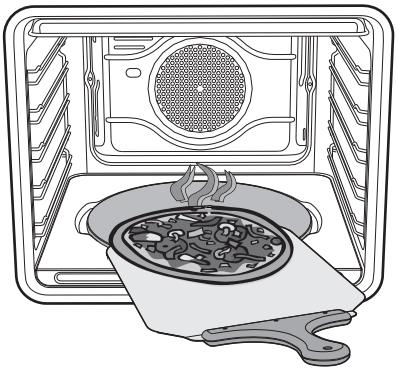
Wanneer de oven koud staat, moet het deksel van de bodem verwijderd worden en moet de pizzaplaat geplaatst worden. Let op dat de plaat correct in de voorziene zitting wordt geplaatst.

Voor de bereiding moet de daarvoor bestemde pizza functie gebruikt worden.



Pizzapalet (enkel op sommige modellen)

Neem de pizzapalet steeds vast met de houten handgreep om het voedsel uit de oven te nemen of in de oven te plaatsen. Er wordt aanbevolen om op het stalen oppervlak een laagje meel aan te brengen, zodat verse producten, die vochtig zijn, niet aan het staal kunnen blijven plakken.



3.4 Het gebruik van de oven

Inschakelen van de oven

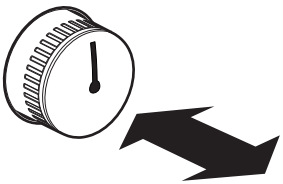
Om de oven in te schakelen:

1. Selecteer de gewenste bereidingsfunctie met de functieknop.
2. Selecteer de gewenste temperatuur met de temperatuurknop.
3. Selecteer een geprogrammeerde bereidingsduur of een handmatige bereidingsduur met de timerknop. Draai in wijzerzin op het geluidssignaal te laden. De getallen komen overeen met minuten. De regeling gebeurt progressief, en u kan ook posities tussen de cijfers gebruiken. Het geluidssignaal van het einde van de bereiding onderbreekt de werking van de oven. Draai in tegenwijzerzin op het symbool voor een handmatige bereidingsduur.

Intrekbare knoppen (enkel op sommige modellen)

Om toegang te krijgen tot de bedieningsknoppen moet u er op drukken zodat ze naar voor komen.

Tijdens de normale werking van het toestel kunnen de knoppen helemaal worden ingedrukt, zodat ze weer teruggetrokken zijn.



Lijst van de functies

ECO

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 het grill element 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.

Geventileerde onderwarmte

Met de combinatie van de ventilator en enkel de onderste weerstand zal de bereiding sneller klaar zijn. Dit systeem wordt aanbevolen voor het steriliseren of voor het voltooien van voedsel dat reeds goed oppervlakkig gaar is, maar nog niet binnenin, en waarvoor dus een gematigde bovenwarmte nodig is. Ideaal voor elk type van voedsel.

Bij de pyrolytische modellen worden de speciale functies van het ontdooien en het rijzen verenigd in deze functie.

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).

Statisch+ventilator

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).

Onderwarmte

De warmte, die enkel van onderaan komt, eindigt 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.

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.

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.

Ontdooien

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

Pizza

De werking van de ventilator, gecombineerd met de grill en de onderste weerstand, verzekert ook voor ingewikkelde recepten homogene bereidingen. Ideaal voor pizza's, en ook voor koekjes en taarten.

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 kooktijden 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 kooktijden 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.
- Voor een optimale bereiding in de grillfunctie raden we u aan om de temperatuurknop op de hoogste waarde, op het symbool / te draaien.

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 tijdsduur 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 10ºC lager worden ingesteld, en moet eventueel een langere kooktijd 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 niveau 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 kooktijd 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.
- (Waar aanwezig) Indien de pizzaplaat niet wordt gebruikt, moet de bedekking in de daarvoor bestemde zitting geplaatst worden.

