



- 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

FV38X

 **smeg**

Inhoud

Inleiding	p.43
Stomen	
Algemeen	p.44
Indeling van uw oven	p.45
Oventoebehoren	p.46
Installatie van uw oven	
Elektrische aansluiting	p.47
Inbouw	p.48
Gebruik van de oven	
Instelling van de tijd	p.49
Vergrendeling display	p.50
Waakstand display	p.51
Onmiddellijk koken	p.52 tot 54
Waterbeheer	p.54
Uitgesteld koken	p.55
Gebruik van de schakelklok	p.56
Beschrijving van de functies	p.57
Kooktabel	p.58-59
Onderhoud van uw oven	p.60
Vergangning van de ovenlamp	p.61
Problemen en oplossingen	p.61

In deze gebruiksaanwijzing geeft,



*de veiligheidsaanwijzingen aan,
geeft tips en praktische richtlijnen*

Inleiding

Geachte klant,

U hebt net een oven van SMEG aangekocht, wij willen u hier graag voor bedanken.

Onze onderzoeksteams hebben voor u een nieuwe generatie apparaten ontworpen, die uitzonderlijk zijn door de kwaliteit, het ontwerp en de technologische vooruitgang, bovendien getuigen ze van een unieke knowhow.

Dankzij het moderne en verfijnde ontwerp, zal uw nieuwe SMEG oven harmonieus in uw keuken worden ingepast. Uw oven is een geslaagde combinatie van technologisch vakmanschap, kookprestaties en esthetische luxe.

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

SMEG een pionier op het vlak van innovatie, maakt het leven van elke dag voor u een stuk comfortabeler, door u producten aan te bieden die almaar doeltreffender, gebruiks- en milieuvriendelijker, esthetischer en betrouwbaarder worden.

NL

Stomen

Algemeen

Stomen heeft talloze voordelen als u zich aan de regels houdt. Met deze gezonde en natuurlijke kookwijze behouden gerechten hun lekkere smaak. Een fijne of gekruide saus vormt het extraatje dat het verschil maakt.

Er komen geen geuren vrij. U hoeft geen kruiden of specerijen in het kookwater te doen. U kan wel vis lekker doen geuren, door hem op een bedje van algen te leggen. Hetzelfde kan u doen met gevogelte op een bosje rozemarijn of dragon.

Vlees, vis en groenten worden gelijktijdig gekookt.

Deegwaren, rijst en puree worden zachtjes opgewarmd, zonder het risico dat ze gaan plakken of uitdrogen.

Crèmes, flans en rijsttaarten zijn eenvoudig te bereiden. Doordat ze zijn bedekt met aluminiumfolie, komen ze niet in aanraking met het condensatievocht.

U hoeft vooraf geen zout toe te voegen, zelfs niet in het kookwater.

Om een stuk vlees er mooier te laten uitzien, laat u het snel aan alle kanten bruinen in de pan, met hete boter.

Vergeleken met koken met water heeft stomen niets dan voordelen:

Het gaat snel: het koken begint onmiddellijk, terwijl in een pan water de kooktijd van de gerechten pas begint te lopen zodra het kookpunt is bereikt.

Het is goed voor de lijn: de (in water oplosbare) vitaminen en minerale zouten gaan niet verloren, aangezien ze amper oplossen in het gecondenseerde vocht dat de gerechten bedekt.

Bovendien worden bij het koken geen vetten gebruikt.

De stoom houdt de smaak van de gerechten in stand. Stomen voegt geen geur of smaak toe van grillen of bakken. Geur en smaak verminderen ook niet, aangezien de gerechten niet worden aangelengd in water.

Keerzijde van de medaille: het heeft geen zin op deze manier vis te koken die niet meer vers is, of groenten die al een week in de koelkast liggen, want dat draait zeker uit op een ramp !

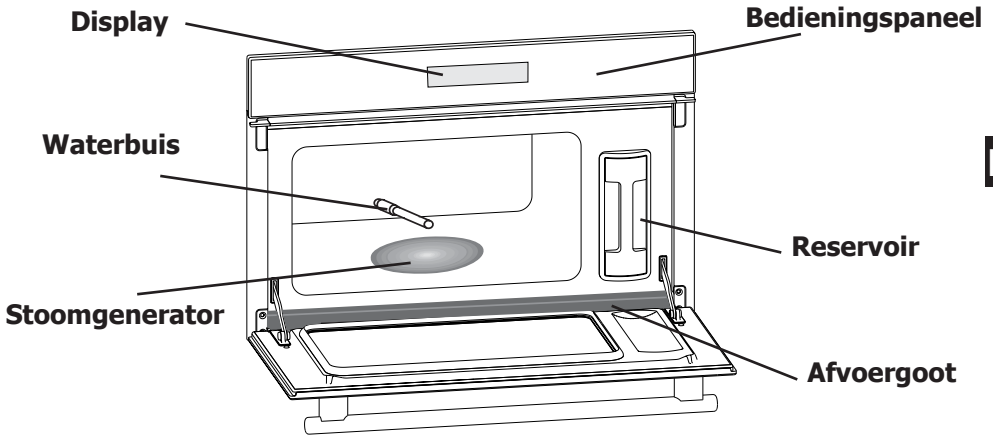
Stoom brengt geen smaken of geuren over; u kan dus gerust tijd winnen door bijvoorbeeld een stuk vis en een dessert naast elkaar te leggen. Zorg er wel voor dat ze elkaar niet raken.

