

- IT** Manuale d'uso del vostro forno
- FR** Le guide d'utilisation de votre four
- NL** Gebruiksaanwijzing van uw oven
- DE** Bedienungsanleitung Ihres Backofens
- GB** Your oven's operating guide
- ES** La guía de utilización de su horno
- PT** O guia de utilização de seu forno

FM38X

smeg

Inhoud

Inleiding	p.47
Praktische tips	p.48
Presentatie van uw oven	p.49
Overzicht van het oventoebehoren	p.50
Installatie van uw oven	
Aansluiting	p.51
Nuttige afmetingen voor de inbouw van uw oven	p.52
Gebruik van uw oven	
Instellen van de klok van de oven	p.53
Gebruik van de microgolf	p.54
Automatisch ontdooien	p.55-56
Gecombineerde functie oven/microgolf	p.57
Traditionele ovenfunctie	p.58
Instellen van persoonlijke vaste baktemperatuur	p.59-60
Uitgesteld bakken	p.61-62
Gebruik van de schakelklok	p.63
Kinderbeveiliging	p.63
Hoe zet ik het display in stand-by?	p.64
Bakwijzen van de oven	p.64-65
Reiniging van de binnenzijde van de oven	p.66
Vervanging van de ovenlamp	p.66
Problemen en oplossingen	p.67

*In deze handleiding
symbol*



veiligheidsaanwijzingen,

en symbol



tips en praktische richtlijnen aan

Inleiding

Geachte klant,

U heeft net een oven van SMEG aangekocht. Wij willen u hier graag voor bedanken.

Onze onderzoeksteams hebben voor u een nieuwe generatie van apparaten ontwikkeld die dankzij hun kwaliteit, design en technologische evolutie hoogwaardige toestellen met de allernieuwste mogelijkheden zijn.

NL

Dankzij het moderne en verfijnde ontwerp zal uw oven van SMEG perfect in uw keuken kunnen worden ingepast. Uw oven is een combinatie van technologisch vernuft, optimale kookprestaties en esthetische schoonheid.

In het gamma van SMEG-producten vindt u een ruime keuze aan kookplaten, damkappen, vaatwassers, wasmachines en koelkasten die allemaal kunnen worden ingebouwd en harmonisch met uw oven van SMEG kunnen worden gecombineerd.

Uiteraard wensen wij onze klanten ook na de aankoop altijd tevreden te houden. Onze servicedienst zal u altijd met uw vragen of suggesties verder helpen.

SMEG heeft haar apparaten dan ook zo ontworpen dat ze een waardevolle bijdrage leveren om het leven van elke dag voor u een stuk comfortabeler te maken. Niet voor niets is SMEG een kwaliteitsmerk dat een nieuwe levensstijl garandeert.

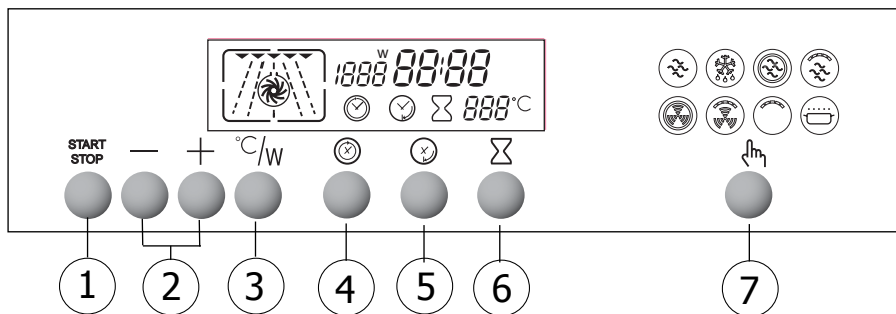
Veel succes met uw nieuwe apparaat.

Praktische tips

- Deze microgolfoven is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik voor het koken, bakken, opwarmen en ontdooien van voedingswaren. De fabrikant is niet aansprakelijk indien de oven voor andere doeleinden wordt gebruikt.
- Controleer vóór elk gebruik van de oven of uw kookpannen, ovenschalen en ovenbenodigdheden wel geschikt zijn voor uw microgolf (bv. vuurbestendig glas, porselein...).
- Om beschadiging aan uw microgolf te voorkomen, mag u de oven nooit leeg of zonder draaiplateau gebruiken.
- Wijzig nooit iets aan de openingen van de sluiting op de voorwand. Dit kan schade aan uw oven veroorzaken, waardoor u een beroep moet doen op een bevoegd technicus.
- Hou uw microgolf in de gaten indien u gerechten opwarmt of klaarmaakt in wegwerpbakjes van plastic, papier of een ander brandbaar materiaal. Er bestaat altijd een risico van ontbranding.
- Gebruik geen metalen kookpannen of ovenschalen en let erop dat u nooit vorken, lepels en messen in de oven legt. Let er ook op dat u eventuele metalen lintjes of nietjes op diepvrieszakjes verwijdert. Gerechten in een aluminiumbakje met een maximale hoogte van 4 cm kan u echter wel ongeopend opwarmen. De opwarmtijd zal dan wel wat hoger liggen. Let erop dat het aluminiumbakje precies in het midden van de oven staat en in elk geval nooit dichters dan 1 cm bij de metalen wanden of de deur van de microgolf.
- Belangrijke richtlijnen voor kinderen :
 - Verwijder de zuigdop van de zuigfles alvorens de fles op te warmen. Schud de zuigfles en controleer de temperatuur met de buitenkant van uw hand alvorens het aan de baby te geven.
 - Roer opgewarmde kindervoeding goed door elkaar en controleer de temperatuur alvorens het gerecht aan het kind te geven. Zo vermijdt u dat te hete voeding inwendige brandwonden veroorzaakt.

