

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

FP38X

smeg

Inhoud

Inleiding	p.43
Indeling van uw oven	p.44
Overzicht van het oventoebehoren	p.45
Veiligheidsaanwijzingen	p.46
Installatie van uw oven	
Aansluiting	p.47
Nuttige afmetingen voor de inbouw van uw oven	p.48
Gebruik van uw oven	
Instellen van de klok van de oven	p.49
Onmiddellijk bakken	p.50
Instellen van persoonlijke vaste baktemperatuur	p.51
Onmiddellijk bakken	p.51
Hoe programmeer ik een bakcyclus met een bepaald einduur?	p.52
Gebruik van de schakelklok	p.53
Kinderbeveiliging	p.53
Hoe zet ik het display in stand-by?	p.54
Vervanging van de ovenlamp	p.55
Bakwijzen van de oven	p.56-57
Reiniging van de binnenzijde van de oven	
Wat is een pyrolyse?	p.58
Wanneer is een pyrolyserreiniging nodig?	p.58
Hoe voer ik een pyrolyse uit?	p.59-60
Problemen en oplossingen	p.61

In deze handleiding geeft symbool  veiligheidsaanwijzingen en symbool  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

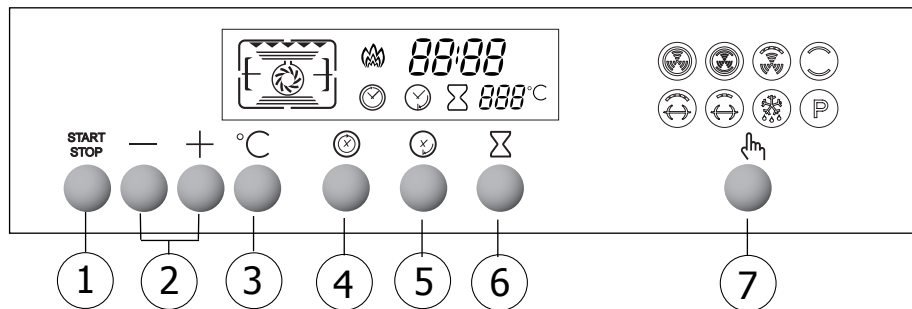
Dankzij het moderne en verfijnde ontwerp zal uw oven van SMEG perfect in uw keuken kunnen worden ingepast. Uw oven is een combinatie van technologisch vernuft, optimale kookprestaties en esthetische schoonheid.

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

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.

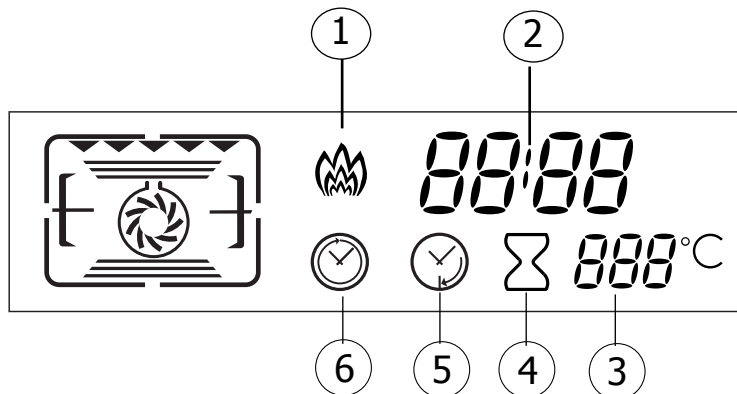
Veel succes met uw nieuwe apparaat.

Indeling van uw oven



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

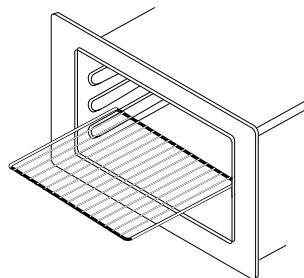
De programmaschakelaar



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

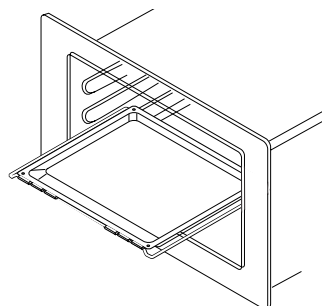
Overzicht van het oventoebehoren

Ovenrooster voor ovenschotels



Geëmailleerde braadslee

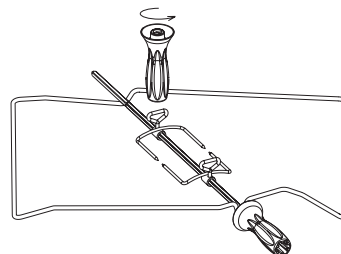
Deze braadslee vangt de braadsappen op. Bak of braad nooit vlees rechtstreeks op de braadslee, om rookvorming en sterk spatten op de ovenwanden te vermijden.