Stomen is ook geschikt om gerechten te blancheren, te ontdooien of warm te houden, in het bijzonder sausen.

Laat gevogelte, kalfs- of varkensvlees eerst met heel weinig vet aanbraden in de pan, zodat het een mooi goudbruin kleurtje krijgt. Vervolgens kan u ze stomen.

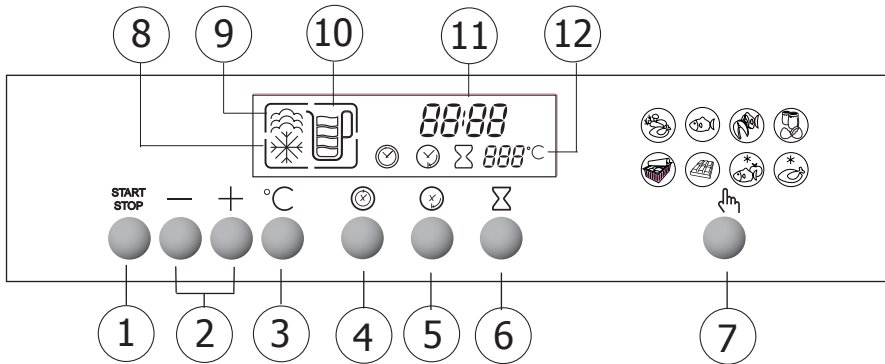
Wanneer u de voedingsmiddelen in stukken snijdt, koken ze sneller en homogener dan wanneer ze nog heel zijn.

Indeling van uw oven



NL

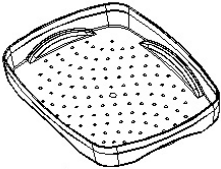
Het bedieningspaneel



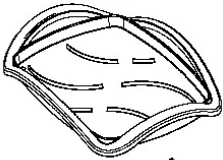
- | | |
|--|-------------------------------------|
| 1 Aan/Uit knop | 7 Functieselector |
| 2 Wijziging van de tijd en temperatuur | 8 Indicator voor ontdooien |
| 3 Temperatuur instellen | 9 Indicator voor koken |
| 4 Kookduur | 10 Indicator geen water |
| 5 Eindtijd van het koken | 11 Display van de klok en de tijden |
| 6 Onafhankelijke schakelklok | 12 Indicator temperatuur |

Oventoebehoren

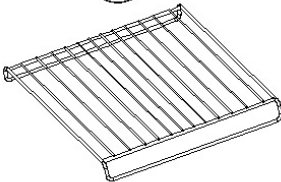
Schotels en rooster



Schotel met gaatjes, waardoor de gerechten niet in aanraking komen met het condensatiewater.



Schotel voor opvang van het condensatiewater.

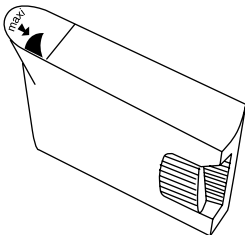


Verwijderbaar ovenrooster van roestvrij staal: moet altijd worden aangebracht.



De schotels en het rooster mogen in de vaatwasser.

Verwijderbaar reservoir



Reservoir waarmee uw oven zelfstandig van water kan worden voorzien.

Het heeft een inhoud van ongeveer 1 liter (maximumpeil)



Het gebruik van water met weinig kalk vergemakkelijkt het onderhoud van uw oven.



Het gebruik van gedemineraliseerd water is verboden (niet voor voeding).

Installatie van uw oven

Elektrische aansluiting

Bij een vaste aansluiting plaatst u aan de voedingszijde een ontkoppelingselement dat voldoet aan de installatieregels. Anders moet de oven zodanig worden geplaatst dat de stekker bereikbaar is wanneer het apparaat wordt ingebouwd.

Gebruik een stopcontact dat voorzien is van een aardingsklem en volgens de geldende veiligheidsnormen is aangesloten.

Uw installatie moet uitgerust zijn met een zekering van 10 ampère.

Laat de oven niet werken als de voedingskabel of de stekker ervan beschadigd is. Om elk risico te vermijden, moet een beschadigde kabel of stekker door de fabrikant, de servicedienst van de fabrikant of een erkend vakman worden vervangen.

