



FR GUIDE D'UTILISATION
DA BRUGERVEJLEDNING
DE BETRIEBSANLEITUNG
EN USER GUIDE
ES MANUAL DE UTILIZACIÓN
IT MANUALE D'USO
NL GEBRUIKSAANWIJZING
PT MANUAL DE UTILIZAÇÃO

Four
Ovn
Backofen
Oven
Horno
Forno
Oven
Forno

 smeg

1 / BESTEMD VOOR DE GEBRUIKER	
• Veiligheidsaanwijzingen _____	04
• Respect voor het milieu _____	05
2 / INSTALLATIE VAN HET APPARAAT	
• Keuze van de plaats _____	06
• Inbouw _____	06
• Elektrische aansluiting _____	07
3 / BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT	
• Voorstelling van de oven _____	09
• Accessoires _____	10
• Voorstelling van de programmaschakelaar _____	11
• Presentatie van de selectietoetsen _____	11
4 / GEBRUIK VAN HET APPARAAT	
• Gebruik van de programmaschakelaar	
◦ Instellen van de tijd _____	12
• Magnetronoven _____	13
• Automatisch ontdooien in de magnetron _____	14
• Ontdooitabel _____	15
• Gecombineerd bakken _____	16
• Traditioneel bakken _____	17
• Geprogrammeerd bakken _____	18
• Uitgesteld bakken _____	19
• Regeling van de baktemperaturen en -vermogens	
◦ Traditioneel bakken _____	20
◦ Magnetronoven _____	20
◦ Gecombineerd bakken _____	21
• Gebruik van de functie schakelklok _____	22
• Vergrendeling van de bedieningen (kinderbeveiliging) _____	22
• Waakstand van de display _____	23
5 / BAKWIJZEN VAN DE OVEN _____	24
6 / PERIODIEK ONDERHOUD VAN HET APPARAAT	
• Reiniging van de buitenkant _____	26
7 / BIJ PROBLEMEN _____	27
8 / SERVICEDIENST	
• Ingrepen _____	28



Belangrijk

Bewaar deze gebruiksaanwijzing in de nabijheid van het apparaat. Indien het apparaat aan een ander persoon wordt verkocht of gegeven, dient u de gebruiksaanwijzing hierbij niet te vergeten. Wij vragen u kennis te nemen van de aanwijzingen alvorens het apparaat te installeren en te gebruiken. Zij zijn voor uw veiligheid en die van anderen opgesteld.

• VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN

- Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik, voor het koken en bakken, het opwarmen of ontdooien van voedingsmiddelen. De fabrikant is niet aansprakelijk in geval van onjuist gebruik.

- Vooraleer het apparaat te gebruiken, controleer of de recipiënten en accessoires geschikt zijn voor gebruik in de magnetronoven (bijvoorbeeld: vuurvast glas of porselein...)

- Om het apparaat niet te beschadigen dient u het nooit leeg of zonder draaiplateau te laten werken.

- Kom niet aan de slotopening aan de voorkant: dit zou tot beschadiging en dus reparatie van het apparaat kunnen leiden.

- Controleer de oven regelmatig wanneer voedingsmiddelen opgewarmd of bereid worden in wegwerprecipiënten van plastic, papier of een ander brandbaar materiaal, omdat die vlam kunnen vatten.

- Het wordt afgeraden recipiënten te gebruiken van metaal, vorken, lepels, messen of metalen lintjes en nietjes voor de diepvrieszakjes.

In sommige gevallen kan men voedingsmiddelen in aluminium schaaltes met een hoogte van maximum 4 cm zonder deksel opwarmen. Het opwarmen zal dan wel langer duren. Zorg ervoor dat het schaalte goed in het midden van de oven staat en nooit op minder dan 1 cm van de metalen wanden of deur van het apparaat.

- Tijdens het gebruik wordt het apparaat warm. Raak nooit de verwarmingselementen binnen in de oven aan.

- Voor de kinderen, is het verplicht:

- de zuigflessen te verwarmen zonder speen, de vloeistof te schudden en de temperatuur ervan te testen op de rug van de hand, vooraleer het kind te voeden.

- te mengen en de temperatuur van de voedingsmiddelen te controleren vooraleer het kind te voeden, om ernstige interne brandwonden te voorkomen.

- Het is raadzaam de voedingsmiddelen in de meeste gevallen af te dekken; zo zijn ze smakelijker en blijft uw apparaat netjes. Vooraleer voedingsmiddelen te bereiden of vloeistoffen te verwaemen in een fles of hermetisch afgesloten recipiënt, moet de dop of het deksel verwijderd worden om elk gevaar voor ontploffing te voorkomen.

- Het wordt afgeraden om eieren in de schaal of spiegeleieren te bereiden in de magnetron. De eieren kunnen ontploffen, zelfs na de bereiding, en kunnen ernstige brandwonden en/of de onherroepelijke beschadiging van uw oven tot gevolg hebben.

- Het opwarmen van dranken in de magnetronoven kan het plotseling opspuiten van de kokende vloeistof veroorzaken. Wees voorzichtig bij het uit de magnetronoven halen.

- Wanneer u kleine hoeveelheden opwarmt (een worstje, een croissant, enz.) zet er dan een glas water naast.

- Wanneer het te lang in de magnetronoven blijft kan het voedingsmiddel uitdrogen en verbranden. Om dit soort incidenten te vermijden dient u nooit dezelfde tijd te gebruiken die voor een traditionele oven wordt voorgeschreven.

- Als er rook te zien is, moet de deur van het apparaat dicht gelaten worden. Zet de magnetronoven uit of haal de stekker uit het stopcontact.

- Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik door personen (kinderen inbegrepen) waarvan de lichamelijke, sensoriele of mentale capaciteiten beperkt zijn, of personen zonder ervaring of kennis, behalve onder toezicht van een persoon die instaat voor hun veiligheid of voorafgaande instructies over het gebruik van het apparaat.

- Gebruik nooit stoom- of hoge druk apparaten voor het reinigen van de oven (eisen met betrekking tot de elektrische veiligheid).
- De technische gegevens van het apparaat niet wijzigen of proberen te wijzigen. Dit kan gevaarlijk zijn.
- Let erop dat de ovendeur altijd goed gesloten is. Alleen dan sluit de afdichting de oven volledig af.
- Wanneer u de gerechten in de oven plaatst of eruit neemt, moet u de handen uit de buurt van de bovenste verwarmende elementen houden. Gebruik een ovenwant.

• RESPECT VOOR HET MILIEU

– Het verpakkingsmateriaal van dit apparaat is recycleerbaar. Doe mee aan de recycling en draag bij tot de bescherming van het milieu door dit materiaal in de hiervoor bestemde gemeentecontainers te deponeren.



– Uw apparaat bevat tevens vele recycleerbare materialen. Daarom is het voorzien van dit logo wat aangeeft dat de gebruikte apparaten van ander afval dienen te worden gescheiden. De recycling van de apparaten die door uw fabrikant wordt georganiseerd wordt op deze manier onder de beste omstandigheden uitgevoerd, overeenkomstig de Europese richtlijn 2002/96/CE betreffende elektrisch en elektronisch afval. Informeer bij uw gemeente of bij uw verkoper naar de dichtstbijzijnde inzamelplaats voor uw oude apparaten.

– Wij danken u voor uw bijdrage aan de bescherming van het milieu.