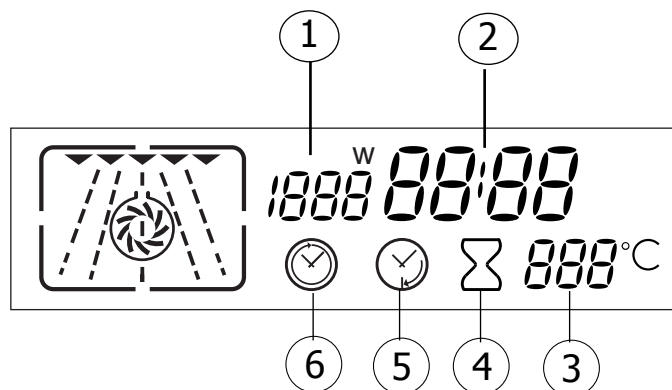
OPGELET : Laat kinderen nooit alleen de microgolf bedienen, tenzij u ze de juiste aanwijzingen voor een correct en risicoloos gebruik heeft gegeven.
- Wij raden u aan de gerechten in de meeste gevallen af te dekken. Zo krijgt u smaakvolle gerechten en uw oven blijft proper. Voor het bereiden van een gerecht of het opwarmen van drank of vloeistoffen in een fles of een hermetisch afgesloten recipiënt dient u evenwel de dop of het deksel te verwijderen om explosiegevaar te voorkomen.
- De microgolf is niet geschikt voor het opwarmen of koken van eieren in de schaal in een kookpan of op het draaiplateau. De eieren kunnen openbarsten waardoor u ernstige brandwonden kan oplopen en/of de oven onherstelbaar beschadigd kan raken.
- Tijdens het opwarmen van drank of vloeistoffen kan de kooktemperatuur worden bereikt zonder dat de vloeistof zoals gebruikelijk gaat borrelen. Om overkoken en elk risico op brandwonden te vermijden, wacht u 20 seconden alvorens de recipiënt uit de oven te nemen of de vloeistof af te dekken om spatten te vermijden.
- Bij kleine hoeveelheden (1 worst, 1 croissant enz.) plaatst u een glas water naast het gerecht.
- Bij een te lange bereidingsduur kan het gerecht uitdrogen en verbranden. Gebruik daarom nooit de bereidingstijden die voor traditionele heteluchtovens worden vermeld.
- Bij rookvorming houdt u de deur van de oven gesloten, zet u de oven af en trekt u de stekker uit.

Presentatie van uw oven


NL

- | | |
|--|------------------------------|
| ① Toets Aan/uit | ⑤ Einde baktijd |
| ② Instellen van tijdsgegevens en temperatuur | ⑥ Onafhankelijke schakelklok |
| ③ Instellen van de temperatuur/vermogen | ⑦ Keuzeknop |
| ④ Bakduur | |

De programmaschakelaar



- | | |
|-------------------------------|--------------------------------|
| ① AAN/UIT-toets | ④ Symbool van de schakelklok |
| ② Uur en andere tijdsgegevens | ⑤ Symbool van de Einde baktijd |
| ③ Temperatuur | ⑥ Symbool van de bakduur |

Overzicht van de oventoebehoren

Omkeerbaar ovenrooster voor ovenschotels

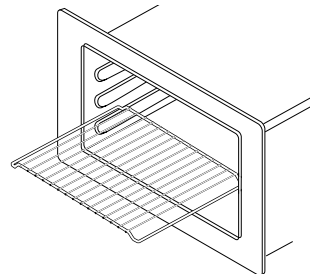
U kan dit ovenrooster omkeren waardoor u een extra ovenniveau krijgt.

Met dit rooster kan u gerechten op 2 niveaus opwarmen.

Het gebruik van metalen kookpannen of schalen op het rooster kan uitsluitend in de functies





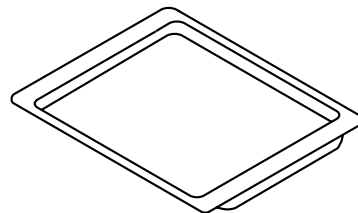
Het opwarmen van een gerecht in een aluminiumbakje op het rooster is mogelijk indien u het aluminiumbakje op een bord plaatst.



Glazen plaat

U kan deze glazen plaat op de bodem van uw microgolf plaatsen om kookvocht of braadvet van op het rooster bereide gerechten op te vangen.

De glazen ovenplaat kan u eveneens gebruiken voor de functie  , .



 **Om uw oven bij elk kook- of bakproces schoon te houden, plaatst u de glasplaat bij voorkeur op de bodem van de oven.**

 **Neem na een kookcyclus de gebruikte kookpan of plaat nooit met de blote hand uit de oven.**

Installatie van uw oven

Aansluiting

De elektrische aansluiting dient door een elektroinstallateur via het klemmenbord achter op de oven te worden uitgevoerd. De installateur dient de aansluiting uit te voeren overeenkomstig onze montageaanwijzingen en de geldende wettelijke bepalingen.

Indien de oven niet met een stekker op het elektriciteitsnet wordt aangesloten, dient u aan de voedingszijde een element met omnipolaire schakelaar (met een minimale afstand tussen de contacten van 3 mm) te installeren om aan de veiligheidsvoorschriften te voldoen.

OPMERKING : Tijdens het onder stroom zetten van de oven wordt de elektronica van de oven geïnitieerd en gaat de ovenverlichting enkele seconden uit.

Indien u de oven op een stopcontact aansluit, dient het stopcontact na de aansluiting gemakkelijk bereikbaar te blijven.

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

Werkspanning.....	220-240 V ~ 50 Hz
Totaal elektrisch vermogen tijdens het bakken.....	3,561 kW
Nominaal vermogen van de grill.....	1,5 kW
Kookvermogen microgolf.....	1000 W

Energieverbruik

-temperatuurstijging tot 175°C.....	0,29 kWh
-constante temperatuur gedurende 1 uur op 175°C.....	0,78 kWh
TOTAAL.....	1,07 kWh

Nuttige afmetingen van de oven

Breedte.....	42 cm
Hoogte.....	21 cm
Diepte.....	37 cm

Nuttig volume.....32 liter

Voeding	Aansluiting	Minimale doorsnede van de kabel	Sterkte van de zekering
230V~ 50Hz	1 Ph + N	1,5 mm ²	16 A



Bepaalde onderdelen van de oven kunnen elektrische schokken veroorzaken, zelfs na een stroomonderbreking. Enkel een erkend vakman kan zonder gevaar herstellingen uitvoeren waarbij het deksel dat bescherming biedt tegen de microgolfstraling, dient te worden verwijderd. Een beschadigde voedingskabel dient door de servicedienst van de fabrikant of een erkend vakman te worden vervangen.