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	250	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	250	15	5
Varkensribbetjes	1,5	Geventileerde grill	4	250	10	10
Varkensspek	0,7	Grill	5	250	7	8
Varkensfilet	1,5	Geventileerde grill	4	250	10	5
Rundfilet	1	Grill	5	250	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	250	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	
Rijsttaart	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

- Reinig het toestel niet met een stoomreiniger.
- Gebruik op de stalen delen of de delen waarvan het oppervlak met metalen afwerkingen werd behandeld (bijv. elektrolytische oxidatie, 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 af, en droog met een zachte doek of met een microfiber doek.

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.

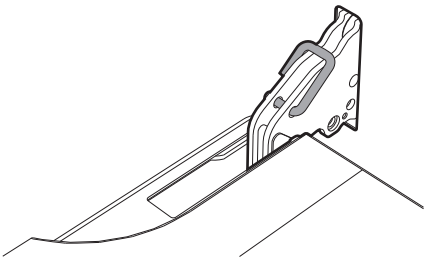
Vermijd om etensresten op basis van suiker (bijv. marmelade) te laten drogen, dit kan het email binnenin aantasten.

4.5 Demontage van de deur

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

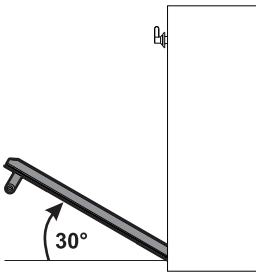
Voor een correcte demontage moet als volgt gehandeld worden:

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

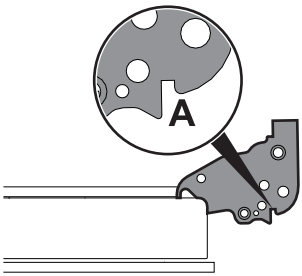


NL

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.



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

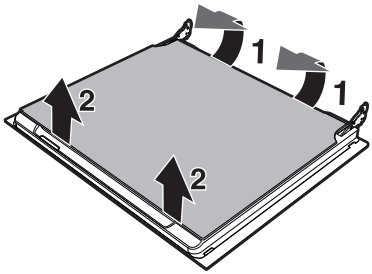
Er wordt aangeraden om deze steeds schoon te houden. Gebruik absorberend keukenpapier. Bij hardnekkig vuil moet u schoonmaken met een vochtige spons en een gewoon reinigingsmiddel.

Er wordt aanbevolen om reinigingsproducten van de constructeur te gebruiken.

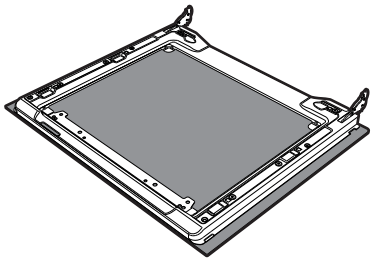
4.7 Demontage van de interne ruiten

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

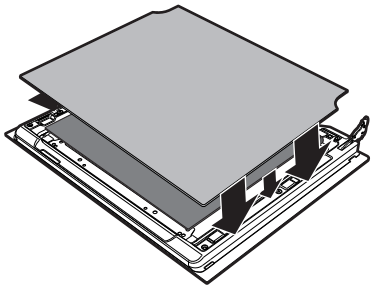
1. Verwijder de interne ruit door ze achteraan naar boven te trekken, en volg de beweging die wordt aangeduid door de pijlen (**1**).
2. Trek de ruit naar boven aan de voorzijde (**2**). Op deze manier komen de 4 pinnen, die op de ruit bevestigd zijn, los uit hun zitting op de ovendeur.



3. 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.

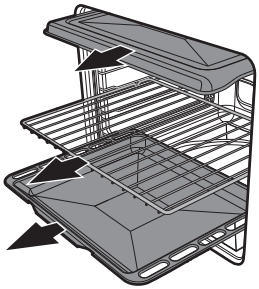


4. Plaats de ruiten weer door de omgekeerde volgorde van de verwijdering te volgen.
5. Plaats de interne ruit. Centreer en klem de 4 pinnen in de zittingen op de deur, door er lichtjes op te drukken.



