⚠ Waarschuwingen en Adviezen

Deze waarschuwingen zijn bedoeld voor uw en andermans veiligheid. U wordt geacht ze gelezen te hebben, alvorens u het apparaat installeert en/of in gebruik neemt.

Installatie

- Installatie en aansluiting dienen door een daartoe erkend installateur uitgevoerd te worden, volgens hem, uit hoofde van zijn erkenning, bekende voorschriften.
- Het inbouwen en aansluiten dient door de vakman te gebeuren, rekening houdende met de geldende normen en de plaatselijke voorschriften. Onder het hoofdstuk «Speciaal voor de installateur» vindt u de betreffende aanwijzingen.
- Om beschadigingen tijdens het transport en het inbouwen te voorkomen zijn een aantal delen bedekt met een kunststof folie. Vóór de ingebruikname moet de folie verwijderd worden.
- Een eventueel noodzakelijke wijziging van de elektriciteitsvoorziening ten behoeve van de installatie van dit appaarat, dient eveneens door een erkend installateur uitgevoerd te worden.

Tijdens het gebruik

- Tijdens het gebruik wordt het toestel heet. Wees voorzichtig om aanraking van de verwarmingselementen binnenin de oven te voorkomen.
- **Op het moment van het openen van de ovendeur, gedurende de bereidingsfase of aan het einde hiervan, oppassen met de hete lucht die uit de oven komt.**
- De oven is bedoeld voor het bereiden van voedsel; gebruik hem nergens anders voor.
- Indien u, om welke reden dan ook, aluminiumfolie in de oven gebruikt, leg dat dan nooit op de ovenbodem.
- Wees voorzichtig met ovenreinigers; spuit nooit op het vetfilter (indien aanwezig), de elementen en de thermostaatleiding.
- Laat geen snoer van een ander elektrisch keukenapparaat langs de hete ovendeur hangen.
- Regelmatig schoonmaken, in feite na elk gebruik, voorkomt lelijk worden van de materiaaloppervlakken. Ook eventueel aanwezige kathalitische wanden in de oven behoeven af en toe reiniging.
- Dit apparaat mag niet worden schoongemaakt met stoom of met een stoomreiniger.
- Gebruik nooit ruwe schuurmiddelen of een scherpe metalen krabber om het glas van de ovendeur schoon te maken omdat deze krassen in het oppervlak en daarmee barsten in het glas kunnen veroorzaken.
- Kontroleer zodra u klaar bent met koken altijd of alle bedieningsknoppen in de UIT-stand staan.
- Om beschadigingen tijdens het transport en het inbouwen te voorkomen, zijn sommige delen van een beschermfolie voorzien. Deze folie moet vóór de ingebruikname verwijderd worden.
- Na de installatie moet de oven, zonder gerechten erin, cirka 45 minuten op de hoogste temperatuur verwarmd worden. Tijdens de eerste minuten zal rook met een onaangename geur ontstaan. Dit wordt veroorzaakt door het isolatiemateriaal en vettige restanten uit het produktieproces.
- Gebruik altijd ovenwanten voor het uit de oven nemen van hete schalen of pannen.

Veiligheid van kinderen

- Dit apparaat is bedoeld voor het gebruik door volwassenen. Het is gevaarlijk om kinderen het apparaat te laten bedienen of als speelgoed te laten gebruiken.
- Houd tijdens het in gebruik zijn van de oven kinderen uit de buurt. Ook na het uitschakelen van de stroomtoevoer blijft de ovendeur nog lange tijd heet.

Service

- Laat inspektie-en/of herstelwerkzaamheden uitvoeren door de servicedienst van de fabrikant of door een door de fabrikant bevoegd verklaarde servicedienst en laat geen andere dan originele onderdelen plaatsen.
- Tracht, in geval van storing of defekt, dit apparaat niet zelf te repareren.
- Reparaties welke door niet-deskundige personen uitgevoerd worden, kunnen tot schade of letsel leiden.

Informatie m.b.t. het milieu

- Houd bij het weggooien van de verpakking rekening met de veiligheid en het milieu.
- Als u een oud apparaat afdankt, maak het dan onbruikbaar door het aansluitsnoer af te snijden.

Het symbool  op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld. Het moet echter naar een plaats worden gebracht waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycled. Als u ervoor zorgt dat dit product op de correcte manier wordt verwijderd, voorkomt u mogelijk voor mens en milieu negatieve gevolgen die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalbehandeling. Voor meer details in verband met het recyclen van dit product, neemt u het best contact op met de gemeentelijke instanties, het bedrijf of de dienst belast met de verwijdering van huishoudafval of de winkel waar u het product hebt gekocht.

Het is uiterst belangrijk dat het bij het apparaat behorende instruktieboekje bewaard blijft. Zou het apparaat door u aan iemand anders gegeven of verkocht worden, of zou het apparaat in het huis van waaruit u verhuist achterblijven, dan dient de nieuwe gebruik(st)er over het instuktieboekje en de daarin opgenomen waarschuwingen te kunnen beschikken.

Inhoud

Waarschuwingen en adviezen	45
Opbouw van het apparaat	46
Bedieningspaneel	47
Voor het in gebruik nemen	48
Het gebruik van de oven de eerste keer	48
Het gebruik van de oven	49
De oven programmeren	51
Speciale functies	52
Praktische tips	54
Adviestabellen	55
Onderhoud	57
Pyrolytisch schoonmaken	57
Enkele tips mocht er iets niet werken	62
Service en onderdelen	63
Installatie	63
Technische gegevens	64
Elektrische aansluiting	64
Inbouwaanwijzingen	65

Over deze gebruiksanwijzing

Oderstaande symbolen vindt u in de tekst en hebben de voldende betekenis:

Aanwijzingen m.b.t. de veiligheid

Aanwijzingen m.b.t. het gebruik

Adviezen en tips

Informatie m.b.t. het milieu

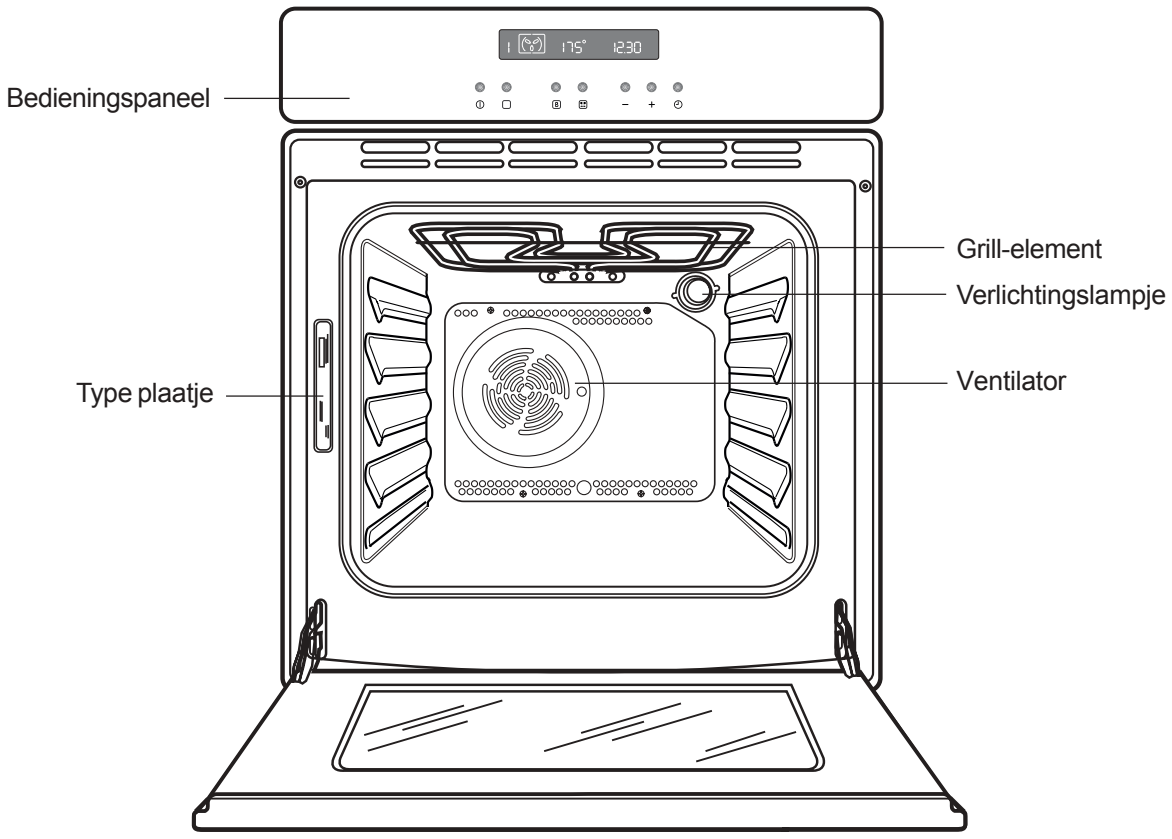
CE Dit Toestel voldoet aan de **EEG-richtlijn**:

- **73/23 - 90/683** (lage spanning);
- **89/336** (elektromagnetische vereinigbaarheid);
- **93/68** (algemene richtlijn);

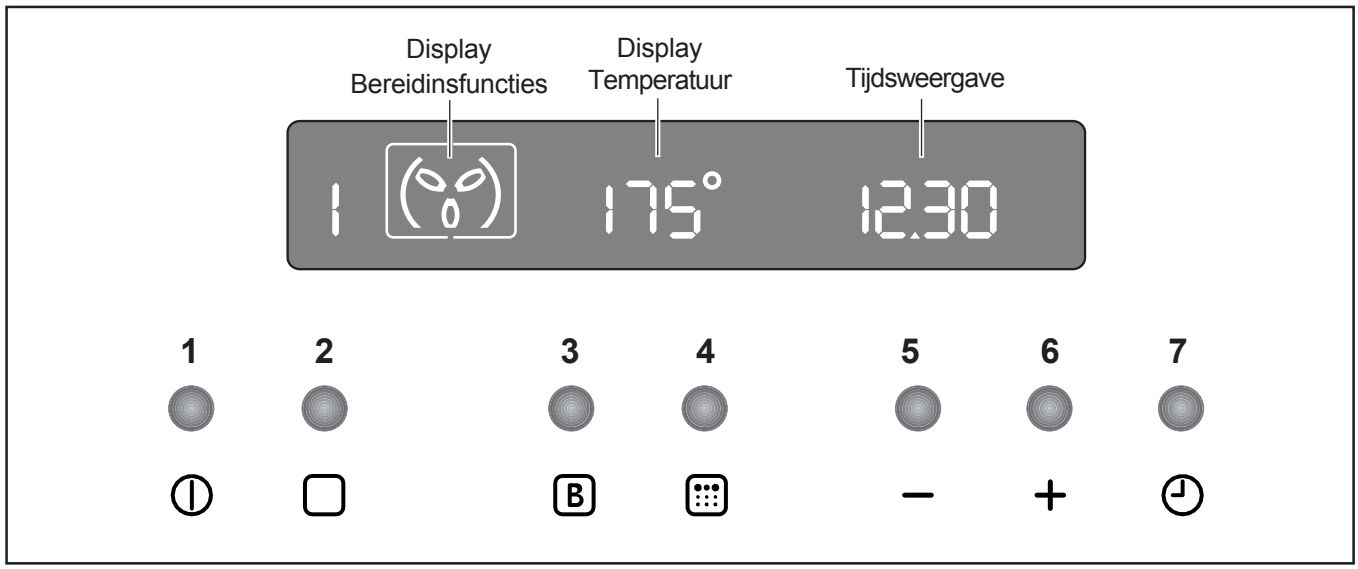
en de daarop volgende wijzigingen.

