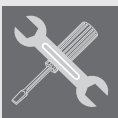


1. WAARSCHUWINGEN VOOR HET GEBRUIK	108
2. AANWIJZINGEN VOOR DE RECYCLING - ONS MILIEUBELEID	109
3. WAARSCHUWINGEN I.V.M. DE VEILIGHEID	110
4. GEBRUIKSBESTEMMING	110
5. KEN UW FORNUIS	111
5.1 Algemene beschrijving	111
6. VOOR DE INSTALLATIE	112
7. BESCHIKBARE ACCESSOIRES	112
8. ALGEMENE WAARSCHUWINGEN EN ADVIES VOOR HET GEBRUIK	113
9. BESCHRIJVING VAN DE BEDIENINGEN OP HET FRONTPANEEL	114
10. HET GEBRUIK VAN DE HOOFDZAKELIJKE OVEN	117
10.1 Het eerste gebruik	117
10.2 Regeling van de huidige tijd	117
10.3 De selectie van een functie	117
10.4 Geprogrammeerde bereidingen	118
10.5 De selectie van een recept	119
10.6 Tabel met vooraf bepaalde recepten:	121
10.7 Secundair menu	122
11. HET GEBRUIK VAN DE HULPOVEN	123
11.1 Het eerste gebruik	123
12. BEREIDINGEN MET DE OVEN	124
12.1 Beschrijving van de selecteerbare functies	124
12.3 Tabel met bereidingen:	126
13. GEBRUIK VAN DE KOOKPLAAT	127
13.1 Kookzones	127
13.2 Controlelampen van de restwarmte	127
13.3 Advies voor het gebruik van de kookplaat	127
14. REINIGING EN ONDERHOUD	128
14.1 Het reinigen van roestvrij staal	128
14.2 Gewone dagelijkse reiniging	128
14.3 Voedselvlekken of -resten	128
14.4 Reiniging van de oven	128
14.5 Reiniging van de ruiten van de deur	128
15. BUITENGEWOON ONDERHOUD	129
15.1 De vervanging van de lamp voor de verlichting	129
15.2 Demontage van de deur	129
15.3 Demontage van de pakking	129
15.4 Oplossingen voor problemen... ..	130
16. DE INSTALLATIE VAN HET TOESTEL	131
16.1 Elektrische aansluiting	131
16.2 Plaatsing en nivellering van het toestel (enkel op sommige modellen)	132



INSTRUCTIES VOOR DE GEBRUIKER: hier vindt u de gebruiksaanwijzingen, de beschrijving van de bedieningsorganen en de correcte handelingen voor het reinigen en onderhouden van het apparaat.



INSTRUCTIES VOOR DE INSTALLATEUR: bestemd voor de gekwalificeerde technicus die moet het gascircuit controleren en moet zorgen voor de installatie, de inwerkingstelling en het uittesten van het apparaat.

1. WAARSCHUWINGEN VOOR HET GEBRUIK



DEZE HANDLEIDING IS EEN INTEGREREND DEEL VAN HET TOESTEL. DE HANDLEIDING MOET GEDURENDE DE VOLLEDIGE LEVENSDUUR VAN DE KEUKEN INTACT EN BINNEN HANDBEREIK WORDEN BEWAARD. WE RADEN AAN OM DEZE HANDLEIDING EN ALLE AANWIJZINGEN AANDACHTIG DOOR TE LEZEN ALVORENS HET TOESTEL IN GEBRUIK WORDT GENOMEN. ALLE BIJGELEVERDE STRAALPIJPEN ZULLEN EVENEENS MOETEN BEWAARD WORDEN. DE INSTALLATIE MOET UITGEVOERD WORDEN DOOR GEKWALIFICEERD PERSONEEL, EN DOOR DE VAN KRACHT ZIJNDE NORMEN TE RESPECTEREN. DIT APPARAAT IS BESTEMD VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK EN VOLDOET AAN DE VAN KRACHT **ZIJNDE NORMEN**. HET TOESTEL WERD GEBOUWD VOOR DE VOLGENDE FUNCTIE: **DE BEREIDING EN VERWARMING VAN VOEDSEL**; ELK ANDER GEBRUIK MOET ALS ONGESCHIKT BESCHOUWD WORDEN. DE FABRIKANT WIJST IEDERE AANSPRAKELIJKHEID AF VOOR HET GEBRUIK DAT VERSCHILT VAN WAT WORDT AANGEDUID.

GEBRUIK DIT TOESTEL NIET VOOR HET VERWARMEN VAN DE WONING.



LAAT DE RESTEN VAN HET VERPAKKINGSMATERIAAL NIET ONBEHEERD ACHTER IN DE HUISELIJKE OMGEVING. SCHEIDT DE VERSCHILLENDE AFVALMATERIALEN AFKOMSTIG VAN DE VERPAKKING, EN BRENG ZE NAAR HET DICTSTBIJZIJNDE CENTRUM VOOR GESCHIEDEN AFVALINZAMELING.



DIT TOESTEL IS VOORZIEN VAN HET MERKTEKEN VOLGENS DE EUROPESE RICHTLIJN 2002/96/EG IN VERBAND MET 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.



ZORG ERVOOR DAT DE OPENINGEN EN DE SPLETEN VOOR DE VENTILATIE EN DE WARMTEAFVOER NIET VERSTOPT RAKEN.



HET IDENTIFICATIEPLAATJE MET DE TECHNISCHE GEGEVENS, HET SERIENUMMER EN HET MERK IS GOED ZICHTBAAR AANGEBRACHT IN DE BERGRUIMTE.

DIT PLAATJE MAG NOOIT VERWIJDERD WORDEN.



VERWIJDER ALLE VERWIJDERBARE ETIKETTEN EN BESCHERMENDE FOLIES VAN DE BUITEN- EN BINNENKANT VAN HET TOESTEL.



GEBRUIK ABSOLUUT GEEN METALEN SPONZEN OF SCHERPE KRABBERS, ZODAT DE OPPERVLAKKEN NIET WORDEN BESCHADIGD.

GEBRUIK NORMALE EN NIET SCHURENDE PRODUCTEN VOOR STAAL, EN EVENTUEEL HOUTEN OF PLASTIC MATERIAAL.

SPOEL ZORGVULDIG, EN DROOG MET EEN ZACHTE DOEK OF MET EEN ZEEMVEL. VERMIJDT OM ETENSRESTEN OP SUIKERBASIS (BV. JAM) TE LATEN OPDROGEN IN DE OVEN. WANNEER HET TE LANG OPDROOGT, KAN HET EMAIL IN DE OVEN BESCHADIGD WORDEN.



DE FABRIKANT WIJST IEDERE AANSPRAKELIJKHEID VOOR LETSELS AAN PERSONEN OF MATERIËLE SCHADE AF DIE WORDEN VEROORZAAKT DOOR HET NIET IN ACHT NEMEN VAN DEZE VOORSCHRIFTEN, OF DOOR HET ONKLAAR MAKEN VAN ZELFS MAAR ÉÉN ENKEL ONDERDEEL VAN HET TOESTEL, OF DOOR HET GEBRUIK VAN NIET-ORIGINELE RESERVEONDERDELEN.



2. AANWIJZINGEN VOOR DE RECYCLING - ONS MILIEUBELEID

Voor de verpakking van onze huishoudelijke toestellen gebruiken we niet-vervuilende, en dus milieuvriendelijke en recyclebare materialen. Wij 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 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 het oude toestel moet correct verwerkt worden.

Belangrijk: bezorg het toestel bij het erkende plaatselijke bedrijf voor het inzamelen van afgedankte huishoudelijke toestellen.

Met een correcte verwerking kunnen kostbare materialen gerecupereerd worden. De koelapparaten bevatten gassen die gevaarlijk kunnen zijn voor het milieu. Zorg er daarom voor dat de leidingen van het koelcircuit niet worden beschadigd tot de bevoegde dienst het huishoudelijke toestel ophaalt.

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 is het nodig dat u de elektriciteitskabel doorsnijdt, en samen met de stekker verwijdert.



LAAT DE RESTEN VAN HET VERPAKKINGSMATERIAAL NIET ONBEHEERD ACHTER IN DE HUISELIJKE OMGEVING. SCHEIDT DE VERSCHILLENDE AFVALMATERIALEN VAN DE VERPAKKING, EN BRENG ZE NAAR DE DICTSTBIJZIJNDE CENTRUM VOOR AFVALINZAMELING.