Let op

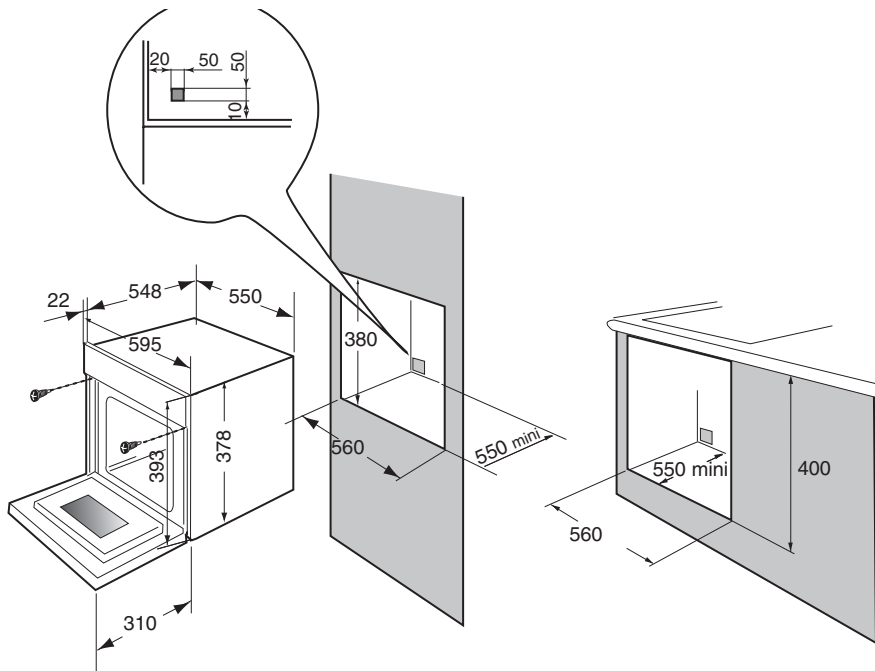
De installatie dient door erkende installateurs en vaklieden te geschieden.

Dit apparaat is conform de volgende Europese richtlijnen:

- Laagspanningsrichtlijn 73/23/EEG gewijzigd door de richtlijn 93/68/EEG voor het aanbrengen van de CE-markering.

- Richtlijn betreffende elektromagnetische compatibiliteit 89/336/EEG gewijzigd door de richtlijn 93/68/EEG voor het aanbrengen van de CE-markering.

- CE-voorschrift nr. 1935/2004 betreffende materialen en voorwerpen bestemd voor gebruik met voedingsmiddelen.



• KEUZE VAN DE PLAATS

De schema's hierboven bepalen de zijanten van een meubel waarin uw oven ingebouwd kan worden.

De oven kan naar keuze worden geïnstalleerd onder een werkblad of in een (open* of gesloten) kolommeubel met de juiste afmetingen voor de inbouw van de oven (zie schema).

Uw oven beschikt over een optimale luchtcirculatie die vlekkeloze bakresultaten en een uitstekende reiniging garandeert als u met de volgende punten rekening houdt:

- Plaats de oven centraal in het meubel met een minimale afstand van 5 mm tussen de zijwanden van de oven en die van het inbouwmeubel.

- Het materiaal van het inbouwmeubel of de bekleding ervan moet hittebestendig zijn.

- Voor meer stabiliteit meubel met 2 schroeven in de gaten in de zijwanden (fig.1).

• INBOUW

Werkwijze:

- 1) Verwijder de rubberen schroefkapsjes van de schroefgaten.
- 2) Maak een opening met een diameter van 2 mm in de wand van het meubel om te vermijden dat het hout gaat barsten.
- 3) Bevestig de oven met de 2 schroeven.

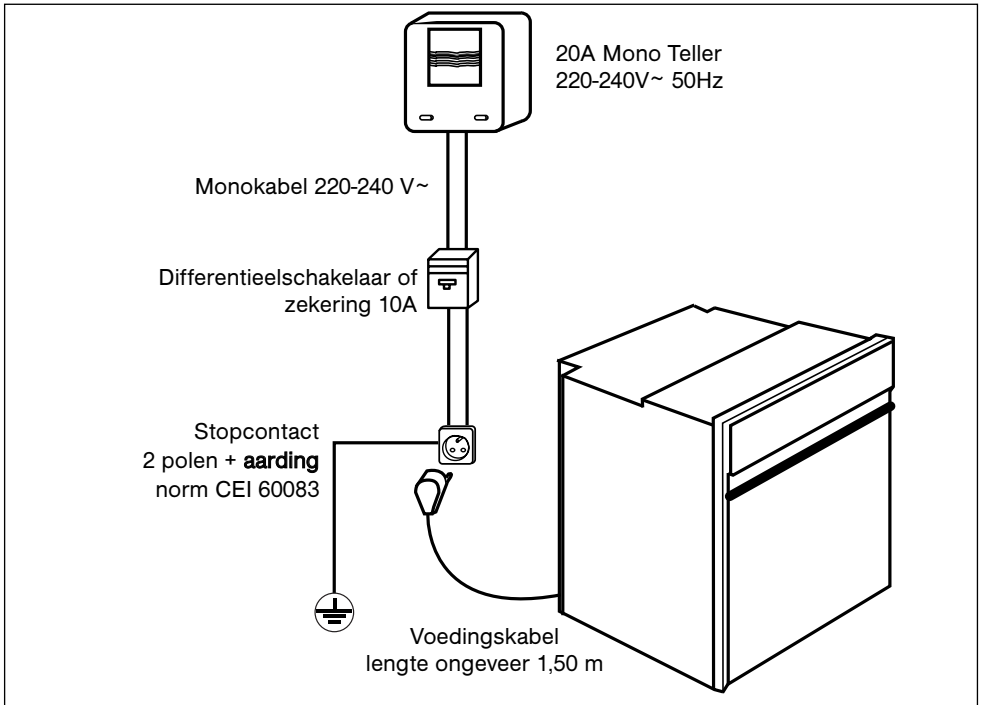
- 4) Plaats de rubberen schroefkapsjes opnieuw op de schroeven (de kapsjes dempen tevens het geluid bij het sluiten van de oven deur).

(*) bij een open meubel dient de opening (maximaal) 70 mm te bedragen.



Advies

Voor een installatie overeenkomstig de wettelijke richtlijnen raden wij u aan een beroep te doen op een erkend electrotechniker.



• ELEKTRISCHE AANSLUITING

De elektrische veiligheid dient te worden verzekerd door een goede inbouw. De stekker uit het contact halen bij inbouw of onderhoud van het apparaat, de zekeringen afsluiten of verwijderen.

De elektrische aansluiting dient te worden uitgevoerd voordat het apparaat in het meubel wordt geplaatst.

Controleer of:

- het vermogen van de installatie voldoende is,
- de voedingskabels in goede staat zijn
- de diameter van de kabels overeenkomstig de installatieregels is.

Uw oven moet aangesloten worden met een voedingskabel (genormaliseerd) met 3 geleiders van 1,5mm² (1f + 1N + aarding) die verbonden worden met het netwerk 220-240V~ monofase via een stopcontact 1f + 1 neutraal + aarding volgens IEC 60083 of

een omnipolaire schakelaar of overeenkomstig de installatieregels.

Let op

De beschermingsdraad (groen-geel) is verbonden met de aansluitklem  van het apparaat en moet worden verbonden met de aarding van de installatie. Indien u kiest voor een aansluiting op een stopcontact, dient u ervoor te zorgen dat het stopcontact ook na de aansluiting gemakkelijk bereikbaar blijft.

De zekering van uw installatie moet 10 ampère zijn.