NL

Draaispit

Hoe gebruik ik het draaispit?

- Plaats de diepe ovenschaal in de eerste inschuif sleuf vanaf de ovenbodem om braadsappen op te vangen. Indien u een zeer groot stuk vlees dient te bereiden, kan u de diepe ovenschaal op de ovenbodem plaatsen.
- Schuif een eerste braadvork op het spit; plaats vervolgens het te braden vlees tegen de vork op het spit en schuif ten slotte de tweede braadvork op het spit. Schuif het vlees met de twee vorken tot in het midden van het braadspit en draai de twee vorken vast.
- Plaats het braadspit op het draagkader.
- Druk de punt van het braadspit voorzichtig in de opening achteraan in de oven om het spit vast te zetten.
- Verwijder het handvat door het los te schroeven. Na de bereiding kan u dit handvat opnieuw op het spit vastschroeven zonder zich te verbranden. Het uiteinde van het handvat is zo ontworpen dat u het makkelijk kan losdraaien.



Plaats geen aluminiumfolie tegen de ovenwanden om de oven schoon te houden. Aluminiumfolie op de ovenwanden kan oververhitting van de oven veroorzaken en tot beschadiging van het email van de oven leiden. Neem na een bakcyclus het ovenrooster, het draaispit, de braadslee, het draagkader enz. nooit met de blote hand vast.



Veiligheidsaanwijzingen

Lees eerst aandachtig de volgende tips alvorens uw oven te installeren en te gebruiken. Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijk gebruik. Deze oven is uitsluitend ontworpen voor het bakken van voedingsmiddelen. Deze oven bevat geen enkel bestanddeel op basis van asbest.

EERSTE GEBRUIK :

Alvorens uw oven voor de eerste maal te gebruiken, laat u de lege oven eerst met gesloten deur ongeveer 15 minuten in de maximumstand werken. Door de specifieke samenstelling van de staalwolbekleding van de ovenruimte kan de oven in het begin immers een bijzondere geur verspreiden. Bij deze proefverwarming kan er eveneens rookvorming optreden. Dit is normaal.

AANBEVELINGEN :

- Let erop dat de ovendeur altijd goed gesloten is. Enkel dan sluit de afdichtingsvoeg de oven volledig af.

- Let erop dat niemand op een open ovendeur gaat leunen of zitten.

- **Indien u de grill met de ovendeur op een kiertje gebruikt, kunnen de ovenwanden en andere delen van de oven heet worden. Hou kinderen op een afstand.**

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

- Neem na een bakcyclus het oventoebehoren nooit met de blote hand vast (rooster, draaispit, braadslee, draagkader voor het draaispit enz...). Gebruik altijd een ovenwant of een hittebestendige doek.

- Plaats geen aluminiumfolie op de ovenwanden. Aluminiumfolie leidt tot oververhitting van de oven, wat tot een slecht bak- of braadresultaat en beschadiging van het email kan leiden.

Zet de oven altijd af alvorens een reiniging aan de binnenzijde van de oven uit te voeren.

- **Tijdens een ovenreiniging worden de onderdelen van de oven warmer dan tijdens een normaal gebruik van de oven. Hou kinderen op een afstand.**

Indien het apparaat een stopcontact heeft, dient dit na de inbouw van het apparaat bereikbaar te blijven.

Installatie van uw oven

Aansluiting

NL

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 montage aanwijzingen 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 afwezigheid of foute aarding.

Een beschadigde voedingskabel dient door de fabrikant of de servicedienst van de fabrikant te worden vervangen.