IKENNISGEVING AAN DE GEBRUIKERS:

IN DE ZIN VAN DE RICHTLIJNEN 2002/95/EG, 2002/96/EG, 2003/108/EG, BETREFFENDE DE VERMINDERING VAN HET GEBRUIK VAN GEVAARLIJKE STOFFEN IN ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATEN, ALSMEDE DE VERWERKING VAN AFVAL, ZAL HET OP DE APPARATUUR AANGEBRACHTE SYMBOOL VAN DE DOORKRUISTE AFVALBAK EROP WIJZEN DAT HET PRODUCT OP HET EIND VAN DIENS LEVENSDUUR GESCHEIDEN VAN ANDER AFVAL MOET WORDEN INGEZAMELD. DE GEBRUIKER ZAL HET APPARAAT OP HET EIND VAN DIENS LEVENSDUUR DAAROM BIJ DE SPECIALE CENTRA VOOR DE GESCHEIDEN INZAMELING VAN ELEKTRISCH EN ELEKTRONISCH AFVAL MOET INLEVEREN, OF HET MOETEN OVERDRAGEN AAN DE WEDERVERKOPER OP HET MOMENT VAN AANSCHAF VAN EEN GELIJKWAARDIG APPARAAT, IN EEN VERHOUDING VAN ÉÉN STAAT TOT ÉÉN. DE DOELTREFFENDE INZAMELING VOOR DE DAAROPVOLGENDE, RECYCLAGE, BEHANDELING OF ECOLOGISCH VERANTWOORDE VERWERKING, ZAL BIJDRAGEN AAN HET VERMIJDEN VAN MOGELIJKE NEGATIEVE GEVOLGEN VOOR HET MILIEU EN DE GEZONDHEID EN BEVORDERT DE RECYCLAGE VAN DE MATERIALEN WAARUIT HET APPARAAT IS SAMENGESTELD. DE ILLEGALE VERWERKING VAN HET PRODUCT DOOR DE GEBRUIKER WORDT BESTRAFT MET ADMINISTRATIEVE SANCTIES.

3. WAARSCHUWINGEN I.V.M. DE VEILIGHEID



DE STEKKER DIE WORDT AANGESLOTEN OP DE STROOMKABEL EN HET RELATIEVE STOPCONTACT MOETEN VAN HETZELFDE TYPE EN CONFORM DE VAN KRACHT ZIJNDE NORMEN ZIJN.

HET STOPCONTACT MOET BEREIKBAAR BLIJVEN NA INBOUW VAN HET TOESTEL.

TREK NOOIT AAN DE KABEL OM DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT TE VERWIJDEREN.



DIT TOESTEL MAG NIET GEÏNSTALLEERD WORDEN OP VERHOOGDE VLAKKEN.



DE AARDING IS VERPLICHT VOLGENS DE VOORZIENE VEILIGHEIDSNORMEN VAN DE ELEKTRISCHE INSTALLATIE.



ONMIDDELLIJK NA DE INSTALLATIE MOET U HET TOESTEL KORT TESTEN VOLGENS DE AANWIJZINGEN DIE VERVOLGENS WORDEN AANGEDUID. BIJ EEN SLECHTE WERKING MOET HET TOESTEL LOSGEKOPPELD WORDEN VAN HET ELEKTRICITEITSNET, EN MOET U HET DICTSTBIJZIJNDE TECHNISCHE ASSISTENTICENTRUM INLICHTEN.

PROBEER NOOIT OM HET TOESTEL ZELF TE HERSTELLEN.



WANNEER U EEN BARST OF EEN SCHEUR OPMERKT OP HET GLAZEN OPPERVLAK VAN DE KOOKPLAAT, MOET U HET TOESTEL ONMIDDELLIJK UITSCHAKELEN EN EEN BEVOEGD ASSISTENTIECENTRUM CONTACTEREN.



PLAATS NOOIT ONTVLAMBARE VOORWERPEN IN DE OVEN: HET TOEVALLIG AANSCHAKELEN VAN DE OVEN ZOU TOT BRAND KUNNEN LEIDEN.



TIJDENS HET GEBRUIK WORDT HET TOESTEL ERG HEET. RAAK DE WARMTE-ELEMENTEN IN DE OVEN NIET AAN.



DIT TOESTEL MAG NIET WORDEN GEBRUIKT DOOR PERSONEN (KINDEREN INBEGREPEN) MET VERMINDERDE FYSISCHE OF PSYCHISCHE VERMOGENS, OF DOOR PERSONEN DIE GEEN ERVARING HEBBEN MET HET GEBRUIK VAN ELEKTRISCHE APPARATUUR, TENZIJ DIT GEBEURT ONDER TOEZICHT OF INSTRUCTIE VAN VOLWASSENEN DIE VOOR HUN VEILIGHEID INSTAAN.



CONTROLEER NA ELK GEBRUIK VAN DE OVEN STEEDS OF DE BEDIENINGSKNOPPEN IN POSITIE 0 (UIT) STAAN.



VOORDAT U HET TOESTEL IN WERKING STELT, MOET U VERPLICHT ALLE OP EN IN HET TOESTEL AANGEBRACHTE ETIKETTEN EN BESCHERMENDE FOLIES VERWIJDEREN.

4. GEBRUIKSBESTEMMING

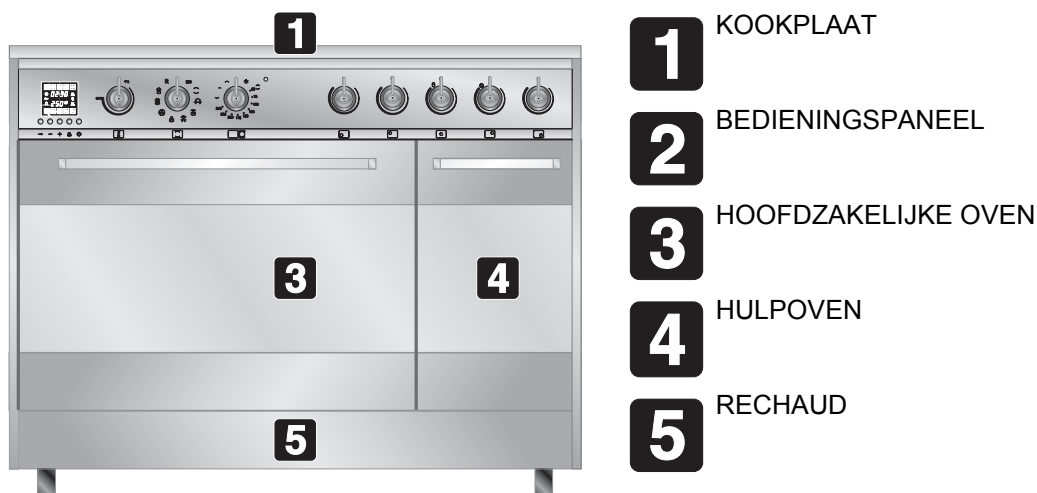
HET TOESTEL WERD GEBOUWD VOOR DE VOLGENDE FUNCTIE: **DE BEREIDING EN VERWARMING VAN VOEDSEL**; ELK ANDER GEBRUIK MOET ALS ONGESCHIKT BESCHOUWD WORDEN.



De fabrikant wijst iedere aansprakelijkheid voor letsels aan personen of materiële schade af die worden veroorzaakt door het niet in acht nemen van deze voorschriften, of door het onklaar maken van zelfs maar één enkel onderdeel van het toestel, of door het gebruik van niet-originele reserveonderdelen.



5. KEN UW FORNUIS

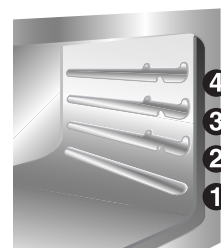


5.1 Algemene beschrijving

5.1.1 Plaatsbare vlakken

Het toestel beschikt voor beide ovens over **4 vlakken** zodat de ovenschalen en roosters op verschillende hoogtes kunnen geplaatst worden. De plaatsbare hoogtes werden genummerd van laag naar hoog (raadpleeg de figuur).

(Tijdens het gebruik van de recepten moeten de aanbevolen vlakken gebruikt worden die beschreven worden in de tabel "10.6 Tabel met vooraf bepaalde recepten:").



5.1.2 Koelventilatie

Het toestel heeft een koelsysteem dat in werking treedt wanneer met een bereiding wordt begonnen. 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.