Netto afmetingen voor de inbouw van uw oven

De oven beschikt over een optimale luchtcirculatie die vlekkeloze bakresultaten en een gemakkelijke reiniging garandeert. Voor een optimale luchtcirculatie dient u met de volgende punten rekening te houden :

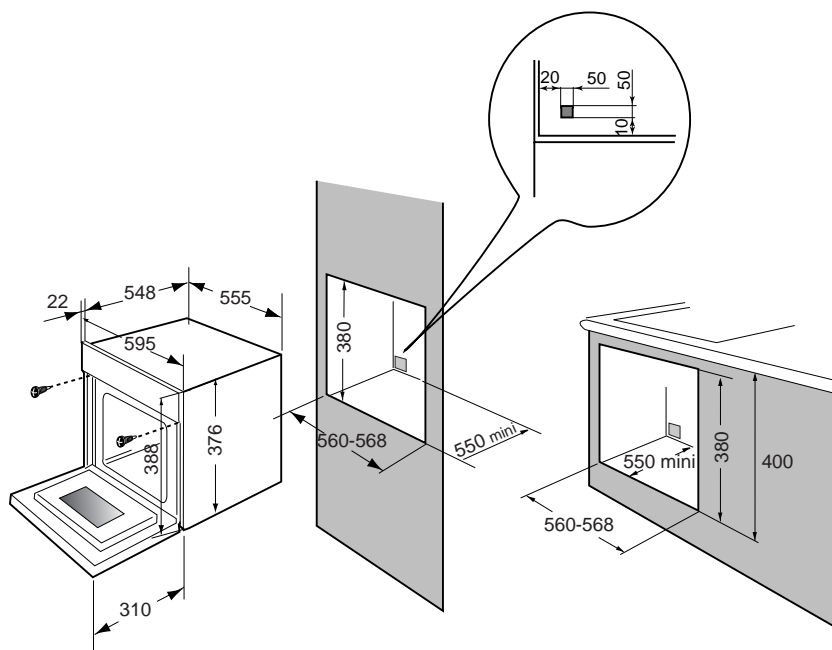
De oven kan onder een werkblad of in een kolommeubel met aangepaste afmetingen voor het inbouwen van de oven worden geïnstalleerd. Maak een uitsparing van 50 mm op 50 mm in de achterwand van de inbouwruimte om de voedingskabel door te trekken (zie schema hieronder).

Plaats de oven centraal in het meubel met een minimale afstand van 2 mm ten opzichte van de meubelwand aan beide zijanten.

Het inbouwmeubel moet van hittebestendig materiaal gemaakt of ermee bekleed zijn.

Plaats de oven pas in de inbouwruimte nadat de stroomtoevoer is afgesloten.

Voor meer stabiliteit schroeft u de oven met 2 schroeven in de in de zijranden voorziene schroefgaten in het meubel vast (zie schema). Maak vooraf een gat met een diameter van 3 mm in de wand van het meubel om te vermijden dat het hout gaat barsten.



Gebruik van uw oven

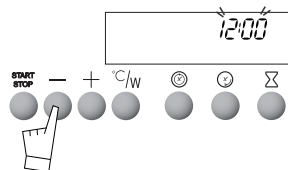
Instellen van de klok van de oven

Tijdens het aansluiten van de oven

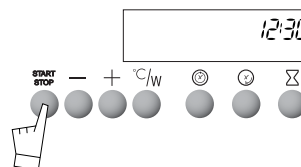
- Het display knippert.
- Stel de tijd met de toetsen **+** en **-** in (hou de toets ingedrukt indien u de cijfers sneller wil doen vorderen).

Voorbeeld : 12u30.

- Druk op de toets **START/STOP** om de uurinstelling te bevestigen.

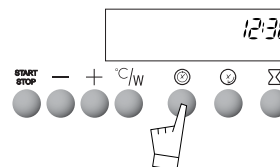
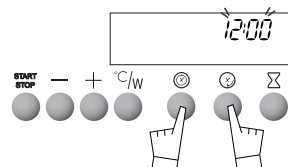


NL



Wijzigen van de ingestelde tijd

- Druk gelijktijdig enkele seconden lang op de toetsen en tot het display begint te knipperen.
- Pas de tijd met de toetsen **+** of **-** aan.
- Druk op toets om de nieuwe tijd te bevestigen.



Indien u de nieuwe tijd niet met de toets bevestigt, zal het display na enkele seconden zelf de tijd bevestigen.



Gebruik van uw oven

Gebruik van de microgolf

UW OVEN BESCHIKT OVER 2 FUNCTIES VOOR MICROGOLFKOKEN :

Functies  , 

Opgelet : gebruik voor beide functies nooit een lege microgolf!



Kies functie  , met toets  .

Stel de kooktijd in :

- Het symbool  knippert
- Stel de gewenste kooktijd met de toetsen + en - in.

Voorbeeld : 30 seconden

Stel het vermogen in :

- Druk op toets , het symbool  gaat knipperen.
- Stel het gewenste vermogen met de toetsen + en - in.

Voorbeeld : 800W

- Controleer of de oven deur goed gesloten is.

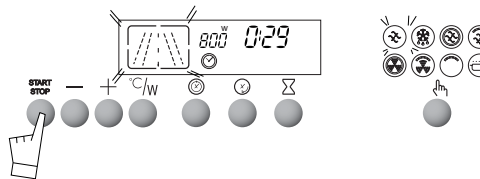
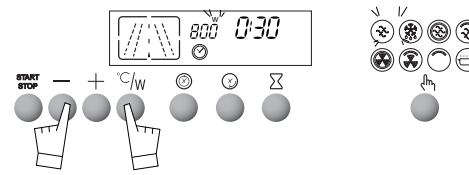
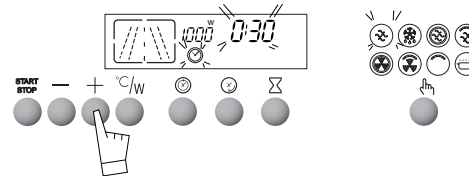
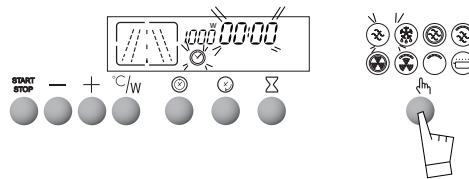
Druk op de toets START/STOP om uw keuze te bevestigen.

