

# Inhoudsopgave

<b>1 Waarschuwingen</b>	<b>84</b>
1.1 Algemene veiligheidswaarschuwingen	84
1.2 Aansprakelijkheid van de fabrikant	85
1.3 Beoogd gebruik	85
1.4 Verwerking	85
1.5 Identificatieplaatje	86
1.6 Deze gebruiksaanwijzing	86
1.7 Wegwijs in de gebruiksaanwijzing	86
<b>2 Beschrijving</b>	<b>87</b>
2.1 Algemene beschrijving	87
2.2 Bedieningspaneel	88
2.3 Andere onderdelen	88
2.4 Beschikbare accessoires	89
<b>3 Gebruik</b>	<b>90</b>
3.1 Waarschuwingen	90
3.2 Eerste gebruik	90
3.3 Gebruik van de accessoires	91
3.4 Het gebruik van de oven	91
3.5 Advies voor bereidingen	93
<b>4 Reiniging en onderhoud</b>	<b>95</b>
4.1 Waarschuwingen	95
4.2 Reiniging van de oppervlakken	95
4.3 Dagelijkse gewone reiniging	95
4.4 Voedselvlekken of -resten	95
4.5 Demontage van de deur	95
4.6 Reiniging van de ruiten van de deur	96
4.7 Demontage van de interne ruiten	96
4.8 De reiniging van de binnenkant van de oven	97
4.9 Buitengewoon onderhoud	98
<b>5 Installatie</b>	<b>99</b>
5.1 Elektrische aansluiting	99
5.2 Vervanging van de kabel	99
5.3 Plaatsing	100

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

Raadpleeg de website voor verdere informatie over dit product: [www.smeg.com](http://www.smeg.com)



## 1 Waarschuwingen

### 1.1 Algemene veiligheidswaarschuwingen

#### Persoonlijk letsel

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

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

#### Beschadiging van het apparaat

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



## Voor dit apparaat

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

## 1.2 Aansprakelijkheid van de fabrikant

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

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

## 1.3 Beoogd gebruik

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

## 1.4 Verwerking



Het apparaat moet gescheiden ingezameld worden (richtlijnen 2002/95/EG, 2002/96/EG, 2003/108/EG). Het product bevat geen delen die als gevaarlijk voor de gezondheid en het milieu worden beschouwd, conform de actuele Europese Richtlijnen.

Verwijdering van het apparaat:

- Snijd de voedingskabel af en verwijder de elektrische kabel en de stekker.



**Elektrische spanning**

**Gevaar voor elektrische schok**

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



## Waarschuwingen

Het apparaat zit verpakt in milieuvriendelijke en recyclebare materialen.

- Breng het verpakkingsmateriaal naar de betreffende centra voor afvalverwerking.



### Plastic verpakking Gevaar voor verstikking

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

### 1.5 Identificatieplaatje

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

### 1.6 Deze gebruiksaanwijzing

Deze gebruiksaanwijzing is een belangrijk onderdeel van het apparaat en dient gedurende de volledige levensduur intact en op een eenvoudig te bereiken plaats worden bewaard.

Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig vóór installatie.

### 1.7 Wegwijs in de gebruiksaanwijzing

In deze gebruiksaanwijzing komen de volgende begrippen voor:

#### Waarschuwingen



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

#### Beschrijving



Beschrijving van het apparaat en de accessoires.

#### Gebruik



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

#### Reiniging en onderhoud



Informatie over correcte schoonmaak en onderhoud van het apparaat.

#### Installatie



Informatie voor gekwalificeerde technici: installatie, inbedrijfstelling en keuring.



Veiligheidswaarschuwingen



Informatie



Suggestie

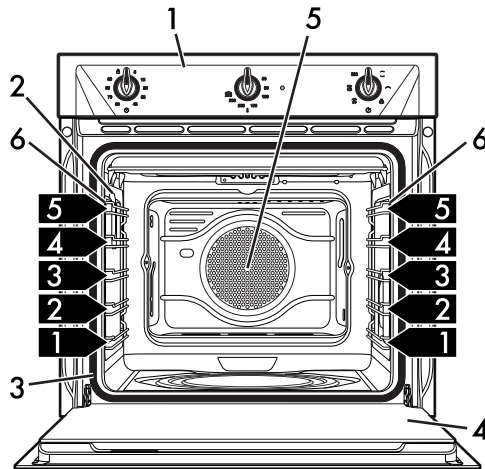
1. Volgorde van de gebruiksaanwijzingen.

- Enkele gebruiksaanwijzing.