NL

Werkspanning 220-240 V ~ 50 Hz
Totaal vermogen van de oven 1,77 kW

Energieverbruik

- temperatuurstijging tot 100°C en behoud gedurende 1 uur 0,71 kWh

Nuttige afmetingen van de oven

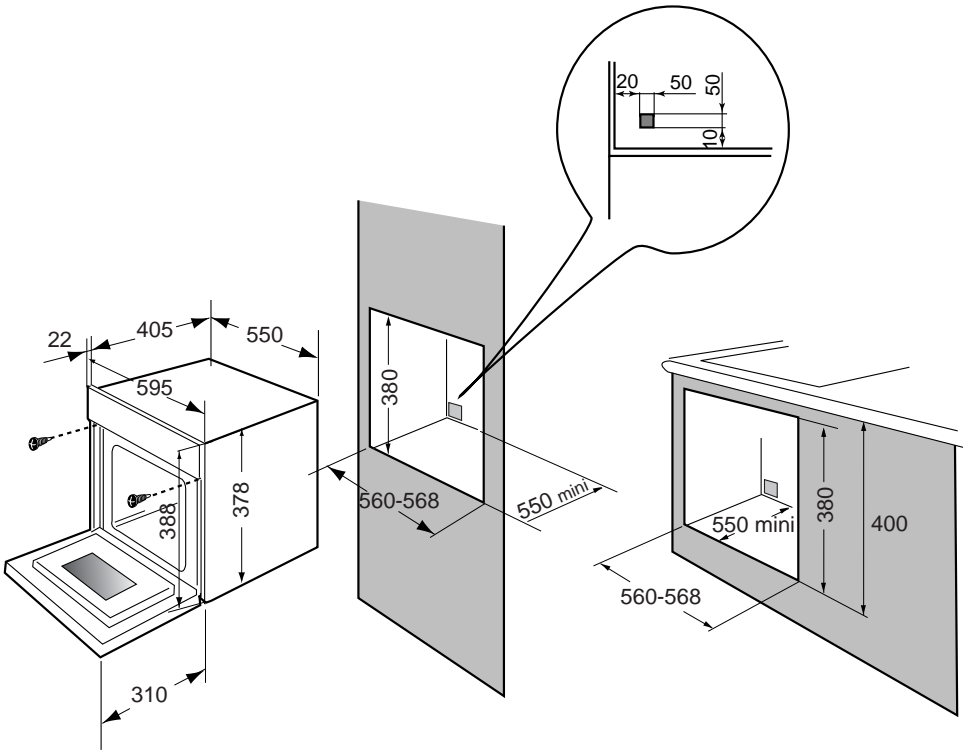
Breedte 38,5 cm

Hoogte 18,2 cm

Diepte 33,5 cm

Nuttig volume 23,5 liter

Inbouw



1. Plaats het apparaat in de inbouwruimte.

Het apparaat moet horizontaal staan. Controleer deze positie.

2. Voor meer stabiliteit schroeft u de oven met 2 schroeven in de gaten in de zijranden in het meubel vast.

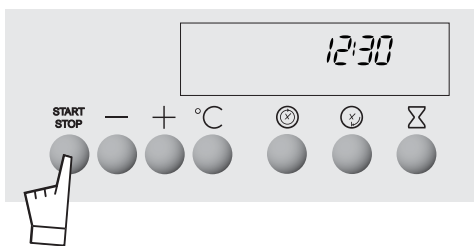
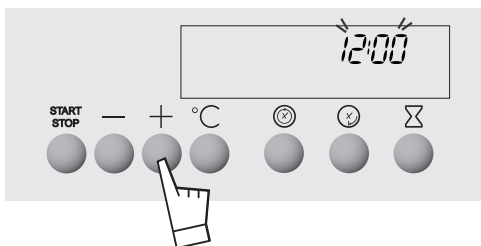
3. Voer de elektrische aansluiting uit.



Zorg dat de stekker na de installatie bereikbaar is.

Gebruik van uw oven

Instelling van de tijd Bij de eerste keer dat u uw oven aansluit. Stel de tijd in.

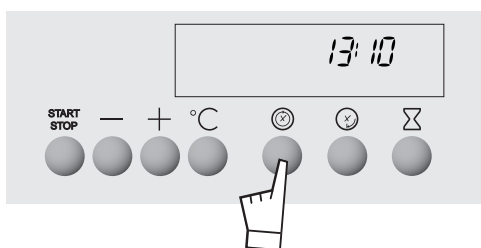
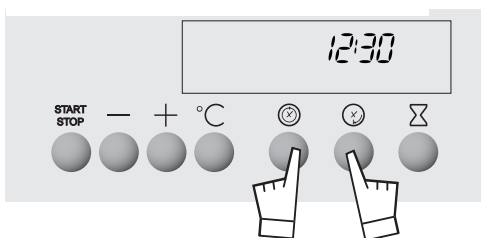