De oven start en u kan het aftellen van de seconden op de display aflezen.

Indien nodig kan u de kookcyclus stoppen door 1 seconde lang op de toets START/STOP te drukken.

OPENEN VAN DE OVENDEUR TIJDENS EEN KOOKCYCLUS

Zodra u de oven deur terug sluit, kan u de kookcyclus met een eenvoudige druk op de toets START/STOP voortzetten.



 **Bij de functie  dient u geen vermogen in te stellen.**

Automatisch ontdooien

Dankzij uw nieuwe microgolf hoeft u geen uren meer te wachten om uw gerechten te ontdooien! De microgolf zorgt voor een tienmaal snellere ontdooiing van uw gerechten dan bij kamertemperatuur.

Praktische tips :

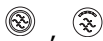
- De ontdooitijd hangt niet alleen van het type apparaat af, maar ook van de vorm, de grootte, de vriestemperatuur en de kwaliteit van het gerecht. **NL**
- Vergeet nooit de metalen strip rond het diepvrieszakje te verwijderen indien u het gerecht in het diepvrieszakje zelf wil ontdooien.
- Indien er zich ijskristallen op het gerecht hebben afgezet, verwijdert u die vooraf met een mes. Anders zouden de kristallen een soort "scherm" vormen en het ontdooien vertragen.
- Vlees en vis legt u op een ondertas die u op haar beurt op een bord legt. Zo kan het ontdooiingssap wegvloeien en wordt vermeden dat dit sap het gerecht al zou laten koken.
- Voor een gelijkmatige ontdooiing dient u zodra mogelijk de gevogelatelapjes, visfilets of vleesstukken van elkaar te scheiden.
- Halverwege de ontdooitijd draait u het gerecht om of roert u het om.
- Laat het ontdooide gerecht even rusten. Over het algemeen geldt de stelregel dat de rusttijd even lang moet zijn als de ontdooitijd.
- Vries een gerecht nooit opnieuw in indien u het niet heeft gebakken of gekookt.

Automatisch ontdoeien



	Gerecht	Hoeveelheid	Kooktijd	
Ontdoeien brood en deeg	stokbrood	100g	45 s - 55 s	voedingswaren op de glazen plaat leggen die u op de bodem van de oven plaatst
	rond brood	200g	1 - 1 min 30 s	
	blader- of korstdeeg	400g	2 min - 2 min 30 s	
		300g	1 min	
Ontdoeien schaaldieren	st.-jakobsschelpen (noten)	500g	5 min	voedingswaren op de glazen plaat leggen die u op de bodem van de oven plaatst
	gepelde garnalen	100g	1 min 30 s - 2 min	
	volledige roze garnalen	200g	5 - 7 min	
	gamba's (10)	500g	11 - 13 min	
	langoestines	1000g	10 - 11 min	
Ontdoeien vissen	kabeljauw- of schelvisfilets	400g	3 - 4 min	voedingswaren op de glazen plaat leggen die u op de bodem van de oven plaatst
	wijting, koolvis	500g	3 - 4 min	
	tong, schol (2)	300g	2 min - 2 min 30 s	
	stokvismoten	1	1 min 30 s - 2 min	
	pollak, zalm	4	4 - 5 min	
	forel (3)	540g	4 - 5 min	
Ontdoeien vlees	haantje, duif	500g - 600g	5 - 7 min	voedingswaren op de glazen plaat leggen die u op de bodem van de oven plaatst
	kippenlapjes (2)	200g	3 - 4 min	
	kippenbouten (4)	1000g	7 - 9 min..... ..draai het vlees halfweg de ontdooitijd om.	
	volledige kip	1000g	11 - 13 min	
	kalfskoteletten	600g	5 min	
	rundsgebraad	1000g	10 min	
	rundshamburger (4)	360g	3 - 4 min	
	vlees in stukken	600g	6 - 7 min	
Ontdoeien fruit	aardbeien, frambozen,	250g	2 - 3 min	voedingswaren op de glazen plaat leggen die u op de bodem van de oven plaatst
	griotten, aalbessen, blauwe	250g	2 - 3 min	
	en zwarte bessen	250g	2 min 3 s - 4 min	

Gecombineerde functie oven/microgolf

Uw oven beschikt over 2 functies waarbij u de traditionele ovenfunctie met de microgolf kan combineren.



Opgelet : gebruik voor beide functies nooit een lege microgolf!

Kies functie , met toets .

Stel de kooktijd in :

- Het symbool  knippert
- Stel de gewenste kooktijd met de toetsen + en - in.

Voorbeeld : 30 seconden

Stel het vermogen in :

- Druk op toets °C/w, het symbool 200W gaat knipperen.
- Stel het gewenste vermogen met de toetsen + en - in.

Voorbeeld : 100W

Stel de temperatuur in :

- Druk op toets °C/w, het symbool °C gaat knipperen.
- Stel de gewenste temperatuur met de toetsen + en - in.

Voorbeeld : 200°C

- Controleer of de oven deur goed gesloten is.
- Druk nu op de toets START/STOP.

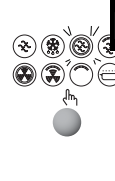
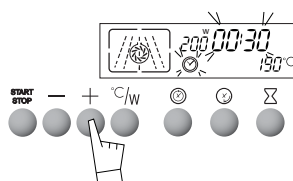
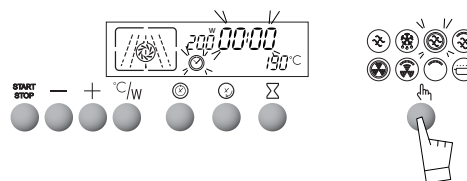
De microgolf start en u kan het aftellen van de seconden op het display aflezen.

U kan op elk moment tijdens de bakcyclus de baktijd, het vermogen en de baktemperatuur wijzigen.

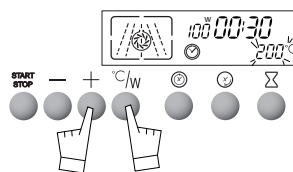
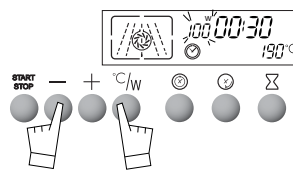
Indien nodig kan u de kookcyclus stoppen door 1 seconde lang op de toets START/STOP te drukken.