Indien de voedingskabel is beschadigd, moet deze veiligheidshalve door de fabrikant of door de servicedienst worden vervangen, om gevaarlijke situaties te vermijden.

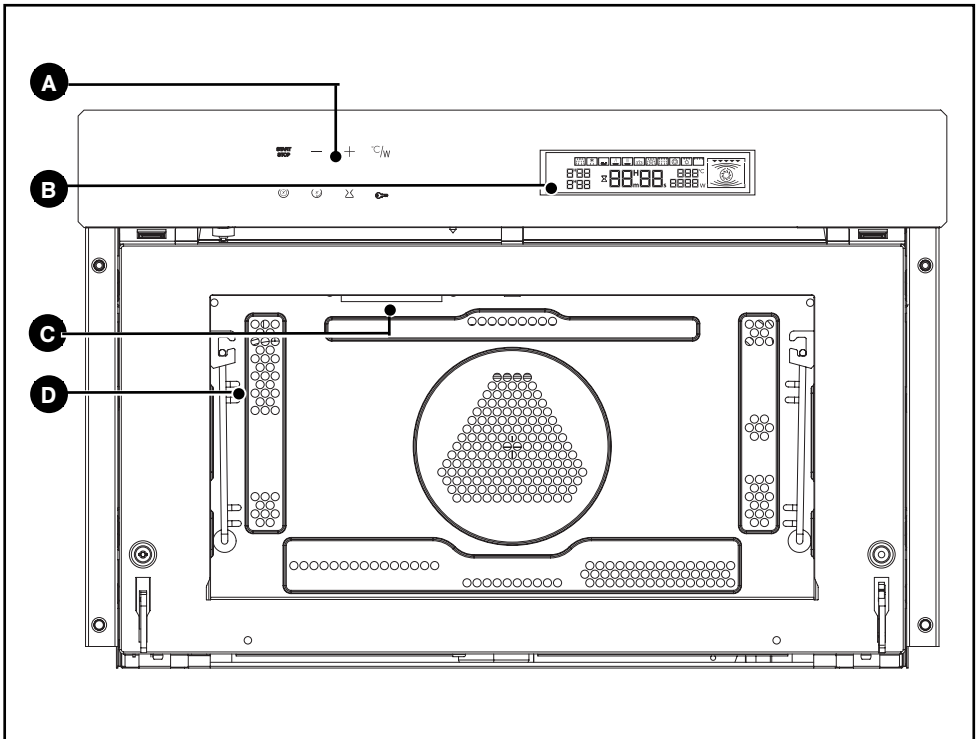
**Let op**

Onze aansprakelijkheid vervalt bij een ongeval ten gevolge van een afwezige of foute aarding.

Indien door de elektrische installatie van uw woning een wijziging moet worden aangebracht voor de aansluiting van uw apparaat, dient u een beroep te doen op een erkend vakman.

Indien de oven een willekeurig probleem vertoont trek dan de stekker uit het stopcontact of verwijder de zekering die overeenkomt met de aansluitingskabel van de magnetron.

• **VOORSTELLING VAN DE OVEN**



A Bedieningstoetsen

C Lamp

B Programmaschakelaar

D Zijroosters

• **Accessoires**

Uw apparaat is uitgerust met een platte rooster en een glazen schotel.

• ACCESSOIRES

• De rooster (fig.1):

Hiermee kunt u roosteren, een bruin laagje aan uw gerechten geven of grillen. Het rooster mag nooit met andere metalen schalen gebruikt worden met de microgolven, grill + microgolven of hete lucht + microgolven functie.

U kunt voedingsmiddelen echter verwarmen in een aluminium bakje door een bord tussen het bakje en het rooster te plaatsen.

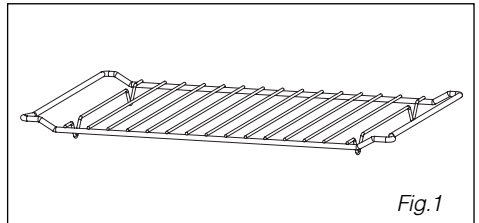


Fig.1

• De glazen braadpan (fig.2):

Kan gebruikt worden voor de helft gevuld met water voor bereidingen in bain marie met de functie hete lucht. U kunt het ook als bakplaat gebruiken.



Opmerking:

Zet de braadslee goed in het midden van de zijroosters om de luchtcirculatie niet te wijzigen.

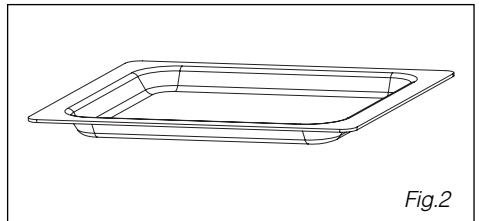


Fig.2

• Het rooster + de glazen braadslee (fig.3):

Plaats het rooster op de braadslee om te braden of om het braadnat op te vangen.



Opmerking:

Om uw oven netjes te houden in alle bakfuncties, kunt u de glazen schotel op de bodem van de oven plaatsen.

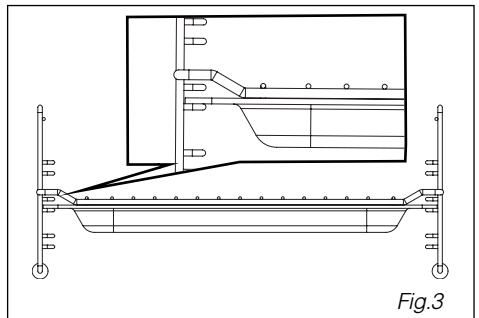


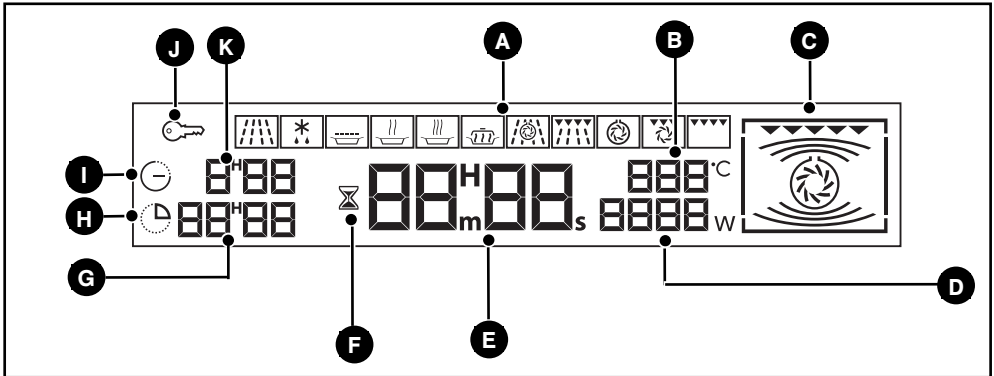
Fig.3



Let op:

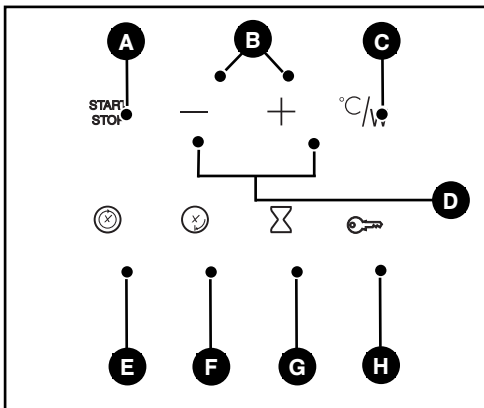
Na het bakken mogen de pannen nooit met de blote handen vastgenomen worden.