Werkspanning.....	220-240 V ~ 50 Hz
Totaal elektrisch vermogen tijdens het bakken.....	2,925 kW
Nominaal vermogen van de grill.....	2,65 kW

Energieverbruik

- temperatuurstijging tot 175°C	0,205 kWh
- constante temperatuur gedurende 1 uur op 175°C.....	0,410 kWh
TOTAAL.....	0,615 kWh

Nuttige afmetingen van de oven

Breedte.....	43 cm
Hoogte.....	19 cm
Diepte.....	38 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

Nuttige 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 :

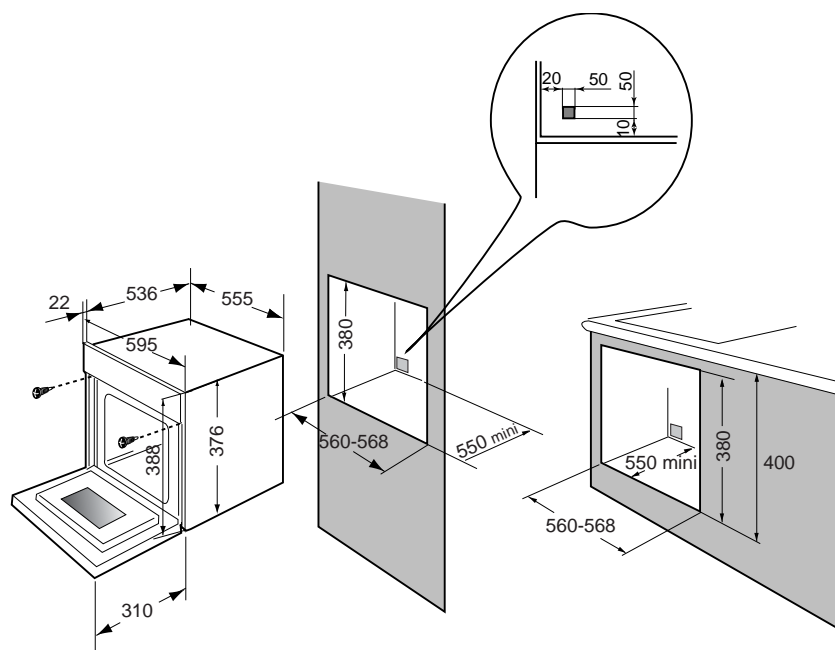
De oven kan onder een werkblad of in een kolommeubel met aangepaste afmetingen voor het inbouwen van de oven worden geïnstalleerd. Maak een uitsparing van 50 mm op 50 mm in de achterwand van de inbouwruimte om de voedingskabel door te trekken (zie schema hieronder).

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

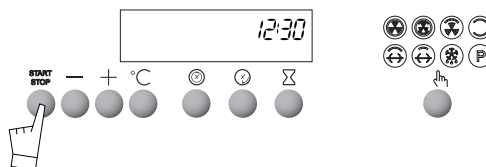
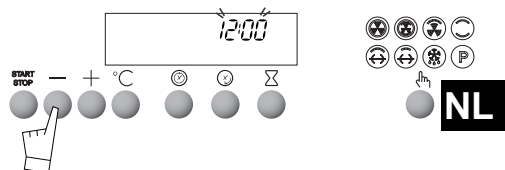
Instellen van het uur van de oven

Tijdens het aansluiten van de oven

- Het display knippert.
- Stel het uur 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.

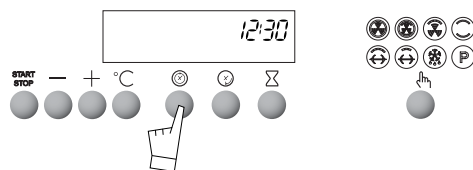
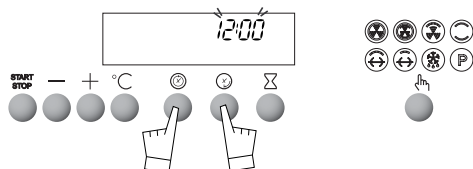


Wijzigen van het ingestelde uur

- Druk gelijktijdig enkele seconden lang op de toetsen en tot het display begint te knipperen.



- Pas het uur met de toetsen **+ of -** aan.


- Druk op toets om het nieuwe uur te bevestigen.

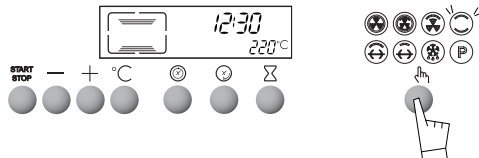


Indien u het nieuwe uur niet met toets bevestigt, zal het display na enkele seconden zelf het uur bevestigen.

