

SMEG C9 G VX BE



HANDLEIDING

www.diecrone.be

1. WAARSCHUWINGEN VOOR HET GEBRUIK	52
2. WAARSCHUWINGEN VOOR DE AFVALVERWERKING – ONZE ZORG VOOR HET MILIEU	54
3. DE INSTALLATIE VAN HET TOESTEL	55
3.1 Elektrische aansluiting	56
3.2 Ventilatie van de ruimte	56
3.3 Afvoer van de verbrandingsproducten	56
3.4 Gasaansluiting	57
4. REGELING VAN HET GAS	59
4.1 Aanpassing aan de verschillende gassoorten	59
4.2 Vervanging van de straalpijpen	59
4.3 Tabel met kenmerken van de branders en de straalpijpen (Mod. 60 cm)	60
4.4 Tabel met kenmerken van de branders en de straalpijpen (Mod. 90 cm)	61
4.5 Plaats van de branders op de kookplaat	62
4.6 Regeling van de brander van de oven (enkel voor modellen met gasoven)	62
5. AFSLUITENDE HANDELINGEN	63
5.1 Regeling van het minimum van de branders van de kookplaat voor methaan	63
5.2 Regeling van het minimum van de branders van de kookplaat voor vloeibaar gas	63
5.3 Plaatsing en nivellering van het toestel (afhankelijk van de modellen)	63
5.4 Regeling van het minimum van de branders van de oven	63
6. HET BEDIENINGSPANEEL	64
7. HET GEBRUIK VAN DE KOOKPLAAT	66
7.1 Aanschakeling van de branders van de kookplaat	66
7.2 Praktisch advies voor het gebruik van de branders van de kookplaat	66
7.3 Diameter van de recipiënten voor fornuizen van 60 cm	67
7.4 Diameter van de recipiënten voor fornuizen van 90 cm	67
8. HET GEBRUIK VAN DE OVEN	68
8.1 Waarschuwingen en algemeen advies	68
8.2 Koelventilatie	68
8.3 Het gebruik van de gasoven	68
8.4 Het gebruik van de elektrische grill	69
8.5 Berguimte (enkel op sommige modellen)	70
9. BESCHIKBARE ACCESSOIRES	71
10. REINIGING EN ONDERHOUD	72
10.1 Gewone dagelijkse reiniging	72
10.2 Reiniging van de onderdelen van de kookplaat	72
10.3 Reiniging van de oven	73
10.4 Reiniging van de ruiten van de deur	73
11. BUITENGEWOON ONDERHOUD	74
11.1 Smering van de gaskranen en de thermostaat van de gasoven	74
11.2 Defect van de ventilatie van de oven	74
11.3 Vervanging van de lamp voor de verlichting	74
11.4 Demontage van de deuren	74
11.5 Demontage van de pakking	74



AANWIJZINGEN VOOR DE GEBRUIKER: duiden advies voor het gebruik, de beschrijving van de bedieningen en de correcte reinigings- en onderhoudshandelingen van het toestel aan.

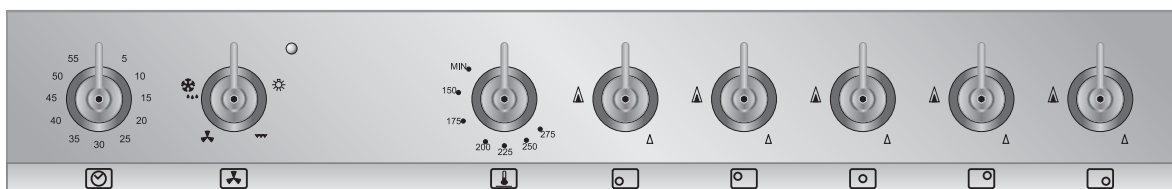
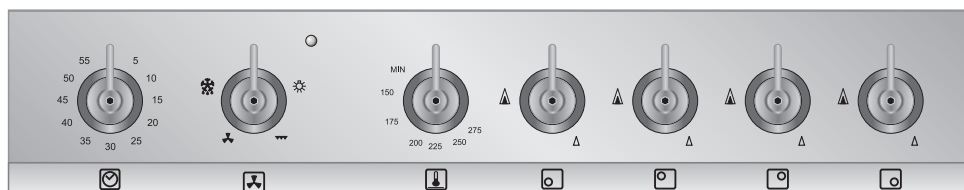


AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATEUR: deze zijn bedoeld voor de **bevoegde technicus** die de installatie, de indienstelling en de test van het toestel moet uitvoeren.