• VOORSTELLING VAN DE PROGRAMMASCHAKELAAR



- A** Weergave van de bakwijzen
- B** Weergave van de oventemperatuur
- C** Indicator van de gekozen bakwijze
- D** Indicator temperatuurstijging
- E** Weergave van de klok of van de schakelklok
- F** Indicator schakelklok
- G** Einde baktijd display
- H** Weergave einde bakduur
- I** Indicator bakduur
- J** Indicator vergrendeling van de toetsen (kinderbeveiliging).
- K** Display bakduur

• PRESENTATIE VAN DE SELECTIETOETSEN



- A** Start/Stop
- B** Selectie van de bakwijzen
- C** Baktemperatuur en -vermogen magnetronoven
- D** Regeltoetsen
- E** Bakduur
- F** Einde baktijd
- G** Schakelklok
- H** Vergrendeling

• Instellen van de tijd

- Tijdens het aansluiten van de oven

Het display knippert op 12:00 (fig.1).

Stel de tijd in met de toetsen + of - (houd de toetsen ingedrukt als u de cijfers sneller wilt laten gaan).

Bijvoorbeeld: 12U30.

Druk op de toets **START** om te bevestigen.
De display stopt met knipperen (fig.2).

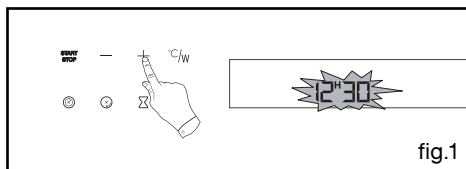


fig.1

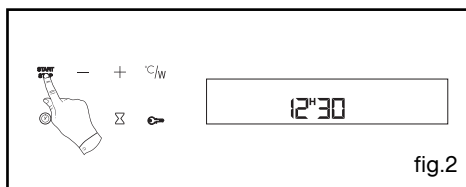



fig.2

- Om de tijd juist te zetten

Druk enkele seconden op de toets  tot de display begint te knipperen (fig.1), daarna loslaten.

Een reeks van pieptonen geeft aan dat de instelling mogelijk is.

Pas de instelling van de tijd aan met de toetsen + en - (fig.2).

Druk op de toets **START** om te bevestigen.

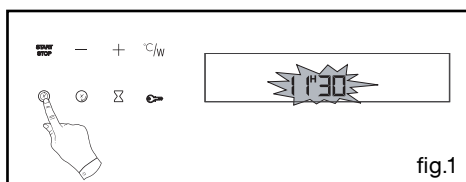


fig.1

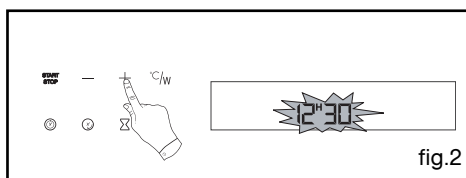


fig.2

• Magnetronoven

UW OVEN HEEFT 6 BAKFUNCTIES VOOR DE MAGNETRON



Let op

In elk gevalm in geen enkele modus mag de oven leeg in werking gesteld worden.

Druk eenmaal op de toets START om de

functie te selecteren  (fig.1).


Druk een tweede maal op de toets START om de baktijd te regelen (fig.2).

- 0:00 knippert.

- Stel de temperatuur in door te drukken op de toetsen + of - .

Bijvoorbeeld: 30 seconden.

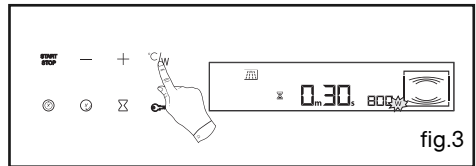
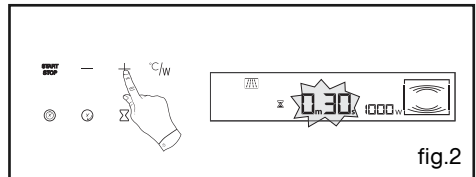
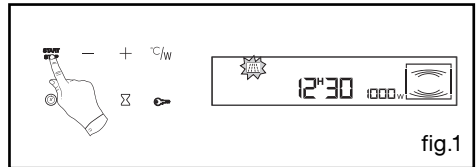
Instellen van het vermogen:

- Druk op de toets , "1000 w" knippert (fig.3).

- Stel de temperatuur in door te drukken op de toetsen + of - .

Bijvoorbeeld: 800W.

- Zorg ervoor dat de deur van de oven goed dicht is.



Bevestig door op START te drukken.

Uw oven start en begint de seconden af te tellen.

Indien nodig, stopt het bakken door gedurende 1 seconde te drukken op START/STOP.


OPENING VAN DE DEUR TIJDENS HET BAKKEN

Wanneer de deur van de oven geopend wordt tijdens het bakken, wordt de werking onderbroken.

Wanneer de deur van de oven weer gesloten wordt, wordt op START/STOP gedrukt om de werking te hernemen.



Opmerking:

De functie  behoeft geen regeling van het vermogen.

• AUTOMATISCH ONTDOOIEN IN DE MAGNETRON

Dankzij uw magnetronoven, hoeft u geen lange uren meer te wachten om uw etenswaren te ontdooien! De magnetron is de favoriete partner van de diepvriezer en ontdooit de etenswaren maar liefst tien keer sneller dan bij kamertemperatuur.

**Tip:**

De ontdooiingstijd varieert naar gelang het type apparaat. Het verschilt ook naar gelang de vorm, de grootte, de oorspronkelijke temperatuur, de kwaliteit van het voedingsmiddel.

Verwijder het metalen lintje van het ontdooizakje wanneer u de etenswaren rechtstreeks in het zakje wilt ontdooien.

Wanneer de etenswaren bedekt zijn met ijskristallen, worden deze eerst verwijderd met een mes. Het ijs zal het ontdooiproces anders vertragen.

Laat vlees en vis op een schotel omgekeerd in een ander bord ontdooien zodat het vrijkomende vocht hiermee niet in contact komt wat anders een begin zou maken van de bakcyclus.

Om een homogeen resultaat te bekomen, worden de kipfilets of visfilets zo snel mogelijk gescheiden. Ook stukken vlees worden zo snel mogelijk gescheiden.

Halverwege het ontdooien worden de etenswaren omgedraaid of omgeroerd.

Laat de etenswaren na het ontdooien rusten. Algemene regel: rusttijd = ontdooitijd.

Vries nooit opnieuw gerechten in voordat u deze heeft gekookt of gebakken.