OPENEN VAN DE OVENDEUR TIJDENS EEN KOOKCYCLUS

Zodra u de oven deur terug sluit, kan u de kookcyclus met een eenvoudige druk op de toets START/STOP voortzetten.





NL




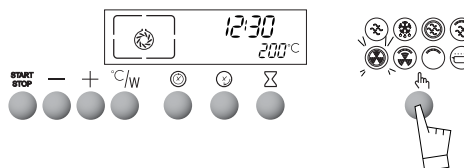
Traditionele ovenfunctie

In deze stand vormen de ovenweerstand de enige energiebron.

Functies : 

- Keuze van de bakwijze
 - Kies de gewenste bakwijze met toets  :
- Voorbeeld : positie "  ".

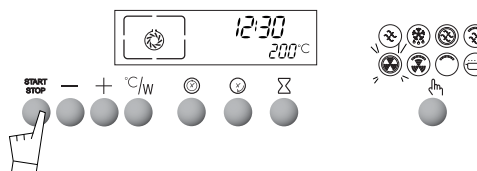
Hou de toets  ingedrukt om de verschillende bakwijzen na elkaar te bekijken.



De aanbevolen baktemperatuur verschijnt op het display:

Voorbeeld : 200°C.

- Druk op de toets **START/STOP** om de bakcyclus te starten.



Op het display verschijnt de aanbevolen temperatuur voor de gekozen bakwijze.

U kan de temperatuur evenwel als volgt wijzigen.

- Druk op toets °C/w.

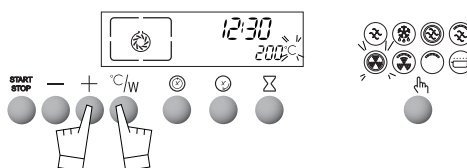
Symbol °C knippert op het display.

- Pas de temperatuur met de toetsen

+ of - aan.

- Druk op toets °C om de nieuwe instelling te bevestigen (indien u de nieuwe instelling niet met toets °C/w , bevestigt, zal het display na enkele seconden zelf de nieuwe temperatuur bevestigen).

Bij het begin van een nieuwe bakcyclus knippert de temperatuur op het display. Zodra de ingestelde temperatuur is bereikt, stopt de temperatuur met knippen en hoort u een reeks bieptonen.



Bijzonder geval : **Grill met variabel vermogen** :

- **Voorgesteld vermogen : Turbogrill- = 66%**
- **Instelbaar tussen - 1 - = 50% en - 4 - = 100%**
- Druk 1 seconde lang op toets **START/STOP** om de oven te stoppen.

Bij de traditionele ovenfunctie hoeft u geen bakduur in te stellen.

Instellen van persoonlijke vaste baktemperatuur

Traditionele ovenfunctie

Bij de keuze van een bakstand of tijdens de bakcyclus zelf kan u een vaste persoonlijke temperatuur voor de volgende traditionele

bakwijzen instellen : 

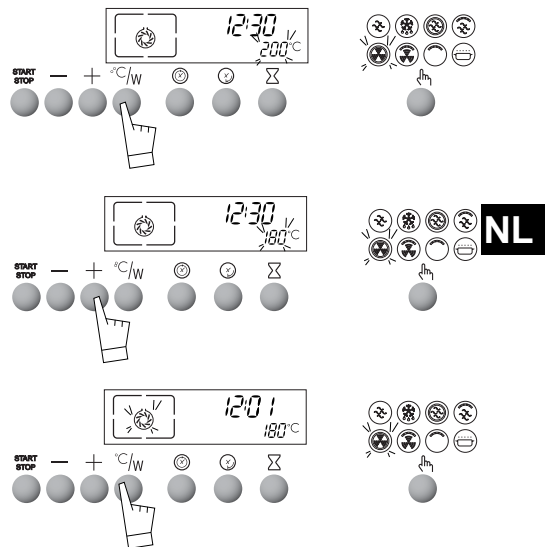
Druk ongeveer 2 seconden op toets °Cw tot de temperatuurindicator begint te knipperen.

Pas de temperatuur met de toetsen + of - aan tot de door u gewenste baktemperatuur verschijnt.

Druk op toets °C w om deze temperatuur te bevestigen.

Indien u bij een volgend gebruik van uw oven dezelfde bakstand kiest, zal de door u ingestelde persoonlijke vaste temperatuur worden weergegeven.

U kan de persoonlijke baktemperatuur uiteraard zo vaak u wenst wijzigen.



Microgolf

Bij de keuze van de functies of tijdens de kookcyclus kan u een vast persoonlijk vermogen voor microgolfkoken instellen :



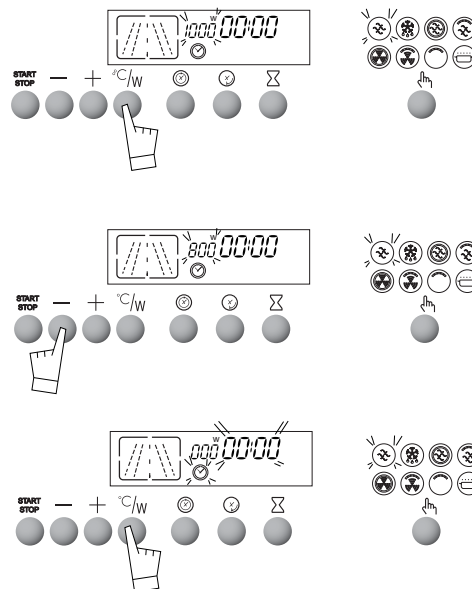
Druk ongeveer 2 seconden op toets °C w tot de vermogenindicator begint te knipperen.

Pas de vermogen met de toetsen + of - aan tot het door u gewenste vermogen verschijnt.



Druk op toets °C w om dit vermogen te bevestigen.

Indien u bij een volgend gebruik van uw oven dezelfde bakstand kiest, zal het door u ingestelde persoonlijke vermogen worden weergegeven.

U kan dit persoonlijk vermogen uiteraard zo vaak u wenst wijzigen.



Gecombineerde functie oven / microgolf

Bij de keuze van de bakstand of tijdens de bakcyclus zelf kan u een vaste persoonlijke temperatuur en een vast persoonlijk vermogen voor de volgende gecombineerde bakwijzen instellen :  

Druk ongeveer 2 seconden op toets °C w tot de vermogenindicator begint te knipperen.