NL

1 Op het display knippert 12u00. Druk op de toetsen + of - om de tijd voor- of achteruit te laten gaan.



2 Bevestig met START/STOP.

Wijziging van de tijd



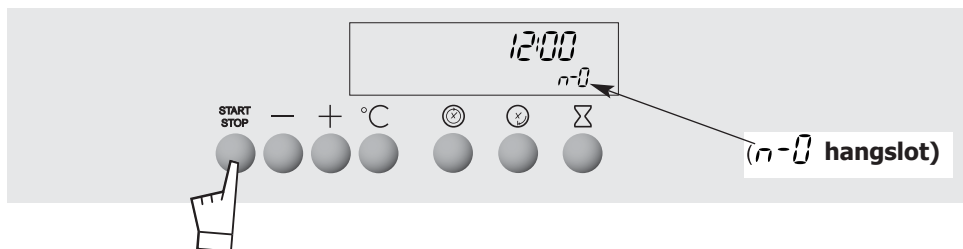
1 De tijd staat aangegeven. Druk gelijktijdig op de toetsen  en  totdat de tijd gaat knipperen. Stel de tijd in met de toetsen + of -

2 Bevestig met 

 Als u niet op de knop , drukt om te bevestigen, zal na een minuut automatisch bevestiging volgen.

Vergrendeling display

Het display kan worden vergrendeld. Het kan alleen worden geactiveerd buiten het koken in de uurstand.



1 Druk enkele seconden op de toets START/STOP.

2 U hoort een pieptoon en op het scherm verschijnt een "hangslot" (n-0). Vanaf dan is geen enkele toets nog actief.

3 Om te ontgrendelen, drukt u gedurende enkele seconden op de START/STOP toets, u hoort dan een pieptoon en het "hangslot" verdwijnt.

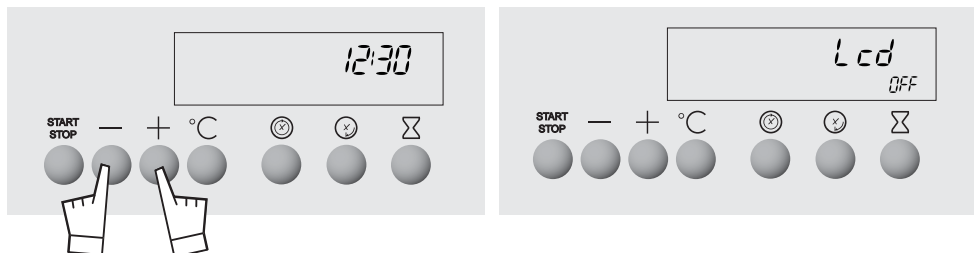
Wakstand display

Om het energieverbruik van uw oven te beperken als deze niet in gebruik is, kan u het display in de WAKSTAND zetten. Volg daarvoor de volgende procedure :

Uw oven moet in de stand tijdweergave staan.

NL

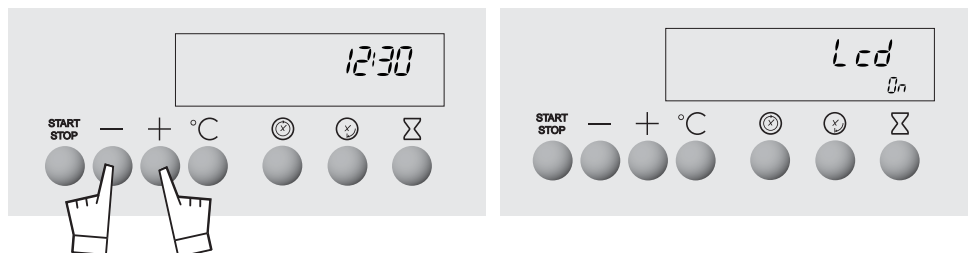
ACTIVERING VAN DE WAKSTAND :



- 1** Druk gelijktijdig op de toetsen + of - gedurende 5 seconden.
Op uw display staat "LCD OFF"
Laat de toets los.
30 seconden later gaat het display uit.

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

DEACTIVERING WAKSTAND :



- 1** Druk gelijktijdig op de toetsen + of - gedurende 5 seconden.
Op uw display staat "LCD ON"
Laat de toets los.
Uw oven staat nu niet meer in de WAKSTAND, het display blijft nu continu verlicht.

Onmiddellijk koken

Werkingsprincipe

Het water van het reservoir komt langs een buis in de ovenruimte terecht. Het wordt dan omgezet in stoom door contact met een heet oppervlak dat zich beneden in de ruimte bevindt: dit is de stoomgenerator. U hoeft geen extra water in de kookschotel te doen. Om perfect te kunnen koken met stoom, wordt bij uw oven kookgerei geleverd dat daarvoor speciaal ontworpen is.











Vul vooraf **ALTIJD** het waterreservoir tot het **maximumpeil**. Duw het reservoir **HELEMAAL TERUG** in de behuizing, tot u voelt dat het **VOORBIJ EEN INKEPING** komt.