• **ONTDOOITABEL**

	Voedingsmiddelen	Hoeveelheid	Tijd	
Ontdooien brood en deegwaren	stokbrood	100g	45 s tot 55 s	plaats de glazen schotel op de bodem
		200g	1 tot 1 min 30 s	
	brooddeeg	400g	2 tot 2 min 30 s	
	bladerdeeg of kruimeldeeg	300g	1 min.	
	Voedingsmiddelen	Hoeveelheid	Tijd	
Ontdooien schaaldieren	Jakobsschelpen	500g	5 min.	plaats de glazen schotel op de bodem
	gepelde garnalen	100g	1 min 30 s tot 2 min	
	hele rose garnalen	200g	5 tot 7 min.	
	gamba's (10)	500g	11 tot 13 min.	
	langoestines	1.000g	10 tot 11 min.	
	Voedingsmiddelen	Hoeveelheid	Tijd	
Ontdooien vissen	kabeljauw- of schelvisfilets	400g	3 tot 4 min	plaats de glazen schotel op de bodem
	wijting, jonge koolvis	500g	3 tot 4 min.	
	tongetjes, schol (2)	300g	2 tot 2 min 30 s	
	moten koolvis	1 stuk	1 min 30 s tot 2 min	
	zalm	4 stuks	4 tot 5 min.	
	forel (3)	540g	4 tot 5 min.	
	Voedingsmiddelen	Hoeveelheid	Tijd	
Ontdooien vlees	haantjes, duif	500g tot 600g	5 tot 7 min	plaats de glazen schotel op de bodem
	kipfilet (2)	200g	3 tot 4 min.	
	kippenbillen (4)	1.000g	7 tot 9 min... halverwege de baktijd omkeren	
	hele kip	1.000g	11 tot 13 min.	
	kalfskotelet	600g	5 min.	
	runderbraadstuk	1.000g	10 min.	
	gehakte biefstuk (4)	360g	3 tot 4 min.	
	stukken vlees	600g	6 tot 7 min.	
	Voedingsmiddelen	Hoeveelheid	Tijd	
Ontdooien fruit	aardbeien	250g	2 tot 3 min	plaats de glazen schotel op de bodem
	frambozen/griotten	250g	2 tot 3 min.	
	rode bessen/blauwe	250g	2 min 3 s tot 4 min	
	bosbessen/zwarte bessen			


• *Gecombineerd bakken*

UW OVEN HEEFT 2 FUNCTIES DIE HET TRADITIONEEL BAKKEN COMBINEREN MET HET BAKKEN IN DE MAGNETRON



Let op

In elk geval in geen van beide werkwijzen de oven leeg in werking stellen.

Druk eenmaal op de toets START om de functie te selecteren  (fig.1).

Tijdsregeling:

- Druk een tweede maal op de toets START om de baktijd te regelen (fig.2):

- 0:00 knippert

- Stel de temperatuur in door te drukken op de toetsen + of - .

Bijvoorbeeld: 30 seconden

Instellen van het vermogen:

- Druk op de toets $\frac{C}{W}$, "300 W" verschijnt, dit is de maximumtemperatuur (fig.3).

- Druk op de toets - .

Bijvoorbeeld: 100 W

- Zorg ervoor dat de deur van de oven goed dicht is.

Bevestig door op START te drukken.

Uw oven start en begint de seconden af te tellen.

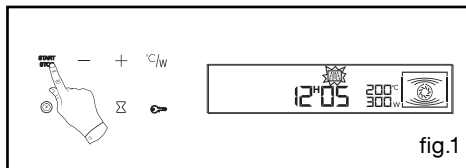


fig.1

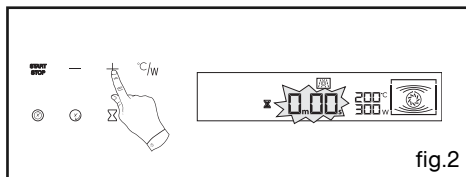


fig.2

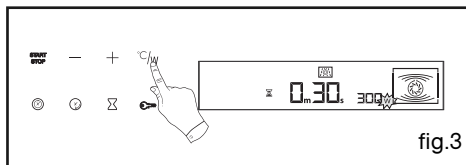


fig.3

U kunt op elk moment tijdens het bakken de parameters van het bakken, het vermogen, de baktemperatuur regelen.

Indien nodig, stopt het bakken door gedurende 1 seconde te drukken op START/STOP.

OPENING VAN DE DEUR TIJDENS HET BAKKEN

Wanneer de deur van de oven geopend wordt tijdens het bakken, wordt de werking onderbroken.

Wanneer de deur van de oven weer gesloten wordt, wordt op START/STOP gedrukt om de werking te hernemen.


• Traditioneel bakken

FUNCTIES:

In deze bakmodus zijn de weerstanden de enige bron van energie.



Kies de bakwijze:

Druk eenmaal op de toets START om de functie te selecteren  (fig.1).

Door de toets START ingedrukt te houden trekken de verschillende bakfuncties op het display voorbij.

De temperatuur wordt aangegeven:

Bijvoorbeeld: 200°C

Druk op de toets START om het bakken te beginnen.

Uw oven stelt u de meest gebruikte temperatuur voor. U kunt de temperatuur echter ook aanpassen:

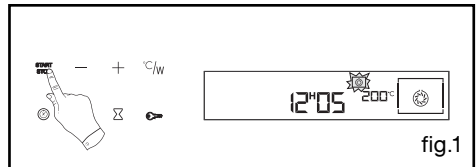


fig.1

Weergave van de temperatuur:

- Druk op de toets  (fig.2).

Het symbool °C knippert.

- Stel de temperatuur in door te drukken op de toetsen + of - .

Bevestig door op START te drukken.

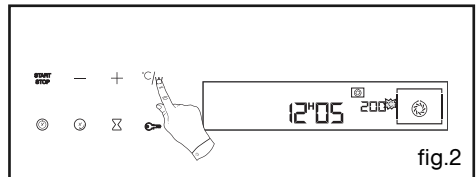


fig.2

Tijdens het bakken knippert de gekozen temperatuurwaarde: wanneer de gewenste temperatuur wordt bereikt stopt het display met knipperen en hoort u 3 seconden lang een pieptoon.

Indien nodig, stopt het bakken door gedurende 1 seconde te drukken op START/STOP.

Bijzondere gevallen:

Grill met variabel vermogen:

- Voorgesteld vermogen: turbogrill = 66%

- Instelling van -1- =50% tot - 4 - = 100%

- Stop het bakken door gedurende 1 seconde op de toets START/STOP te drukken.


Het is niet nodig om een baktijd te bepalen voor de traditionele modus.


• GEPROGRAMMEERD BAKKEN

• Onmiddellijk bakken met gekozen bakduur

Stel de gekozen bakwijze in en pas eventueel de temperatuur aan.




Bijvoorbeeld: stand hete lucht , temperatuur 200°C en bevestigen met de toets START (fig.1).

- Druk op knop "bakduur" .
De bakduur knippert op 0u00 om aan te geven dat u nu kunt instellen (fig.2).

- Druk op de toetsen + of - om de gewenste tijd in te stellen.

Bijvoorbeeld: Bakduur 25 min. (fig.3).

De aangepaste tijd wordt automatisch opgeslagen na enkele seconden of kan worden bevestigd door opnieuw op de toets  te drukken. De tijd verschijnt opnieuw op het display.

Na deze handelingen begint de oven op te warmen: Na het bakken hoort u gedurende enkele minuten een reeks pieptonen. De pieptonen stoppen als u gedurende een seconde drukt op de toets START/STOP. U kunt op ieder moment de eindtijd wijzigen of inzien door op de knop  te drukken. Druk op de toets START/STOP om uw programmering te annuleren.

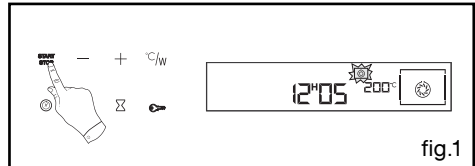


fig.1

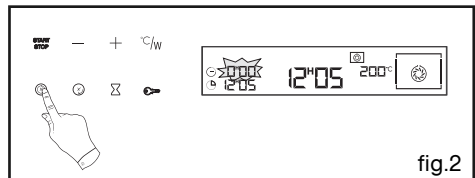


fig.2

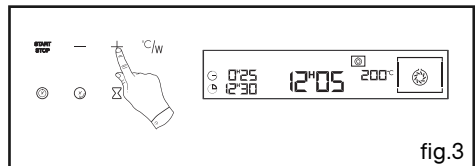


fig.3


• UITGESTELD BAKKEN

• *Uitgesteld bakken met gekozen eindtijd*

Deze functie kan alleen in de volgende gevallen:



- Volg de aanwijzingen bij bakcyclus instellen en na de bakduur.