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.

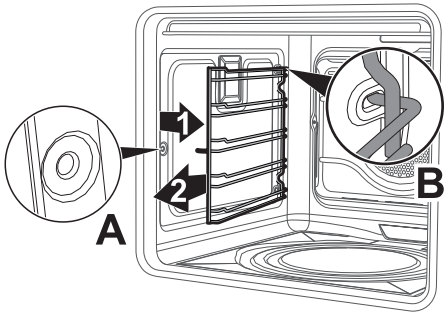
NL

Verwijdering van de geleiderframes voor de roosters/ovenschalen

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.

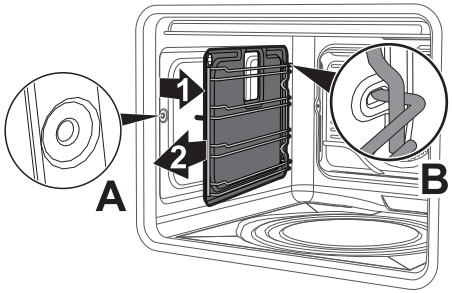


De zelfreinigende panelen en het frame voor roosters/ovenschalen

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.



Regeneratie van de zelfreinigende panelen (katalysecyclus)

De regeneratiecyclus van de panelen is een reinigingsmethode om vette en niet-suikerachtige resten te verwijderen.

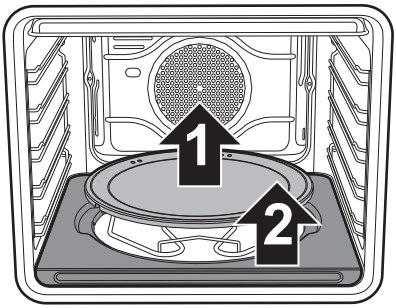
1. Reinig eerst de bodem en de bovenste bescherming met een doek van microfiber, water en een neutraal vaatwasmiddel. Goed spoelen.
2. Stel een regeneratiecyclus in door de geventileerde functie aan de maximum temperatuur te selecteren, en dit voor een uur.
3. Als de panelen erg vuil zijn, moeten ze na de regeneratiecyclus gedemonteerd worden en gereinigd worden met neutraal reinigingsmiddel. Spoel en droog ze zorgvuldig.

Monteer de panelen weer, en stel de geventileerde functie een uur lang in aan 180°C zodat de panelen goed gedroogd worden.

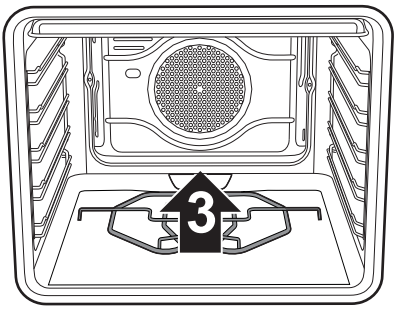
Er wordt aanbevolen om de regeneratiecyclus van de zelfreinigende panelen elke 15 dagen uit te voeren.

Enkel op pizzamodellen:

Verwijder opeenvolgend het deksel van de pizzaplaat (**1**) en de bodem (**2**) waarop het is geplaatst. De basis moet enkele millimeters worden opgetild, en daarna naar buiten getrokken worden.



Til de onderste weerstand enkele centimeters op (**3**) en maak de ovenbodem schoon.



Om de basis waarop de pizzaplaat rust weer terug te plaatsen, moet u hem volledig tegen het achterpaneel van de oven duwen en laten zakken tot het plaatje van de weerstand in de basis komt vast te zitten.