5.1.3 Lamp van de binnenverlichting

De ovenlamp gaat aan wanneer de deur wordt geopend of wanneer een functie of recept geselecteerd wordt, behalve bij **P** (waar aanwezig). Wanneer op de toets wordt gedrukt, is het bovendien mogelijk om de lamp op elk moment aan- of uit te schakelen, behalve wanneer de functie van de automatische reiniging ingeschakeld is **P** (waar aanwezig).

De lamp van de hulpoven gaat aan wanneer eender welke functie of de daarvoor bestemde functie van de lamp, aangeduid door het symbool , geselecteerd wordt.

5.1.4 Rechaud (waar aanwezig)

Onderaan het fornuis, onder de oven, bevindt zich de bergruimte. Ze kan bereikt worden door aan de bovenkant van het deurtje te trekken. Bewaar er absoluut geen ontvlambare materialen zoals vodden, papier en dergelijk, maar eventueel enkel de metalen accessoires van het toestel.



Open de bergruimte niet wanneer de oven aangeschakeld of warm is. De temperaturen in deze ruimte kunnen zeer hoog zijn.



6. VÓÓR DE INSTALLATIE



Nadat u al het overtollige heeft verwijderd, wordt aangeraden om de binnenkant van het toestel schoon te maken. Voor meer informatie in verband met de reiniging, raadpleegt u het hoofdstuk "14. REINIGING EN ONDERHOUD".



Wanneer de ovens en de grill voor het eerst worden gebruikt, wordt aangeraden om op te warmen tot de maximum temperatuur, en dit lang genoeg zodat mogelijke oliehoudende productieresten verbrandt worden die aan het voedsel een onaangename geur zouden kunnen verlenen.

7. BESCHIKBARE ACCESSOIRES

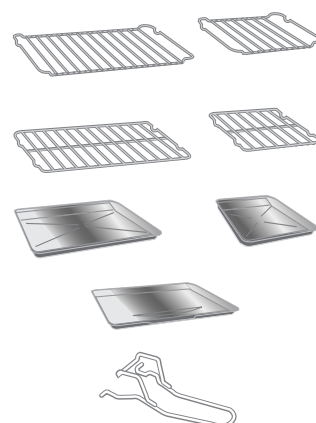
Ovenrooster: dient voor het bereiden van gerechten in platte recipiënten, zoals taartjes, gebrad of voedsel dat op een dun rooster moet bereid worden.

Rooster voor ovenschaal: om bovenop 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.

Gebakschaal: handig voor het klaarmaken van taarten, pizza en ovengebak.

Verchroomde ronde tang: handig voor het verwijderen van hete roosters en ovenschalen.



De ovenaccessoires die in contact kunnen komen met het voedsel zijn gemaakt uit materialen die conform de voorschriften van richtlijn 89/109/EEG van 21/12/88 en het Italiaanse wetsbesluit 108 van 25/01/92 zijn.



Niet alle accessoires zijn aanwezig op sommige modellen.

Verkrijgbare accessoires:

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



8. ALGEMENE WAARSCHUWINGEN EN ADVIES VOOR HET GEBRUIK



Tijdens het gebruik wordt het toestel zeer heet. Er wordt aangeraden om steeds ovenwanten te gebruiken.

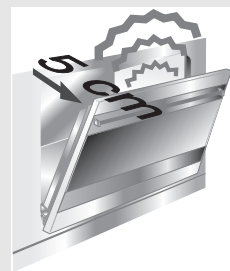


De deur moet tijdens alle bereidingen gesloten blijven.



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

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 kort mogelijk openhouden om te vermijden dat de temperatuur in de oven zodanig zakt dat het slagen van de bereiding in gedrang komt. Als de ovendeur wordt geopend, wordt de binnenventilatie automatisch uitgeschakeld en wordt ze na het sluiten opnieuw ingeschakeld.



- Met de grill mag nooit langer dan 60 minuten gewerkt worden.
- Om gevaarlijke oververhittingen te voorkomen tijdens het gebruik van de oven of de grill, moet het glazen deksel (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 bereidingen met het draaispit wordt aangeraden om onderin de oven, op de eerste geleider van onderen, één van de bijgeleverde ovenschalen te plaatsen die eventueel het vet opvangen.
- Tijdens het gebruik van de oven moet u alle ovenschalen en roosters die niet gebruikt worden uit de oven verwijderen.

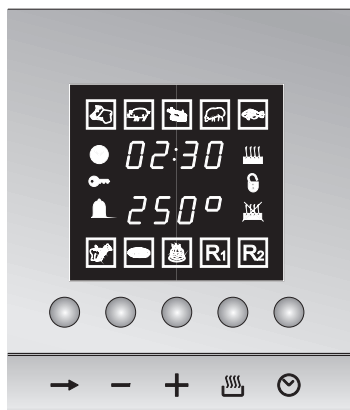


9. BESCHRIJVING VAN DE BEDIENINGEN OP HET FRONTPANEEL

Alle bedieningen en controlelampen zijn zichtbaar op het frontpaneel. De volgende tabel geeft een beschrijving van de gebruikte symbolen.



1



Op dit display wordt de volgende informatie weergegeven:

02:30

Duidt het huidige uur of de duur van de bereiding aan.

250°C

Dit display duidt de vooraf ingestelde temperatuur aan voor de gewenste functie of recept, of de temperatuur die werd ingesteld door de gebruiker.



Selecteerbare recepten.

Wanneer de volgende symbolen oplichten, wordt het volgende aangeduid:



Klok: regeling van het uur.



Kinderbeveiliging: de Kinderbeveiliging is ingeschakeld (raadpleeg 10.7 Secundair menu).



Belletje: activering van de kookwekker.



Duur van de bereiding: tijdstelling van de bereiding.



Controlelamp van de deurblokking: wordt geactiveerd wanneer de reinigingscyclus wordt gebruikt, en duidt aan dat de deur geblokkeerd is (enkel op pyrolytische modellen).



Vertraagde start: tijdstelling van de bereiding, met vertraagde start.



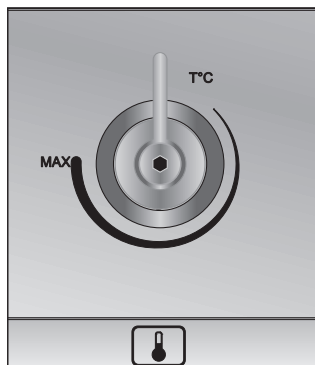
Instructies voor de gebruiker

NL-BE

DRAAIKNOP VOOR DE SELECTIE VAN DE TEMPERATUUR VAN DE HOOFDZAKELIJKE OVEN (PT1)

2

PT1



Met deze knop kan de gewenste temperatuur in de hoofdzakelijke oven geselecteerd worden. Wanneer in wijzerszin wordt gedraaid, geeft het display de net ingestelde temperatuur weer; de selectie kan uitgevoerd worden tussen **50°C** en **260°C** op basis van de gekozen functie. Wanneer het recept "pizza" wordt gebruikt, is de maximum bereikbare temperatuur **280°C**.

DRAAIKNOP VOOR DE SELECTIE VAN DE FUNCTIES VAN DE HOOFDZAKELIJKE OVEN (PT2)

3

PT2



Met deze knop kan de gewenste functie van bereiding geselecteerd worden. Wanneer in wijzerszin of tegenwijzerszin gedraaid wordt, kan de keuze tussen de getoonde functies uitgevoerd worden. Voor meer details in verband met de bereidingsmodaliteit van elke functie, moet de paragraaf "12. BEREIDINGEN MET DE OVEN" geraadpleegd worden.

DRAAIKNOP VOOR DE SELECTIE VAN DE FUNCTIES / TEMPERATUUR VAN DE HULPOVEN

4



Met deze knop kan de bereidingsfunctie en de temperatuur (enkel in de statische functie) geselecteerd worden voor de hulpoven. Wanneer de knop op de positie van ☀ gedraaid wordt, licht de lamp in de hulpoven op. Om de knop op "O" te plaatsen, moet steeds in tegenwijzerszin gedraaid worden.

DRAAIKNOP VAN DE BEDIENINGEN VAN DE KOOKPLAAT

5



NORMALE VERWARMING:

Met deze draaiknoppen kunnen de zones van de kookplaat bediend worden. Onder elke draaiknop wordt de bediende plaat aangegeven. De tekening duidt de draaiknop van de zone linksachter aan. Draai de knop naar rechts om het vermogen van de werking van de plaat te regelen, van een minimum tot een maximum. De regeling is progressief, en voor de uitschakeling moet de knop in positie **O** geplaatst worden.