6. HET BEDIENINGSPANEEL

Alle controle- en bedieningsknoppen van het fornuis bevinden zich op het frontpaneel. De volgende tabel geeft een beschrijving van de gebruikte symbolen.



THERMOSTAATKNOP VAN DE OVEN



FUNCTIEKNOP VAN DE OVEN



KNOP KOOKWEKKER



BRANDER VOORAAN LINKS



BRANDER ACHTERAAN LINKS



CENTRALE BRANDER



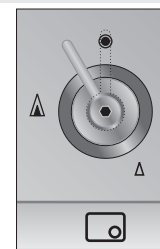
BRANDER ACHTERAAN RECHTS



BRANDER VOORAAN RECHTS

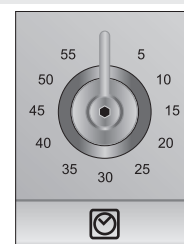
BEDIENINGSKNOP VOOR DE BRANDERS VAN DE KOOKPLAAT

Om de vlam te ontsteken, moet u de knop indrukken en de knop in tegenwijzerszin draaien op de waarde van de minimum vlam Δ . Om de vlam te regelen, moet u de knop in de zone tussen het maximum (Δ) en het minimum (Δ) plaatsen. Voor het uitschakelen van de brander moet u de knop weer op positie $\bullet$ plaatsen.



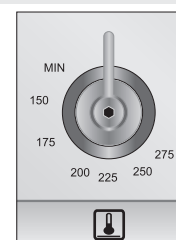
DRAAIKNOP KOOKWEKKER

Om de verwarming te regelen, moet u de knop in wijzerszin draaien op de gewenste waarde zodat het geluidssignaal wordt geladen. De nummers komen overeen met minuten (maximum 55 minuten). De regeling gebeurt progressief, en u kan ook posities tussen de cijfers gebruiken. Het geluidssignaal van het einde van de bereiding onderbreekt de werking van de oven niet.



THERMOSTAATKNOP VAN DE GASOVEN

Met deze knop kan de gasbrander in de oven aangeschakeld worden. De keuze van de temperatuur voor de bereiding wordt uitgevoerd door de knop in tegenwijzerszin te draaien tot de gewenste waarde wordt bereikt, tussen het Min. en 275°C. Raadpleeg de paragraaf "8.3 Het gebruik van de gasoven" voor informatie betreffende de aanschakeling van de gasoven.





Aanwijzingen voor de gebruiker

NL-BE

SCHAKELKNOP 4 FUNCTIES

Met deze bediening kunnen de verschillende functionaliteiten van de oven bereikt worden. De functies van de verlichting (☀️), de grill (🔥) en de ontdooiing (❄️) kunnen gebruikt worden wanneer de oven uitgeschakeld is. De functie van de ventilatie (🌀) kan daarentegen enkel gebruikt worden wanneer de gasoven aangeschakeld is. De ventilatie zal in werking gesteld worden wanneer de oven een temperatuur van ongeveer 120-130 °C heeft bereikt.



OVENVERLICHTING



GEVENTILEERD
VERWARMINGSELEMENT



GRILLELEMENT
DRAAISPIT

+

VENTILATIE

+



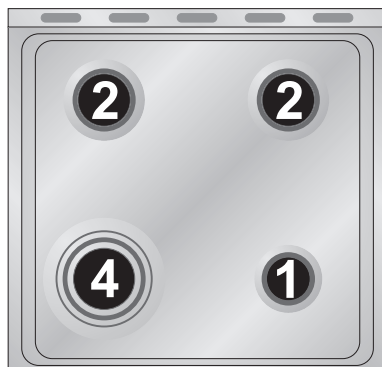
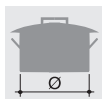
ONTDOOIING