NL

Reiniging van de pizzaplaat

De pizzaplaat moet afzonderlijk en op de volgende manier gewassen worden:

De steen moet na elk gebruik gereinigd worden. Verwarm hem niet als resten aanwezig zijn. Giet voor de reiniging 50 cc azijn op de plaat, laat 10 minuten inwerken, en verwijder de resten door te wrijven met een schuursponsje. Spoel met water en laat opdrogen.

- Vóór de reiniging moet het verbrande vuil op de steen verwijderd worden met een metalen spatel of met een krabber voor het reinigen van glaskeramische kookplaten.
- Voor een optimale reiniging moet de steen nog lauw zijn, of anders moet u hem met warm water wassen.
- Gebruik metalen sponsjes of scotch-brite die niet schuren, die doordrenkt werden met citroen of azijn.
- Gebruik geen reinigingsmiddelen.
- Niet wassen in de vaatwasser.
- Laat de steen niet weken.
- Een vochtige steen mag niet eerder dan 8 uur na het reinigen worden gebruikt.
- Mettertijd kunnen er haarscheurtjes verschijnen op het oppervlak van de steen. Dit is niets anders dan de normale uitzetting die het glazuur, waarmee de steen is behandeld, bij hoge temperaturen ondergaat.

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

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

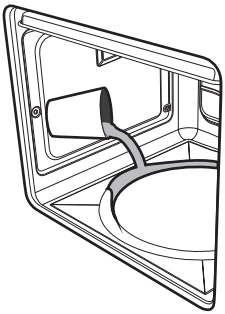
Beschadiging van de oppervlakken

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

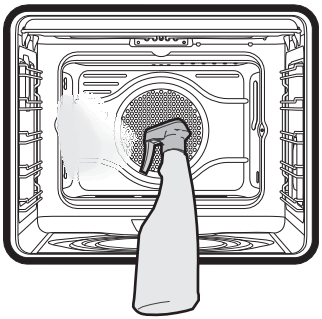
Voorbereiding

Voordat de Vapor Clean wordt gestart:

- Verwijder alle accessoires uit de oven. De bovenbescherming kan in de oven gelaten worden.
- De zelfreinigende panelen demonteren op modellen die hiermee zijn uitgerust
- 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 (uitsluitend op modellen zonder katalytische panelen).



- 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 symbool .
2. Stel een bereidingsduur van 18 minuten in met behulp van de timerknop.
3. Op het einde van de Vapor Clean-cyclus zal de timer de verwarmingselementen van de oven uitschakelen, en zal het geluidssignaal afgaan.

Einde van de reinigingscyclus Vapor Clean

4. Open de deur en verwijder het minst hardnekkige vuil met een doek van microfiber.
5. Gebruik een sponsje met messingdraden voor het hardnekkige vuil.
6. Voor vetresten kunt u een specifiek ovenreinigingsproduct gebruiken.
7. Verwijder het resterende water uit de oven.

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.

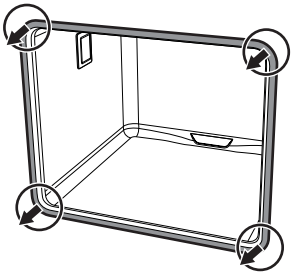
Het is aanbevolen om de deur te verwijderen om moeilijk bereikbare delen makkelijker schoon te maken.

4.10 Buitengewoon onderhoud

De pakking demonteren en monteren

De pakking demonteren:

- Haak de haken in de 4 hoeken los en trek de pakking naar buiten.



De pakking monteren:

- Haak de 4 haken in de hoeken vast.

Advies voor het onderhoud van de pakking

De pakking met elastisch en zacht zijn.

- Gebruik een niet-schurende spons en lauwwarm water om de pakking schoon te houden.