Pas het vermogen met de toetsen + of - aan tot het door u gewenste vermogen verschijnt.

Druk op toets °C w om dit vermogen te bevestigen.

Nu knipperen de cijfers die de temperatuur aangeven.

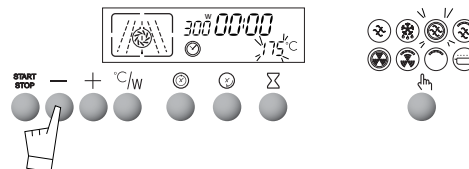
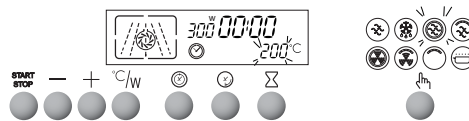
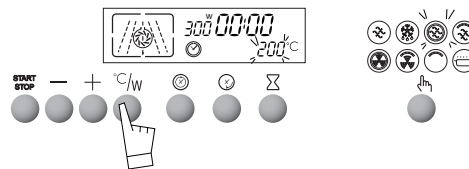
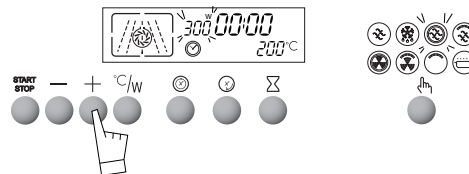
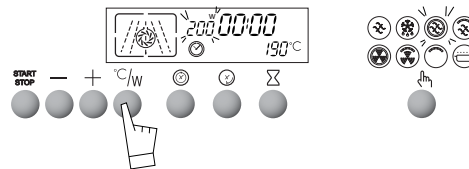
U kan nu een vaste persoonlijke temperatuur instellen.


Pas de temperatuur met de toetsen + of - aan tot de door u gewenste baktemperatuur verschijnt.

Druk op toets START/STOP om tegelijk de gekozen temperatuur en het gekozen vermogen te bevestigen.

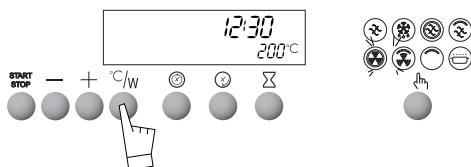
Indien u bij een volgend gebruik van uw combi-oven dezelfde bakstand kiest, zullen het door u ingesteld persoonlijk vast vermogen en de door u ingestelde vaste temperatuur worden toegepast.

U kan de temperatuur en het vermogen uiteraard zo vaak u wenst wijzigen.



In de functie  kan u geen vaste persoonlijke temperatuur en geen vast persoonlijk vermogen instellen.

Uitgesteld bakken



Stel de gegevens voor de gekozen bakstand in en pas eventueel de temperatuur aan.

Voorbeeld : bakstand hetelucht en temperatuur 200°C.

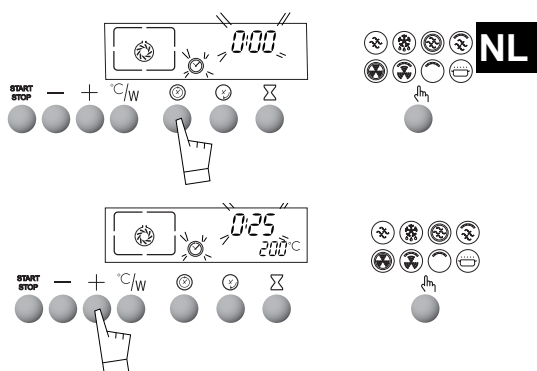
Druk op de knop "bakduur" . De bakduur knippert op 0:00 en het symbool knippert om aan te geven dat u nu de bakduur kan instellen.

U kan de bakduur met de toetsen + en - instellen.

Voorbeeld : een bakduur van 25 minuten.

De bakduur wordt enkele seconden na de instelling opgeslagen of kan met een druk op de knop worden bevestigd. Nu verschijnt opnieuw de tijd op het display en het symbool stopt met knipperen.

De oven begint nu te werken. Nadat de bakduur is afgelopen, hoort u enkele minuten lang een reeks bieptonen en het symbool begint te knipperen. U kan de bieptonen stoppen door 1 seconde lang op de toets START/STOP te drukken. U kan op elk moment de bakduur raadplegen of wijzigen door op de toets te drukken. Om de programmatie te annuleren, drukt u op de toets START/STOP.



Uitgesteld bakken met instelling van einduur

Deze functie is enkel mogelijk voor de volgende bakwijzen :



- Volg de werkwijze zoals beschreven onder "geprogrammeerd bakken" en ga na de instelling van de bakduur als volgt te werk :

- Druk op de toets "einde bakduur" (⌘), het einduur verschijnt op het

display, evenals het symbool (⌘) om aan te geven dat u nu het einduur kan instellen.

Voorbeeld : het is 12u30.

U heeft een bakduur van 30 minuten geprogrammeerd.

Het einde van de bakduur op het display is 13u00.

- Stel het einduur van de bakcyclus met de toetsen + en - in.

Voorbeeld : einde bakcyclus 14u00.


Nadat u het einduur heeft ingesteld, verschijnt opnieuw het uur op het display. De oven zal in werking treden op het uur dat nodig is (13u30) om na het voltooien van de bakcyclus (30 minuten) op het ingestelde einduur te kunnen stoppen (14u). Na afloop van de bakduur hoort u enkele minuten lang een reeks bieptonen. U kan de bieptonen stoppen door 1 seconde lang op de toets START/STOP te drukken.



U kan op elk moment het einduur van de bakcyclus wijzigen of oproepen met de toets ---. Desgewenst kan u de programmatie annuleren met een druk op de toets START/STOP.