Aanwijzingen voor de gebruiker

NL-BE

7.3 Diameter van de recipiënten voor fornuizen van 60 cm

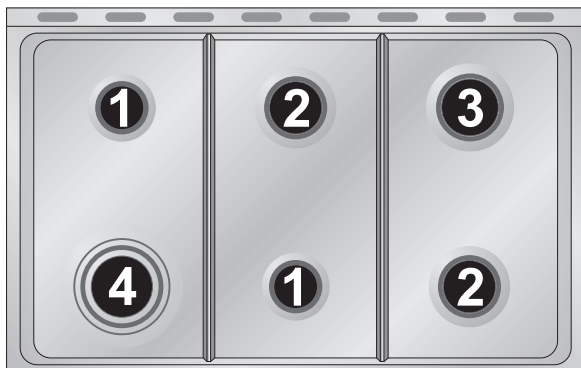
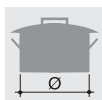


BRANDERS

MIN. EN MAX. Ø (IN CM)

1. Hulpbrander	12 - 14
2. Halfsnelle brander	16 - 24
4. Driedubbele vlamkroon	18 - 26

7.4 Diameter van de recipiënten voor fornuizen van 90 cm



BRANDERS

MIN. EN MAX. Ø (IN CM)

1. Hulpbrander	12 - 14
2. Halfsnelle brander	16 - 24
3. Snelle brander	18 - 26
4. Driedubbele vlamkroon	18 - 26



8. HET GEBRUIK VAN DE OVEN

8.1 Waarschuwingen en algemeen advies

Wanneer de oven en de grill voor het eerst worden gebruikt, wordt aangeraden om op te warmen tot de maximum temperatuur (275°C), en dit lang genoeg zodat mogelijke oliehoudende productieresten verbrand worden die aan het voedsel een onaangename geur zouden kunnen verlenen.



AANDACHT: de aanschakeling van de gasoven moet uitgevoerd worden wanneer de deur open staat. De oven is voorzien van een veiligheidssysteem dat de aanschakeling van de brander blokkeert wanneer de deur gesloten is. In geval van foute handelingen moet de deur geopend worden en moet enkele ogenblikken gewacht worden tot een nieuwe aanschakeling geprobeerd wordt.



TIJDENS DE BEREIDING VAN GEBAK OF GROENTEN Zouden DRUPPELS ONDER DE DEUR KUNNEN VERSCHIJNEN. DIT IS EEN NATUURLIJK VERSCHIJNSEL DAT ZICH VOORAL VOORDOET WANNEER DE OVEN NIET WORDT VOORVERWARMD. OM DIT TE VERMIJDEN, MOET DE DEUR TIJDENS DE BEREIDING ENKELE MALEN ZEER VOORZICHTIG GEOPEND WORDEN.



Om te voorkomen dat eventuele damp in de oven ongemakken veroorzaakt, opent u de ovendeur het best in twee keer: open de deur eerst een beetje (ong. 5 cm) voor 4-5 seconden, en daarna helemaal. Wanneer gerechten moeten gecontroleerd worden tijdens de bereiding, moet u de ovendeur zo kort mogelijk openhouden om te vermijden dat de temperatuur in de oven zodanig zakt dat het slagen van de bereiding in gedrang komt.



8.2 Koelventilatie

Dankzij een geforceerde circulatie van verse lucht houdt dit systeem de temperatuur van de deur en de interne delen van de oven laag, zodat een grotere veiligheid en aan langere gebruiksduur van het toestel wordt gegarandeerd.

Het tangentiële koelsysteem blijft ook actief na het einde van de bereiding, en blijft werken wanneer de oven uitgeschakeld is zodat alle warmte wordt afgevoerd die opgeslagen werd in de oven. Op deze manier worden de meubels beschermd die zich naast de oven bevinden, en worden ze dus niet verhit.

8.3 Het gebruik van de gasoven

8.3.1 Elektronische ontsteking met vonk

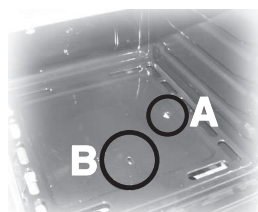
Open de ovendeur helemaal, druk op de thermostaatknop en draai het in tegenwijzerszin tot op de maximum temperatuur; het elektrisch ontstekingsmechanisme met vonk wordt automatisch geactiveerd. Na de ontsteking moet de knop voor enkele seconden ingedrukt gehouden worden, zodat het thermokoppel kan opwarmen.