## 2 Beschrijving

### 2.1 Algemene beschrijving



1 Bedieningspaneel

2 Lamp

3 Pakking

4 Deur

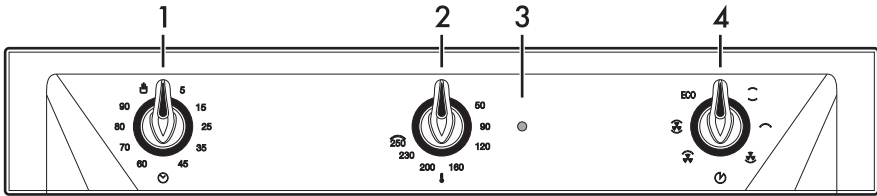
5 Ventilator

6 Frame voor roosters/ovenshalen

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



## 2.2 Bedieningspaneel



### 1 Timerknop

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

### 2 Temperatuurknop

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

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

### 3 Controlelamp thermostaat

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

### 4 Functieknop

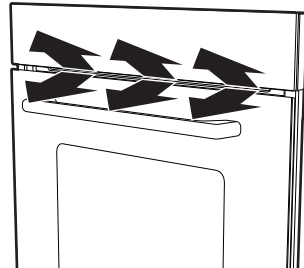
De verschillende functies van de oven zijn geschikt voor verschillende bereidingswijzen. Nadat u de gewenste functie heeft geselecteerd, moet u de bereidings temperatuur instellen met de thermostaatknop.

## 2.3 Andere onderdelen

### Plaatsbare vlakken

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

### Koelventilatie



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

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

### Interne verlichting

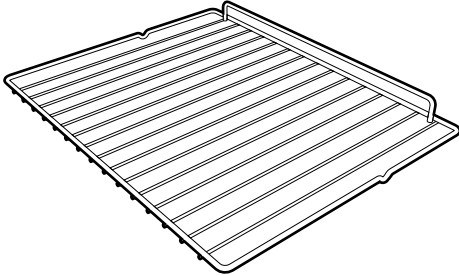
De interne verlichting van de oven wordt ingeschakeld wanneer de deur wordt geopend of wanneer een functie wordt geselecteerd.



## 2.4 Beschikbare accessoires

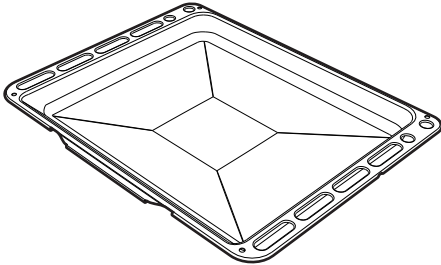
**i** Op sommige modellen zijn niet alle accessoires aanwezig.

### Rooster



Nuttig voor het plaatsen van recipiënten met voedsel in bereiding.

### Diepe ovenschaal



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

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

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



## 3 Gebruik

### 3.1 Waarschuwingen



De temperatuur in de oven is hoog tijdens gebruik.

#### **Gevaar op verbranding**

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



De temperatuur in de oven is hoog tijdens gebruik.

#### **Brand- en ontploffingsgevaar**

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



Incorrect gebruik.

#### **Beschadiging van geëmailleerde oppervlakken**

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

### 3.2 Eerste gebruik

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



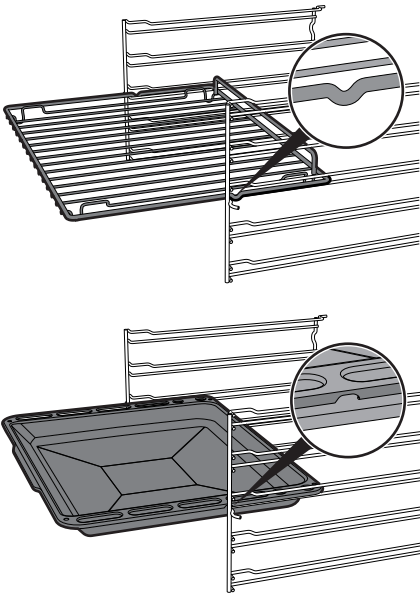


## 3.3 Gebruik van de accessoires

### Roosters en ovenschalen

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

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



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




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

## 3.4 Het gebruik van de oven

### Inschakelen van de oven

De oven inschakelen:

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



## Lijst van de functies



### Eco

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



### Statisch

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



### Grill

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



### 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 voltooien van voedsel dat reeds goed oppervlakkig gaar is, maar nog niet binnenin, en waarvoor dus een gematigde bovenwarmte nodig is. Ideaal voor elk type van voedsel.