Onmiddellijk bakken

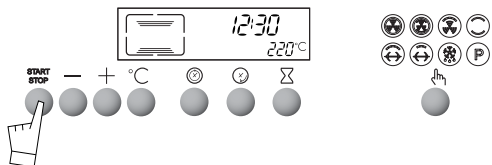
- Keuze van de bakwijze
 - Kies de gewenste bakwijze met toets  :
- Voorbeeld: positie "  ".

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



De aanbevolen baktemperatuur verschijnt op het display :
Voorbeeld : 220°C.

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

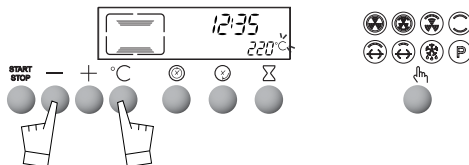


Op het display verschijnt de aanbevolen temperatuur voor de gekozen bakwijze. U kan de temperatuur evenwel als volgt wijzigen.

- Druk op toets °C.

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 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 knipperen en hoort u een reeks bieptonen.

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

- Voorgesteld vermogen: - 4 - = 100%
- Instelbaar tussen - 1 - = 50% en - 4 - = 100%



U mag de ovendeur enkel op een kiertje zetten indien u de grill op maximumvermogen (-4) heeft ingesteld.

Bij de andere grillvermogens sluit u de ovendeur altijd volledig.

Druk 1 seconde lang op toets START/STOP om de oven te stoppen.

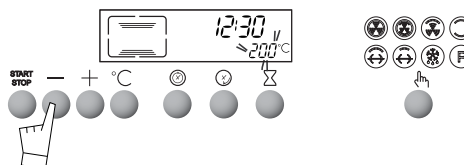
Tijdens het bakken met de grill worden de buitenwanden van de oven warmer dan tijdens een normale bakcyclus. Hou kinderen op een veilige afstand.

Instellen van persoonlijke vaste baktemperatuur

Tijdens het kiezen van een bakstand of tijdens de bakcyclus zelf kan u voor de gekozen bakstand als volgt een persoonlijke vaste baktemperatuur instellen :

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

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

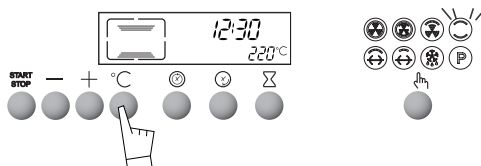


Druk op toets °C om deze temperatuur te bevestigen.

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.


NL

Onmiddellijk bakken

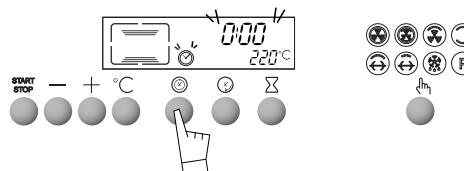


Stel de bakwijze in en pas eventueel de baktemperatuur aan.


Voorbeeld :

bakstand natuurlijke convectie 

temperatuur 220°C.

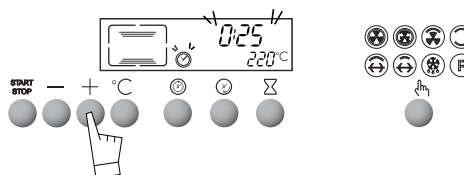




Druk op de toets "bakduur" 

De bakduur knippert op **0:00**. Ook de bakduurindicator  knippert om aan te geven dat u de bakduur nu kan instellen.

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

Voorbeeld : een bakduur van 25 minuten.




Het display zal na enkele seconden automatisch de baktijd registreren. U kan de ingestelde bakduur ook zelf bevestigen met een druk op toets . Op dat moment verschijnt het uur opnieuw op het display en stopt de bakduurindicator  met knipperen.

De oven begint nu te werken.

Na de bakduur weerklinkt enkele minuten lang een reeks bieptonen en gaat de indicator

 knipperen.


Druk 1 seconde op de toets **START/STOP** om de biepton te stoppen.


Met een druk op toets  kan u het einde van de bakduur op elk moment tijdens de bakcyclus oproepen of wijzigen.

Om de programmatie te wissen, drukt u op de toets **START/STOP**.

Hoe programmeer ik een bakcyclus met een bepaalde eintotij?

- Volg de aanwijzingen onder "Hoe programmeer ik een bakcyclus?" en ga nadien als volgt te werk.