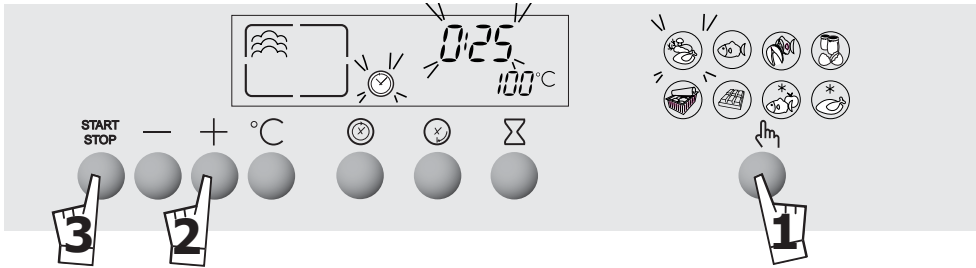


Tijdens het koken wordt de oven heet. Er ontsnapt hete stoom wanneer u de ovendeur opent. Houd kinderen op een afstand.

Voor verschillende functies zijn kooktijden voorgeprogrammeerd.

Temperatuur	Voorgeprogrammeerde tijd	Minimum insteltijd	Maximum insteltijd
 100°C	25 min	5 min	1 uur
 85°C	15 min	5 min	1 uur
 75°C	15 min	5 min	1 uur
 90°C	20 min	5 min	1 uur
 95°C	30 min	5 min	1 uur
 80°C	15 min	5 min	1 uur
 55°C	30 min	5 min	1 uur
 60°C	30 min	5 min	1 uur

Stomen



NL

- 1** Druk op de toets en u ziet de verschillende kookfuncties voorbij komen. Selecteer bijvoorbeeld de functie . De vooringestelde temperatuur van 100°C wordt aangegeven en er wordt een tijd van 25 minuten voorgesteld. Het symbool knippert.
- 2** Stel de gewenste duur in (min. 5 minuten en max. 60 minuten) door te drukken op + of -

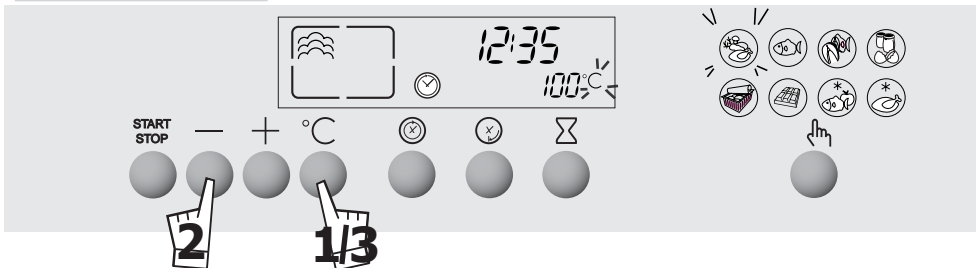
- 3** Druk op START/STOP om het koken te starten, de vooringestelde tijd en de symbolen stoppen met knipperen, de kookindicator beweegt. Wanneer de temperatuur is bereikt, stopt 100°C met knipperen en weerklinkt een piepton.



Laat de ovendeur tijdens het koken dicht, om de kookresultaten niet te beïnvloeden.

Wijzigen van de kooktemperatuur

U kan de temperatuur alleen in stand aanpassen.



- 1** Druk op toets °C. Het symbool °C knippert.
- 2** Stel de temperatuur in door te drukken op de toetsen + of -
- 3** Sla uw keuze op door te drukken op toets °C.

Als u niet op de knop °C drukt om te bevestigen, zal het na enkele seconden automatisch opgeslagen worden.

Wijziging van de kooktijd

Tijdens het koken kan u met de toetsen  en + en - de kooktijd aanpassen.

De oven stoppen tijdens het bakken

U kan op elk moment de oven stoppen door de Uit-toets ongeveer 1 seconde ingedrukt te houden.

Als er zich nog geen stoom heeft ontwikkeld (ongeveer 1 minuut), stopt de oven onmiddellijk en verdwijnt de tijd.

Als er zich al stoom heeft ontwikkeld, duurt het nog 3 minuten. De stoom wordt afgevoerd voordat de ovendeur geopend wordt.

Aan het einde van de kooktijd

Verschijnt 0m00s. Verdwijnen van de animatie. Er weerklinkt 3 minuten lang een onderbroken pieptoon. Om de pieptoon te stoppen, drukt u op de Uit-toets of opent u de deur.

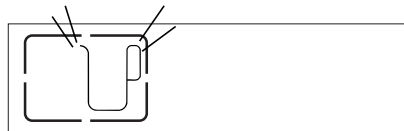
 **Maak ALTIJD het reservoir leeg.**



Om de betrouwbaarheid van de oven te waarborgen, blijft de ventilator na het einde van de kooktijd nog even werken.

Waterbeheer

Als er tijdens het koken problemen zijn met het watercircuit, verschijnt de indicator "geen water" en weerklinkt een pieptoon.



Dit probleem treedt met name op:

- wanneer het reservoir leeg is.
- wanneer het reservoir slecht is aangebracht.