- Drukt u op de toets “Einde bakduur” , de eindtijd van de bakcyclus verschijnt op het display en knippert, alsmede het symbool. U kunt de eindtijd nu instellen.

Bijvoorbeeld: Het is 12u05 (fig.1).

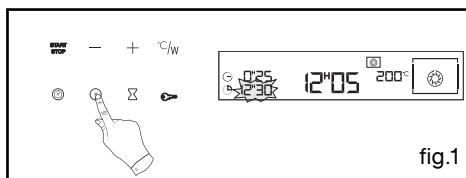


fig.1

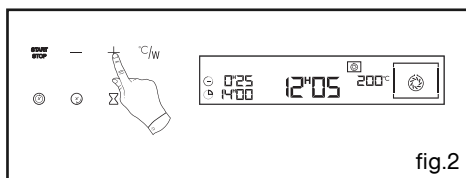


fig.2

U heeft een kooktijd ingesteld van 25 min. Het aangegeven einde van de kooktijd is 12u30.

- U kunt nu de gewenste eindtijd van de bakcyclus instellen met de toetsen + of -.

Bijvoorbeeld: Einde kooktijd 14u00 (fig.2).

- Bevestig met de toets “Einde baktijd” .


Wanneer het einde van de uitgestelde kooktijd is ingesteld, zal de tijd weer verschijnen in het display.

De starttijd is nu uitgesteld zodat het koken klaar is om 14u.

Wanneer het bakken klaar is hoort u enkele minuten lang een reeks pieptonen. De pieptonen stoppen als u gedurende een seconde drukt op de toets START/STOP.



Tip:

U kunt op ieder moment de eindtijd wijzigen of inzien door op de knop  te drukken.

Druk op de toets START/STOP om uw programmering te annuleren.

• REGELING VAN DE BAKTEMPERATUREN EN -VERMOGENS

• Traditioneel bakken

Tijdens de selectie van de functie of tijdens het bakken, kan de **temperatuur** voor de traditionee bereidingen aangepast worden:



- Druk op de toets $\frac{C}{W}$ (ongeveer 2 seconden) tot de temperatuercijfers beginnen te knipperen (fig.1).

- Pas die aan met de toetsen + of - tot de gewenste temperatuur die u wilt opslaan. (fig.2).

- Bevestig door op toets $\frac{C}{W}$ drukken (fig.3).
Bij de volgende bakcycli zal rekening worden gehouden met de temperatuur die u zojuist heeft opgeslagen.

U kunt zo vaak u wilt de baktemperatuur op deze wijze aanpassen.

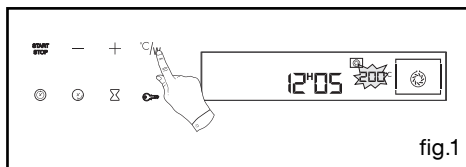


fig.1

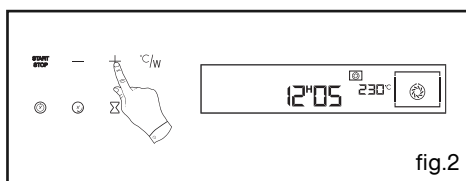


fig.2

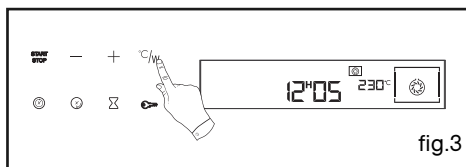


fig.3

• Magnetronoven

Tijdens de selectie van de functie of tijdens het bakken, kan het **vermogen** voor de bereidingen in de magnetron aangepast worden:



- Druk op de toets $\frac{C}{W}$ (ongeveer 2 seconden) tot de vermogenscijfers beginnen te knipperen (fig.1).

- Pas die aan met de toetsen + of - tot het gewenste vermogen dat u wilt opslaan. (fig.2).

- Bevestig door op toets $\frac{C}{W}$ drukken (fig.3).

Bij de volgende bakcycli zal rekening worden gehouden met het vermogen dat u zojuist heeft opgeslagen.

U kunt zo vaak u wilt de baktemperatuur op deze wijze aanpassen.

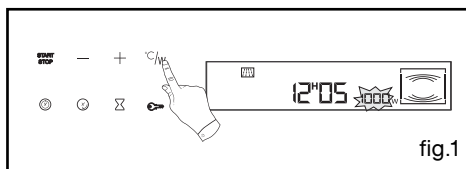


fig.1

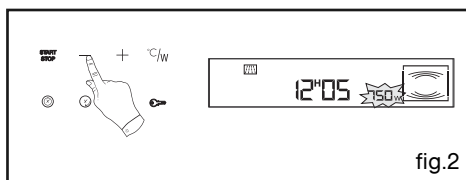


fig.2

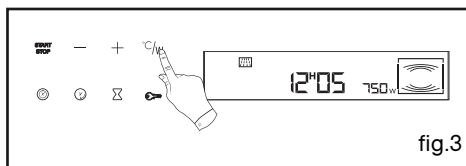


fig.3

• **Gecombineerd bakken** **traditioneel - magnetron**

Tijdens de selectie van de functie of tijdens het bakken, kan het **vermogen** en de **temperatuur** voor de gecombineerde bereidingen aangepast worden:



Regelen van het **vermogen**:

- Druk op de toets $\frac{C}{W}$ (ongeveer 2 seconden) tot de vermogenscijfers beginnen te knipperen (fig.1).

- Pas die aan met de toetsen + of - tot het gewenste vermogen dat u wilt opslaan. (fig.2).

- Bevestig door op de toets $\frac{C}{W}$ te drukken.

Nu kunt u de **temperatuur** regelen.
De temperatuurcijfers knipperen (fig.3).

- Pas die aan met de toetsen + of - tot de gewenste temperatuur die u wilt opslaan. (fig.4).

- Bevestig de vermogens- en temperatuurregelingen door te drukken op de knop START/STOP (fig.5).

Bij de volgende bakcycli zal rekening worden gehouden met de temperatuur die u juist heeft opgeslagen.

U kunt zo vaak u wilt de baktemperatuur op deze wijze aanpassen.

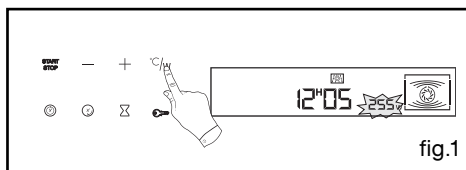


fig.1

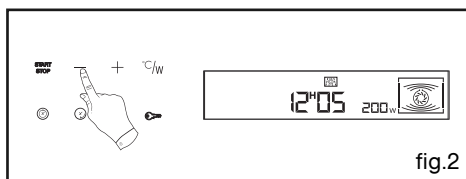


fig.2

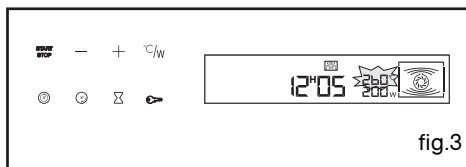


fig.3

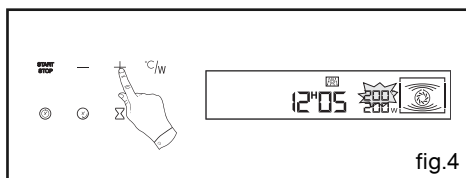


fig.4

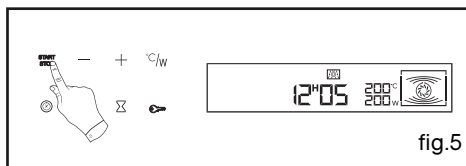


fig.5



Let op


De regeling is niet mogelijk tijdens de werking




• GEBRUIK VAN DE FUNCTIE SCHAKELKLOK

- De programmaschakelaar van uw oven kan als onafhankelijke schakelklok worden gebruikt zodat u een tijd kunt aftellen zonder de oven te laten werken.