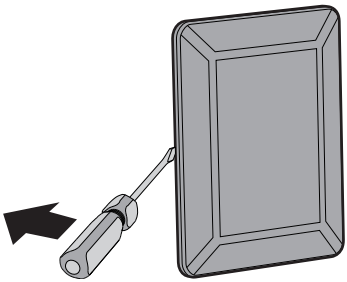
Vervanging van de lamp voor de binnenverlichting

Delen onder elektrische stroom
Gevaar voor elektrische schok

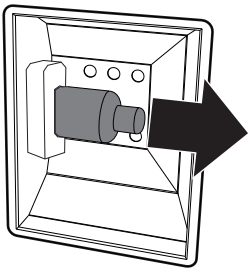
- Schakel de stroomtoevoer naar het apparaat uit.

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

Zorg ervoor dat het email op de wanden van de ovenruimte geen krassen oplopen.

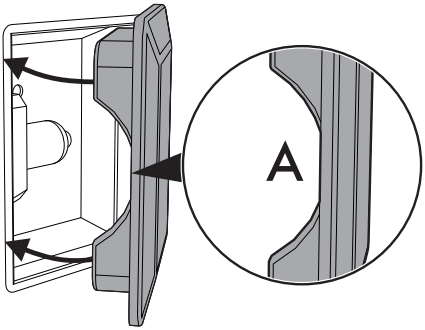


4. Draai de lamp los en verwijder ze.



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

5. Vervang de lamp met een soortgelijke (40W).
6. Hermonteer het deksel. Keer de geprofileerde binnenkant van het glas (**A**) naar de deur.



7. Druk goed op de bedekking zodat ze perfect aan de fitting hecht.

NL

5 Installatie

5.1 Elektrische aansluiting

Elektrische spanning
Gevaar voor elektrische schok

- Laat het apparaat 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.

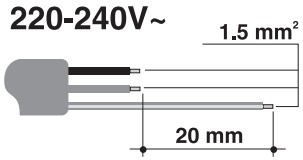
Het identificatieplaatje bevat de technische gegevens, het serienummer en de merknaam van het apparaat.

Dit plaatje mag nooit verwijderd worden.

Het apparaat functioneert op 220-240 V~.

Gebruik een driepolige kabel (3 x 1,5 mm^2, 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 schakelaar dient op een eenvoudig te bereiken plaats en in de nabijheid van het apparaat te zijn aangebracht.

Aansluiting met stekker en stopcontact

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

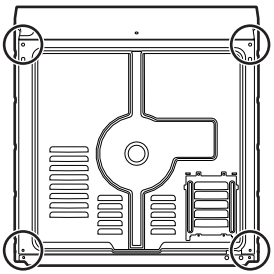
Gebruik geen verloopstekkers, adapters of aftakkingen, omdat ze oververhitting of brand zouden kunnen veroorzaken.

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 of eventuele kookplaat) een optimaal traject hebben, zodat eender welk contact met het apparaat wordt vermeden.

5.3 Plaatsing

Zwaar apparaat
Pletgevaar

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

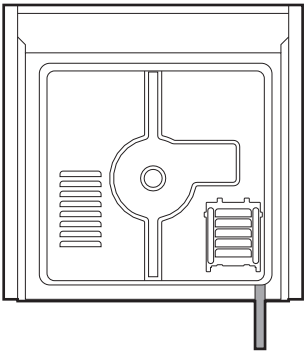
Druk op de open deur
Gevaar voor beschadiging van het apparaat

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

Warmteontwikkeling tijdens werking van het apparaat
Brandgevaar

- Controleer of het materiaal van het meubel brandbestendig is.
- Controleer of het meubel voorzien is van de vereiste openingen.
- Installeer het apparaat niet in een afgesloten nis of in een keukenkastje.