- Druk op de toets "einde baktijd" . De normale eintotij van de ingestelde baktijd verschijnt en knippert. Ook de

indicator "einde baktijd"  knippert om aan te geven dat u de eintotij kan wijzigen.

Voorbeeld : Het is 12u30.

U heeft een baktijd van 30 min. geprogrammeerd.

Op het display staat de normale eintotij van de bakcyclus : 13u00.

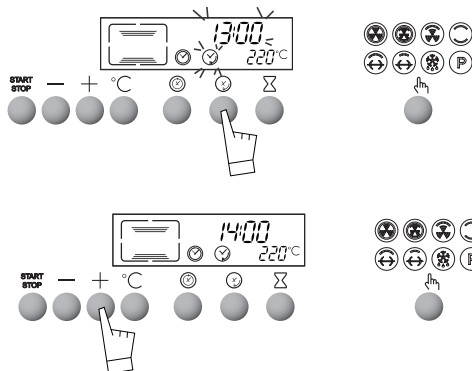
- U kan de eintotij met de toetsen + en - aanpassen.

Voorbeeld : Einde baktijd 14u00.

Zodra u de nieuwe eintotij heeft geprogrammeerd, verschijnt het uur opnieuw op het display.

Na deze wijziging zal de oven pas beginnen werken op het moment dat de ingestelde eintotij (14u00) wordt bereikt.

Na afloop van de bakcyclus hoort u enkele minuten lang een reeks bieptonen. Druk 1 seconde op de toets **START/STOP** om de biepton te stoppen.



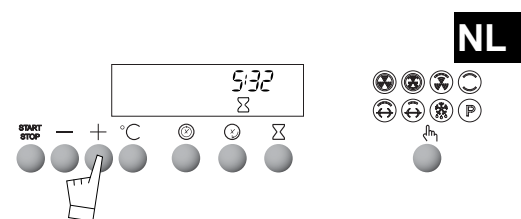
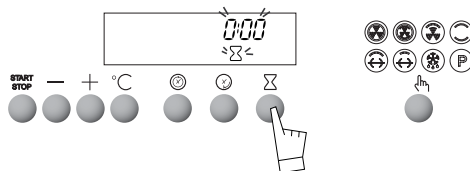
U kan op elk moment de eintotij van de bakcyclus wijzigen of oproepen met de toets .

Desgewenst kan u de programmering 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 het uur van de schakelklok op het display weergegeven (ter vervanging van het normale uur).

- Druk op de zandloperstoets . 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 secondegewijs te lopen. Zodra de ingestelde tijd verlopen is, hoort u een reeks bieptonen en gaat het zandloper-symbool  knipperen. Druk op de zandloperstoets  of toets **START/STOP** om de biepton te stoppen. Op dat moment verschijnt het uur 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

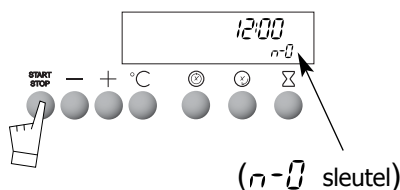
Om te vermijden dat kinderen tijdens uw afwezigheid de oven aanzetten, kan u uw bedieningspaneel vergrendelen :

- 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 het display verschijnt.

- Om het bedieningspaneel te 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.



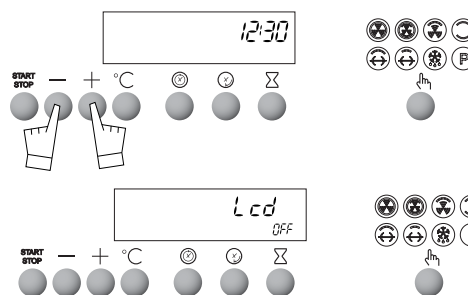
Hoe zet ik het display in stand-by?

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" :

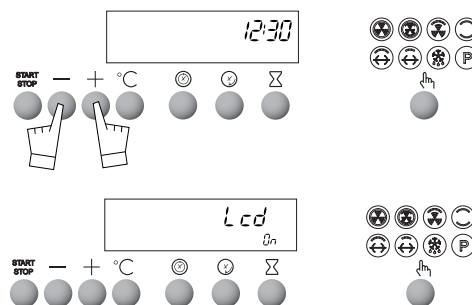
- Op uw oven staat de tijd vermeld.
- Druk gelijktijdig 5 seconden lang op de toetsen + en -.
- Op het display verschijnt de melding "Lcd off"
- Laat de toets los.
- 30 seconden later gaat uw display uit.