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



### Geventileerde grill

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



### Statisch geventileerd

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



## 3.5 Advies voor bereidingen


### Algemeen advies

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

### Advies voor het bereiden van vleesgerechten

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

### Advies voor bereidingen met de grill en de geventileerde grill

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

### Advies voor het bereiden van gebak en koekjes

- Gebruik bij voorkeur metalen en donkerkleurige bakvormen; deze helpen de warmte beter te absorberen.

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

### Advies voor het ontdooien en het rijzen

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

### Om energie te besparen

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



# Gebruik

## Indicatieve tabel van de bereidingen

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

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



## 4 Reiniging en onderhoud

### 4.1 Waarschuwingen



#### Incorrect gebruik. Beschadiging van de oppervlakken

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

### 4.2 Reiniging van de oppervlakken

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

### 4.3 Dagelijkse gewone reiniging

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

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

### 4.4 Voedselvlekken of -resten

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

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

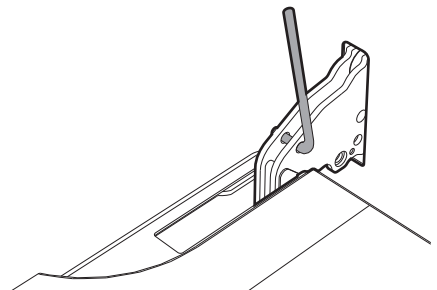
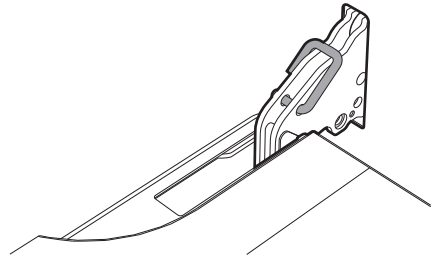
Vermijd om etensresten op basis van suiker (bijv. marmelade) te laten drogen, dit kan het email binnenin aantasten.

### 4.5 Demontage van de deur

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

Voor een correcte demontage moet als volgt gehandeld worden:

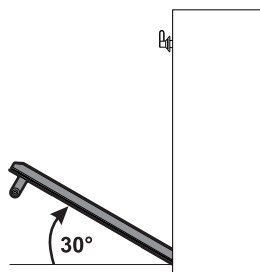
1. Open de deur volledig en plaats de twee pennen in de openingen van de scharnieren zoals op de afbeelding.



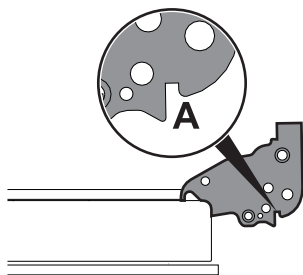


## Reiniging en onderhoud

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



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



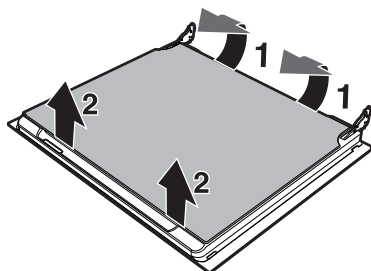
### 4.6 Reiniging van de ruiten van de deur

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

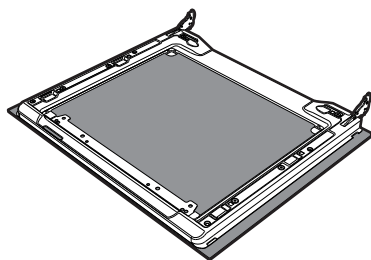
### 4.7 Demontage van de interne ruiten

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

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



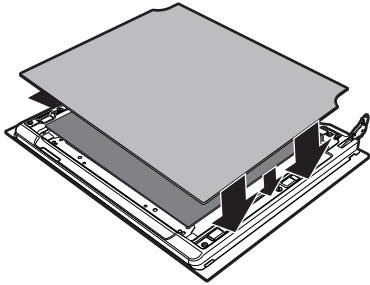
3. Maak de buitenruit schoon, evenals de voorheen verwijderde ruiten. Gebruik absorberend keukenpapier. Bij hardnekkig vuil moet een vochtige spons en een neutraal reinigingsmiddel gebruikt worden.



Er wordt aanbevolen om reinigingsproducten van de constructeur te gebruiken.



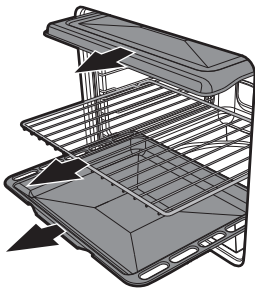
4. Plaats de ruiten weer door de omgekeerde volgorde van de verwijdering te volgen.
5. Plaats de binnenruit. Plaats de interne ruit door de 4 pinnen die bevestigd zijn op de ruit te centreren en te klemmen in hun zittingen op de ovendeur, door er lichtjes op te drukken.