**DUBBELE VERWARMING:**

Met deze draaiknoppen kunnen de dubbele kookzones bediend worden. Onder elke draaiknop wordt de bediende plaat aangegeven.

De verwarming in de kleine diameter wordt geregeld met hetzelfde principe van een kookzone met normale verwarming. Om de verwarming van de externe zone te activeren, moet de knop in wijzerszin overeenkomstig het symbool ☉ of ☉ gedraaid worden. Wanneer de knop losgelaten wordt, keert de draaiknop terug in de positie van het maximum voor beide zones (intern + extern). Om enkel de verwarming in de interne diameter aan te schakelen, moet de draaiknop op positie 0 en daarna op het gewenste vermogen geplaatst worden.

Voor de uitschakeling moet de draaiknop in positie 0 geplaatst worden.



10. HET GEBRUIK VAN DE HOOFDZAKELIJKE OVEN

10.1 Het eerste gebruik

Bij het eerste gebruik of na een stroomonderbreking knippert op het display het symbool **00:00**. Om met een bereiding te kunnen beginnen met de hoofdzakelijke oven, moet de juiste tijd ingesteld worden.

10.2 Regeling van de huidige tijd

Om de huidige tijd te regelen wanneer het display knippert:

- Druk op de toetsen **—** of **+** om het weergegeven uur te wijzigen: Wanneer u een toets blijft indrukken, gebeurt de uurregeling sneller.
- Wanneer een toets wordt losgelaten, licht het display na enkele seconden vast op, en zullen enkel de twee puntjes tussen de uren en de minuten knipperen die de correcte werking melden (*Bovendien wordt op het display het symbool  weergegeven*).



Het kan zijn dat u de huidige tijd moet wijzigen, bijvoorbeeld bij de overgang naar de zomertijd. hou voor enkele seconden de toets  ingedrukt, tot het symbool  niet meer knippert. Herhaal de handelingen die beschreven worden in de paragraaf “10.2 Regeling van de huidige tijd”.

10.2.1 Het gebruik van de kookwekker

De kookwekker kan gebruikt worden tijdens een bereiding of wanneer de oven uitgeschakeld is. De procedure van de instelling blijft identiek in beide gevallen.

Druk eventjes op de toets ; het symbool  zal knipperen, en op het display zal het symbool **00:00** verschijnen (of de resterende tijd van een eerder ingestelde telling).

Druk op de toetsen **—** of **+** om de tijd van de kookwekker te verhogen of te verlagen van 00:01 tot 03:59 (wanneer ze ingedrukt gehouden worden, gebeurt de regeling sneller). Na enkele seconden begint de telling en wordt op het display de resterende tijd en het symbool , dat vast oplicht, weergegeven.



Druk gelijktijdig en voor ongeveer een seconde op de toetsen **—** en **+**.



Aandacht: de kookwekker onderbreekt de bereiding niet, maar waarschuwt de gebruiker wanneer de ingestelde minuten verstreken zijn. Om de oven uit te schakelen, moet de draaiknop PT2 op positie O gedraaid worden.

Het wijzigen van de ingestelde gegevens:

Wanneer de telling begonnen is, kunnen de eerder ingestelde gegevens gewijzigd worden. Herhaal de procedure die wordt beschreven in de paragraaf “10.2.1 Het gebruik van de kookwekker”.

10.3 De selectie van een functie

Wanneer u **PT2** naar rechts of links op de gewenste functie draait, kan een bereidingsfunctie geselecteerd worden. Nadat u de gewenste bereidingsfunctie geselecteerd heeft, moet u de gewenste temperatuur instellen met de draaiknop **PT1**.

De bereiding wordt voorafgegaan door de fase van de voorverwarming, die de oven sneller op temperatuur zal brengen. Deze fase wordt aangegeven door het knipperen van het symbool  op het display. Op het einde van de voorverwarming licht het symbool  vast op, en hoort u een geluidssignaal dat aanduidt dat het voedsel in de ovenruimte kan geplaatst worden.



10.4 Geprogrammeerde bereidingen

10.4.1 Halfautomatische bereiding



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

Selecteer een functie en de temperatuur (raadpleeg paragraaf 10.3).

Druk op de toets op het display, het symbool zal knipperen en het symbool zal verschijnen; wanneer binnen enkele seconden geen enkele tijdsduur wordt ingesteld, zal de oven terugkeren naar de manuele modaliteit; anders is het mogelijk om door middel van de toetsen of een tijdsduur van de bereiding in te stellen (max 23.59).

Nadat de waarde van de gewenste duur van de bereiding bereikt wordt, blijft het symbool oplichten. Op het einde van de bereiding verschijnt de opschrift STOP op het display, wordt de bereiding onderbroken, en hoort u een geluidssignaal dat gedisactiveerd kan worden door op de toets te drukken.



Indien u de bereiding langer dan de ingestelde tijdsduur wil laten duren, moet u een tweede keer op de toets drukken; de hoofdzakelijke oven zal de normale werking hervatten met de eerder geselecteerde instellingen van de bereiding. Om de oven uit te schakelen, moet de draaiknop PT2 op "O" gedraaid worden.



Tijdens de halfautomatische bereiding is het mogelijk om de waarden van de temperatuur en de gewenste functie te wijzigen zonder dat de eerder ingestelde tijdsduur gewijzigd wordt.

Het wijzigen van de ingestelde gegevens:

Wanneer de halfautomatische bereiding begonnen is, kan u de duur ervan wijzigen.

Wanneer het symbool vast oplicht en de oven zich in de bereidingsfase bevindt, moet op de toets gedrukt worden. Het symbool begint te knipperen, en wanneer op de toetsen of wordt gedrukt, kan de duur van de bereiding gewijzigd worden.

Enkele seconden na de laatste wijziging houdt het symbool op met knipperen, en wordt de halfautomatische bereiding hervat vanaf de nieuwe waarde.

10.4.2 Automatische bereiding



Met automatische bereiding wordt de functie bedoeld waarmee u op een vooraf bepaalde tijd met de bereiding kan beginnen, om ze na een vooraf ingestelde tijd te doen eindigen.

Selecteer een functie en de temperatuur (raadpleeg paragraaf 10.3).

Druk op de toets op het display, het symbool zal knipperen en het symbool zal verschijnen; wanneer binnen enkele seconden geen enkele tijdsduur wordt ingesteld, zal de oven terugkeren naar de manuele modaliteit; anders is het mogelijk om door middel van de toetsen of een tijdsduur van de bereiding in te stellen (max 23.59).

Druk nogmaals op de toets , en het symbool zal beginnen te knipperen; wanneer binnen enkele seconden geen enkele tijdsduur wordt ingesteld, zal de oven terugkeren naar de manuele modaliteit.

Anders is het mogelijk om door middel van de toetsen of een tijdsduur van de bereiding in te stellen (max 23.59). Enkele seconden na de laatste wijziging zal het display de huidige tijd weergeven, en wacht de oven op de ingestelde begintijd.

Op het einde verschijnt de opschrift STOP, wordt de bereiding onderbroken, en hoort u een geluidssignaal dat gedisactiveerd kan worden door op de toets te drukken.



Indien u de bereiding langer dan de ingestelde tijdsduur wil laten duren, moet u een tweede keer op de toets drukken; de hoofdzakelijke oven zal de normale werking hervatten met de eerder geselecteerde instellingen van de bereiding.



Het wijzigen van de ingestelde gegevens:

Eens de automatische bereiding is begonnen, kan u de duur ervan wijzigen.

Wanneer de symbolen en vast oplichten en wanneer de oven in de fase van de bereiding of in afwachting van het begin van de bereiding is, moet u op de toets drukken. Het symbool begint te knipperen, en wanneer op de toetsen of wordt gehandeld, kan de duur van de bereiding gewijzigd worden. Druk nogmaals op de toets , en het symbool begint te knipperen; wijzig door middel van de toetsen of het uur van het einde van de bereiding.

Enkele seconden na de laatste wijziging houdt het symbool op met knipperen, en wordt de automatische bereiding hervat met de nieuw ingestelde gegevens.



Na de programmering van de bereiding maar voordat de bereiding zelf begint, zullen het symbool van de functie of het gekozen recept en de symbolen , blijven oplichten.

10.5 De selectie van een recept

De oven beschikt over 8 vooraf ingestelde recepten (raadpleeg “10.6 Tabel met vooraf bepaalde recepten:”) en 2 geheugens. Een recept is het geheel van de voorinstellingen van de functie, de temperatuur en de bereidingstijden.