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.



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.

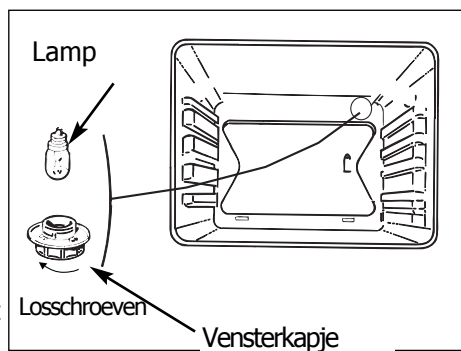
a) Schroef het vensterkapje los (zie tekening).

b) Draai de lamp naar links los.

Kenmerken van de lamp :








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

c) Plaats een nieuwe lamp en draai het vensterkapje opnieuw dicht. Sluit de oven opnieuw aan.

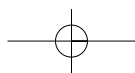


Gebruik een rubberen handschoen voor het losschroeven van het vensterkapje en de lamp (praktisch!).

Bakwijzen van de oven

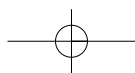
Symbool	Functie	Beschrijving van de functie
	Hetelucht Het bakken gebeurt met het onderste verwarmingselement van de oven en de luchtvermengingsventilator.	Snelle stijging van de oventemperatuur. Sommige gerechten mogen meteen in een koude oven worden geplaatst.
	Gecombineerd bakken Het bakken gebeurt met het onderste en het bovenste verwarmingselement van de oven en de luchtvermengingsventilator.	Drie warmtebronnen : veel warmte onderaan, een beetje hetelucht en een beetje grill.
	Turbogrill Het bakken gebeurt afwisselend met het bovenste verwarmingselement van de oven en de luchtvermengingsventilator.	Deze stand combineert de werking van de luchtventilator en de grill. De grill maakt het gerecht door de infraroodstraling goudgeel. De heteluchtturbine zwakt de bruining af.
* 	Traditioneel Het bakken gebeurt met het onderste en het bovenste verwarmingselement van de oven zonder de luchtvermengingsventilator.	Snelle stijging van de oventemperatuur. Sommige gerechten mogen meteen in een koude oven worden geplaatst.
	Dubbele grill Het bakken gebeurt met het bovenste verwarmingselement	In de dubbele grill wordt het hele oppervlak van het ovenrooster bestraald. Met de enkele grill behaalt u hetzelfde grillresultaat, maar voor kleinere gerechten.
	Enkele grill Het bakken gebeurt met het bovenste verwarmingselement.	
	Ontdooien Diepvriesgerechten worden ontdooid door de luchtvermengingsventilator die lucht rond de te ontdooien gerechten blaast.	De temperatuur komt nooit boven 50°C uit, wat een optimale ontdooiing garandeert.

* Gebruikte sequentie(s) voor de schriftelijke mededeling op het energie-etiket over



nctie	Aanbevelingen	Aanbevolen T°		
▶	Aanbevolen stand om wit vlees, vis en groenten zacht te houden. Deze stand kan worden gebruikt om tot 3 gerechten samen te bereiden.	mini 40°	aanbevolen 180°	maxi 250°
▶	Aanbevolen stand voor quiches, taarten en taarten met saphoudend fruit.	mini 40°	aanbevolen 200°	maxi 250° NL
▶	Aanbevolen stand om rood en wit vlees te bruinen en te doorbakken. Eveneens aanbevolen om gevogelte tot 2 kg langzaam te bakken.	mini 40°	aanbevolen 195°	maxi 250°
▶	Aanbevolen stand om wit vlees, vis en groenten zacht te houden. Deze stand kan worden gebruikt om tot 3 gerechten samen te bereiden.	mini 40°	aanbevolen 220°	maxi 275°
▶	Aanbevolen stand voor het grillen van koteletten, worsten, sneetjes brood en gamba's op het ovenrooster.		1 tot 4	
▶	Aanbevolen voor het ontdooien van vlees en gevogelte. Gebruik het rooster en plaats de braadslee eronder of gebruik de bakplaat. Gebruik nooit het ontdooingssap voor de verdere bereiding van uw gerecht.	mini 30°	aanbevolen 40°	maxi 50°

reekomstig de Europese norm EN 50304 en de Europese richtlijn 2002/40/EC.