Als de brander na 15 seconden niet aangeschakeld wordt, moet de poging van de ontsteking onderbroken worden: open de ovendeur helemaal en probeer de brander na minstens 1 minuut weer aan te schakelen.



8.3.2 Manuele ontsteking

Open de ovendeur helemaal, en draai de thermostaatknop door hem ingedrukt te houden. Gebruik een aangestoken lucifer nabij de opening van de buis van de vlam **A** in het midden van het ovenvlak, en druk op de thermostaatknop. Na de ontsteking moet de knop voor enkele seconden ingedrukt gehouden worden, zodat het thermokoppel kan opwarmen. Controleer langs het inspectiegat **B** of de brander aangeschakeld is. De keuze van de temperatuur voor de bereiding wordt uitgevoerd door de knop in wijzerszin te draaien tot de gewenste waarde wordt bereikt, tussen **MIN** en **275° C**.



Wanneer de brander toevallig zou uitgaan, treedt een veiligheidsklep in werking die de gasstroom blokkeert. Om hem weer aan te schakelen, moet eerst de knop in de OFF positie geplaatst worden (●), en moet ongeveer 1 minuut gewacht worden. Schakel de brander weer aan door de normale procedure te volgen.



Aanwijzingen voor de gebruiker

NL-BE

8.4 Het gebruik van de elektrische grill

Om deze functie te activeren, moet de brander van de oven eerst uitgeschakeld worden door de relatieve knop op positie  te plaatsen, en moet de schakelaar daarna op positie  geplaatst worden.

De gasoven en de grill kunnen niet tegelijkertijd werken.

Als deze functie wordt geselecteerd, zal bovendien de motor van het draaispit in werking worden gesteld.



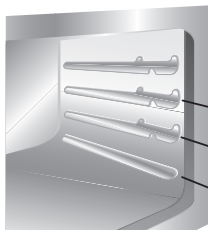
8.4.1 Het gebruik van de grill



Nadat de oven werd aangeschakeld, wat bevestigd wordt door het oplichten van de rode controlelamp, moet de oven 5 minuten voorverwarmd worden vooraleer het voedsel in de oven wordt geplaatst.

Het voedsel moet op smaak gebracht worden voordat de bereiding wordt begonnen. Dit geldt eveneens voor olie en gesmolten boter. Om de jus op te vangen, kan de ovenschaal gebruikt worden.

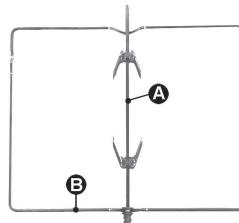
Het voedsel dat bereid moet worden, moet op het rooster van de oven geplaatst worden op één van de geleiders waarmee de verschillende oventypes uitgerust zijn, door de volgende aanwijzingen te volgen:



VOEDSEL	ROOSTER OP HET VLAK
Plat en dun vlees	3
Rollade	2 - 3
Gevogelte	2 - 3

8.4.2 Gebrauch des Drehspießes bei Herden mit normalem Backofen

Den Drehspießrahmen "B" in der zweiten Führung von unten anordnen und den Spieß "A" in das Loch in der Rückwand des Backofens einführen.

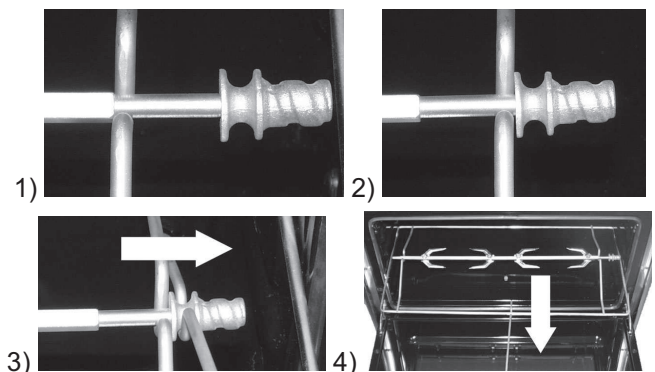


8.4.3 Gebrauch des Drehspießes bei Herden mit Großraumbackofen

Den Tragrahmen in die zweite Führung von unten so einsetzen, dass die Aufnahme für den Spieß herausragt. Den Spieß wie in der Abbildung (1) gezeigt anordnen und den Rahmen in den Backofen schieben, bis sich das Ende des Spießes auf Höhe des Loches des Drehspießmotors befindet. Dann den Spieß nach links schieben, bis er sich in der in der Abbildung (2) gezeigten Position befindet. Für den Gebrauch dieser Funktion muss man den Schalter in Stellung () drehen.