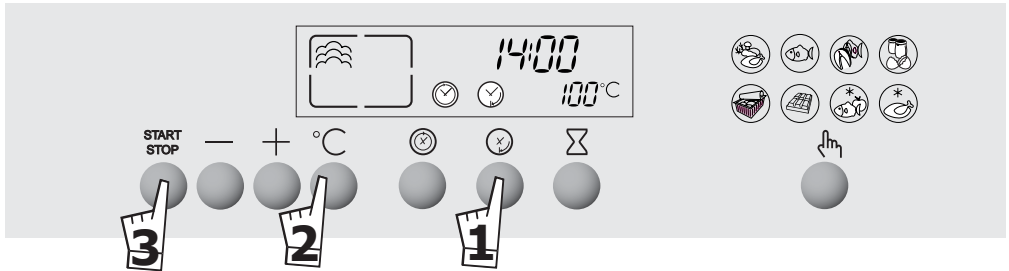
Nadat u beide punten heeft gecontroleerd, wordt het koken automatisch hervat nadat de ovendeur gesloten is.

Uitgesteld koken

Stel de gewenste kookwijze in, de tijd en stel eventueel de temperatuur bij, (zie **HOOFDSTUK "Onmiddellijk koken ?" Punten 1 en 2**)

Voorbeeld: positie  Temperatuur op 100°C.


NL



- 1** Druk op de toets "Einde kooktijd" . Einde kooktijd wordt weergegeven en knippert, evenals het symbool  dat aangeeft dat instellen mogelijk is.
Bijvoorbeeld : Het is 12u30.
U heeft een kooktijd ingesteld van 30 min. Het aangegeven einde van de kooktijd is 13u.
- 2** Stel het einde van de kooktijd in door te drukken op de toetsen + of -.
Bijvoorbeeld : Einde kooktijd 14u00.
- 3** Bevestig door te drukken op START/STOP.

Wanneer het einde van de uitgestelde kooktijd is ingesteld, zal de tijd weer verschijnen in het display. De starttijd is nu uitgesteld zodat het koken klaar is om 14u. Wanneer het koken klaar is, hoort u een reeks pieptonen gedurende enkele minuten en het symbool  knippert. De pieptonen stoppen als u gedurende een seconde drukt op de toets START/STOP.


Wijziging kookduur en einde kooktijd

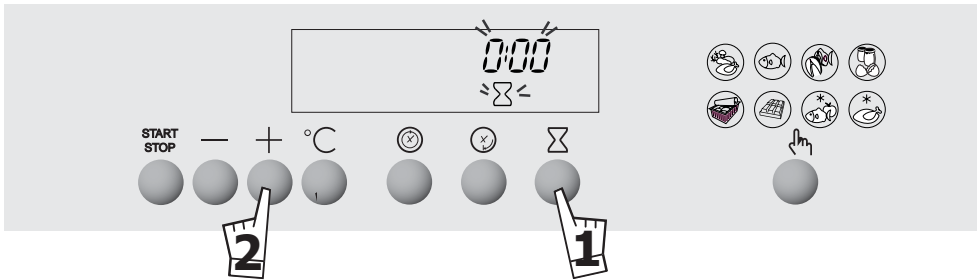
U kan op elk moment het einde van de kooktijd inzien door te drukken op de toets . Om de programmering te annuleren, druk op START/STOP.



Gebruik van de schakelklok


Schakelklok


Uw oven is uitgerust met een elektronische schakelklok die onafhankelijk van de oven werkt en waarop u een bepaalde kookduur kunt instellen.

 Deze functie is onafhankelijk van de oven. U kan hiermee niet een automatische kooktijd stopzetten. Deze functie kan echter wel gelijktijdig gebruikt worden met de oven. Bij het gebruik van de schakelklok wordt op het display de tijdweergave vervangen door weergave van de schakelklok.




1 Druk op de toets . 0m00s en het symbool  schakelklok knipperen.

2 Stel de gewenste duur in (max. 59 minuten 50 seconden) door op de toetsen + of - te drukken. Na enkele seconden, gaat de schakelklok de tijd aftellen. Als de tijd voorbij is, hoort u gedurende enkele seconden bieb geluiden. Het symbool  knippert.

U kunt het gepiep stoppen door op de toets  of op START/STOP te drukken.









Wijziging en stopzetten van de schakelklok

Als het aftellen is begonnen, kunt u de resterende tijd wijzigen door te drukken op  en dan op de toetsen + of -.

Druk op  en zet de tijd op 0m00s om de schakelklok te annuleren.