FABRIKANT:
ELECTROLUX HOME PRODUCTS ITALY S.p.A.
Viale Bologna, 298
47100 FORLÌ (Italie)

Opbouw van het apparaat



Bedieningspaneel



Keuzetoetsen

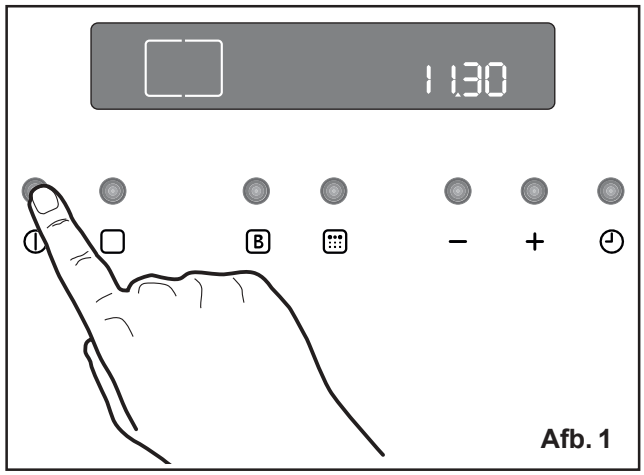
1. ⏻ - Schakelaar AAN / UIT
2. ▢ - Keuzetoets voor de selectie van de bereidingsfunctie
3. B - Keuzetoets voor de selectie van de snelle verwarming
4. ⁞⁞ - Pyrolytisch schoonmaken
5. — - Keuzetoets (achteruit)
6. + - Keuzetoets (vooruit)
7. 🕘 - Instelling Timer

De oven aan- en uitzetten

— Alvorens een bereidingsfunctie/programma te selecteren, moet de oven aanstaan. Telkens wanneer op de keuzetoets ⏻ wordt gedrukt (Afb. 1), verschijnt op de display het symbool van de oven en gaat de ovenverlichting aan.

De oven kan op elk moment worden uitgezet.

— Om de oven uit te zetten, druk op de keuzetoets ⏻: alle bereidingsfuncties/programma's worden onderbroken, de ovenverlichting gaat uit en op de display wordt de huidige tijd weergegeven.



Afb. 1

De bereidingsfuncties worden gestuurd door een elektronische programmeur.
Het is mogelijk om het even welke bereidingsfunctie, temperatuur en bereidingsduur in te stellen.

Speciale functies

Het is mogelijk de volgende functies te selecteren, door twee toetsen tegelijkertijd in te drukken:

— **Kinderbeveiliging:** druk op de toetsen ▢ en "—";

— **Piepsignaal:** druk op de toetsen ▢ en "+";

— **Functie ‚Demo':** druk op de toetsen B en "+".

LET OP
Bij een stroomonderbreking, worden alle ingestelde gegevens gedurende ongeveer 3 minuten in het geheugen bewaard. Na het verstrijken van de 3 minuten, worden de gegevens gewist en dienen deze bij het herstellen van de stroomtoevoer opnieuw te worden ingesteld.

De beveiligingsthermostaat

Voor de veiligheid van de gebruiker is de oven voorzien van een beveiligingsthermostaat. Bij een eventueel optredend defect van de hoofdthermostaat met als gevolg oververhitting schakelt deze beveiligingsthermostaat de oven uit.
Als dit onverhoopt een keer gebeurt, probeer dan onder geen voorwaarde de oven zelf te repareren, maar waarschuw direct onze service-afdeling.

De koelventilator

De oven is uitgerust met een koelventilator die de elektrische schakeldelen, de bedieningsknoppen en de deurgreep tijdens de werking koelt.
Teneinde oververhitting te vermijden blijft, na het uitschakelen van de oven, de ventilator draaien tot de temperatuur voldoende is gedaald.

Voor het in gebruik nemen

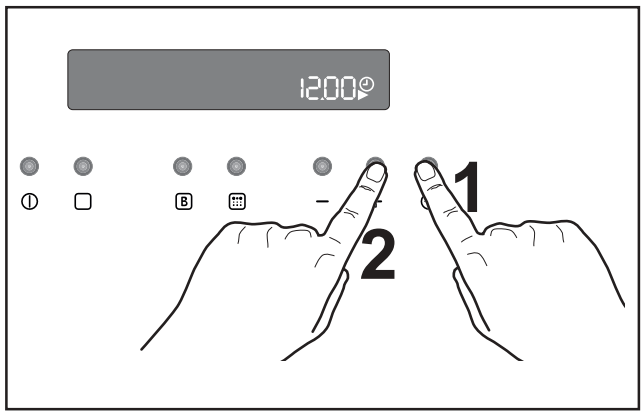
Wanneer de oven voor het eerst wordt aangesloten op het elektriciteitsnet, verschijnen op de display de cijfers "12.00" en knippert het symbool.

Om de oven in gebruik te nemen, dient de huidige tijd te worden ingesteld.

Om de juiste tijd in te stellen:

1. druk op de toets en terwijl het symbool ▶ knippert (Afb. 3), wordt de tijd ingesteld met behulp van de toetsen "−" of "+" (Afb. 4). Het symbool ▶ verdwijnt ongeveer 5 seconden na de laatste tijdinstelling (Afb. 5).
2. wanneer het symbool ▶ niet langer knippert, druk tweemaal op de toets . Ga te werk zoals beschreven in punt „a".

De dagtijd kan alleen worden gewijzigd als de oven uitgeschakeld is.



Afb. 2

Het gebruik van de oven voor de eerste keer

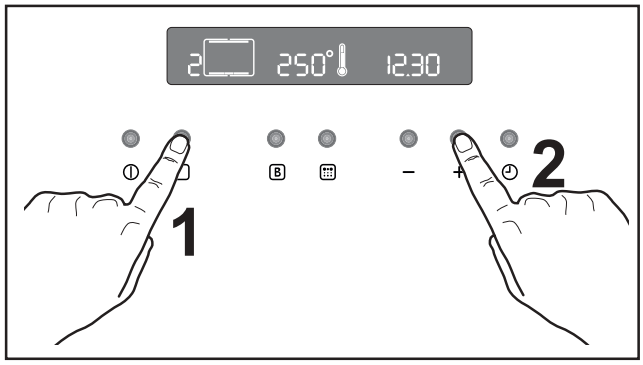
Verwijder alle verpakkinggen (kartonnen, plastic folie...) uit de oven alvorens de apparaat te gebruiken.

De oven functioneert alleen als de tijd is ingesteld.

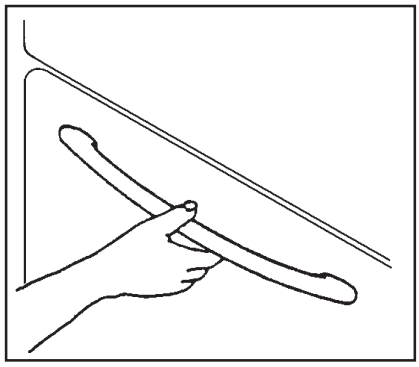
Laat alvorens uw toestel voor de eerste maal te gebruiken de oven leeg opwarmen. Zorg voor een voldoende geventileerde ruimte: mechanische ventilator in werking of open venster.

1. Zet de oven aan door te drukken op de toets .
2. druk tweemaal op de toets en kies de functie "Traditionele Bereiding" (Afb. 3).
3. gebruik de toets "+" om de temperatuur in te stellen op 250°C.
4. laat de oven **LEEG** werken gedurende ongeveer 45 minuten. U kunt de oven ook programmeren voor een periode van 45 minuten.
5. verlucht de ruimte tijdens deze handeling.

Het is raadzaam de hierboven beschreven procedure te herhalen, door de bereidingsfuncties "Dubbele Grill" en "Geventileerde Bereiding" te kiezen gedurende ongeveer 5-10 minuten.



Afb. 3



Afb. 4

Tijdens de eerste minuten van de werking, **Is het VOLKOMEN NORMAAL** dat rook en vieze geurtjes worden vastgesteld. Dit wordt veroorzaakt door de verwarming van de thermische isolatie en bewerkingsresidu's.

Na het verstrijken van de 45 minuten, laat u de oven afkoelen, waarna u de binnenkant kunt schoonmaken met warm water en een niet bijtend afwasmiddel.

Voor de eerste bereiding, worden het ROOSTER en de LEKPLAAT zorgvuldig afgewassen (de lade in geemailleerd metaal en verhoogde rand die zich in de oven bevindt).

Om de ovendeur te openen, wordt de handgreep altijd in het midden vastgenomen (Afb. 4).

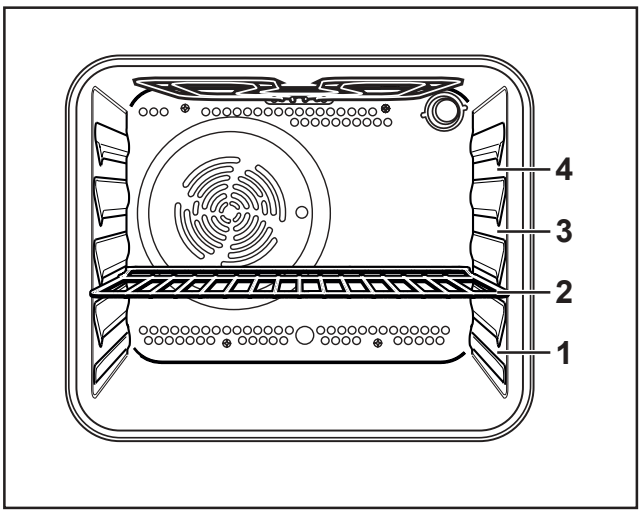
Het gebruik van de oven

Het plaatsen van de ovenrekken (Afb. 5)

Om betere kookresultaten te behalen is het mogelijk de legrekken op diverse hoogten te plaatsen. Let op dat de rekken op de juiste manier in de oven geplaatst worden..

Gebruik de oven met de deur gesloten

- Gebruik altijd ovenhandschoenen voor het uit de oven nemen van hete schalen of pannen.
- De in de oven bereikte temperatuur kan 250°C zijn. Gebruik daarom altijd materialen die bestand zijn tegen hoge temperaturen.
- Plaats nooit kookgerei op de bodem van de oven. Bedek nooit de bodem van de oven met folie. Door het bedekken van de oven kan er schade aan de bodem optreden, terwijl het bak/braadresultaat nadelig wordt beÏnvloed.
- Wees voorzichtig met oliën en vetten, deze kunnen bij oververhitting brand veroorzaken. Om dezelfde reden wees voorzichtig met het inzetten of uitnemen van voedsel en voorkom dat er vet of olie op de bodem van de oven komt. Moch dit gebeuren verwijder dit dan zeer zorgvuldig om rook en luchtjes te voorkomen.

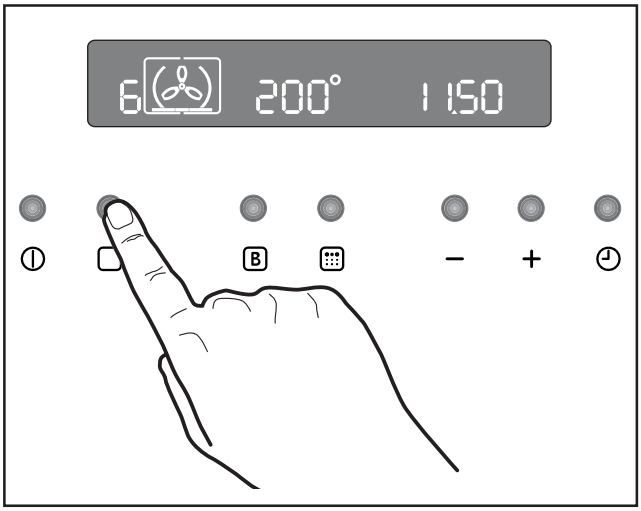


Afb. 5

De selectie van een bereidingsfunctie

1. Zet de oven aan door te drukken op de keuzetoets ⏻.
2. Druk op de keuzetoets ▢ om de gewenste functie te selecteren. Telkens wanneer op de toets ▢ wordt gedrukt, licht een symbool van de bereidingsfuncties op, om aan te duiden welke functie op dat gegeven moment actief is. Naast het symbool van de geselecteerde bereidingsfunctie, verschijnt het overeenkomstig nummer (Afb. 6).
3. Voor elke bereidingsfunctie, geeft de display van de temperaturen de vooraf ingestelde temperatuur weer. Wanneer de vooraf ingestelde temperatuur niet geschikt is, druk dan op de knop "+" of "−" om de temperatuur in stappen van 5 graden bij te stellen. Het symbool van de thermometer 🌡 geeft de temperatuur in de oven weer;

Wanneer de oventemperatuur het ingesteld niveau bereikt, geeft de programmeur een kort geluidssignaal af en houdt het symbool van de thermometer 🌡 op met knipperen.

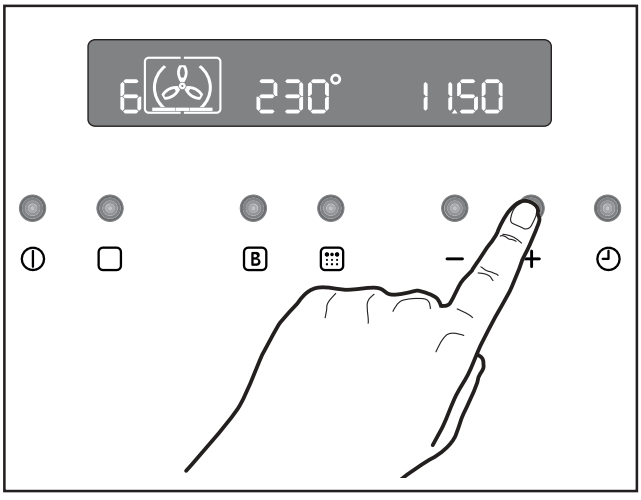


Afb. 6

Wijzigen van de temperatuur en de vooraf ingestelde bereidingstijd

Het is mogelijk de temperatuur en bereidingstijd in te stellen terwijl de oven werkt.