Bij het gebruik van de schakelklok wordt op de display de tijdweergave vervangen door weergave van de schakelklok.

- Druk op de toets  (fig.1)

Het symbool van de schakelklok  en 0m00s knipperen.

- Stel de gewenste tijd in door op de toetsen + of - te drukken (fig.2) (max. 59 minuten 50 seconden).

- Druk op de toets START om te bevestigen.

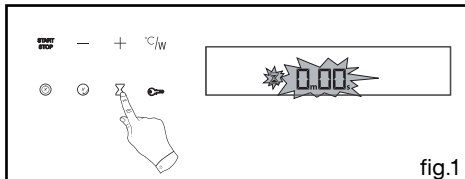


fig.1

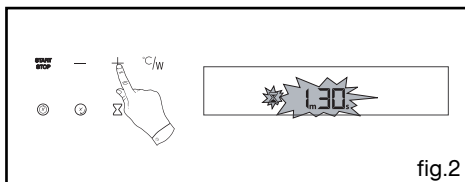


fig.2

Het display stopt met knipperen na een paar

seconden en de schakelklok begint te lopen en telt de tijd in seconden af.

Als deze duur is afgelopen hoort u een reeks pieptonen van de schakelklok om u te waarschuwen.

U stopt de pieptonen door op een willekeurige toets te drukken.




Let op

Het is mogelijk de programmering van de schakelklok op elk moment te wijzigen of te annuleren; om te annuleren, stel de tijd in op 0:00 en druk op START/STOP.

• VERGREDELING VAN DE BEDIENINGEN (KINDERBEVEILIGING) OVENSTILSTAND

U kunt de toegang tot de bediening van de oven verbieden door als volgt te werk te gaan:

Als de oven uit staat, druk op de toets  gedurende enkele seconden, er verschijnt dan een "sleutel" in het scherm -> de toegang tot de bediening van uw oven is geblokkeerd.

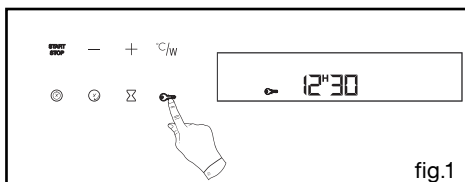



fig.1

Om deze te deblokken drukt u een paar seconden lang op de toets .

U heeft weer toegang tot de bediening van uw oven.



Let op

U kunt de oven niet vergrendelen wanneer u een bakcyclus hebt geprogrammeerd.

• WAAKSTAND VAN DE DISPLAY

- Om het energieverbruik van uw oven te beperken als deze niet in gebruik is, kan u het display in de WAAKSTAND zetten.

Volg daarvoor de volgende procedure:

ACTIVERING VAN DE WAAKSTAND:

- Uw oven moet in modus tijdweergave staan.

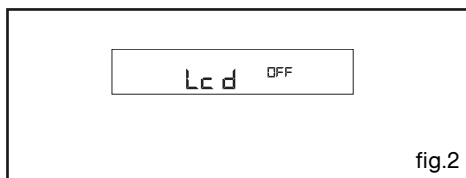
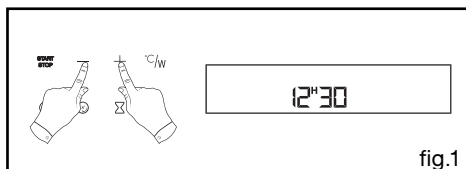
- Gelijktijdig op de + / - toetsen drukken gedurende 5 seconden (fig.1).

- Uw display geeft "Lcd off" weer (fig.2).

- De toetsen loslaten.

- 30 seconden later gaat uw display uit.

Uw oven staat nu in de waakstand, hij gaat automatisch uit na 30 seconden en zal in de stand tijdweergave staan.



DEACTIVERING WAAKSTAND:

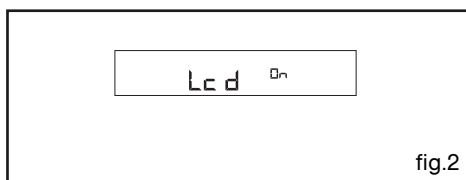
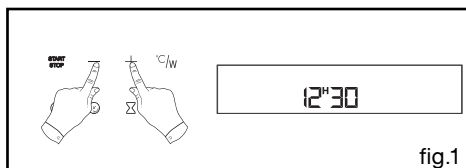
- Uw oven moet in modus tijdweergave staan.

- Gelijktijdig op de + / - toetsen drukken gedurende 5 seconden (fig.1).

- Uw display geeft "Lcd on" weer (fig.2).

- De toetsen loslaten.

- Uw oven staat niet meer in de WAAKSTAND, uw display blijft voortdurend aan.



**MICROGOLVEN**

(aanbevolen vermogen **1000 W** mini 100 W maxi 1000 W)

- De energiebron wordt geleverd door de microgolven.
- De spreiding gebeurt door een combinatie van
 - 1 generator boven
 - 1 generator onder.

**AUTOMATISCH ONTDOOIEN**

(aanbevolen vermogen **200 W**)

- Deze functie maakt een goede optimalisatie mogelijk van het ontdooien.

**WARMHOUDEN**

(aanbevolen vermogen **350 W**)

- Het warmhouden wordt verzekerd door de turbine die de verwarmde lucht rond de etenswaren mengt.

De temperatuur bedraagt nooit meer dan 50°C om uitdroging te voorkomen.

**ZACHT BAKKEN**

(aanbevolen vermogen **750 W**)

- Deze functie wordt gebruikt om alle vloeibare of vaste etenswaren, alsook vers of diepgevroren gerechten te verwarmen of te bakken.

**KRACHTIG BAKKEN**

(aanbevolen vermogen **1000 W**)

- Deze functie dient om vloeistoffen sneller te verwarmen (vb.: soep...) en etenswaren met een hoog watergehalte (tomaten, courgettes...).

**SUDDEREN EN HEEL ZACHT BAKKEN**

(aanbevolen vermogen **500 W**)

- Deze functie dient om bereidingen af te ronden: (witte bonen, linzen, zuivelproducten), om vis te bereiden en om twee borden tegelijk te verwarmen, een op niveau 0 en een op niveau 2 op het rooster.

**GECOMBINEERD: HETELUCHT + MICROGOLVEN**(aanbevolen temperatuur **190°C** mini 40°C maxi 210°C)(aanbevolen vermogen **200 W** mini 100 W maxi 350 W)

- Deze modus combineert de hete lucht met de microgolven.
- De hete lucht bakt de etenswaren door de beweging van de lucht zelf en de microgolven zorgen ervoor dat de kern van de etenswaren sneller gaar wordt.