Gebruik van de schakelklok

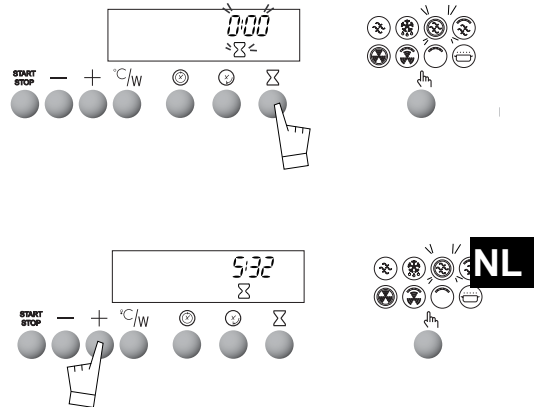
Uw oven is voorzien van een elektronische schakelklok **die onafhankelijk** van de oven werkt en waarop u een bepaalde tijd kan instellen. Bij gebruik van de schakelklok wordt de tijd van de schakelklok op het display weergegeven (ter vervanging van de normale tijd).

- Druk op de zandloper-toets . Het display en het zandloper-symbool verschijnen en knipperen.

- U kan de gewenste tijd met de toetsen + en - instellen (maximaal 59 minuten 50 seconden).

Na enkele minuten stopt het display met knipperen en begint de tijd van de schakelklok seconde-gewijs te lopen. Zodra de ingestelde tijd verlopen is, hoort u een reeks bieptonen en gaat het

zandloper-symbool  knipperen. Druk op de zandloper-toets  of toets **START/STOP** om de biepton te stoppen. Op dat moment verschijnt de tijd opnieuw op het display.



 **U kan de resterende bakduur wijzigen met een druk op toets  en de toetsen + en -. U kan de programmatie op elk moment annuleren door de duur op 0:00 te zetten en op de toets START/STOP te drukken.**


Kinderbeveiliging

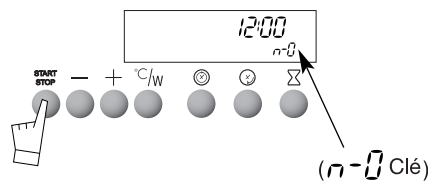
Om te vermijden dat kinderen tijdens uw afwezigheid de oven aanzetten, kan u uw bedieningspaneel vergrendelen :

- Druk op de toets **START/STOP** tot u een lange biepton hoort.

Laat de toets pas los nadat de biepton is gestopt en de sleutel op de display verschijnt.

- Om het bedieningspaneel het ontgrendelen, gaat u op dezelfde manier te werk. Druk op de toets **START/STOP** tot u een lange biepton hoort.

Laat de toets pas los nadat de biepton is gestopt en de sleutel  van het display is verdwenen. Na het instellen van de kinderbeveiliging werkt enkel de functie "Onafhankelijke schakelklok" nog.



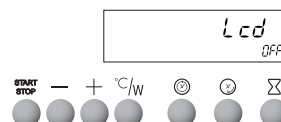
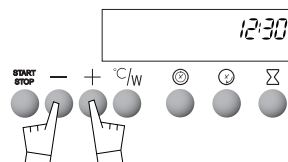
Hoe zet ik het display in stand-by?

Om het energieverbruik van uw oven bij niet-gebruik van de oven minimaal te houden, kan u het display in STAND-BY (waakstand) zetten.

Werkwijze :

ACTIVEREN VAN DE FUNCTIE "STAND-BY" :

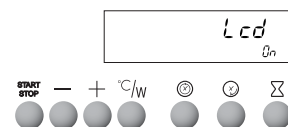
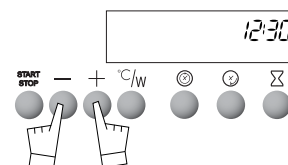
- Op uw oven staat het uur vermeld.
- Druk gelijktijdig 5 seconden lang op de toetsen + en -.
- Op het display verschijnt de melding "Lcd off"
- Laat de toets los.
- 30 seconden later gaat uw display uit.



Uw oven staat nu in stand-by. De stand-by-functie wordt 30 seconden nadat u de functie heeft geactiveerd automatisch ingeschakeld.

UITSCHAKELEN VAN DE FUNCTIE "STAND-BY" :

- Op uw oven gaat u nu opnieuw de tijd oproepen.
- Druk gelijktijdig 5 seconden lang op de toetsen + en -.
- Op het display verschijnt de melding "Lcd on"
- Laat de toets los.
- U heeft nu de STAND-BY-FUNCTIE uitgeschakeld. Alle gegevens verschijnen opnieuw op het display.






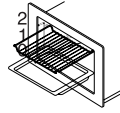

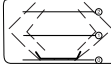
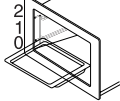


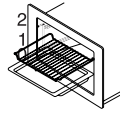


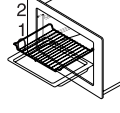


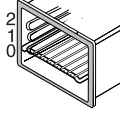


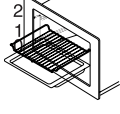


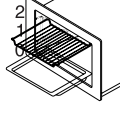


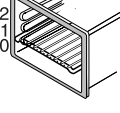
Bakwijzen van de oven



Tijdens het gebruik wordt de oven warm.

Raak nooit de verwarmingselementen aan de binnenzijde van de oven aan.

Hou kinderen op een veilige afstand.