1. Druk eerst de knop ▢ in en daarna de knop " "−" of "+" om de standaard ingestelde temperatuur te verhogen of te verlagen, terwijl het "°" symbool knippert (Fig. 7).
2. Druk eerst op de functieknop ◴ in en daarna de knop "−" of "+"om de standaard ingestelde temperatuur te verhogen of te verlagen, terwijl het symbool ▶ knippert.



Afb. 7

Kookfuncties

De volgende symbolen duiden opeenvolgend op de beschikbare bereidingsfuncties.

1 **Geventileerde Bereiding** - De warmte wordt gelijkmatig verspreid dankzij de werking van een ventilator. De ingestelde temperatuur is 175°C.

2 **Traditionele Bereiding** - De warmte komt van de boven- en onderkant. De ingestelde temperatuur is 200°C. **Kies een maximum temperatuur van 250°C.**

3 **Dubbele Grill** - De oven geeft alleen van boven een intense warmte af. De ingestelde temperatuur is 250°C. **Temperatuurkeuze: 200°C - 250°C**

4 **Gewone Grill** - De warmte komt alleen van boven. De ingestelde temperatuur is 250°C. **Temperatuurkeuze: 200°C - 250°C**

5 **Geventileerde Grill** - De warmte komt alleen van boven en wordt verspreid door de ventilator. De ingestelde temperatuur is 180°C. **Kies een temperatuur van max. 200°C.**

6 **Bereiding Pizza** - De gecombineerde werking van de warmte afkomstig van boven en de warme lucht verspreid door de ventilator, maakt het gelijkmatig bakken van pizza of zoute taarten mogelijk. De ingestelde temperatuur is 175°C.

7 **Bereiding onderaan** - De oven geeft alleen van onder een matige warmte af. De ingestelde temperatuur is 250°C.

8 **Bereiding bovenaan** - De oven geeft alleen van boven een matige warmte af. De ingestelde temperatuur is 250°C.

9 **Ontdooien** - De ventilator laat in de oven koude lucht stromen, zodat het diepgevroren voedsel sneller ontdooit.

10 **Pyrolytisch schoonmaken** - Hierbij wordt achtergebleven vuil in de oven verbrand. Na het afkoelen kunnen de resten vervolgens uit de oven worden geveegd. De oven wordt verhit tot circa 500°C.

De oven programmeren

Het gebruik van de teller

1. Druk op de toets om de timer te starten (Afb. 8). Het symbool begint te knipperen en op de display verschijnen de cijfers “0.00”
2. Gebruik de toetsen “+“ om de gewenste tijd in te stellen. De maximaal instelbare tijd is 23 uur en 59 minuten.
3. Wanneer de tijd ingesteld is, wacht de timer 3 minuten en begint vervolgens af te tellen. Tijdens de ingestelde tijd knippert het symbool .
4. Na het verstrijken van de periode, is een geluidssignaal hoorbaar. Om het geluidssignaal te onderbreken, wordt op een willekeurige toets gedrukt.

Het akoestisch signaal gaat na ca. 1 minuut automatisch uit en het controlepaneel geeft de tijd aan.

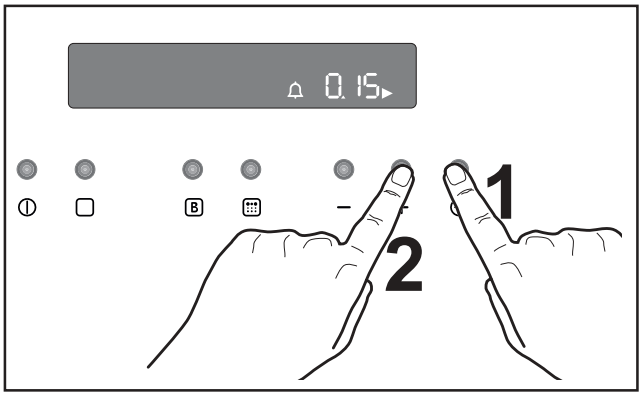
LET OP: de tellerfunctie schakelt de oven NIET automatisch uit, wanneer deze in werking is. De kookwekkerfunctie kan ook worden gebruikt als de oven uit is.

Om de instelling van de klok te gebruiken of te wijzigen:

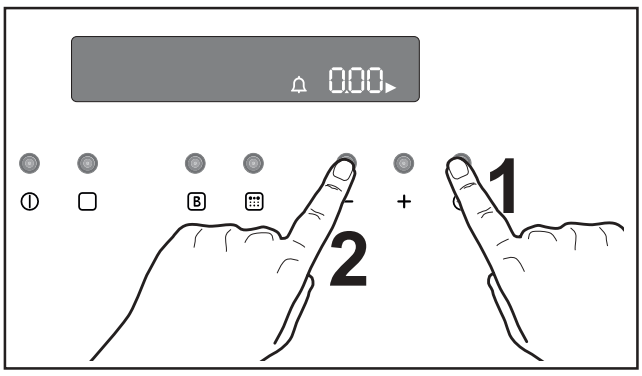
Druk op de knop totdat het symbool en het symbool ► op de display verschijnen.
Nu is het mogelijk de instelling van de klok te wijzigen met behulp van de knoppen “–“ of “+“.

Om de klok uit te schakelen:

Druk op de knop totdat het symbool en het symbool ► op de display verschijnen.
Druk op de knop “–“ om de tijd te verlagen totdat u „0.00“ op de display ziet (Afb. 9).



Afb. 8



Afb. 9

Het programmeren van de uitschakeling van de oven

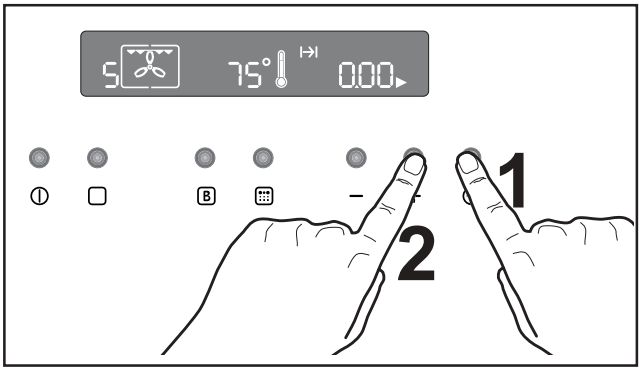
1. Schakel de oven in en, schuif het gerecht in de oven, selecteer de bereidingsfunctie en de gewenste temperatuur.
2. Druk op de toets ◷ om de functie "Bereidingstijd" in te schakelen (Afb. 10). Het symbool "Bereidingstijd" |→| knippert en op de display verschijnen de cijfers "0.00".
3. Terwijl het symbool ► knippert, wordt op de toets "+" gedrukt om de gewenste tijd in te stellen. De maximaal instelbare tijd is 23 uur en 59 minuten. Wanneer de tijd ingesteld is, wacht de programmeur 3 seconden, waarna hij begint af te tellen.
4. Na het verstrijken van de periode, gaat de oven automatisch uit en is een geluidssignaal hoorbaar. Op de display verschijnen de cijfers "0.00".
5. Om het geluidssignaal te onderbreken, wordt op de toets ⏻.

   Wanneer u een andere knop indrukt, gaat het signaal uit en geeft het controlepaneel de symbolen van Fig. 11 weer. Daarna moet u het instellingsdisplay resetten door de knop ⏻ in te drukken.

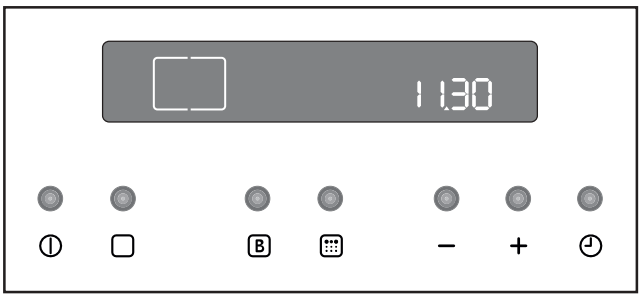
Het akoestisch signaal gaat na ca. 2 minuten automatisch uit.

Om de bereidingstijd te wissen:

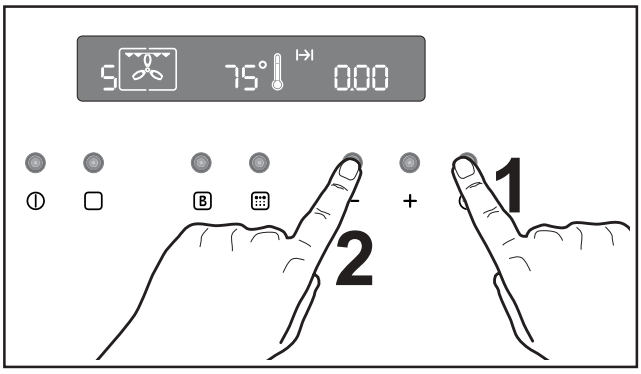
1. Druk op de toets ◷ tot op de display het symbool ► knippert.
2. Druk op de toets "−" tot op de display de cijfers "0.00" verschijnen (Afb. 12).



Afb. 10



Afb. 11

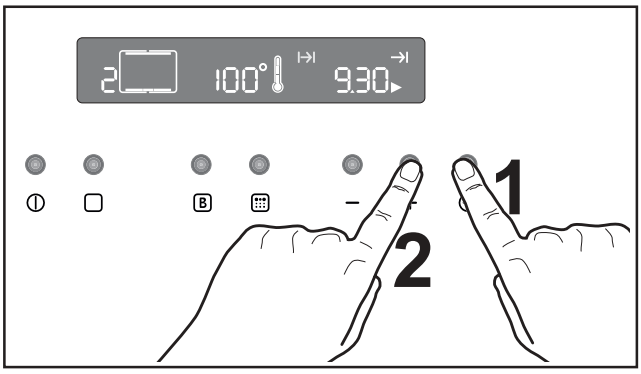


Afb. 12

Het programmeren van de in- en uitschakeling van de oven

1. Stel de "Bereidingstijd" in op de manier beschreven op de vorige pagina.
2. Druk op de toets ◷ en selecteer de functie "Bereidingsduur" →| aangegeven met het symbool dat begint te knipperen. Op de display verschijnt het einde van de bereidingstijd (de huidige tijd plus de ingestelde bereidingstijd - Afb. 13).
3. Gebruik de toets "+" om het einde van de bereidingstijd in te stellen.
4. Wanneer de tijd ingesteld is, wacht de programmeur 3 seconden, waarna hij begint af te tellen.
5. De oven gaat automatisch aan en uit, waarbij het einde van de bereidingstijd wordt aangegeven met een geluiddsignaal. Om het geluidssignaal te onderbreken, wordt op de toets ⏻.

Om de bereidingstijd te wissen, volg de aanwijzingen op de vorige pagina.



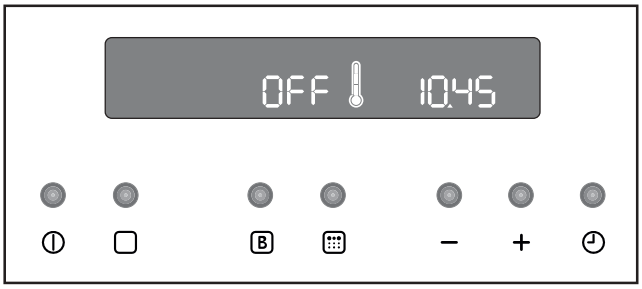
Afb. 13

Speciale functies

Automatische uitschakeling

De oven is voorzien van een automatische uitschakelfunctie. Indien geen bereidingstijd is ingesteld en de instelling niet is veranderd, schakelt de oven automatisch uit volgens de onderstaande tabel (Fig. 14).