## 4.8 De reiniging van de binnenkant van de oven

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

Verwijder alle verwijderbare delen.



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



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



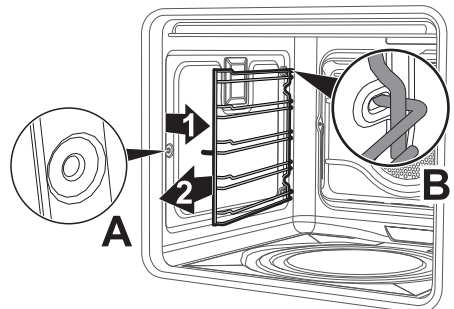
Voor een gemakkelijke schoonmaak is het aanbevolen om de deur te verwijderen.

## Verwijdering van de geleiderframes voor de roosters/ovenschaalen

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

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

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





## Reiniging en onderhoud

### 4.9 Buitengewoon onderhoud

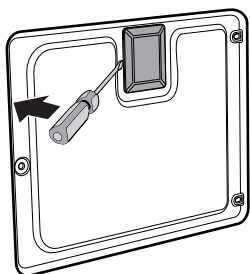


Delen onder elektrische stroom.  
**Gevaar voor elektrische schok**

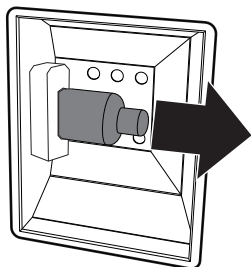
- Schakel de stroomtoevoer naar het toestel uit.

#### Vervanging van de lamp voor de binnenverlichting

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



4. draai de lamp los en verwijder ze.

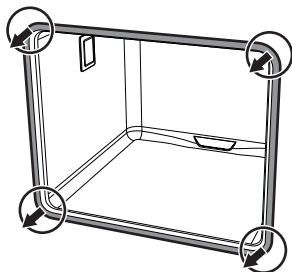


Raak ze niet direct met de vingers aan, gebruik altijd isolerend materiaal.

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

#### Demontage van de pakking

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







## 5 Installatie

### 5.1 Elektrische aansluiting

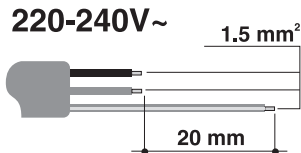


**Elektrische spanning**  
**Gevaar voor elektrische schok**

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

#### Algemene informatie

Controleer of de kenmerken van het stroomnet overeenstemmen met de gegevens op het identificatieplaatje. Het identificatieplaatje met de technische gegevens, het serienummer en de merkning is zichtbaar op het toestel aangebracht. Dit plaatje mag nooit verwijderd worden. Het toestel functioneert op 220-240 V~. Gebruik een driepolige kabel type H05V2V2-F (kabel 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>, voor de diameter van de interne geleider). Voorzie de aarding met een kabel van minimaal 20 mm langer dan de andere.



#### Vaste aansluiting

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

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

#### Aansluiting met stekker en stopcontact

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

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

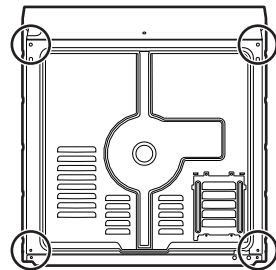
### 5.2 Vervanging van de kabel



**Elektrische spanning**  
**Gevaar voor elektrische schok**

- Schakel de stroomtoevoer uit.

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



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

N



# Installatie

## 5.3 Plaatsing



Zwaar toestel.  
**Pletgevaar**

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



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

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

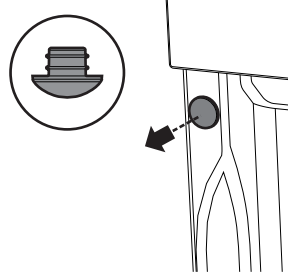


Warmteontwikkeling tijdens werking van het toestel.  
**Brandgevaar**

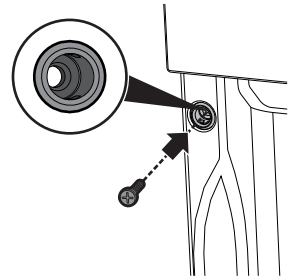
- Controleer of het materiaal van het meubel brandbestendig is.
- Controleer of het meubel voorzien is van de vereiste openingen.

## Draagpotten

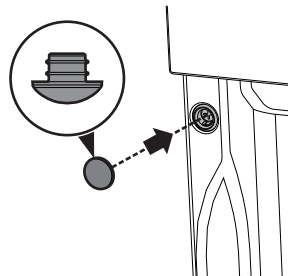
1. Verwijder de doppen van draagpotten aan de voorzijde van de oven.