Enkel wanneer **PT1** op “O” geplaatst is, is het mogelijk om een recept te selecteren door **PT2** op de opschrift **R** te plaatsen.

Druk op de toetsen of ; het geselecteerde recept zal rood worden op het display. De bereiding zal beginnen met de vooraf ingestelde parameters. Wanneer de vooraf ingestelde temperatuur wordt bereikt, wordt een sequentie van geluidssignalen gegeven die melden dat het voedsel in de oven kan geplaatst worden. Vanaf nu begint de bereidingsduur die aangeduid wordt in de tabel “10.6 Tabel met vooraf bepaalde recepten:”.

Het wijzigen van de ingestelde gegevens (tijdens de bereiding)

Tijdens de bereiding is het mogelijk om de temperatuur manueel te wijzigen die vooraf ingesteld werd voor het recept, door **PT1** op de gewenste temperatuur voor de bereiding te plaatsen. Om de duur te wijzigen, moet u op de toets drukken, en het symbool knippert op het display. Door middel van de toetsen of is het mogelijk om de tijd van het einde van de bereiding te wijzigen.

Deze wijzigingen worden niet permanent opgeslagen.

10.5.1 Automatische bereiding met de selectie van een recept

Enkel wanneer **PT1** op “O” geplaatst is, is het mogelijk om een recept te selecteren door **PT2** op de opschrift **R** te plaatsen.

Druk op de toetsen of , het geselecteerde recept wordt rood op het display; druk binnen enkele seconden op de toets , en het symbool zal knipperen op het display, druk nogmaals op de toets , het symbool begint te knipperen; wanneer binnen enkele seconden geen enkele tijd ingesteld wordt, keert de oven terug naar de modaliteit recept en begint de bereiding, anders kan met de toetsen of het uur van het einde van de bereiding ingesteld worden (max vertraging 23.59).

Enkele seconden na de laatste wijziging zal het display de huidige tijd weergeven, en wacht de oven op de ingestelde begintijd.

Op het einde verschijnt de opschrift STOP, wordt de bereiding onderbroken, en hoort u een geluidssignaal dat gedesactiveerd kan worden door op de toets te drukken.



Na de programmering van de bereiding maar voordat de bereiding zelf begint, zullen het symbool van de functie of het gekozen recept en de symbolen , blijven oplichten.



10.5.2 Het permanent wijzigen van een recept

De oven heeft 8 vooraf ingestelde recepten (raadpleeg “10.6 Tabel met vooraf bepaalde recepten:”) en 2 recepten die moeten ingesteld worden naar uw voorkeur van bereiding: **R₁** **R₂**. Bovendien kunnen de overige vooraf ingestelde recepten gewijzigd worden.

Om een recept permanent te wijzigen of in te stellen:

- 1 Met de draaiknoppen **PT1** en **PT2** op de positie “O” moet voor 3 seconden op de toets  gedrukt worden.
- 2 Wanneer het te wijzigen recept geselecteerd wordt met de toetsen  of , worden op het display de huidige instellingen van het recept weergegeven.
- 3 Druk op de toets , het display geeft de vooraf ingestelde functie weer; (raadpleeg “10.6.1 Associëring opschrift display - functie”) om te wijzigen, moet **PT2** op de gewenste functie gedraaid worden.
- 4 Druk op de toets ; op het display begint de bereidingsduur te knipperen, en wanneer u op de toetsen  of  handelt, kan de waarde gewijzigd worden.
- 5 Druk op de toets : op het display verschijnt knipperend de vooraf ingestelde temperatuur, en draai aan **PT1** om de waarde te wijzigen.
- 6 Druk op de toets  om de programmering van het recept te verlaten.



Instructies voor de gebruiker

NL-BE

10.6 Tabel met vooraf bepaalde recepten:

	Klasse	Type	Gew.	Temp. (°C)	Duur kooktijd (min)		Func.	Aanbevolen vlak
	Rundvlees	Roast beef	0.7 Kg	200	30	*		<u>2</u>
			1 Kg	200	40			
			1.5 Kg	200	65			
	Varkensvlees	Gebraad	0.5 Kg	180	50	*		<u>2</u>
			1 Kg	190	75			
			1.5 Kg	180	110			
	Kip	Gebraden kip	0.5 Kg	190	40	*		<u>2</u>
			1 Kg	190	60			
			2 Kg	180	90			
	Lamsvlees	Gebraden bout	1.0 Kg	190	65	*		<u>1</u>
			1.5 Kg	190	90			
	Vis	Zeebaars in folie	0.7 Kg	200	35	*		<u>2</u>
			1.0 Kg	200	45			
	Groenten	Gevulde paprika's	1 Kg	170	45	*		<u>2</u>
			1.5 Kg	160	50			
			2 Kg	160	60			
	Pizza	Gevulde pizza	1 pizza	280	8	*		<u>1</u>
	Taart	Appelvlaai	8 personen	170	60	*		<u>3</u>



De bereidingstijden die worden beschreven in de tabel zijn in verband met het voedsel dat wordt aangeduid in het recept, en kunnen wijzigen naargelang het gewicht.



De tabel bevat de gegevens die werden ingesteld in de fabriek. Wanneer u de originele instellingen van een recept na een eventuele wijziging weer wil invoeren, is het voldoende om de gegevens van de tabel in te voeren.
(* originele instellingen).



Wanneer de besparingsfunctie werd geactiveerd (raadpleeg het secundair menu), kunnen de bereidingstijden wijzigen van diegene die worden aangeduid.

10.6.1 Associëring opschrift display - functie

F0:01	F0:02	F0:03	F0:04	F0:05	F0:06	F0:07	F0:08
ECO							
ECO	Statisch	Grill draaispit	Stat. geventileerd	Grill geventileerd	Bodemvlak geventileerd	Circulatie	Turbo



10.7 Secundair menu

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

De kinderbeveiliging activeren of desactiveren .

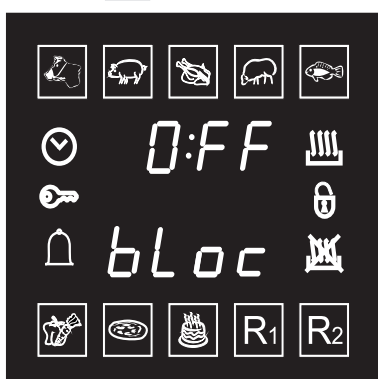
De Show Room functie activeren of desactiveren (die alle verwarmingselementen desactiveert en enkel het bedieningspaneel laat werken).

De functie van de vermogensbeperking activeren of desactiveren.

Druk, met de draaiknop PT2 op "O", gelijktijdig en voor minstens 3 seconden op de toetsen  en  om het secundair menu weer te geven.

Met de toetsen  en  is het mogelijk om de staat van de instelling (ON / OFF) (HI / LO).

Druk op  om over te gaan naar de instelling van de volgende functie.



Functie van de kinderbeveiliging: wanneer deze functie wordt geactiveerd, worden de bedieningen na twee minuten van werking zonder handelingen door de gebruiker automatisch geblokkeerd, en zal het symbool  oplichten. Om de blokkering tijdelijk uit te schakelen tijdens een bereiding, moet u de toets  indrukken voor minstens 3 seconden. De blokkering zal twee minuten na de laatste instelling weer actief worden.



Wanneer aan de draaiknop PT2 wordt gedraaid, wordt de opschrift "BLOC" permanent weergegeven. De opschrift verdwijnt enkel wanneer de draaiknop weer op de originele plaats wordt gedraaid. Wanneer aan de draaiknop PT1 wordt gedraaid, wordt de temperatuur van de bereiding niet gewijzigd maar wordt de opschrift "BLOC" weergegeven.



Functie show room: (enkel voor exposanten) wanneer deze functie geactiveerd wordt, desactiveert de oven alle verwarmingselementen maar blijft het bedieningspaneel actief. Om de oven normaal te gebruiken, moet deze functie ingesteld worden op OFF. Tijdens een bereiding verschijnt op het display de opschrift SHO (elke minuut), wat aanduidt dat de show room functie geactiveerd werd.



Functie vermogensbeperking: wanneer LO wordt geselecteerd, absorbeert de hoofdzakelijke oven tijdens de bereidingen een beperkt vermogen dat afhankelijk is van het model. Selecteer HI om het normale verbruik weer te activeren.