Als de temperatuur is ingesteld op:	schakelt de oven automatisch uit:
250°C	na 3 uur
tussen 200 en 245°C	na 5,5 uur
tussen 120 en 195°C	na 8,5 uur
beneden 120°C	na 12 uur



Afb. 14

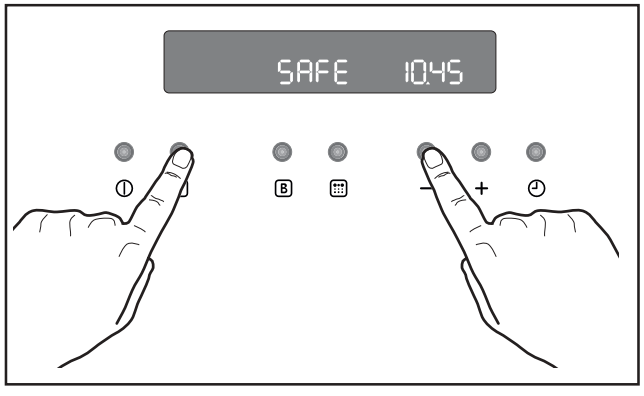
Kinderbeveiliging

Het is mogelijk de bedieningen van de oven te vergrendelen, om te voorkomen dat kinderen al spelend de oven kunnen aanzetten.

1. Wanneer de oven aanstaat, wordt hij uitgezet met de toets ⏻.
2. Druk tegelijkertijd op de toetsen ▢ en "▬" en houd ze minstens 3 seconden ingedrukt. Er klinkt een kort geluidssignaal en op de display verschijnt het opschrift "SAFE" (Afb. 15).
3. De oven is nu vergrendeld. Het is onmogelijk een bereidingsfunctie te selecteren.

Om de vergrendeling weg te nemen:

Druk tegelijkertijd op te toetsen ▢ en "▬" en houd ze gedurende minstens 3 seconden ingedrukt. Er klinkt een kort geluidssignaal en op de display verschijnt het opschrift ‚SAFE' en kan de oven opnieuw worden gebruikt.



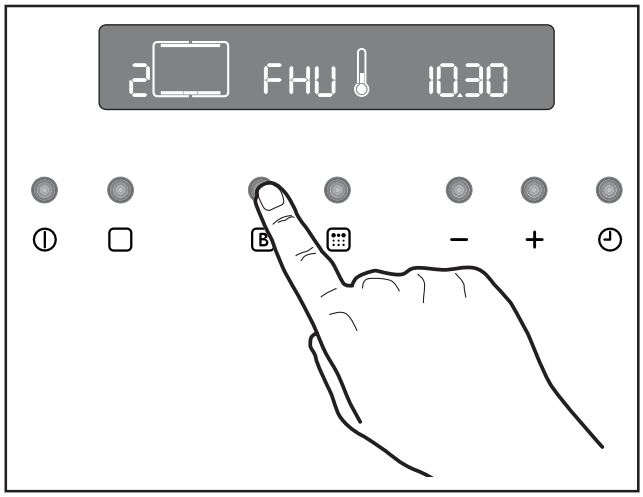
Afb. 15

Snel verwarmen

Na selectie van de gewenste bereidingsfunctie en het instellen van de bereidingstemperatuur, begint de oven te verhitten tot de ingestelde temperatuur wordt bereikt. De fase waarin de oven wordt verhit duurt 10-15 minuten, naargelang de gekozen bereidingsfunctie en de ingestelde temperatuur.
Indien u de ingestelde temperatuur sneller wenst te bereiken, kan de functie ‚Snel verwarmen' worden gebruikt.

1. Zet de oven aan door te drukken op de toets ⏻ ;
2. Selecteer de bereidingsfunctie, op de manier beschreven op de vorige pagina's;
3. Stel de temperatuur in met behulp van de toetsen "−" en "+". De temperatuurweergave op de display knippert;
4. Druk op de toets B . Het opschrift «FHU» verschijnt op de display (Afb. 18).
5. Wanneer wordt gedrukt op de toets ▢, knippert het symbool van de ingestelde temperatuur "°" gedurende omgeveer 10 seconden, om aan te geven dat de temperatuur nog kan worden aangepast met behulp van de toetsen "−" en "+".
6. Wanneer de temperatuur in de oven het ingesteld niveau heeft bereikt, geeft de programmeur een kort geluidssignaal af en verschijnt de ingestelde temperatuur op de display.

Deze functie kan worden gebruikt bij om het even welke bereidingsfunctie en -temperatuur.



Afb. 16

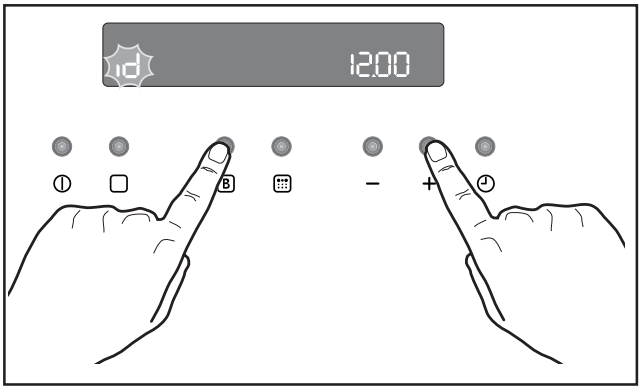
Benutten van de restwarmte

Indien u de automatische uitschakeling van de oven hebt geprogrammeerd, gaat deze enkele minuten op voorhand uit. Op deze manier voltooit de restwarmte in de oven de bereiding en wordt energie bespaard. De aanwijzingen op de display blijven in ieder geval zichtbaar tot op het eind van de ingestelde bereidingstijd.
Als de kooktijd korter dan 15 minuten is, treedt deze functie niet in werking.

Functie ‘demo’

Deze stand is bedoeld om in de winkels te worden gebruikt om de functionaliteit van de over te demonstreren zonder stroomverbruik, behalve voor de verlichting en de ventilator in de oven. Om deze functie te activeren moet het apparaat in de standby-stand staan.

Houd de B knop en “**+**“ ca. 2 seconden ingedrukt. Er klinkt een kort akoestisch signaal en de "**id**" verschijnt knipperend op het display (Fig. 17).



Afb. 17

Druk de ⏻ knop in om de oven in de demostand te gebruiken.
Alle ovenfuncties kunnen worden geselecteerd.

Het thermometersymbool knippert, maar de oven werkt niet aangezien de verwarmingselementen uit staan.
De "**id**" wordt met verschillende cijfers weergegeven, al naar gelang de bereidingsfunctie.
Zet de oven uit en volg de hierboven beschreven procedure om de demostand uit te schakelen.

Foutcode

De elektronische programmeur verricht voortdurend een diagnostische test van het systeem. Indien een aantal parameters niet correct zijn, vb. omwille van een oneigenlijk gebruik van de oven, onderbreekt de besturingseenheid de in gebruik zijnde functies en verschijnt op de display de overeenkomstige foutcode (**“F”** gevolgde door cijfers).
Voor meer informatie, zie het hoofdstuk “Enkele tips mocht er iets niet werken”.

Praktische tips

Gebruik de oven met de deur gesloten. De verwarmingselementen werken niet als de ovendeur niet volledig gesloten is.

Deze oven is voorzien van een exclusief bereidingssysteem dat een natuurlijke luchtcirculatie genereert met voortdurend hergebruik van de bereidingsstoom.
Dit maakt het mogelijk om etenswaren te bereiden in een omgeving met een constante vochtigheidsgraad, terwijl de levensmiddelen van binnen zacht en van buiten krokant blijven. Bovendien worden de bereidingstijden en het energieverbruik tot een minimum beperkt. Gedurende de bereiding kan er stoom ontstaan, die bij het openen van de deur naar buiten komt.
Dit verschijnsel is helemaal natuurlijk.

Op het moment van het openen van de ovendeur, gedurende de bereidingsfase of aan het einde hiervan, oppassen met de hete lucht die uit de oven komt.

Zodra voedsel wordt verwarmd onstaat er stoom die in contact komt met het glas van de ovendeur en vervolgens waterdruppels op het glas vormt. Dit is normaal en wordt niet door een fout in de oven veroorzaakt.

Om condensatie te verminderen, de lege oven altijd 10 minuten voorverwarmen.

We adviseren deze druppels na ieder gebruik te verwijderen.

Raadgevingen voor het bakken en braden

Gebak vergt doorgaans een matige tempe-ratuur (150-200°C); zodoende moet de oven cirka 10 minuten voorverwarmd worden. Open tijdens het bakken de ovendeur niet voordat 3/4 van de baktijd verstreken is. Gebak wat gegarneerd wordt eerst 2/3 van de baktijd laten bakken en dan garneren en afbakken. De resterende baktijd hangt sterk af van de soort en hoeveelheid garnituur. Roerdeeg moet moeilijk van de lepel gaan; de baktijd wordt anders onnodig lang door teveel vocht.
Bij gebruik van twee bakblikken moet een richel vrijgelaten worden (Afb. 21).
Vlees dat gebraden wordt moet niet minder dan 1 kg wegen; kleinere stukken kunnen uitdrogen. Donker vlees dat van buiten gaar maar van binnen rose of rood moet blijven vergt een hoge temperatuur (200-250°C). Licht vlees, gevogelte en vis, vergt daarentegen een lage temperatuur (150-175°C). Sausen alleen bij een korte braadtijd direkt toevoegen, in andere gevallen in het laatste half uur.
Of het vlees gaar is probeert u met een lepel: laat het zich niet indrukken, dan is het gaar. Rosbief en biefstuk, dat van binnen rose moet blijven, snel bij hoge temperatuur braden. Bij braden zonder schaal, direkt op het rooster, een lekschaal in de onderste richels plaatsen. Let op dat de rekken op de juiste manier in de oven geplaatst worden. Laat vlees na het braden minstens 15 minuten staan alvorens het aan te snijden: hiermee voorkomt u het verloren gaan van vleesnat.
Doe wat water in de lekschaal om het ontstaan van rook, door verbranden van vet, te vermijden herhaal dat af en toe om kondensvorming tegen te gaan.
Borden kunt u in de oven, op de laangste temperatuur-instelling, verwarmen.

Gebruik van de grill

Bijna alle vleessoorten kunnen gegrilleerd worden, behalve rollades gehakt vlees en bepaalde magere stukken wild. Vlees en vis aan beide kanten met olie invetten en op het grillrooster leggen. De richelhoogte hangt van de vleessoort af. Het rooster kan in de oven gedaan worden met zijn randen omhoog of omlaag waardoor aldus een verandering in de afstand van de grill-element gebracht wordt. De lekschaal moet in de eerste richel van onderaf geschoven worden.
Bij het grilleren verdient het aanbeveling om voortijds een weinig water in de lekschaal te doen.
Dat voorkomt vastbakken van het afdruipende vet en vereenvoudigt zodoende het schoonmaken.

Geventileerde Grill: kies een temperatuur van maximaal 200°C.

Attentie!
Plaats geen voorwerpen op de bodem van de oven en bedek deze tijdens het gebruik niet met aluminiumfolie. Hierdoor kan oververhitting ontstaan die van invloed is op het bakresultaat en het email van de oven beïnvloedt. Plaats pannen, hittebestendige schalen en aluminiumfolie alleen op het rooster dat in de daartoe bestemde gleuven is geschoven.

Attentie!
Wees voorzichtig met het inbrengen en uitnemen van het rooster en de druiplade in/uit de oven om de geëmailleerde oppervlakken van het binnenste van de oven niet te beschadigen.

Kooktijden

De tijd welke nodig is voor het betreffende gerecht hangt af van de samenstelling, de massa en de hoeveelheid water dat zicht in dat gerecht bevindt.
Raadpleeg de in dit boekje afgedrukte tabel indien u voor de eerste keer een gerecht in uw nieuwe oven gaat bereiden.
Bedenk daarbij dat de tabel niet meer dan een richtlijn is.

Adviestabellen

De aangegeven bereidingstijden houden geen rekening met de voorverhitting.
De lege oven altijd 10 minuten voorverwarmen.