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

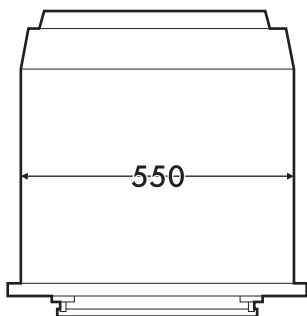
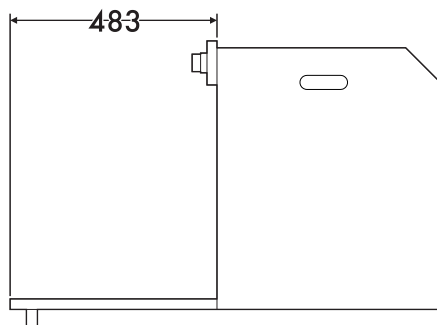
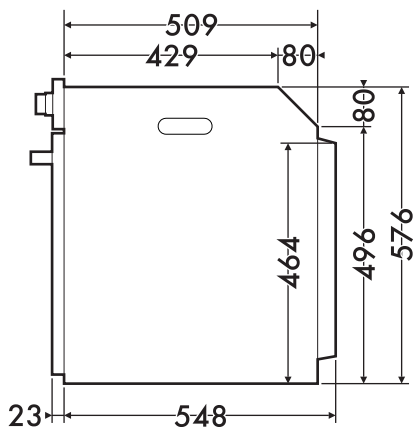
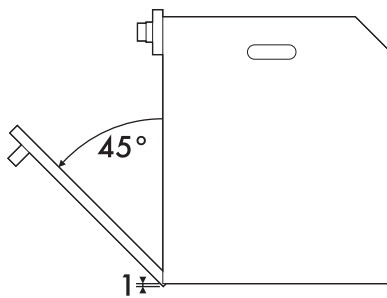
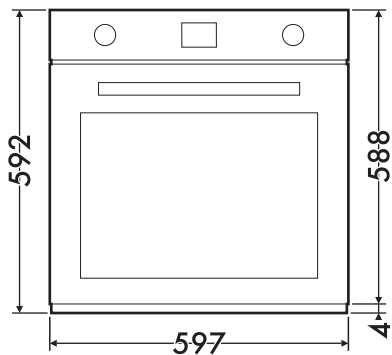


4. Bedek de draagpotten met de voorheen verwijderde doppen.





## Afmetingen van het toestel (mm)

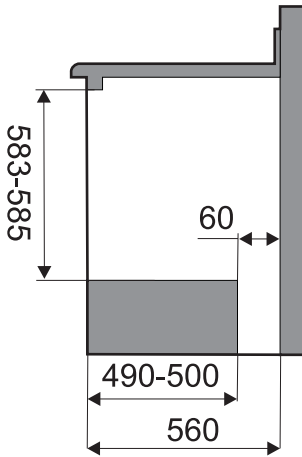
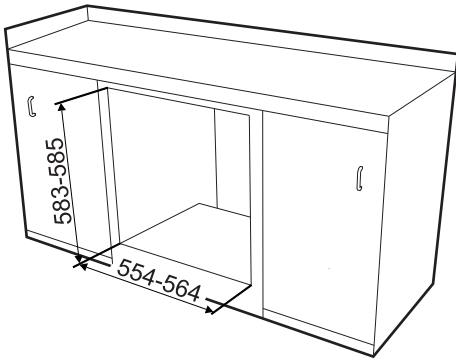


N

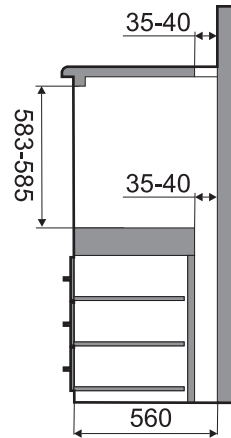
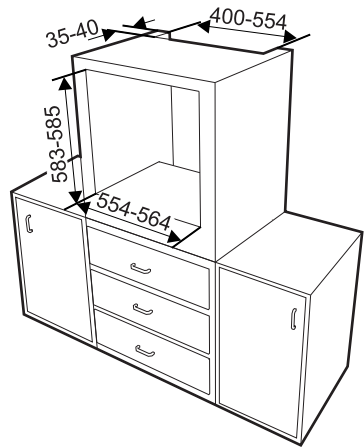


# Installatie

## Plaatsing onder een werkblad (mm)



## Inbouw in een kolom (mm)



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



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