Voor het opslaan van de instellingen, in het beeldscherm van de selectie "modaliteit vermogensbegrenzer", moet het secundaire menu verlaten worden en op de toets , gedrukt worden, of moet enkele seconden gewacht worden. In het omgekeerde geval worden de uitgevoerde instellingen niet opgeslagen.



11.HET GEBRUIK VAN DE HULPOVEN

11.1 Het eerste gebruik

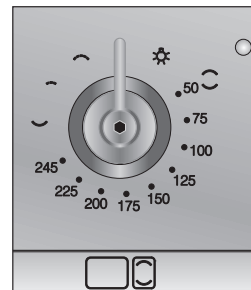
Het gebruik van de hulpoven is onafhankelijk van de instellingen die uitgevoerd werden op de hoofdzakelijke oven of de elektronische programmeereenheid. Het is dus mogelijk om de gewenste functie op eender welk moment te selecteren, door eenvoudigweg aan de overeenkomstige draaiknop te draaien.

De keuze van de bereidingstemperatuur wordt uitgevoerd door de knop in wijzerszin op de gewenste waarde te draaien, tussen **50°** en **245°C**.

Het oplichten van de controlelamp meldt dat de oven aan het voorverwarmen is.

Wanneer deze controlelamp uitgaat, werd de ingestelde temperatuur bereikt. Het regelmatig aan- en uitschakelen duidt aan dat de temperatuur in de oven constant op het ingestelde niveau wordt gehouden.

De bereidingen waarvoor het niet mogelijk is om de temperatuur te selecteren, worden aan het maximum uitgevoerd.

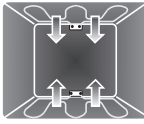
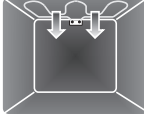


Wanneer beide ovens gelijktijdig gebruikt worden, kan dit tot problemen leiden met de delicate bereidingen



12. BEREIDINGEN MET DE OVEN

12.1 Beschrijving van de selecteerbare functies

- | | | |
|---|---|---|
|  | <p>ECO:
De combinatie van de grill en de onderste weerstand wordt aanbevolen voor bereidingen van kleine hoeveelheden voedsel, aan een laag energieverbruik.</p> |  |
|  | <p>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.</p> |  |
|  | <p>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 gegrilld worden.</p> |  |
|  | <p>GRILL DRAAISPIT:
(Enkel het pyrolytisch model)</p> <p>Het draaispit werkt in combinatie met de grillweerstand, zodat het voedsel een perfect goudbruine kleur krijgt.</p> |  |
|  | <p>STATISCH GEVENTILEERD:
De werking van de ventilator, gecombineerd met de traditionele bereiding, verzekert ook voor ingewikkelde recepten homogene bereidingen. Ideaal voor koekjes en taarten, die ook gelijktijdig op meerdere niveau's kunnen bereid worden.</p> |  |
|  | <p>GRILL GEVENTILEERD:
De lucht afkomstig van de ventilator verzacht de warmtegolven die worden verkregen door de grill, zodat ook dik voedsel uitstekend wordt gegrilld. Ideaal voor grote stukken vlees (bijv. varkensscheenbeen).</p> |  |
|  | <p>BODEMVLAK GEVENTILEERD:
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 voltooiën 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.</p> |  |
|  | <p>CIRCULATIE:
Met de combinatie van de ventilator en de circulatieweerstand (ingebouwd op 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 vis, groenten en koekjes klaar te maken, zonder dat de geur en de smaak zal gemengd worden.</p> |  |
|  | <p>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.</p> |  |
|  | <p>ONTDOOIEN:
Het ontdooien wordt bevorderd door de activering van de daarvoor bestemde ventilator en de weerstand bovenaan, die een uniforme verdeling van de lucht aan een lage temperatuur in de oven garanderen. In bepaalde modellen integreert deze functie het rijzen. De keuze van het ontdooien of het rijzen gebeurt naargelang de gekozen temperatuur. Wanneer u wil ontdooien, moet de temperatuur op 30°C ingesteld worden, voor het rijzen op 40°C.</p> |  |



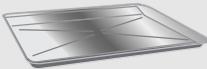
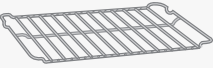
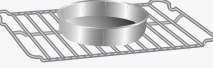
Instructies voor de gebruiker



12.2 ADVIES EN HANDIGHEIDJES VOOR DE BEREIDING



ADVIES IN VERBAND MET HET GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES:

	• Gebruik enkel originele ovenschalen van SMEG. • Het handvat van de ovenschaal moet naar de ovendeur gericht worden. • Plaats de ovenschalen helemaal in de oven.
	• Gebruik enkel originele roosters van SMEG. • Het profiel van het rooster moet naar onder toe geplaatst worden. • Plaats de roosters helemaal in de oven.
	• Voor een optimale bereiding wordt aanbevolen om het keukengerei in het midden van het rooster te plaatsen.

ALGEMEEN ADVIES:

	• Er wordt aangeraden om het voedsel in de oven te plaatsen nadat de oven zelf werd opgewarmd. Plaats het voedsel dus enkel in de ovenruimte wanneer het symbool  op het display niet meer knippert, en nadat het geluidssignaal bevestigt dat de ingestelde temperatuur bereikt werd.
	• Wanneer op meerdere niveau's wordt bereid, is het best om de ventilatiefunctie te gebruiken om een uniforme bereiding te verkrijgen.
	• In het algemeen 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).
	• Tijdens het bereiden van gebak of groenten zouden druppels onder de deur kunnen verschijnen. Dit is een natuurlijk fysisch verschijnsel dat zich vooral voordoet wanneer het voedsel zonder voorverwarming in de oven wordt geplaatst. Om dit te vermijden, opent u de deur enkele keren tijdens de bereiding.

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.
	• Om energie te besparen voor de bereiding van gebraad, wordt aangeraden om het voedsel in de nog koude oven te plaatsen.
	• Er wordt aangeraden om een thermometer voor vlees te gebruiken tijdens de bereiding van gebraad, of door eenvoudigweg met een lepeltje op het gebraad te duwen; wanneer het stevig is, is het gaar, zoniet moet u nog even wachten.

ADVIES VOOR HET BEREIDEN VAN GEBAK EN KOEKJES:

	• Gebruik bij voorkeur metalen en donkerkleurige gebakvormen; deze helpen om de warmte beter te absorberen.
	• De temperatuur en de duur van de bereiding hangen af van de kwaliteit en de dikte van het deeg.
	• De tabellen duiden de temperatuursvelden aan; probeer eerst de laagste temperatuur (met een lagere temperatuur wordt een uniformere goudbruine laag verkregen), en wanneer u niet tevreden bent, verhoogt u de temperatuur bij de volgende bereidingen.
	• Controleer of het gebak binnenin gaar is: Steek ongeveer 10 minuten vóór het einde van 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.

**12.3 Tabel met bereidingen:**

	FUNCTIE		POSITIE VAN DE GELEIDER VANAF ONDERAAN	TEMP. °C	TIJD IN MINUTEN	
PASTA OF RIJST						
LASAGNE		Statisch	1	220 - 230	50 - 60	
PASTA IN DE OVEN		Statisch	1	220 - 230	40	
VLEES						
KALFSGEBRAAD		Stat. geventileerd	2	180 - 190	70 - 80	
VARKENSLLENDE		Stat. geventileerd	2	180 - 190	70 - 80	
SCHOUDERKARBONADE		Turbo	2	180 - 190	90 - 100	
GEBRADEN KONIJN		Circulatie	2	180 - 190	70 - 80	
KALKOENBOUT		Stat. geventileerd	2	180 - 190	110 - 120	
VARKENSNEK		Turbo	2	180 - 190	190 - 210	
GEBRADEN KIP		Turbo	2	180 - 190	60 - 70	
GEGRILLD VLEES						
VARKENSKOTELET		Grill geventileerd	4	260	1. ZIJDE 7 - 9	2. ZIJDE 5 - 7
VARKENSFILET		Grill	3	260	9 - 11	5 - 9
RUNDFILET		Grill	3	260	9 - 11	9 - 11
LEVERPLAKJES		Grill geventileerd	4	260	2 - 3	2 - 3
WORST		Grill geventileerd	3	260	7 - 9	5 - 6
GEHAKTBALLETJES		Grill	3	260	7 - 9	5 - 6
VLEES AAN HET SPIT						
KIP		Grill draaispit	Op de stok	250 - 260	60 - 70	
VIS						
ZALMFOREL		Bodem circ./gev.	2	150 - 160	35 - 40	
PIZZA		Stat. geventileerd	1	250 - 280	6 - 10	
BROOD		Circulatie	2	190 - 200	25 - 30	
FOCACCIA		Turbo	2	180 - 190	15 - 20	
GEBAK						
DONUT		Stat. geventileerd	2	160	55 - 60	
VLAAI		Stat. geventileerd	2	160	30 - 35	
ZANDDEEG		Bodem - circ./gev.	2	160 - 170	20 - 25	
GEVULDE TORTELLINI		Turbo	2	160	20 - 25	
TAART "PARADISO"		Stat. geventileerd	2	160	55 - 60	
SOEZEN		Turbo	2	150 - 160	40 - 50	
BISCUIT		Circulatie	2	150 - 160	45 - 50	
BRIOCHE		Circulatie	2	160	25 - 30	