Traditionele en geventileerde bereiding

Gewicht in (gr.)	GERECHT	Traditionele bereiding		Geventileerde bereiding		Bereidingsduur	OPMERKINGEN
		Niveau (4 3 2 1)	temp. °C	Niveau (4 3 2 1)	temp. °C	minuten	
	ZOETE NAGERECHTEN						
	Met opgeklopt deeg	2	170	2 (1en3)*	160	45 ~ 60	In bakvorm
	Kruimeldeeg, taartbodem	2	170	2 (1en3)*	160	20 ~ 30	In bakvorm
	Ricottataart	1	160	2	150	60 ~ 80	In bakvorm
	Appeltaart	1	180	2 (1en3)*	170	40 ~ 60	In bakvorm
	Strudel	2	175	2	150	60 ~ 80	
	Vruchtenvlaai	2	175	2 (1en3)*	160	30 ~ 40	
	Fruit cake	1	175	1	160	45 ~ 60	In bakblik
	Biscuit	1	175	2 (1en3)*	160	30 ~ 40	In bakvorm
	Panettone	1	170	1	160	40 ~ 60	In bakvorm
	Casinogebak	1	170	1	160	50 ~ 60	In bakblik
	Kleine gebakjes (met opgeklopt deeg)	2	175	2 (1en3)*	160	25 ~ 35	op bakplaat
	Koekjes (kruimeldeeg)	2	160	2 (1en3)*	150	20 ~ 30	op bakplaat
	Schuimpjes	2	100	2 (1en3)*	100	90 ~ 120	op bakplaat
	Focaccia	2	190	2 (1en3)*	180	12 ~ 20	op bakplaat
	Soesjes, roomsoezen	2	200	2 (1en3)*	190	15 ~ 25	op bakplaat
	BROOD en PIZZA						
1000	Wit brood	1	190	2	180	40 ~ 60	1 of 2 stokbroden
500	Roggebrood	1	190	1	180	30 ~ 45	In bakblik
500	Broodjes	2	200	2 (1en3)*	175	20 ~ 35	6 of 8 broodjes
250	Pizza	1	210	2 (1en3)*	190	15 ~ 30	op lekbak
	OVENSCHOTELS						
	Met droge pasta	2	200	2 (1en3)*	175	40 ~ 50	In bakvorm
	Met groenten	2	200	2 (1en3)*	175	45 ~ 60	In bakvorm
	Quiches	1	200	2 (1en3)*	180	35 ~ 45	In bakvorm
	Lasagna	2	180	2	160	45 ~ 60	In bakvorm
	Cannelloni	2	200	2	175	40 ~ 55	In bakvorm
	VLEES						
1000	Braadstuk van rundvlees	2	190	2	175	50 ~ 70	Gebakken op rooster
1200	Braadstuk van varkensvlees	2	180	2	175	100 ~ 130	Gebakken op rooster
1000	Braadstuk van kalfsvlees	2	190	2	175	90 ~ 120	Gebakken op rooster
1500	Rosbief (saignant)	2	210	2	200	50 ~ 60	Gebakken op rooster
	" " (matig gebakken)	2	210	2	200	60 ~ 70	Gebakken op rooster
	" " (goed gebakken)	2	210	2	200	70 ~ 80	Gebakken op rooster
2000	Schouderham	2	180	2	170	120 ~150	Met zwoerd
1200	Lamsvlees	2	190	2	175	110 ~ 130	Bil
1000	Kip	2	190	2	175	60 ~ 80	Heel
4000	Kalkoen	2	180	2	160	210 ~ 240	Heel
1500	Eend	2	175	2	160	120 ~ 150	Heel
3000	Gans	2	175	2	160	150 ~ 200	Heel
1200	Konijn	2	190	2	175	60 ~ 80	In stukken
1200	Varkenspoot	2	180	2	160	100 ~ 120	2 poten
1500	Haas	2	190	2	175	150 ~ 200	In stukken
800	Fazant	2	190	2	175	90 ~ 120	Heel
-	Gehaktbrood	2	180	2	160	40 ~ 60	In bakblik
	VIS						
1200	Forel - Zeebrasem	2	190	2 (1en3)*	175	30 ~ 40	3-4 hele vissen
1500	Tonijn - Zalm	2	190	2 (1en3)*	175	25 ~ 35	4-6 moten in vorm

(*) Bij een geventileerde bereiding op meer niveaus, is het aangewezen de niveaus aangegeven tussen haakjes te respecteren.

De aangegeven bereidingstijden houden geen rekening met de voorverhitting.
De lege oven altijd 10 minuten voorverwarmen.

Bereiding op grill -

GERECHT	Hoeveelheid		Niveau	Temperatuur	Bereidingsduur (minuten)	
	Nummer stukken	Gewicht in gr.		℃	Bovenkant	Onderkant
Rundshaas	4	800	3	250	12 ~ 15	12 ~ 14
Biefstukken	4	600	3	250	10 ~ 12	6 ~ 8
Worst	8	—	3	250	12 ~ 15	10 ~ 12
Varkenskarbonade	4	600	3	250	12 ~ 16	12 ~ 14
Have kip	2	1000	3	250	30 ~ 35	25 ~ 30
Spiesjes	4	—	3	250	10 ~ 15	10 ~ 12
Kippenborst	4	400	3	250	12 ~ 15	12 ~ 14
Hamburger	6	600	3	250	10 ~ 15	8 ~ 10
Vis, filet (tong)	4	400	3	250	12 ~ 14	10 ~ 12
Gevulde tosti	4-6	—	3	250	5 ~ 7	—
Wit tostibrood	4-6	—	3	250	2 ~ 4	2 ~ 3

Geventileerde bereiding op grill

Attentie! Kies een temperatuur van maximaal 200°C.

GERECHT	**Gewicht (gr.)**	**Niveau**	**Temperatuur °C**	**Bereidingsduur (min.)**	
				Bovenkant	Onderkant
Kalkoenrol	1000	3	200	30 ~ 40	20 ~ 30
Halve kip	1000	3	200	25 ~ 30	20 ~ 30
Kippenbil	—	3	200	15 ~ 20	15 ~ 18
Kwarteltjes	500	3	200	25 ~ 30	20 ~ 25
Geegratineerde groenten	—	3	200	20 ~ 25	—
Jacobsschelpen	—	3	200	15 ~ 20	—
Makreel	—	3	200	15 ~ 20	10 ~ 15
Vis in moten	800	3	200	12 ~ 15	8 ~ 10

Bereiding met functie "Pizza"

Gewicht in (gr.)	GERECHT	**Niveau**	Temperatuur ℃	Bereidingsduur minuten	OPMERKINGEN
700	Pizza	1	200	15 ~ 25	op lekplaat
500	Kleine pizza's	1	200	10 ~ 20	in backvorm of op rooster
500	Focaccia	1	200	15 ~ 25	in backvorm

De bereidingstijden en -temperaturen zijn slechts indicatief en worden aangepast aan de persoonlijke smaak. De aangegeven bereidingstijden houden geen rekening met de voorverhitting.

Onderhoud

Voordat u de oven gaat schoonmaken moet u de ventilator tijd geven om de oven te laten afkoelen en dan pas de elektriciteit vit te schakelen.

Dit apparaat mag niet worden schoongemaakt met stoom of met een stoomreiniger.

De oven moet altijd schoon worden gehouden. Een opeenhoping van vet of andere voedselresten kan brand ten gevolge hebben, in het bijzonder in de grillpan.

Schoonmaakmiddelen

Voordat u enig schoonmaakmiddel voor uw oven gebruikt, controleer of het daarvoor geschikt is en of de fabrikant dit middel aanbeveelt.
Schoonmaakmiddelen met bleekmiddel moeten NIET worden gebruikt omdat zij de toplaag van de oppervlakken dof kunnen maken. Ook het gebruik van ruwe schuurmiddelen moet worden vermeden.

Schoonmaken van de buitenkant

Wrijf regelmatig over het bedieningspaneel, de ovendeur en de afdichting met een zachte doek die goed is uitgewrongen met warm water waaraan een beetje vloeibaar wasmiddel is toegevoegd.

Om het beschadigen of verzwakken van de glazen ruiten te voorkomen, moet u het gebruik van de volgende middelen vermijden:

- *Was- en bleekmiddelen voor de huishouding*
- *Sponsjes met schoonmaakmiddelen die niet geschikt zijn voor gebruik bij sauspannen met antikleeflaag*
- *Brillo/Ajax sponsjes of schuursponsjes van staalwol*
- *Chemische ovensponsjes of aerosols*
- *Roestverwijderaars*
- *Vlekkenverwijderaars voor bad en gootsteen*

Maak het binnen- en buitenvenster van de deur schoon met een warm zeepsopje. Mocht het binnenvenster van de deur erg verontreinigd zijn, dan is het gebruik van een schoonmaakmiddel zoals Hob Brite aan te bevelen. Gebruik geen verfkrabbers om aangekoekt vuil te verwijderen.

Maak de ovendeur NIET schoon terwijl de glasplaten warm zijn. Als deze voorzorgsmaatregel niet wordt nagekomen, dan kan het glasvenster versplinteren.

Als het glasvenster in de deur gebutst is of diepe krassen heeft, dan wordt het glas minder sterk en moet worden vervangen om te voorkomen dat het versplintert. Neem contact op met Klantenservice die u graag van advies zal dienen.

Ovenrekken

Om de ovenrekken schoon te maken moet u weken in warm zeepsop en hardnekkig vuil met een goed natgemaakt schuursponsje met zeep verwijderen. Goed afspoelen en met een zachte doek afdrogen.

Pyrolytisch schoonmaken

De binnenkant van de oven is bekleed met speciaal glazuur, bestendig tegen hoge temperaturen.
Tijdens de pyrolytische schoonmaak, kan de temperatuur in de oven oplopen tot ongeveer 500 °C en dan de voedselresten verbranden.
Voor uw veiligheid wordt de ovendeur automatisch vergrendeld als de temperatuur in de oven in de buurt van de 300 °C komt.
Nadat de schoonmaak is voltooid blijft de deur van de oven vergrendeld totdat de binnenkant van de oven is afgekoeld.
De ventilator werkt tijdens de bereiding totdat de oven is afgekoeld. Na iedere bereiding is het aan te bevelen alle voedselresten met een natte spons te verwijderen.

Af en toe is het echter nodig met de pyrolytische schoonmaakfunctie een meer complete en grondigere schoonmaakbeurt te geven. Er kan tussen twee verschillende niveaus van pyrolytische schoonmaak worden gekozen, afhankelijk van de vervuilingsgraad van uw oven.

Als de oven niet erg is vervuild, dan raden wij aan de pyrolytische 1 functie (P I) op het programmeerdisplay te kiezen.

Het is aan te bevelen de oven na iedere pyrolytische schoonmaakcyclus af te nemen met een zachte spons, geweekt in warm water.

Als de binnenkant van de oven erg is vervuild, dan raden wij aan de pyrolytische 2 functie (P 2) op het programmeerdisplay te kiezen.

Tijdens de pyrolytische schoonmaakfunctie kan de oven gedurende 2 uur niet worden gebruikt als de Pyr 1 functie is gekozen en 2,5 uur als de Pyr 2 functie aktief is.

Hoe gebruikt u de pyrolytische schoonmaakfunctie

Voordat u de pyrolytische schoonmaakfunctie inschakelt, moet alle vuil worden verwijderd en er voor gezorgd dat de oven leeg is. Laat niets in de oven achter (bijv. pannen, roosters, bakplaat, frituurpan, enz.) omdat deze zwaar zouden kunnen worden beschadigd.

Zorg ervoor dat de ovendeur dicht is voordat u de pyrolytische schoonmaakfunctie inschakelt.

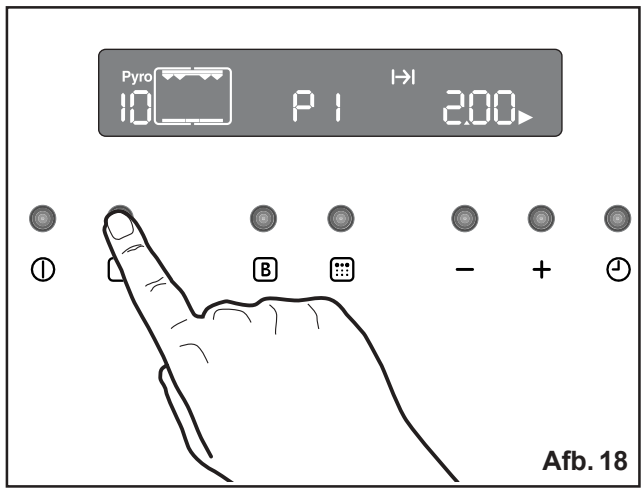
Als de pyrolytische schoonmaakfunctie is ingeschakeld, dan is het beter de kookplaat niet te gebruiken omdat dit tot oververhitting kan leiden en het apparaat beschadigen.

Tijdens de pyrolytische schoonmaakcyclus wordt de ovendeur heet. Kinderen moeten **UIT DE BUURT WORDEN GEHOUDEN** totdat deze is afgekoeld.

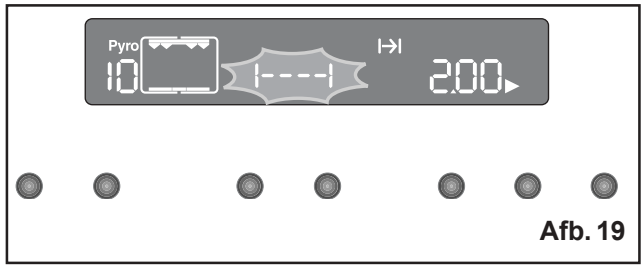
Kies deze functie om de oven met pyrolyse schoon te maken.
De twee volgende pyroniveaus zijn beschikbaar:
Pyrolytische 1 (P I) tijdsduur: 2 uur = 30 min opwarmen +1 uur bij 480 °C + 30 min afkoelen.
Pyrolytische 2 (P 2) tijdsduur: 2 uur 30 min. = 30 min opwarmen +1 uur 30 min bij 480 °C + 30 min afkoelen.
De pyro tijdsduur kan niet worden veranderd.