Positie van de voedingskabel

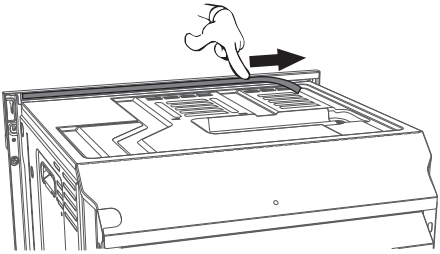


(achteraanzicht)

NL

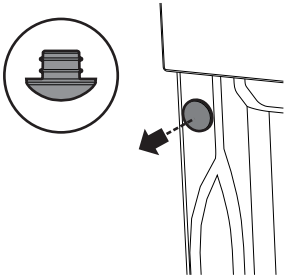
Pakking frontpaneel

Plak de meegeleverde pakking op de achterkant van het frontpaneel om de eventuele infiltratie van water of andere vloeistoffen te voorkomen.

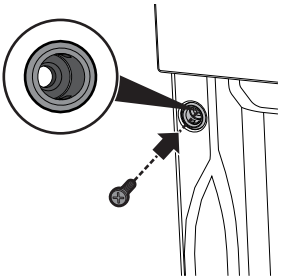


Draagpotten

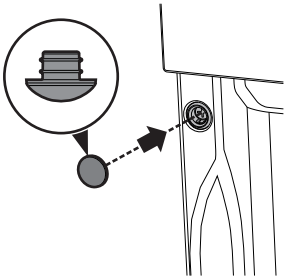
1. Verwijder de doppen van draagpotten aan de voorzijde van het apparaat.



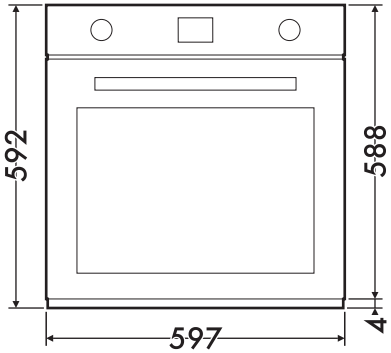
2. Plaats het apparaat in het meubel.
3. Bevestig het apparaat aan het meubel met de schroeven.

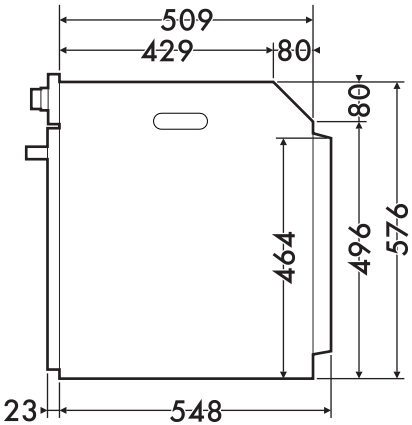


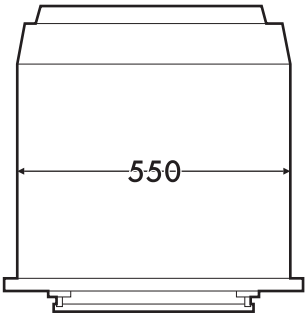
4. Bedek de draagpotten met de voorheen verwijderde doppen.

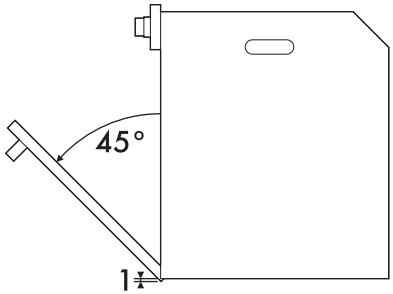


Afmetingen van het apparaat (mm)