Reiniging van de binnenzijde van de oven

Wat is een pyrolyse?

-In de stand "pyrolyse" verwijdert uw oven bij hoge temperatuur spatvlekken en vlekken van overgekookte ovenschotels. Rook en geuren worden door een katalysecel vernietigd.

Al naargelang van de graad van bevuilding van de oven kan u een keuze maken uit 3 pyrolysecycli.

- Een spaarzame cyclus met een duur van 1u30 (bij deze pyrolyseduur wordt de oven 2u00 lang vergrendeld. De 30 extra minuten vormen de afkoelingstijd tot de ontgrendeling van de oven). Bij deze cyclus wordt 25% minder energie verbruikt dan bij een standaard pyrolysecyclus. Indien u deze cyclus regelmatig gebruikt (om de 2 of 3 bakcycli van vlees), houdt u uw oven altijd schoon.

- Een normale cyclus met een duur van 1u45 (bij deze pyrolyseduur wordt de oven 2u15 lang vergrendeld. De 30 extra minuten vormen de afkoelingstijd tot de ontgrendeling van de oven). Deze cyclus zorgt voor een grondige reiniging van een vuile oven.

- Een superpyrolysecyclus met een duur van 2u00 (bij deze pyrolyseduur wordt de oven 2u30 lang vergrendeld. De 30 extra minuten vormen de afkoelingstijd tot de ontgrendeling van de oven). Deze cyclus zorgt voor een grondige reiniging van een zeer vuile oven.

- Ter beveiliging wordt de oven twee minuten na het begin van de pyrolysecyclus vergrendeld.

Wanneer is een pyrolyserreiniging nodig?

Een pyrolyserreiniging is nodig indien er bij het voorverwarmen rookvorming optreedt of tijdens een bakcyclus overmatig veel rook wordt ontwikkeld.

Een pyrolyserreiniging is ook nodig indien uw oven na de bereiding van verschillende gerechten (schaap, vis, grillgerecht...) een onaangename geur verspreidt.

Wacht niet tot de oven als het ware onder het vet bedolven zit alvorens een pyrolyserreiniging uit te voeren.

U hoeft niet na elke bakcyclus een pyrolyserreiniging uit te voeren, maar enkel indien de oven te vuil is (wordt door de oven vermeld).

WEINIG BEVUILENDE GERECHTEN	Biscuits, groenten, patisserie, quiches, soufflés.	Bakken zonder spatten Geen pyrolyse nodig
NORMAAL BEVUILENDE GERECHTEN	Vlees, vis (in een ovenschotel), gevulde groenten	Voer eventueel om de 3 bakcycli een pyrolyse uit
STERK BEVUILENDE GERECHTEN	Grote vleesstukken, gerechten op het braadspit, eend, kalkoen, lamsbout.	Voer de pyrolyse meteen na de bakcyclus uit indien er te veel spatten op de ovenwand den zitten.



Wacht niet tot de oven als het ware onder het vet bedolven zit alvorens een pyrolyserreiniging uit te voeren.

Hoe voer ik een pyrolyse uit?

1) Onmiddellijke pyrolyse

a) **Verwijder alle oventoebehoren uit de oven. Verwijder eventuele grove bakresten.**

b) Op de programmaschakelaar staat normaal de tijd vermeld (mag niet knippen).

c) Druk op de functietoets tot de functie "Pyrolyse" verschijnt.

Op het display verschijnt het pyrolysesymbool



en de vermelding Ctl (Pyro Control).

Op het display verschijnen de 3 pyrolysesymbolen, waarbij



overeenstemt met 1 pyrolyse van 2 uur (niet wijzigbaar).

Met een druk op de toets - of + kan u 2 andere niet wijzigbare pyrolysetijden selecteren (1u45, 1u30).

De oven is 2u, 2u15 of 2u30 niet beschikbaar. De reinigingstijd omvat eveneens de afkoelingstijd tot de ontgrendeling van de ovendeur.

d) Druk op de toets **START/STOP**

- De ovendeur wordt tijdens de pyrolyse-reiniging vergrendeld (na ongeveer 2 minuten).