Ga als volgt te werk om de pyrolytische schoonmaakfunctie in te schakelen:

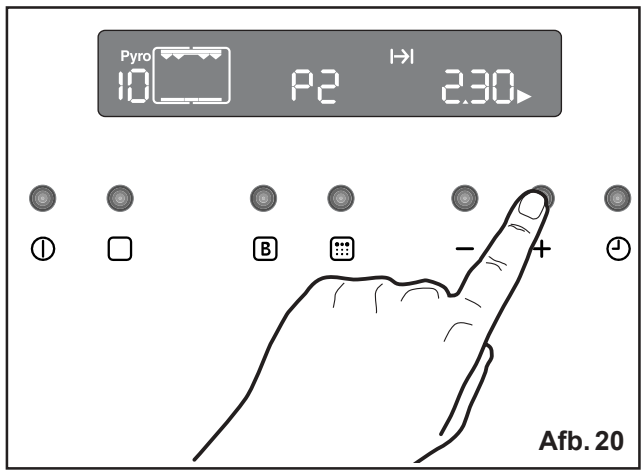
1. Druk op toets ⏻ om de oven aan te doen. Druk op de ▢ toets zo vaak als nodig is totdat het “Pyro“ functie symbool ▭ (niveau 1 - P I) op het display verschijnt (Afb. 18).
   Gelijktijdig zal, het symbool ⎸– – – –⎹ en woord “Pyro“ in het display oplichten en een akoustisch signaal klinken (Afb. 19).
   Dit betekent dat u, voordat u de pyrolitische schoonmaakfunctie activeert, de ovenaccessoires moet verwijderen.
2. Symbool van de Bereidingsduur |→| zal 5 seconden knipperen; druk in deze tijd op de '–' of '+' toetsen om de pyrolytische 1 (P I) te kiezen of pyrolytische 2 (P 2) functie (Afb. 20).
3. Wanneer u de gewenste pyrolytische functie heeft gekozen, dan zal de mededeling “Pyro” op het display knipperen en wachten op de bevestiging om met de pyro schoonmaakfunctie te beginnen.
4. Om de pyrolytische functie te activeren, druk op toets ⁞⁞. Na enige seconden zal het Woord “Pyro” en het symbool ⎸– – – –⎹ uitdoven, het akoustische signaal stopt terwijl, de ovenlamp gaat uit en de pyrolytische schoonmaakcyclus begint (Afb. 21).
   - zodra de oven warm wordt, gaat het thermometersymbool langzaam omhoog 🌡, en geeft aan dat de temperatuur in de oven oploopt.



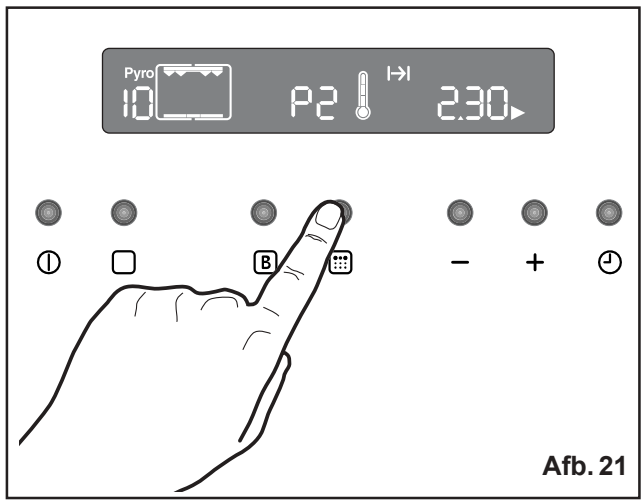
Afb. 18



Afb. 19



Afb. 20



Afb. 21

5. Na verloop van tijd gaat de deurvergrendeling werken en het symbool daarvoor wordt getoond (Afb. 22). Op dit moment is toets niet meer actief.

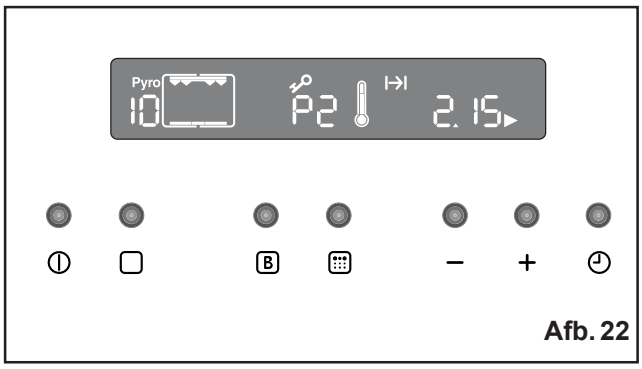
Aan het eind van het pyrolitische schoonmaakproces, geeft het display de gewone tijd aan. De ovendeur is nog vergrendeld.
Als de oven is afgekoeld, dan wordt er een geluidssignaal gegeven, het symbool verdwijnt en de deur wordt ontgrendeld.
Om de pyrolytische schoonmaakcyclus op een willekeurig moment te onderbreken, druk op toets .

OPMERKING: De aangegeven tijd geeft de afkoeltijd weer.

Als u een bereidingsfunctie kiest terwijl de pyrolytische functie actief is, dan wordt de schoonmaakcyclus onderbroken.

Als de ovendeurvergrendeling actief is, dan is het onmogelijk een bereidingsfunctie te kiezen totdat de deurvergrendeling is uitgeschakeld.

Wacht tot de deurvergrendeling is opgeheven alvorens de oven te gebruiken.

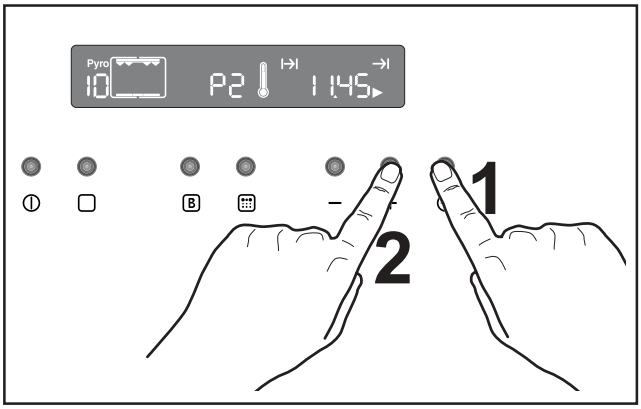


Afb. 22

Om de pyrolytische schoonmaak-cyclus te programmeren (latere start, automatische stop)

Indien gewenst kunt u de begin- en eindtijd van de pyrolytische schoonmaakcyclus programmeren.

1. Druk op toets om de oven in te schakelen. Druk op de toets zo vaak als nodig is, totdat het "Pyro" functie symbool (niveau 1 - P I) op het display verschijnt. Gelijktijdig zal, het symbool ¦----¦ en woord "Pyro" in het display oplichten en een akoustisch signaal klinken.
   Dit betekent dat u, voordat u de pyrolitische schoonmaakfunctie activeert, de ovenaccessoires moet verwijderen.
2. Het symbool voor de Bereiding Tijdsduur |→| gaat een paar seconden knipperen; druk gedurende deze tijd op de '−' of '+' toetsen om de pyrolytische 1 (P I) of pyrolytische 2 (P 2) functie te kiezen.
3. Nadat u de gewenste pyrolytische functie heeft gekozen, knippert de mededeling "Pyro" op het display en wacht op de bevestiging om met de pyro schoonmaakfunctie te beginnen.
   Druk op dit moment op de tijdfunctietoets (Afb. 23). Het "Eind Bereiding" symbool →| en het pijl symbool ► gaan knipperen. Het bedieningspaneel zal het einde van de schoonmaakcyclus aangeven (dat wil zeggen, de juiste tijd + de tijdsduur voor de bereiding).
   Druk op de '−' of '+' toetsen om de gewenste eindtijd voor de cyclus te kiezen (Afb. 23).
   Na enige seconden zal het woord "Pyro" en het symbool ¦----¦ uitdoven, het akoustische signaal stopt terwijl symbool Bereiding Tijdsduur |→| oplicht todat de pyrolitische schoonmaakcyclus start.



Afb. 23

4. Na een tijdje wordt de deur vergrendeld en het betreffende symbool wordt getoond.

Aan het eind van het pyrolytische schoonmaakproces, geeft het display de juiste tijd aan. De ovendeur is vergrendeld.

Nadat de oven is afgekoeld, wordt een geluidssignaal gegeven en de deur wordt ontgrendeld.

Om de pyrolytische schoonmaakcyclus op een willekeurig moment te onderbreken, druk op toets ⏻.

Vervangen van binnenverlichting

Als de ovenlamp moet worden vervangen, dan moet deze voldoen aan de volgende eisen:

- Vermogen: 40 W,
- Voltage: 230 V (50 Hz),
- Hittebestendig tot 300°C,
- Soort verbinding: E14.

Deze lampen zijn verkrijgbaar bij Klantenservice.

☞ Om de kapotte lamp te vervangen (Afb. 24):

1. Zorg ervoor dat de oven is afgesloten van het lichtnet.
2. Draai de glazen beschermkap tegen de klok in los.
3. Verwijder de kapotte lamp en vervang deze door een nieuwe.
4. Doe de glazen beschermkap terug op zijn plaats.
5. Sluit de oven weer aan op het lichtnet.

Schoonmaken van de ovendeur

De ovendeur bestaat uit vier glasplaten.

Deze kunnen worden losgenomen om eenvoudig te worden schoongemaakt.

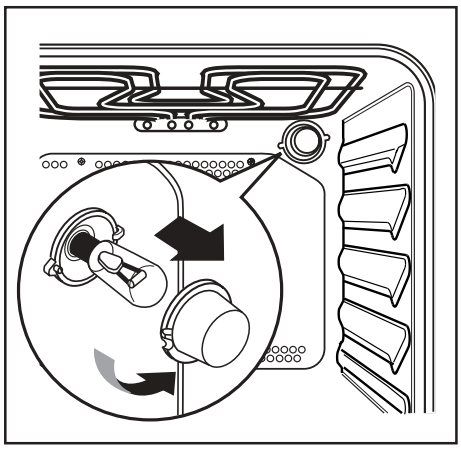
⚠ Waarschuwing - De ovendeur kan dichtslaan als u de binnenste glasplaten probeert te verwijderen terwijl de ovendeur nog aan de oven vastzit.

Voordat u de ovendeur gaat schoonmaken, raden wij u aan deze los te maken van de oven.

Ga als volgt te werk:

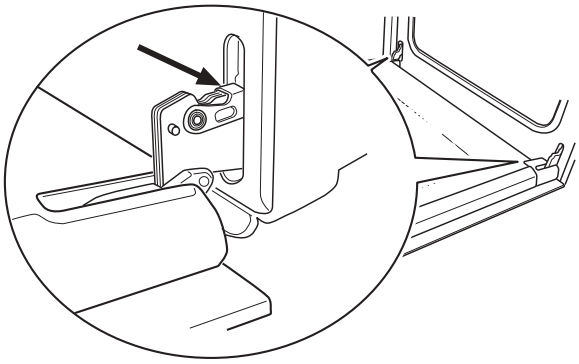
Maak het glas van de ovendeur uitsluitend schoon met warm water en een zachte doek. Gebruik nooit ruwe schuurmiddelen omdat deze het speciale hittebestendige oppervlak van de binnenste glasplaten kunnen beschadigen.

Bevestig na het schoonmaken de ovendeur weer, ga daarbij in omgekeerde volgorde te werk.