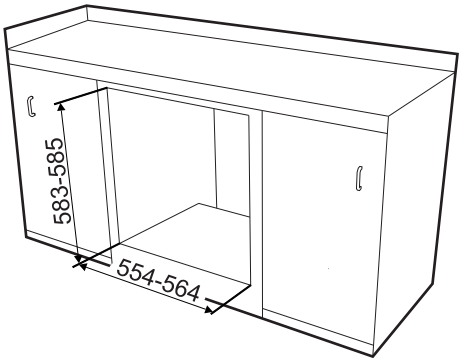


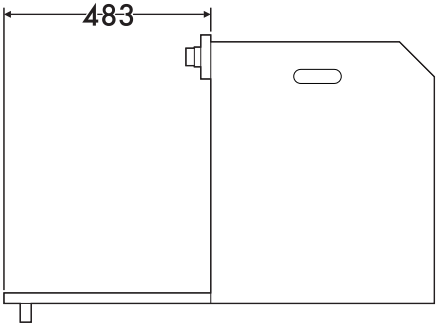


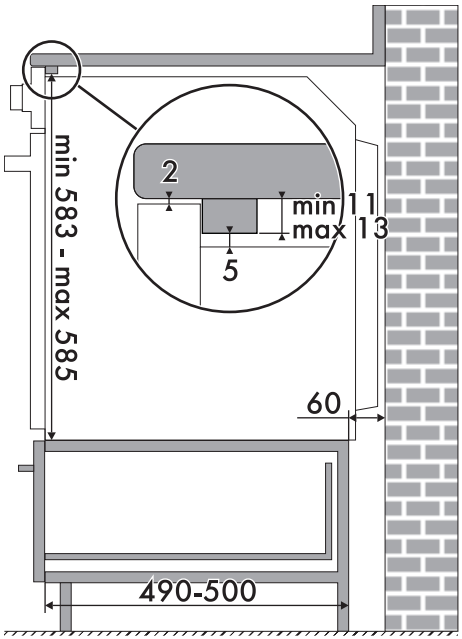




Plaatsing onder een werkblad (mm)



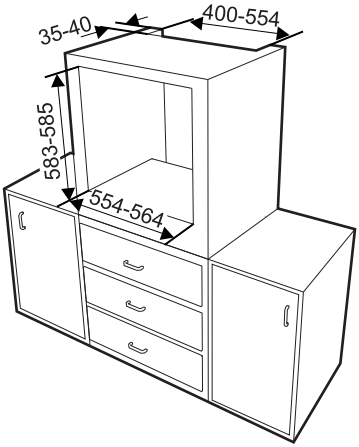
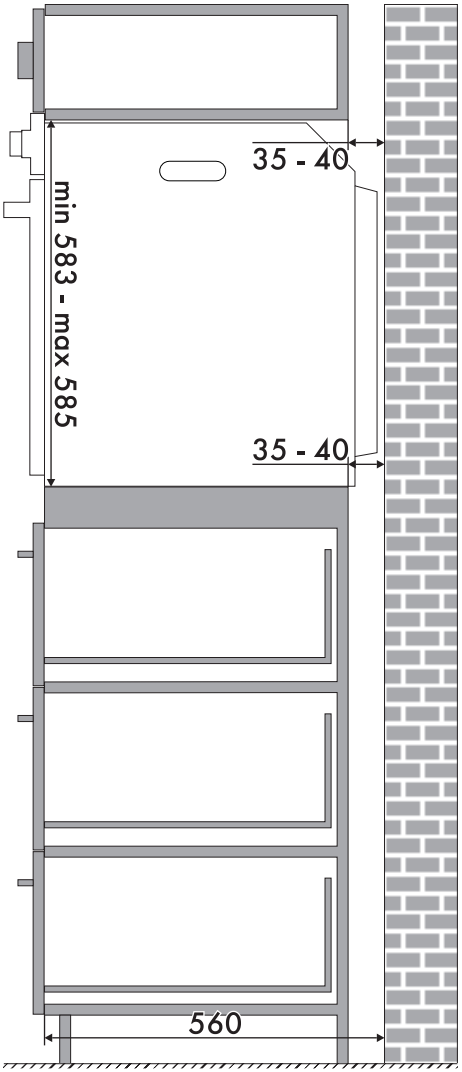




Ga na of het achterste/onderste deel van het meubel voorzien is van een opening van ongeveer 60 mm.

NL

Inbouw in een kolom (mm)



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