FUNCTIES	Ovенеlement in werking	BESCHRIJVING VAN DE BAKFUNCTIES	Aanbevolen ovenniveau
<p>Vermogen Minimaal/Preselectie/Maximaal 100W / 1000W / 1000W</p>  <p>Microgolf</p>	<p>Koken</p>  <p>Opwarmen</p> 	<p>De microgolf zijn de energiebron. De verspreiding van de microgolf gebeurt via :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 generator bovenaan en - 1 generator bovenaan 	
 <p>AUTOMATISCH ONTDOOIEN</p>		<p>In deze stand verloopt het ontdooien zeer gelijkmatig.</p>	
<p>Temperatuur Minimaal/Preselectie/Maximaal 40°C / 190°C / 210°C</p> <p>Vermogen Minimaal/Preselectie/Maximaal 100W / 200W / 350W</p>  <p>Gecombineerd met microgolf</p>		<p>In deze stand worden hete lucht en microgolf gecombineerd. De ronddraaiende hete lucht zorgt voor het gelijkmatig bakken van het gerecht, terwijl de microgolf het gerecht ook aan de binnenzijde gaar maken.</p>	
<p>1 - 4</p> <p>100W / 200 W / 500 W</p>  <p>Gecombineerd met grill</p>		<p>In deze stand worden grill en microgolf gecombineerd. De grill geeft het gerecht een goudgele kleur, terwijl de microgolf het gerecht ook aan de binnenzijde gaar maken.</p>	
<p>Temperatuur Minimaal/Preselectie/Maximaal 40°C / 200°C / 250°C</p>  <p>Ronddraaiende warmte</p>		<p>De warmte wordt geleverd door een weerstand onder in de oven. De warme lucht wordt door een turbine in het midden van de oven naar boven gezogen en over de oven verspreid. U hoeft de oven niet voor te verwarmen, behalve voor gerechten die een korte baktijd vereisen (bv. zandkoekjes op meerdere ovenniveaus) of bruin dienen te worden gebakken (rundsgebraad). De ronddraaiende warmte is bijzonder geschikt : - om de zachtheid van wit vlees te behouden, - voor groenten en vis,</p>	
<p>1 - 4</p>  <p>Turbogrill</p>		<p>In deze stand worden hete lucht en grill gecombineerd. De grill maakt het gerecht door de infraroodstraling goudgeel. De heteluchturbine zwakt de bruining door de ronddraaiende hitte af. Met deze functie kan u een gerecht zonder braadspit grillen of braden.</p>	
<p>1 bis 4</p>  <p>Grill</p>		<p>De ideale stand voor het grillen van toasts, koteletten, dikke vleesstukken en worsten.</p>	
<p>Temperatuur Preselectie 35°C</p>  <p>Warmhouden</p>		<p>De ventilator blaast de warme lucht rond het warm te houden gerecht.</p>	

NL

Reiniging van de binnenzijde van de oven

Laat de oven afkoelen alvorens met de manuele reiniging te beginnen.

Over het algemeen mag u **geen schuurpoeders, metalen sponzen en scherpe voorwerpen gebruiken.**

- Kantelen van de grill :

De grill kan worden gekanteld om het bovendeel van het rooster te reinigen.

- Trek de grill een beetje naar voren.
- Kantel de grill.
- De bovenzijde is nu zichtbaar.

Om de grill terug te plaatsen, gaat u in de omgekeerde volgorde te werk.



Let erop dat de grill terug op zijn plaats zit alvorens de oven opnieuw te gebruiken.

- Inschuifsleuven :

De inschuifsleuven kunnen worden verwijderd om ze te reinigen :

- Til de sleuf lichtjes op.
- Draai de sleuf zonder ze te forceren.
- Verwijder de sleuf.

- De omtrek van de ovendeur en de binnenwanden dienen altijd schoon te zijn. Indien deze oppervlakken door achtergebleven vuil beschadigd raken, neemt u contact op met een erkend technicus alvorens de oven opnieuw te gebruiken

- Indien er geurvorming optreedt of in geval van een vuile oven, laat u een kop water, waaraan u wat citroensap of azijn toevoegt, ongeveer 2 minuten koken. Reinig daarna de ovenwanden met een beetje afwasproduct.

Vervanging van de ovenlamp

- De ovenlamp bevindt zich bovenaan in de ovenruimte.



Trek altijd de stekker van uw oven uit alvorens de ovenlamp te vervangen, om elektrische schokken te vermijden. Laat indien nodig de oven afkoelen.

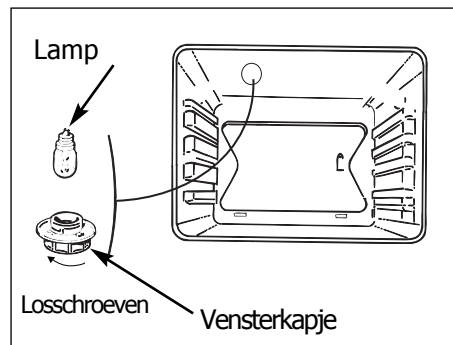
- Kantel de grill.
- Schroef het vensterkapje los (zie tekening).
- Draai de lamp naar links los.

Kenmerken van de lamp :

- 15 W
- 220-240 V
- 300°C
- schroeffitting E 14

d) Plaats een nieuwe lamp en draai het vensterkapje.

e) Plaats de grill terug en sluit de oven opnieuw aan.



Gebruik een rubberen handschoen voor het losschroeven van het vensterkapje en de lamp (praktisch!).

Problemen en oplossingen

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

Probleem	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 baktemperatuur is te laag. - Andere oorzaken. 	<ul style="list-style-type: none"> - Sluit de oven aan. - Vervang de zekering van uw installatie (16 A). - Verhoog de baktemperatuur. - Neem contact op met de servicedienst.
De ovenverlichting werkt 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 afkoelingsventilator blijft draaien nadat de oven is uitgezet.	<ul style="list-style-type: none"> - De ventilatie stopt normaal na maximaal 1 uur of zodra de temperatuur van de oven onder ongeveer 125°C komt te liggen. - Indien de ventilator na 1 uur blijft draaien. 	<ul style="list-style-type: none"> - Geen maatregelen. - Neem contact op met de servicedienst.
Vonkvorming	<ul style="list-style-type: none"> - Een metalen element staat te dicht bij de ovenwand of staat op het rooster. 	<ul style="list-style-type: none"> - Verwijder alle metalen elementen van bij de ovenwanden. - Gebruik nooit een metalen element op het rooster.
In de stand microgolf wordt het gerecht niet verwarmd.	<ul style="list-style-type: none"> - De microgolf bereiken het gerecht niet. - De ovendeur is niet goed gesloten. 	<ul style="list-style-type: none"> - Controleer of de gebruikte kookpan of schaal geschikt is voor microgolfgolven. - Controleer of de ovendeur goed gesloten is.
De ovenlamp blijft branden nadat de oven is uitgeschakeld.	<ul style="list-style-type: none"> - De ovendeur is niet goed gesloten. - Een microgolfonderdeel is defect. 	<ul style="list-style-type: none"> - Controleer of de ovendeur goed gesloten is. - 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 een geluid na het einde van een bakcyclus.	<ul style="list-style-type: none"> - De ventilatie van het bovenelement van de oven (onzichtbaar) werkt (zelfs indien de oven op 0 staat). 	<ul style="list-style-type: none"> - Dit is normaal. De oven beschikken over een ventilatie die blijft werken tot de oven is afgekoeld.

NL

Mocht u het probleem ondanks deze tips niet kunnen oplossen, dan contacteert u best meteen de servicedienst.