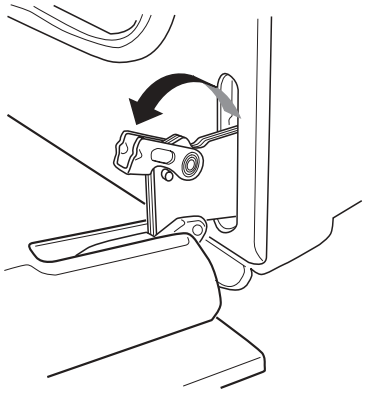


Afb. 24

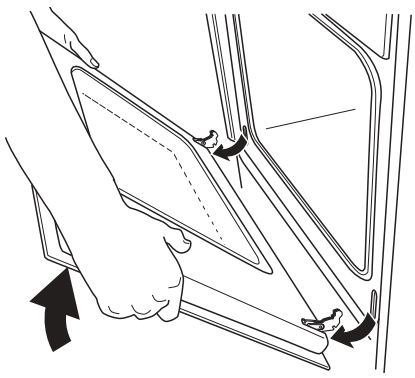
1. doe de ovendeur helemaal open en zoek de twee scharnieren waarmee de deur aan de oven vastzit;



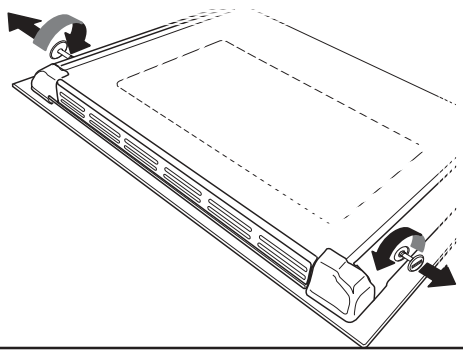
2. maak de kleine hendels op de twee scharnieren los en draai deze;



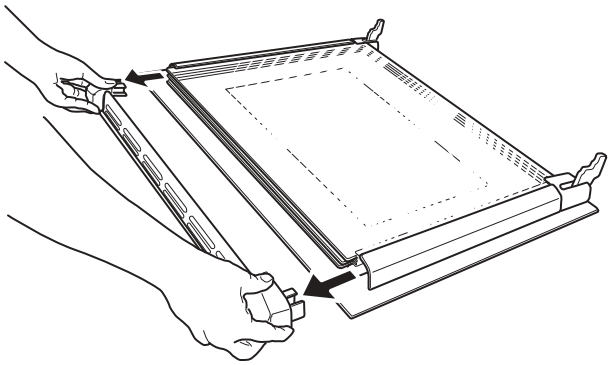
3. pak de deur aan beide kanten vast, draai hem vervolgens langzaam naar de oven toe totdat hij half dicht is; trek dan de deur voorzichtig uit de omlijsting;



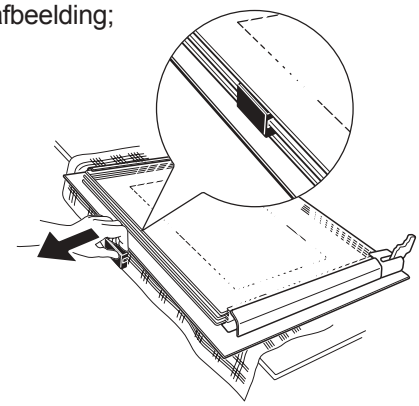
4. plaats de ovendeur op een stabiele ondergrond en zorg ervoor dat het glas niet beschadigd wordt. Draai dan de twee schroeven los die zich aan de zijkanten van de ovendeur bevinden;



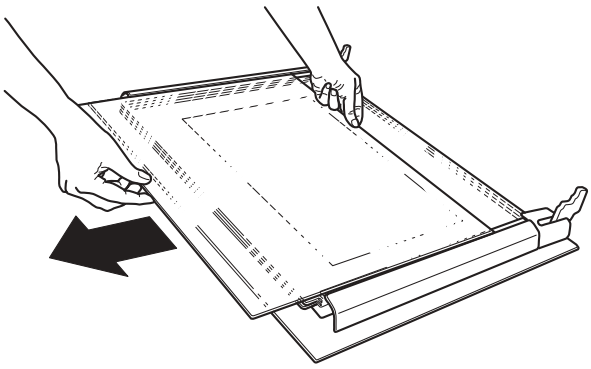
5. verwijder de steun voor het binnenglas;



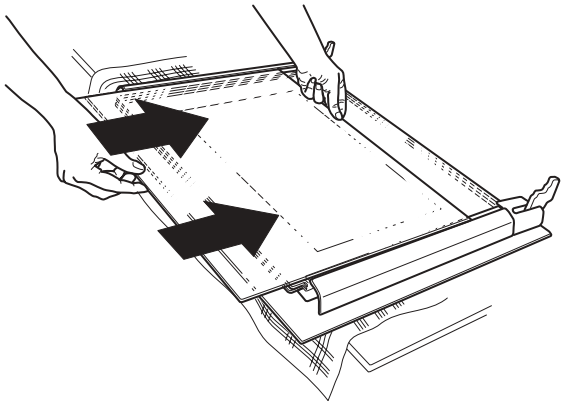
6. verwijder de rubber afstandhouder zoals aangegeven in de afbeelding;



7. verwijder voorzichtig de drie binnenste glasplaten, te beginnen met de allerbovenste;



8. zet na het schoonmaken de binnenste glasplaten weer in de ovendeur;



De drie glasplaten in het midden zijn van speciaal hittebestendig glas. Twee ervan zijn gemerkt met een kleine stip in een hoek, de derde heeft een zwarte rand.

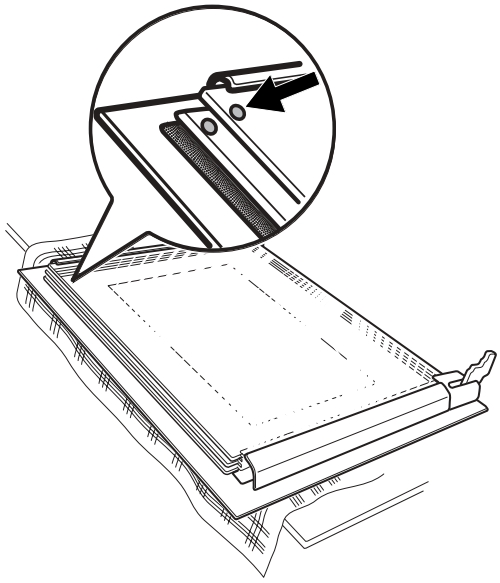
Het is belangrijk dat bij het terugplaatsen van de ovendeur, de binnenste glasplaten in de juiste volgorde worden bevestigd.

Zorg er daarom bij het plaatsen van het glas voor dat het oppervlak van het glas gemerkt met de zwarte rand naar boven is gericht en dat de stippen zich in de linker bovenhoek van het glas bevinden (afb. 9).

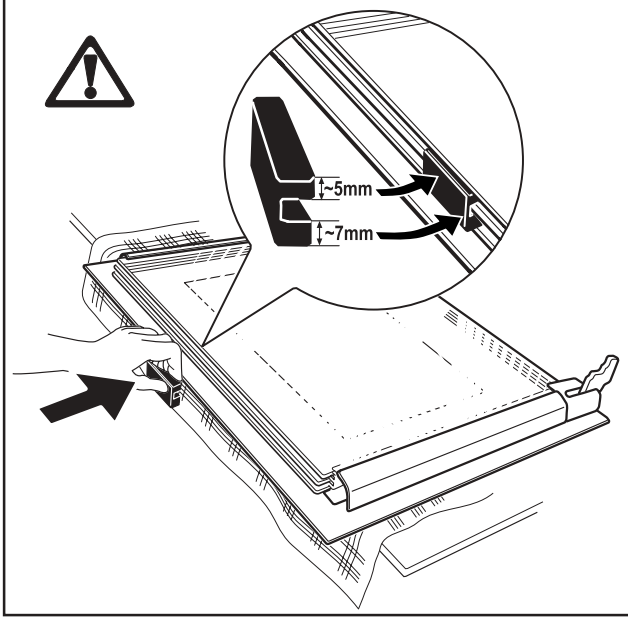
Maak de ovendeur NIET schoon als de glasplaten warm zijn. Als u deze voorzorgsmaatregel niet opvolgt kunnen de glasplaten versplinteren.

Als de glasplaten splinteren zijn of diepe krassen hebben, dan wordt het glas minder sterk en moet het worden vervangen om te voorkomen dat het barst. Neem in dat geval contact op met onze service-afdeling.

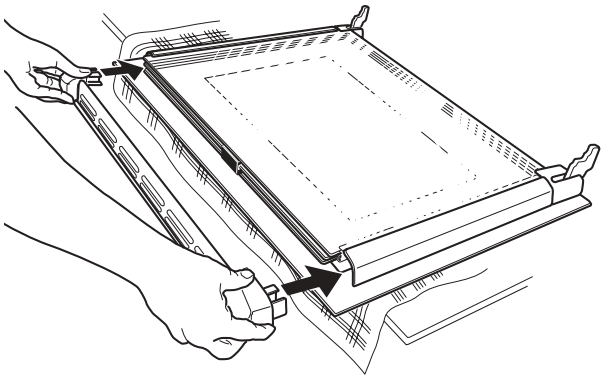
9.



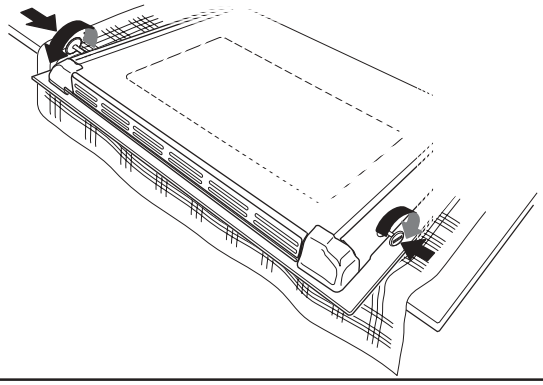
10. zodra de binnenste glasplaten weer in de ovendeur gezet zijn, de rubber afstandhouder terugplaatsen zoals aangegeven in de afbeelding;



11. de steun voor het binnenglas weer aanbrengen;



12. dan de twee schroeven die zich aan de zijkanten van de ovendeur bevinden weer vastdraaien.



Enkele tips mocht er iets niet werken

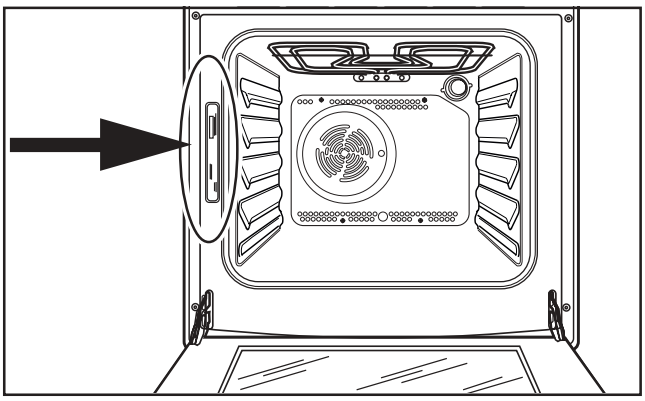
HET PROBLEEM	WAT TE DOEN
■ De oven doet niets.	◆De oven is niet goed ingesteld, dus controleer of de oven op handbediening staat *of* ◆Controleer de zekering in de huisinstallatie.
■ De binnenverlichting gaat niet aan.	◆Zet de ovenfunctieknop op een functie *of* ◆Het ovenlampje is stuk. Vervang het en volg de reeds eerder gegeven instructies. Koop de lamp bij Electrolux Distriparts.
■ De kooktijd duurt te lang of te kort.	◆Raadpleeg uw kookboek en stel de juiste kooktijd in.
■ Condensatie in de oven.	◆Laat voedsel niet langer dan 15 minuten na de kooktijd in de oven staan.
■ Foutcode (**"F"** gevolgde door cijfers) verschijnt in het display.	◆Onthoud deze foutcode en neem contact op met onze service-afdeling.
■ Het display geeft "12.00" aan.	◆Klok gelijk zetten (zie hoofdstuk "Om de juiste tijd in te stellen").

Voordat u contact opneemt met de service-afdeling is het verstandig eerst bovenstaande tips te volgen.