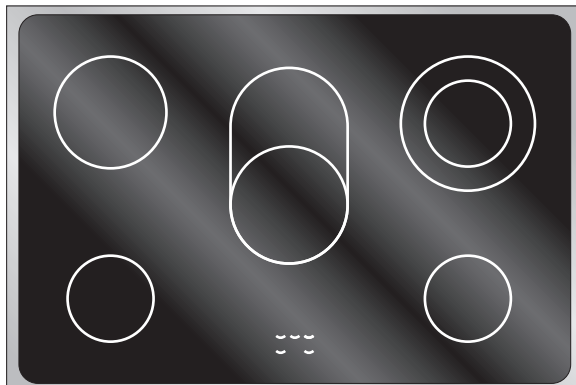
13. GEBRUIK VAN DE KOOKPLAAT



Wanneer de kookplaat voor het eerst wordt gebruikt, wordt aangeraden om op te warmen tot de maximum temperatuur, en dit lang genoeg zodat eventuele oliehoudende productieresten verbrand worden die aan het voedsel een onaangename geur zouden kunnen verlenen.

13.1 Kookzones

Het toestel heeft 5 kookzones met verschillende diameters en vermogens. Hun positie wordt duidelijk aangegeven door cirkels, en de warmte wordt afgebakend binnen de diameters die op het glas zijn aangebracht. De 5 kookzones zijn van het type HIGH-LIGHT; ze schakelen na enkele seconden aan, en de verwarming kan geregeld worden door middel van de draaiknop op het frontpaneel.



13.2 Controlelampen van de restwarmte

De vijf controlelampen, die zich vooraan tussen de kookzones bevinden, lichten op wanneer de temperatuur van één of meerdere verwarmingszones warmer is dan 60°C. Dit mechanisme detecteert ook na het gebruik van de plaat of één of meerdere platen nog warm zijn. De controlelampen zullen pas uitgaan wanneer de temperatuur tot onder ongeveer 60° is gedaald.



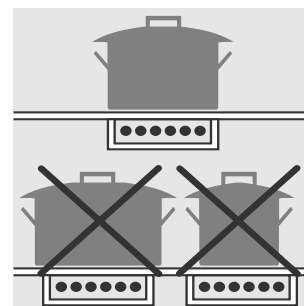
Hou kinderen uit de buurt van de platen; ze zouden de controlelampen van de restwarmte niet kunnen opmerken. De kookzones blijven na gebruik zeer warm voor een bepaalde periode, ookal zijn ze uitgeschakeld.

HOU KINDEREN UIT DE BUURT ZODAT ZE DE PLATEN NIET KUNNEN AANRAKEN.

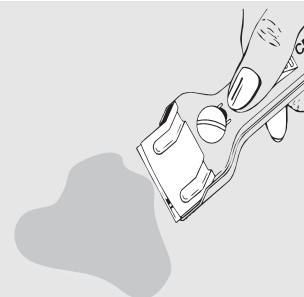
13.3 Advies voor het gebruik van de kookplaat

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

- De bodem van de pannen moet erg dik en perfect vlak zijn, en moet bovendien schoon en droog zijn, evenals de kookplaat zelf.
- Gebruik geen gietijzeren pannen of pannen met een ruwe bodem, omdat die het oppervlak van de kookplaat zouden kunnen krassen.
- De diameter van de bodem van de pannen moet gelijk zijn aan de diameter van de cirkel op de kookzones; wanneer deze diameters niet overeenkomen, is er energieverstopping.



Let op om geen suiker of zoetigheden te morsen op de plaat tijdens de bereiding, of om geen materialen of stoffen op de plaat te plaatsen die zouden kunnen smelten (plastic of aluminiumfolie); wanneer dit toch gebeurt, moet de verwarming onmiddellijk uitgeschakeld worden en moet de nog lauwe plaat gereinigd worden met de bijgeleverde schrapper om de staat van het oppervlak niet te beschadigen. **Als de glaskeramische plaat niet onmiddellijk schoon gemaakt wordt, bestaat het risico voor afzettingen die niet meer verwijderd kunnen worden als de plaat eenmaal afgekoeld is.**





14. REINIGING EN ONDERHOUD



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



Gebruik geen dampstraal om het toestel te reinigen.

14.1 Het reinigen van roestvrij staal



Voor een goede bewaring van het roestvrij staal moet u het regelmatig na elk gebruik van het fornuis reinigen, nadat het afgekoeld is.

14.2 Gewone dagelijkse 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 reinig hiermee het oppervlak, spoel grondig, en droog met een zacht doek of met een zeemvel.

14.3 Voedselvlekken of -resten

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

Gebruik normale en niet-schurende producten voor staal, en eventueel houten of plastic materiaal. Spoel zorgvuldig, en droog met een zachte doek of met een zeemvel. Vermijdt om etensresten op suikerbasis (bv. jam) te laten opdrogen in de oven. Wanneer het te lang opdroogt, kan het email in de oven beschadigd worden.



14.4 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, kan u de ovendeur verwijderen (raadpleeg de paragraaf "15.2 Demontage van de deur").



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

14.5 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.



Tijdens het reinigen moet u het toestel zorgvuldig drogen om te voorkomen dat waterdruppels en het reinigingsmiddel de correcte werking en het uitzicht schaden.



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



15. BUITENGEWOON ONDERHOUD

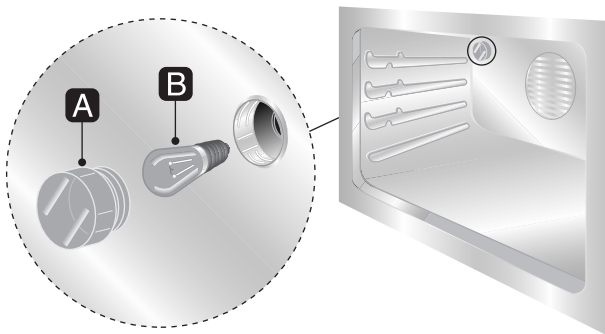
De oven heeft regelmatig kleine onderhoudshandelingen of de vervanging van delen die onderhevig zijn aan slijtage nodig, zoals de pakkingen, de lampjes, enz. Vervolgens worden de specifieke aanwijzingen aangeduid voor elk type van deze handelingen.



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

15.1 De vervanging van de lamp voor de verlichting

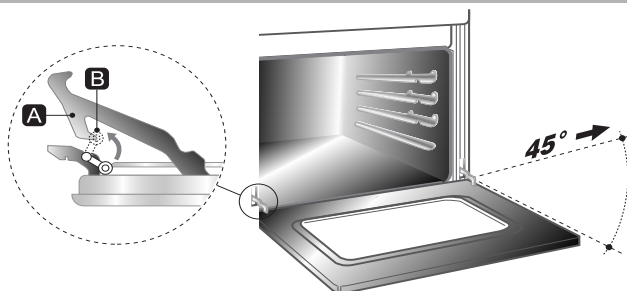
Verwijder de beschermende bedekking **A** door ze in wijzerszin los te draaien; vervang de lamp **B** met een andere van hetzelfde type (25 W). Monteer de beschermende bedekking **A** weer.



Gebruik uitsluitend lampen voor ovens (T 300°C).

15.2 Demontage van de deur

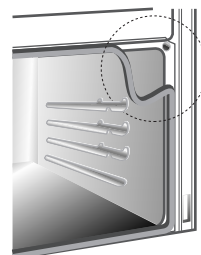
Open de deur volledig, plaats de hendels **B** omhoog en grijp de deur aan de zijkanten met beide handen vast, nabij de scharnieren **A**. Hef de deur op met een hoek van ongeveer 45°, en verwijder ze. Om de deur weer te monteren, plaatst u de scharnieren **A** in de daarvoor bestemde gleuven, en laat u vervolgens de deur weer zakken en koppelt u de hendeltjes **B** los.