Diese Vorgänge sind bei ausgeschaltetem und kaltem Backofen auszuführen.

Am Ende des Garvorgangs mit Hilfe des hierfür vorgesehenen Werkzeugs den Spieß aus dem Loch ziehen (3) und den Rahmen herausnehmen, um den Drehspieß aus dem Backofen zu nehmen (4).





WAARSCHUWINGEN



- Bij de modellen met elektrische oven of gasoven moet de ovendeur gesloten blijven tijdens bereidingen met de grill.
- Om gevaarlijke oververhittingen te voorkomen tijdens het gebruik van de oven of de grill, moet het glazen deksel van het toestel steeds omhoog blijven staan.
- Tijdens en na het gebruik van de grill kunnen de bereikbare delen zeer heet worden, en moeten kinderen dus uit de buurt van het toestel gehouden worden.
- Tijdens het gebruik van de oven moet u alle ovenschalen en roosters die niet gebruikt worden uit de oven verwijderen.
- Bedek tijdens de bereiding de bodem van de oven niet met aluminiumfolie of dergelijk, en plaats hierop geen pannen of ovenschalen om beschadiging aan het email te vermijden. Bij gebruik van bakpapier moet u ervoor zorgen dat de circulatie van de warme lucht in de oven er niet door wordt verhinderd.

8.5 Bergruimte (enkel op sommige modellen)

Onderaan het fornuis, onder de oven, bevindt zich de bergruimte. Ze kan bereikt worden door aan de bovenkant van het deurtje te trekken.

Bewaar er absoluut geen ontvlambare materialen zoals vodden, papier en dergelijk, maar eventueel enkel de metalen accessoires van het toestel.



Open de bergruimte niet wanneer de oven aangeschakeld of warm is. De temperaturen in deze ruimte kunnen zeer hoog zijn.



Bewaar er absoluut geen ontvlambare materialen zoals vodden, papier en dergelijk, maar eventueel enkel de metalen accessoires van het toestel.



Aanwijzingen voor de gebruiker

NL-BE

9. BESCHIKBARE ACCESSOIRES

De oven beschikt over **4 geleiders** voor het plaatsen van roosters en ovenschalen op verschillende hoogtes.

Ovenrooster: voor de bereiding van voedsel in borden, kleine taarten, gebraad of voedsel die dun gegrild moeten worden.

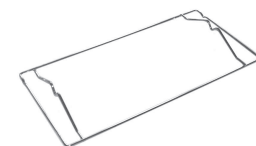
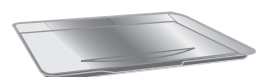
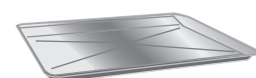
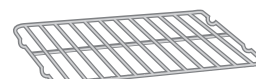
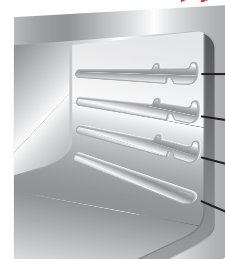
Rooster voor de ovenschaal: om bovenop een ovenschaal te zetten, voor het bereiden van voedsel dat kan lekken.

Ovenschaal: nuttig voor het opvangen van vet dat afkomstig is van het voedsel op het rooster erboven.

Gebaksschaal (enkel op sommige modellen): handig voor het klaarmaken van taarten en ovegebak.

Stok van het draaispit (enkel op sommige modellen): nuttig voor het bereiden van kip of voedsel dat uniform moet bereid worden.

Rond frame voor het draaispit (enkel op sommige modellen): dient als steun voor de stok van het draaispit



Op sommige modellen zijn niet alle accessoires aanwezig.

Verkrijgbare accessoires

Via de Erkende Assistentiecentra kunnen de onderste plint en de zelfreinigende panelen van de ovens besteld worden.