Service en onderdelen

Als de storing na deze verificatie blijft, wendt u zich dan tot de ELECTROLUX SERVICE. Geef daarbij op om welke storing het gaat, het modelnummer (Mod. No.) en het productnummer (Ser. No.) die u op het typeplaatje vindt (Afb. 25)

Electrolux
Distriparts



Afb. 25

WAARBORGVOORWAARDEN

Onze toestellen worden met de grootst mogelijke zorgvuldigheid geproduceerd. Desondanks kan het voorkomen dat er een defect optreedt. Onze klantendienst zal dit op verzoek herstellen, zowel binnen als buiten de waarborgtermijn. De levensduur van het toestel wordt daardoor niet negatief beïnvloed.
Onderstaande waarborgvoorwaarden zijn gestoeld op de EU Richtlijn 99/44/EG en het Burgerlijk Wetboek. De daaruit voortvloeiende rechten blijven onverlet.
Ook de waarborgverplichtingen van de verkoper naar de eindgebruiker blijven onaangetast.
Voor dit toestel verlenen wij waarborg volgens onderstaande voorwaarden:

1. Wij verhelpen kosteloos met inachtneming van de voorwaarden 2 tot en met 15 gebreken aan het toestel die zich openbaren binnen 24 maanden vanaf de datum van levering aan de eindgebruiker. Deze waarborgvoorwaarden zijn niet van toepassing in geval van professioneel of daarmee gelijk te stellen gebruik.
2. De waarborgprestatie houdt in dat het toestel kosteloos wordt teruggebracht in de toestand die het had voor het defect optrad. Gebrekkige onderdelen worden hersteld of vervangen. Kosteloos vervangen onderdelen worden ons eigendom.
3. Het gebrek moet terstond gemeld worden, om mogelijke verdere schade te voorkomen.
4. Voor een beroep op waarborg dient het aankoopbewijs met aankoop- en/of leveringsdatum te worden overlegd.
5. De waarborg heeft geen betrekking op schade aan kwetsbare onderdelen, zoals (vitrokeramisch) glas, kunststof, rubber, die ontstaan is door onzorgvuldig gebruik
6. De waarborg heeft geen betrekking op kleine afwijkingen van de gestelde kwaliteit die voor de waarde en deugdelijkheid van het toestel onbeduidend zijn.
7. De waarborg geldt evenmin voor schade veroorzaakt door:

- chemische en elektrochemische inwerking van water,
- abnormale milieuomstandigheden in het algemeen
- voor het toestel oneigenlijke bedrijfsomstandigheden
- contact met agressieve stoffen.

8. De waarborg heeft geen betrekking op gebreken door transportschade die buiten onze verantwoordelijkheid is ontstaan, niet vakkundige installatie of montage, verkeerd gebruik, gebrekkig onderhoud, of het niet in acht nemen van de gebruiks- of montageaanwijzingen.
9. Het recht op waarborg vervalt wanneer het defect werd veroorzaakt door herstelling of ingrepen door derden die niet bevoegd of niet deskundig zijn, of wanneer het toestel voorzien werd van toebehoren of onderdelen die niet origineel zijn en daardoor een defect veroorzaken.
10. Toestellen die gemakkelijk kunnen worden vervoerd dienen te worden overhandigd of gezonden naar onze klantendienst. Herstelling ter plaatse kan slechts worden gevraagd voor grote of ingebouwde toestellen.
11. Indien het toestel zodanig is ingebouwd, ondergebouwd, opgehangen of geplaatst dat de benodigde tijd voor het in- en uitbouwen samen meer dan 30 minuten bedraagt, dan worden de hierdoor ontstane extra kosten aan de gebruiker in rekening gebracht. Schade die ontstaat door abnormale in- of uitbouw komt ten laste van de gebruiker.
12. Indien binnen de waarborgperiode de herstelling van hetzelfde gebrek meermaals mislukt of de herstellingkosten disproportioneel zijn wordt in overleg met de gebruiker een gelijkwaardige vervanging geleverd. In geval van vervanging behouden we ons het recht voor om een vergoeding te rekenen naar rato van de verstreken gebruiksperiode.
13. Herstelling onder waarborg heeft geen verlenging van de waarborgtermijn noch aanvang van een nieuwe waarborgtermijn tot gevolg.
14. Op herstellingen geven wij een waarborg van 12 maanden, uitsluitend op hetzelfde gebrek.
15. Verdere of andere rechten, in het bijzonder vergoeding van schade ontstaan buiten het toestel, zijn uitgesloten voor zover een aansprakelijkheid niet wettelijk is vastgelegd. In geval van aansprakelijkheid zal een vergoeding de aankoopwaarde van het toestel niet overtreffen.

Deze waarborgvoorwaarden gelden voor in België gekochte en/of in gebruik zijnde toestellen. Indien een toestel naar het buitenland wordt gebracht dient de gebruiker na te gaan of het toestel voldoet aan de technische voorwaarden (o.a. spanning, frequentie, installatievoorschriften, gassoort, klimaatomstandigheden) in het betreffende land. Voor in het buitenland aangeschafte toestellen dient de gebruiker zich zelf te vergewissen van de bepalingen in België. Noodzakelijke of gewenste aanpassingen vallen niet onder de waarborg, en kunnen niet altijd worden aangebracht.

Ook na afloop van de waarborgtermijn staat onze klantendienst u ter beschikking.

Adres Klantendienst:
ELECTROLUX HOME PRODUCTS BELGIUM
Bergensesteeweg, 719
1502 LEMBEEK
Tél. 02.363.0444

Installatie

Het inbouwen en installeren dient volgens de landelijke normen en plaatselijke voorschriften te geschieden. Iedere tussenkomst na de aansluiting dient gedaan te worden met afgekoppelde of uitgeschakelde stroomtoevoer.
De installatie en de elektrische aansluiting van het apparaat moeten door een erkend vakman gebeuren.

Technische gegevens

Buitenafmetingen

Hoogte	inbouw: 593 mm; tussen frame 580 mm
Breedte	560 ÷ 570 mm
Diepte	550 mm

Ovenruimte

Hoogte	335 mm
Breedte	405 mm
Diepte	400 mm
Inhoud	56 liter

Vermogens

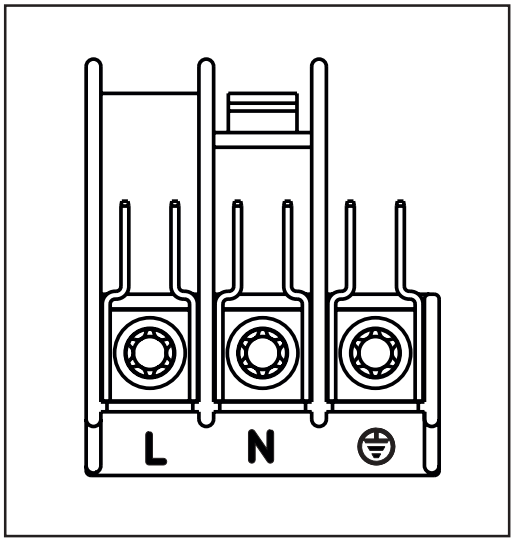
Onderelement	1000 W
Bovenelement	800 W
Onder- en boven-element	1800 W
Grill-element	1650 W
Dubbele Grill-element	2450 W
Hetelucht-element	2000 W
Geventileerde Grill-element	1680 W
Pizzafunctie	3000 W
Pyrolytische schoonmaakfunctie	2450 W
Ovenverlichting	40 W
Koelventilator	25 W
Circulatieventilator	30 W
Aansluitwaarde oven	3080 W
Lichtnetspanning (50 Hz)	230 V

Elektrische aansluiting

De oven wordt met aansluitkabel; men moet deze dus voorzien van een standaard stekker en aanpassen, geschikt voor de totale elektrische lading, aangewezen op het identificatieplaatje.
Voordat men hiertoe overgaat controleren dat:

- de verbinding moet worden uitgevoerd met in acht neming van de huidige normen;
- de zekeringen en de elektrische installatie van het huis de lading van het apparaat kunnen dragen (zie het typeplaatje van de functionering);
- het stopcontact is voorzien van een deugdelijke aardleiding, volgens de huidige normen en wetten;
- men gemakkelijk bij stopcontact of de meerpolige schakelaar kan komen die men heeft gebruikt voor de verbinding.
- de meerpolige schakelaar moet tussen de schakelcontacten een minimale ruimte hebben van 3 mm. De aardleiding mag nooit worden onderbroken (geel/groene draad);
- de kabel moet zo geïnstalleerd worden dat de kabel niet heter kan worden dan 50°c boven de kamertemperatuur;
- om de oven aan te sluiten moet de plaat op de achterzijde verwijderd worden om bij het klemmenbord te komen (Afb. 26)

Indien u de voedingskabel vervangt, gebruik dan draad van het type H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RR-F, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F, met een sectie aangepast aan de lading.



Afb. 26

Aansluiting van de stroomtoevoer

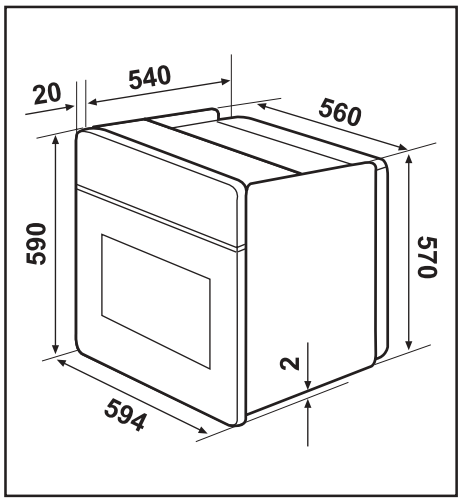
Het apparaat wordt afgeleverd voor aansluiting 50 Hz 230 V.
Waarschuwing: Het aansluiten mag alléén door een erkend vakman geschieden.

De fabrikant wijst elke aansprakelijkheid ten aanzien van schade of letsel of, indien bovenstaande veiligheidsmaatregelen niet werden getroffen.

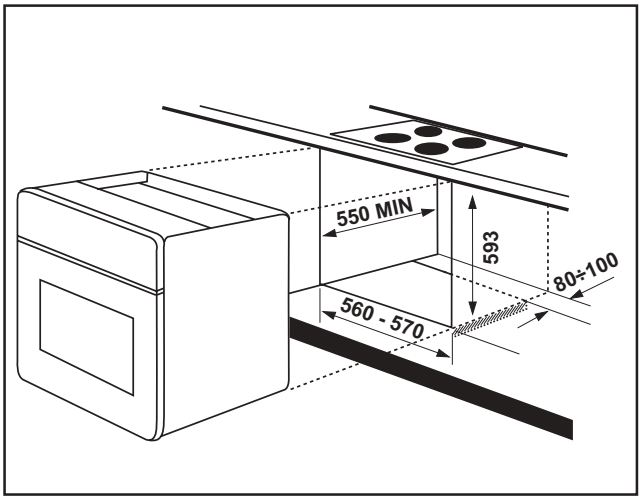
Inbouwaanwijzingen

Het inbouwen van de oven en de kookplaat dient op zodanige wijze te geschieden dat tijdens en na ingebruikname geen spanningvoerende delen kunnen worden bereikt of aangeraakt. Bovendien moeten alle beschermingselementen van het toestel - en tevens een eventueel beschermingspaneel, b.v. wanneer dit aan het eind of het begin van de keukenelementen aangebracht is - dusdanig bevestid zijn dat zij slechts met behulp van een stuk gereedschap verwijderd kunnen worden.
De rugzijde en één zijkant van het toestel tegen een ander toestel dat hoger is of tegen een wand mag worden geplaatst, terwijl de andere zijkant tegen meubels of toestellen van dezelfde hoogte moet worden gezet.

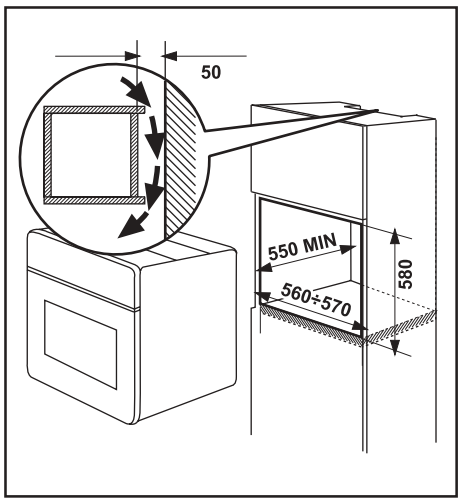
De afmetingen van de oven, de ovenkast en de nis vindt u in de afbeeldingen 27, 28 en 29.



Afb. 27



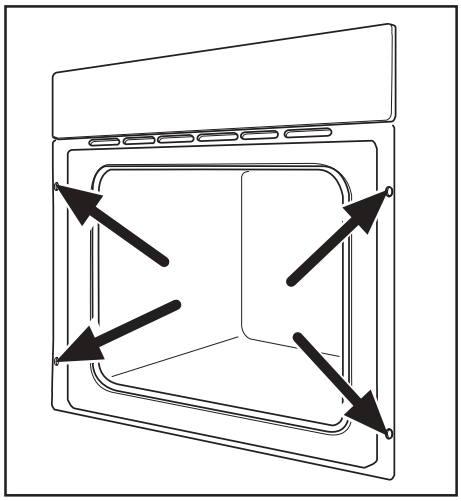
Afb. 28



Afb. 29

Bevestiging aan de ombouwkast

Open vervolgens de ovendeur en schroef hem met de vier houtschroeven aan het meubel vast (Afb. 30).



Afb. 30