Beschrijving van de functies

NL

FUNCTIES Temperatuur	BEREIDING	VOORBEELDEN VAN BEREIDING
 100°C	Meest gebruikte bereiding door stomen	Groenten en vlees
 85°C	Voor de bereiding van kwetsbare voedingsmiddelen	Hele en kwetsbare vis (forel)
 75°C	Het vlees blijft regenboogkleurig, er verschijnt geen collageen	Bereiding van kwetsbare vis (filets van sardientjes, poon)
 90°C	Voor de bereiding van kwetsbare voedingsmiddelen, vruchten, compote	Cocotte eieren; gevulde tomaten zonder uitzakken. Kaasgebakjes, pudding...
 95°C		Paté, lever van gevogelte. Voorverwarming kant-en-klaargerechten
 80°C	Zachtjes opwarmen	Gesmolten chocola, boter. Lauwwarme vruchten voor onmiddellijke consumptie
 55°C	Zachtjes ontdooien zonder koken	Ontdooien van visfilet vóór het paneren. Rode vruchten die koud moeten blijven (voor taarten en sauzen)
 60°C		Ontdooien van vlees vóór het grillen (bijv: worstjes)

Kooktabel

VOEDINGSMIDDELEN Ongeacht de hoeveelheid		TIJDEN	°C	BEREIDING	OPMERKINGEN
GROENTEN	Artisjokken (kleine)	40 tot 45 min.	100	omgekeerd in de schotel gelegd	<ul style="list-style-type: none"> • Deze tijden hangen af van de aard, de dikte en de versheid van de groenten. Volg de aanwijzingen in de kolom "bereidingen". • De kooktijd blijft hetzelfde voor elke hoeveelheid. <i>Voorbeeld:</i> 1 of 4 artisjokken zelfde kooktijd. • Prik in het dikste gedeelte van de groente om de gaarheid te controleren; als deze gaar is, zal u er gemakkelijk in kunnen prikken.
	Asperges	35 tot 40 min.	100	voor de punten de tijd verkorten	
	Broccoli	18 min.	100	in bosjes	
	Wortelen	20 tot 22 min.	100	in schijfjes	
	Knolselderie	25 tot 30 min.	100	in sneetjes	
	Pompoen	15 tot 20 min.	100	in blokjes	
	Champignons	15 min.	100	in plakjes	
	Koolsoorten	30 tot 35 min.	100	Spruitjes	
		22 min.		Bloemen in kleine bosjes Groen in dunne plakjes	
	Courgettes	10 tot 15 min.	100	in schijfjes	
		Chinese artisjokken		20 min.	
	Spinazie	20 min.	100	(vers) roeren tijdens het koken	
		35 min		(diepgevroren) " "	
	Witlof	30 min.	100	klokhuis verwijderd en in de lengte doormidden gesneden	
	Venkel	22 min.	100	in 2 gesneden	
Sperziebonen	30 tot 35 min.	100			
Rapen	15 tot 20 min.	100	in blokjes		
Verse erwten	20 tot 25 min.	100	/		
Prei	25 min.	100	in 2 gesneden		
Aardappelen	25 min.	100	in schijfjes gesneden		
	40 tot 45 min.		heel		
SCHELPIEREN SCHAALDIEREN	Jakobsschelpen	10 tot 12 min.	90	met aromaten	<ul style="list-style-type: none"> • Leg de schelpdieren op het rooster van de glazen schotel, voeg geurige kruiden toe. • Leg de schaaldieren op een bedje van algen.
	Mosselen/ Alikruiken	20 tot 25 min.	95	met aromaten	
	Krab/ Noordzeekrab	25 min.	95	/	
	Kreeft	30 tot 35 min.	95	volgens het gewicht	
	Langoustines	12 tot 15 min.	90	/	
VRUCHTEN PUDDING	Appels/ perziken/peren	10 tot 15 min.	90	heel, geschild	<ul style="list-style-type: none"> • Tijden afhankelijk van de rijpheid.
	Compote	25 min.	95	vruchten in plakjes	
	Pudding	10 min.	90	in ovenschaaltjes	