De ovenaccessoires die in contact kunnen komen met het voedsel zijn gemaakt uit materialen die conform de voorschriften van de EEG-richtlijn 89/109 van 21/12/88 en het Italiaanse wetsbesluit 108 van 25/01/92 zijn.



10. REINIGING EN ONDERHOUD



Voordat eender welke handeling wordt uitgevoerd, moet de stroomtoevoer van het toestel uitgeschakeld worden.



Gebruik geen dampstraal om de binnenkant van de oven te reinigen.



Om het roestvrij staal in goede staat te houden, moet het na elk gebruik gereinigd worden nadat het fornuis afgekoeld is.

10.1 Gewone dagelijkse reiniging

Gebruik voor het reinigen en bewaren van de roestvrije stalen oppervlakken steeds en **uitsluitend** specifieke producten, die geen schurende of zure stoffen op chloorbasis bevatten.

Gebruiksaanwijzing: giet het product op een vochtige doek en reinig hiermee het oppervlak, spoel grondig, en droog met een zacht doek of met een zeemvel.

10.1.1 Voedselvlekken of -resten

Gebruik absoluut geen metalen sponsjes en snijdende schrapers, zodat de oppervlakken niet beschadigd worden.

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

Vermijdt om etensresten op suikerbasis (bv. jam) te laten opdrogen in de oven. Wanneer het te lang opdroogt, kan het email in de oven beschadigd worden.



10.2 Reiniging van de onderdelen van de kookplaat

10.2.1 De roosters

Verwijder de roosters en reinig ze met lauw water en een niet-schurend reinigingsmiddel, en verwijder alle afzettingen. Hermonteer ze op de kookplaat.

Het rooster staat steeds in contact met de vlam, zodat de glans van de delen van het staal die het meest de warmte moeten verdragen mettertijd kan verdwijnen. Dit is een normaal verschijnsel dat de functionaliteit van dit onderdeel absoluut niet schaadt.



Aandacht:

Wanneer gietijzeren roosters gebruikt worden (optie die niet wordt bijgeleverd), kunnen na bereidingen die uitgevoerd werden met recipiënten met een aluminium bodem witte resten overblijven op de roosters. Gewoonlijk worden deze resten veroorzaakt door de wrijving van de bodem van de recipiënten op de roosters, en kunnen moeilijk verwijderd worden met een normale reiniging. Het gebruik van schurende of te agressieve producten voor de reiniging van het rooster zou het email van het rooster zelf kunnen beschadigen.



Aanwijzingen voor de gebruiker

NL-BE

10.2.2 Verwijder de deksels en de vlamverdelers

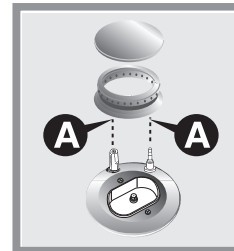
De deksels en de vlamverdelers kunnen verwijderd worden om de reiniging te vergemakkelijken; was ze in warm water en met een niet-schurend reinigingsmiddel, verwijder de afzettingen en wacht tot ze **perfect droog zijn**.

AANDACHT: was deze onderdelen niet in een vaatwasser.

Ze kunnen ondergedompeld worden in warm water en een reinigingsmiddel.

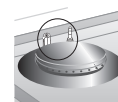


Hermonteer de vlamverdelers, en controleer of ze in hun zitten met de bijbehorende deksels geplaatst zijn, door op te letten dat de gaten **A** van de vlamverdelers overeenkomen met de vonkontstekers en de thermokoppels.



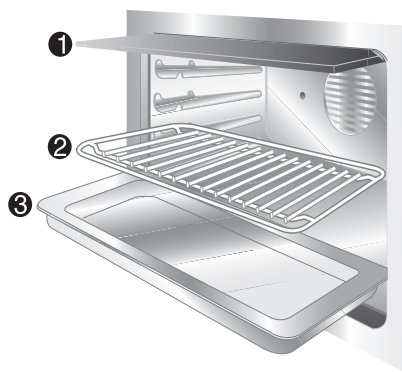
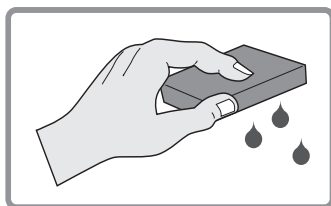
10.2.3 De vonkontstekers en de thermokoppels

Voor een goede werking van de vonkontstekers en de thermokoppels, voor de modellen waar ze aanwezig zijn, moeten ze steeds rein gehouden worden. Controleer ze regelmatig, en reinig ze indien nodig met een vochtige doek. Eventuele droge resten moeten verwijderd worden met een houten tandenstoker of met een naald.