15.3 Demontage van de pakking

Voor een grondige reiniging van de oven kan de pakking van de deur verwijderd worden.

Vooraleer u de pakking verwijderd, moet de deur gedemonteerd worden zoals eerder werd beschreven. Wanneer de deur gedemonteerd is, heft u de lipjes in de hoeken op zoals wordt aangeduid in de figuur.





15.4 Oplossingen voor problemen...

- | | |
|--|--|
| <p>Het display van de oven is volledig uitgeschakeld:</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Controleer de stroomtoevoer. • Controleer of een eventuele omnipolaire schakelaar vóór de stroomtoevoer van de oven zich in "On" bevindt. |
| <p>De oven warmt niet op:</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Controleer of de functie "show room" ingesteld werd; raadpleeg voor meer informatie de paragraaf "10.7 Secundair menu". |
| <p>De bedieningen reageren niet:</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Controleer of de functie "kinderbeveiliging" ingesteld werd; raadpleeg voor meer informatie de paragraaf "10.7 Secundair menu". |
| <p>De bereidingstijden blijken te hoog tegenover diegene die worden aangeduid in de tabel:</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Controleer of de functie "vermogensbeperking" ingesteld werd; raadpleeg voor meer details de paragraaf "10.7 Secundair menu". |
| <p>Na de automatische reinigingscyclus "pyrolyse" (enkel op sommige modellen) kan geen functie geselecteerd worden:</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Controleer of de deurblokkering uitgeschakeld is; in het omgekeerde geval werd de oven voorzien van een bescherming waarmee de selectie van een functie niet kan uitgevoerd worden terwijl de deurblokkering actief is. |
| <p>Het display geeft de opschrift ERR 4 weer (enkel op pyrolytische modellen):</p> | <ul style="list-style-type: none"> • De deurblokkering is niet goed aan de deur gekoppeld; dit omdat het mogelijk is dat de deur toevallig werd geopend tijdens de activatie van de blokkering zelf. Schakel de oven uit en weer aan, en wacht enkele minuten voordat een nieuwe reinigingscyclus wordt geselecteerd. |
| <p>De ventilator stopt met draaien wanneer de deur wordt geopend tijdens een geventileerde functie:</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Dit is geen defect, maar de normale werking van het product, en ze is nuttig wanneer u tijdens de bereiding het voedsel wil controleren; op deze manier gaat er niet te veel warmte verloren. Wanneer de deur wordt gesloten, zal de ventilator weer gaan draaien. |



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

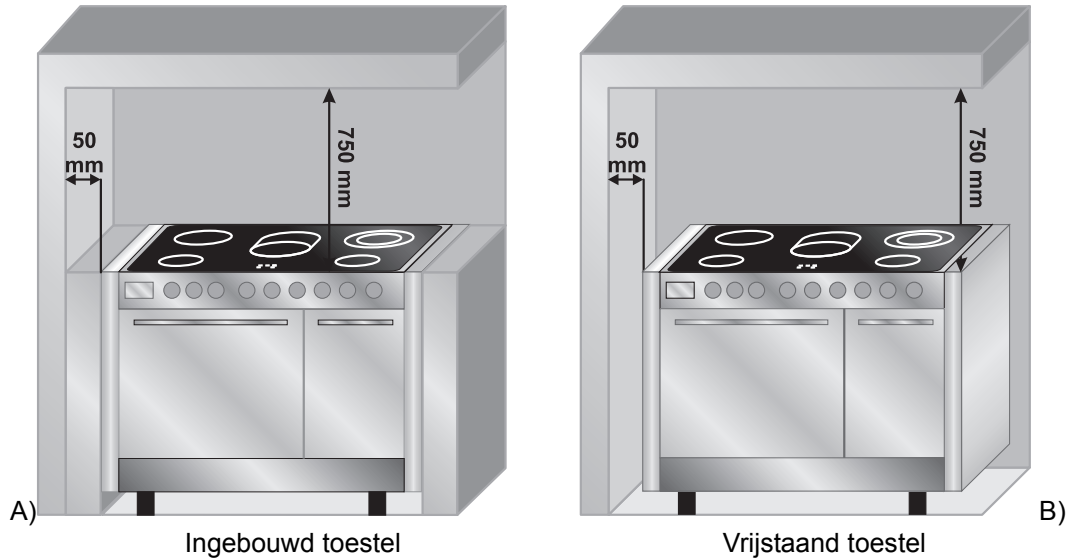


16. DE INSTALLATIE VAN HET TOESTEL



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

Het toestel kan geïnstalleerd worden tegen wanden die hoger zijn dan het werkblad, op een minimum afstand van 5 cm van de zijkant van het toestel, zoals wordt aangeduid in de tekeningen A en B van de installatieklassen. Keukenkasten of afzuigkappen die zich boven het werkblad bevinden, moeten zich op een afstand van minstens 75 cm bevinden



16.1 Elektrische aansluiting



Controleer of het voltage en de afmeting van de stroomtoevoerlijn overeenstemmen met de kenmerken die worden aangeduid op het plaatje intern de bergruimte. **Dit plaatje mag nooit verwijderd worden.**



Wanneer het toestel aan het netwerk wordt verbonden met een vaste aansluiting, moet op de stroomtoevoerlijn een omnipolair onderbrekingsmechanisme voorzien worden, met een openingsafstand van de contacten van minstens **3 mm**, dat zich op een makkelijk bereikbare plaats nabij het toestel bevindt.



De aansluiting op het elektriciteitsnet kan vast of met een stekker en stopcontact zijn. In het laatste geval moeten die geschikt zijn voor de gebruikte kabel en conform de van kracht zijnde normen zijn. Voor elk type van aansluiting moet het toestel verplicht een aarding hebben. Vóór de aansluiting moet u controleren of de stroomtoevoerlijn voorzien is met een geschikte aarding. Vermijdt het gebruik van adapters die oververhittingen zouden kunnen veroorzaken.

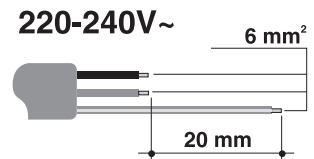
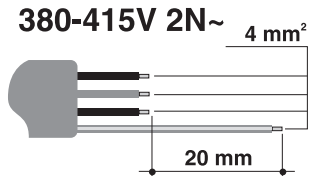
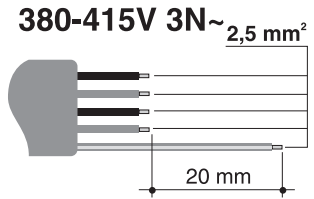


Werking op **380-415V3N~**: gebruik een vijfpolige kabel van het type H05V2V2-F (kabel van 5 x 2,5 mm²).

Werking op **380-415V2N~**: gebruik een vierpolige kabel van het type H05V2V2-F (kabel van 4 x 4 mm²).

Werking op **220-240V~**: gebruik een driepolige kabel van het type H05V2V2-F (kabel van 3 x 6 mm²).

De aardleiding (geel-groen) van het uiteinde dat op het apparaat moet worden aangesloten, moet tenminste 20 mm langer zijn dan de andere draden.



AANDACHT: De bovenstaande waarden hebben betrekking tot de diameter van de interne geleider.



DE FABRIKANT WIJST IEDERE AANSPRAKELIJKHEID AF VOOR LETSELS AAN PERSONEN OF MATERIËLE SCHADE ALS GEVOLG VAN HET NIET IN ACHT NEMEN VAN DEZE VOORSCHRIFTEN.

16.2 Plaatsing en nivellering van het toestel (enkel op sommige modellen)



Na het uitvoeren van de elektrische aansluiting moet de oven genivelleerd worden met behulp van de vier regelbare pootjes. Om een goede bereiding te verkrijgen, is het absoluut noodzakelijk dat het toestel correct genivelleerd wordt op de ondergrond. Afhankelijk van het aangekochte model kan de regeling van de hoogte van de pootjes wijzigen van 70 tot 95 mm, en van 110 tot 160 mm. Deze hoogten duiden de afstand aan van het hoogste punt (vaste gedeelte) tot het laagste punt van het pootje (regelbare gedeelte dat op de grond rust).