- U kan het eindtijdstip van de pyrolyse-reiniging raadplegen door op toets



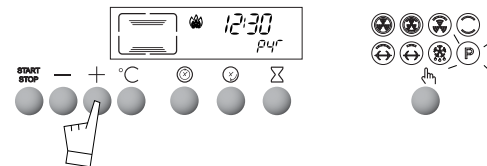
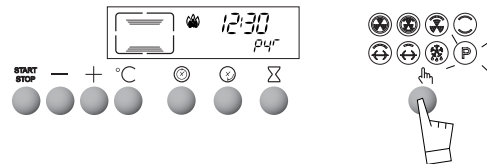
te drukken. Na de pyrolyse blijft het symbool branden tot de ovendeur wordt ontgrendeld.

e) Druk op de toets **START/STOP** om de oven te stoppen.

f) Nadat de oven is afgekoeld, veegt u met een vochtige doek de witte as van de ovenwanden. De oven is nu opnieuw proper en gebruiksklaar voor een volgende bakcyclus.

Opmerkingen : De reinigingstemperatuur kan niet worden gewijzigd. Tijdens de pyrolysecyclus is de ovenverlichting uitgeschakeld.

Als uw oven na een pyrolyse-reiniging niet schoon is, heeft u te lang gewacht. Begin dan opnieuw.

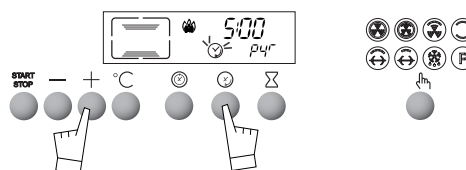


Hang geen handdoek of keukendoek op het handvat van de oven.
Tijdens de pyrolyse-reiniging wordt de voorzijde van de oven warmer dan tijdens een bakcyclus.
Hou kinderen op een afstand.

2) Geprogrammeerde pyrolyse

Volg de aanwijzingen in de paragraaf "Onmiddellijke pyrolyse" en ga dan als volgt te werk :

a) Druk op toets , **de begintijde van de pyrolyse** knippert en het symbool  knippert om aan te geven dat u het begintijde nu kan instellen.



b) Stel de begintijde in met de toetsen + en -.

Voorbeeld : begintijde van de pyrolyse reiniging om 5u00.

Na afloop van de pyrolyse reiniging drukt u op de toets **START/STOP**.

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 SMEG-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 SMEG-servicedienst.
De pyrolyse reiniging werkt niet.	<ul style="list-style-type: none"> - De ovendeur is niet goed gesloten. - De tijdsvermelding op de programmashakelaar knippert. - Andere oorzaken. 	<ul style="list-style-type: none"> - Controleer of de ovendeur goed gesloten is. - Stel de tijd in alvorens de pyrolyse te beginnen. - Neem contact op met de servicedienst.
De pyrolysevergrendeling werkt niet.	<ul style="list-style-type: none"> - De vergrendeling van de oven gebeurt niet meteen. - De ovendeur wordt pas na ongeveer 2 minuten vergrendeld. 	Indien de oven na 5 minuten nog niet vergrendeld is, neem dan contact op met de servicedienst.
Het braadspit blijft draaien nadat de bakcyclus is beëindigd.	<ul style="list-style-type: none"> - De motor van het braadspit blijft draaien tot de functiekiezer opnieuw in de stand 0 staat, tot de ovendeur wordt geopend of tot 30 minuten na het einde van de bakcyclus. Deze beveiliging voorkomt aanbranding van het gerecht nadat de oven is uitgezet. 	- Geen maatregelen.
Rookontwikkeling tijdens het bakken.	<ul style="list-style-type: none"> - 1. Te hoge baktemperatuur - 2. Vuile oven 	<ul style="list-style-type: none"> - 1. Verlaag de baktemperatuur (zie bijgevoegde bakgids). - 2. Voer een pyrolyse uit indien uw oven van een pyrolysefunctie is voorzien.
De ovenverlichting werkt niet tijdens de pyrolyse.	<ul style="list-style-type: none"> - De ovenverlichting werkt alleen bij bakfuncties en niet tijdens de pyrolyse. 	- De pyrolysetemperatuur is te hoog om de verlichting goed te laten werken.
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). 	- Dit is normaal. Pyrolyseovens beschikken over een ventilatie die blijft werken tot de oven is afgekoeld.

Mocht u het probleem ondanks deze tips niet kunnen oplossen, neem dan contact op met de servicedienst.