Kooktabel

VOEDINGSMIDDELEN Onafhankelijk van de hoeveelheid		TIJDEN	°C	BEREIDING	OPMERKINGEN
VIS	Snook	25 tot 30 min.	85	hele (1 kg)	<ul style="list-style-type: none"> * Moten : schijfjes vis van 2 tot 3 cm dik (180/200 g) per persoon. Eis heel verse producten. Leg de vis in zijn geheel in de schotel, of op blaadjes laurier, venkel of andere geurige kruiden. Na afloop van de kooktijd verwijdert u het vel, dat heel gemakkelijk loskomt.
	Kabeljauw/Koolvis	13 tot 15 min.	85	moten (180 g)*	
	Goudbrasem	20 tot 25 min.	85	hele (1 kg)	
	Gerookte schelvis	15 min.	75	filets	
	Haring	20 min.	85	hele (200 g)	
	Koolvis en pollak	15 tot 20 min.	85	moten (180 g)	
	Zeeduivel	15 min.	80	volgens dikte	
	Makreel	20 min.	85	hele (250 g)	
	Wijting/Stokvis	15 min.	75	filets	
	Rog	25 tot 30 min.	80		
	Poon	15 min.	80	hele (200 g)	
	Poon/Tong	10 min.	75	filets	
	Hondshaai	20 min.	85	dikke stukken (6 tot 10 cm lang)	
	Zalm	15 tot 20 min.	85	moten (180/200 g)	
Tonijn	20 tot 25 min.	100	moten (180/200 g)		
Hele forel (1 kg)	20 tot 25 min.	100	hele (200 g) 13 tot 15 min.		
VLEES	Rundvlees	15 tot 30 min.	100	Braadstuk 800 g.: 55 tot 60 min.	<ul style="list-style-type: none"> Gril daarna in een andere schotel.
	Varkensvlees (varkenshaasje)	25 min.	100	Kippenbouten: 35 tot 40 min.	
	Gevogelte (borst, filets)	20 tot 25 min.	100		
	(Blinde vinken)	25 min.	95	Kalkoen braadstuk: 50 tot 60 min.	
	Worsten	20 min.	90	Stuk 400 g	
Bloedworst	10 tot 15 min.	90			
EIEREN	op basis van heel verse eieren bewaard op omgevingstemperatuur	7 min.	100	<u>Zachtgekookt</u> : rechtstreeks op het rooster geplaatst.	
		8 min.	100	<u>Zacht</u> : rechtstreeks op het rooster geplaatst.	
		10 tot 12 min.	100	Hard	
		5 tot 6 min.	100	<u>Spiegelei</u> : gebroken in een aparte schotel op het rooster en bedekt met huishoudfolie.	
			90	<u>Cocotte</u> : zie gedetailleerde recepten	
RIJST, PASTA, DIEGWATERS	Doe rechtstreeks in een schotel en giet er water of melk bij. De stoom volstaat immers niet om deze rijzende producten te verzadigen. Bedek de schotel met een aluminiumfolie, zodat de waterdruppeltjes er niet in vallen.				
	Rijstpap	30 min.	100	100 g gewassen rijst - 20 cl melk - 2 eetlepels suiker	<ul style="list-style-type: none"> Met een vork losmaken aan het einde van de kooktijd.
Gries	20 min.	100	200 g (1/4 liter water)		

NL

Onderhoud van uw oven

Onderhoud

Ovenruimte (na elk kookproces)

Laat de stoomgenerator afkoelen en veeg daarna de ruimte schoon met een droge doek, of laat de ruimte drogen met de ovendeur op een kier.

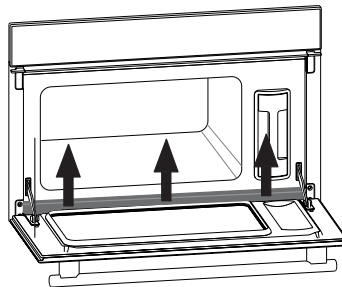
Waterbuis (1 keer per maand)

Trek de waterbuis naar u toe. Verwijder de eventuele kalkaanslag binnenin (met een fijn en puntig voorwerp zoals een fijne spies of een breinaald).

Stoomgenerator (1 keer per maand)

Giet 1/2 glas witte alcoholazijn over de generator. Laat enkele minuten inwerken, maak schoon en spoel met water. Gebruik geen schuurspons of -poeder en geen ontkalkingsmiddel voor de koffiemachine.

Reiniging van de afvoergoot

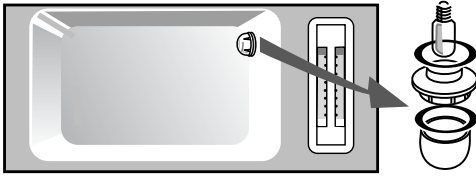


Trek deze goot naar boven, wrijf ze schoon en plaats ze terug in de drie daartoe bestemde gleuven.



De oven mag niet worden gereinigd met een stoomreiniger.

Verganging van de ovenlamp



De ovenlamp bevindt zich rechts achter in de ovenruimte.

⚠ Onderbreek de stroomtoevoer naar de oven alvorens de ovenlamp te vervangen om elektrische schokken te vermijden en laat de oven eerst afkoelen.

NL

- Draai het vensterkapje een kwart slag naar links.
- Draai het lampje in dezelfde richting los.

Eigenschappen van de lamp :

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

- Vervang de lamp en zet het vensterkapje terug, let erop dat de verbinding op de goede plaats komt.
- Herstel de stroomtoevoer.

Problemen en oplossingen

U MERKT DAT...	MOGELIJKE OORZAKEN	WAT MOET U DOEN ?
Het display gaat niet aan.	De oven krijgt geen stroom. Elektronische kaart buiten dienst.	<ul style="list-style-type: none"> - Controleer de voeding (zekering van uw installatie) - Neem contact op met de servicedienst.
Het lampje werkt niet meer.	Het lampje is defect De oven is niet aangesloten De zekering van uw installatie is defect.	<ul style="list-style-type: none"> - Vervang de lamp. - Sluit de oven aan. - Vervang de zekering van de installatie.
Water- of stoomlek ter hoogte van de deur tijdens het koken.	De deur is niet goed gesloten. De deurpakking is defect.	<ul style="list-style-type: none"> - Neem contact op met de servicedienst.

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