10.3 Reiniging van de oven

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



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

10.4 Reiniging van de ruiten van de deur

Er wordt aangeraden om deze steeds goed rein te houden. Gebruik absorberend keukenpapier; bij hardnekkig vuil moet u ze reinigen met een vochtige spons en een gewoon reinigingsmiddel.



11. BUITENGEWOON ONDERHOUD

Er kunnen regelmatig kleine ingrepen nodig zijn voor het onderhoud of de vervanging van onderdelen die onderhevig zijn aan slijtage, zoals pakkingen, lampjes enz. Hieronder volgen de specifieke aanwijzingen voor elke ingreep van dit type.

Vóór elke handeling waarvoor de delen onder spanning bereikt moeten worden, moet de stroomtoevoer naar het toestel uitgeschakeld worden.

11.1 Smering van de gaskranen en de thermostaat van de gasoven

Het kan zijn dat de gaskranen mettertijd moeilijk draaien en geblokkeerd raken. Reinig ze intern, en vervang het smerend vet.

Deze handeling moet uitgevoerd worden door een gespecialiseerd technicus.

11.2 Defect van de ventilatie van de oven

Om de werking van de ventilatie te controleren, moet u het volgende uitvoeren:

4 Schakel de gasoven aan, stel de schakelknop op de functie van de ventilator (🌀), en wacht tot de temperatuur in de oven ongeveer 120-130 °C heeft bereikt;

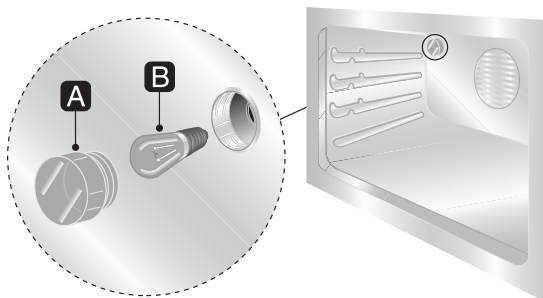
5 Stel met de gasoven uitgeschakeld de schakelknop in op de functie van de ontdooiing (❄️).

Een eventueel defect wordt gedetecteerd wanneer de ventilatie niet in werking treedt wanneer beide handelingen uitgevoerd worden.

In geval van een defect mag niet geprobeerd worden het onderdeel te herstellen, maar moet de assistentiedienst gecontacteerd worden.

11.3 Vervanging van de lamp voor de verlichting

Verwijder de beschermende bedekking **A** door ze in tegenwijzerszin los te draaien, en vervang de lamp **B** met een andere van hetzelfde type (25 W). Monteer de beschermende bedekking **A** weer.

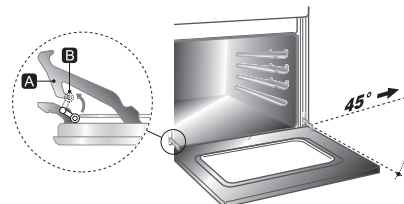


Gebruik uitsluitend lampen voor ovens (T 300°C).

11.4 Demontage van de deuren

Plaats de hendels **B** omhoog, en neem de deur vast aan de zijkanten met beide handen, nabij de scharnieren **A**.

Hef de deur op in een hoek van ongeveer 45°, en verwijder ze. Om de deur weer te monteren, plaatst u de scharnieren **A** in de daarvoor bestemde gleuven, en laat u vervolgens de deur weer zakken en koppelt u de hendeltjes **B** los.



11.5 Demontage van de pakking

Voor een grondige reiniging van de oven kan de pakking van de deur verwijderd worden.

Vooraleer u de pakking verwijdert, moet de deur gedemonteerd worden zoals eerder werd beschreven. Wanneer de deur gedemonteerd is, heft u de lipjes in de hoeken op zoals wordt aangeduid in de figuur.