**GECOMBINEERD: GRILL + MICROGOLVEN**(aanbevolen standen **2** mini 1 maxi 4)(aanbevolen vermogen **200 W** mini 100 W maxi 500 W)

- Deze modus combineert de grill met de microgolven.
- De grill bakt de etenswaren goudbruin en de microgolven zorgen ervoor dat de etenswaren tot in de kern gaar worden.

**TRADITIONEEL: HETE LUCHT**(aanbevolen temperatuur **180°C** mini 35°C maxi 235°C)

- De warmtebron bestaat uit een weerstand achteraan in de oven, de lucht aangezogen door een turbine in het midden wordt opnieuw verspreid aan de zijkanten.
- Voorverwarming hoeft niet, behalve voor bereidingen die heel korte baktijden hebben (zanddeeg) of aangebraden moeten worden (rundsgebraad).
- De hete lucht is uiterst geschikt:
 - om wit vlees mals te houden
 - voor groenten en vis.

**TRADITIONEEL: TURBO GRILL**(aanbevolen temperatuur **200°C** mini 180°C maxi 230°C)

- Deze bakwijze combineert de werking van de turbine en van de grill: de grill straalt infrarood op het voedsel en de luchtcirculatie van de turbine verzacht het effect ervan.
- Deze functie dient om te roosteren of aan te braden zonder braadspit.

**TRADITIONEEL: GRILL**(aanbevolen standen **4** mini 1 maxi 4)

- Deze functie dient om te roosteren: (Toasts, ribstukken, dikke gegrillde stukken, worstjes.)

• REINIGING VAN DE BUITENKANT

Laat het apparaat eerst afkoelen voordat u de oven reinigt.

Als algemene regel geldt dat **schurende poeders en metalen sponzen alsook scherpe voorwerpen niet gebruikt mogen worden.**

Het is raadzaam de oven regelmatig te reinigen met behulp van een vochtige spons en zeepsop, en restjes etenswaren te verwijderen.

Als het apparaat niet goed schoon wordt gehouden kan het oppervlak zich snel in slechte staat bevinden. De levensduur wordt verkort en het kan tot gevaarlijke situaties leiden.

- Kanteling van de grill:

De grill kan gekanteld worden om de bovenzijde van de grill te kunnen reinigen.

- a) Trek de grill lichtjes naar voor
- b) Kantel de grill
- c) De bovenzijde is bereikbaar

Om de grill weer op zijn plaats te zetten, ga omgekeerd te werk.



Let op

De oven niet in werking zetten met gekantelde grill.

- Plaatsen van de richels:

de richels kunnen verwijderd worden om gereinigd te worden

- a) Draaien zonder te forceren
- b) Licht opheffen
- c) Verwijderen.

- De omtrekken van de deur en de omgeving moeten altijd schoon zijn. Indien de oppervlakken door te veel vuil beschadigd geraakt zijn, contacteer dan een gespecialiseerd technicus vooraleer het apparaat in gebruik te nemen.

- In geval van sterke geuren of vieze magnetronoven kunt u water met citroensap of azijn gedurende 2 minuten in een kopje laten koken en de wanden met wat afwasmiddel schoonmaken.

U twijfelt over de goede werking van de oven. Dit betekent niet automatisch dat er een defect is. **Controleer in elk geval eerst de volgende punten:**

U MERKT DAT...	MOGELIJKE OORZAKEN	OPLOSSINGEN
De oven wordt niet warm.	<ul style="list-style-type: none"> - De oven is niet aangesloten. - De zekering van de installatie is defect. - De temperatuur is te laag. - Andere oorzaken. 	<ul style="list-style-type: none"> - Sluit de oven aan. - Vervang de zekering van uw installatie en controleer de waarde ervan (16A). - Verhoog de geselecteerde baktemperatuur. - Neem contact op met de servicedienst.
De ovenlamp doet het niet meer.	<ul style="list-style-type: none"> - De lamp is defect. - De oven is niet aangesloten of de zekering is defect. 	<ul style="list-style-type: none"> - Vervang de lamp. - Sluit de oven aan of vervang de zekering.
De ventilator van de koeling blijft draaien zelfs als de oven niet meer werkt.	<ul style="list-style-type: none"> - De ventilatie werkt tot maximum 1 uur na het bakken of wanneer de temperatuur van uw oven hoger is dan 125°C. - Als de ventilatie niet stopt na 1 uur. 	<ul style="list-style-type: none"> - Alles OK. - Neem contact op met de
De oven genereert vonken.	<ul style="list-style-type: none"> - Een metalen voorwerp bevindt zich te dicht tegen een wand of het rooster. 	<ul style="list-style-type: none"> - Verwijder alle metalen elementen van de wanden van de magnetronoven. - Gebruik nooit metalen elementen met het rooster.
Het gerecht wordt niet warm in de modus magnetron.	<ul style="list-style-type: none"> - De microgolven bereiken de etenswaren niet. - De ovendeur is niet goed gesloten. 	<ul style="list-style-type: none"> - Controleer of het gebruikte keukengerei geschikt is voor de magnetron. - Controleer of de deur goed sluit.
De ovenlamp blijft branden, zelfs wanneer de oven uit is.	<ul style="list-style-type: none"> - De ovendeur is niet goed gesloten. - Een element van de magnetron is defect. 	<ul style="list-style-type: none"> - Controleer of de deur goed sluit. - Neem contact op met de servicedienst.
Rookontwikkeling tijdens het bakken.	<ul style="list-style-type: none"> - Te hoge baktemperatuur 	<ul style="list-style-type: none"> - Verlaag de baktemperatuur
De oven maakt lawaai na een bakcyclus.	<ul style="list-style-type: none"> - De ventilatie van het bovenste gedeelte van de oven (niet waarneembaar) functioneert (zelfs op stilstand) 	<ul style="list-style-type: none"> - Dit is normaal, pyrolyseovens zijn uitgerust met een ventilatie die functioneert tot de oven is afgekoeld.



Advies

Mocht u het probleem ondanks deze tips niet kunnen oplossen, neem dan contact op

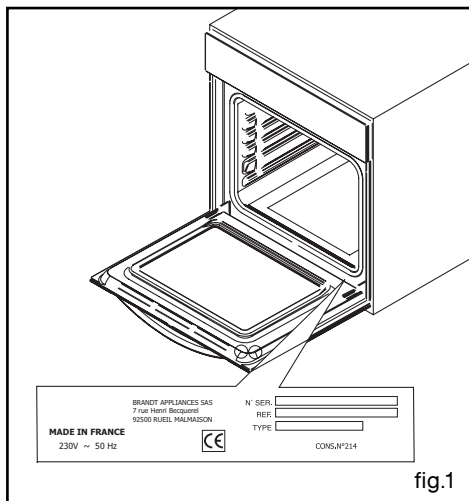


Let op

- Reparaties aan het apparaat mogen alleen door professionals uitgevoerd worden. Reparaties die niet volgens de regels uitgevoerd worden, kunnen gevaarlijk zijn voor de gebruiker.

•INGREPEN

Eventuele ingrepen op het apparaat dienen door een gekwalificeerde alleenvertegenwoordiger van het merk te worden uitgevoerd. Vermeld de "Service" referentie van het apparaat (model, type, serienummer). Deze inlichtingen staan op het identificatieplaatje (Fig.1).



OORSPRONKELIJKE ONDERDELEN

Bij een onderhoudsingreep, dient u uitsluitend om oorspronkelijke onderdelen te vragen.

