

AVVERTENZE	3	Primo utilizzo	14
Avvertenze generali di sicurezza	3	Uso del forno	15
Scopo dell'apparecchio	8	Uso della sonda di temperatura (solo su alcuni modelli)	24
Questo manuale d'uso	8	Consigli per la cottura	26
Responsabilità del produttore	8	Mini guida agli accessori	28
Targhetta di identificazione	8	Scopri le ricette	28
Smaltimento	8	Indicazioni per gli Enti di Sorveglianza	28
Indicazioni per gli Organismi di Controllo Europei	9	Funzioni speciali	28
Dati tecnici di efficienza energetica	9	Funzioni secondarie	33
Per risparmiare energia	9	Impostazioni	34
Sorgenti luminose	9	PULIZIA E MANUTENZIONE	37
Come leggere il manuale d'uso	9	Pulizia dell'apparecchio	37
DESCRIZIONE	10	Pulizia della porta	37
Descrizione generale	10	Pulizia del vano cottura	39
Pannello comandi	10	Funzioni speciali di pulizia	40
Altre parti	11	Vapor Clean (solo su alcuni modelli)	40
Accessori	11	Pirolisi (solo su alcuni modelli)	42
Accessori opzionali (acquistabili separatamente)	12	Decalcificazione	43
Vantaggi della cottura a vapore	13	Pulizia del serbatoio e del circuito idraulico	47
USO	13	Manutenzione straordinaria	48
Operazioni preliminari	13	INSTALLAZIONE	49
Uso degli accessori	13	Collegamento elettrico	49
Programmatore digitale	14	Posizionamento	50

We raden aan deze handleiding aandachtig door te lezen, omdat ze alle aanwijzingen bevat om de esthetische en functionele kwaliteiten van het apparaat te behouden. Raadpleeg de website voor verdere informatie over dit product: www.smeg.com

WAARSCHUWINGEN

Algemene veiligheidswaarschuwingen

Persoonlijk letsel

- LET OP: Het apparaat en de toegankelijke delen ervan worden zeer heet tijdens het gebruik. Houd kleine kinderen uit de buurt van het apparaat.
- LET OP: Het apparaat en de toegankelijke delen ervan worden zeer heet tijdens het gebruik. Raak de verwarmingselementen niet

aan tijdens gebruik.

- Bescherm de handen met ovenwanten bij het hanteren van voedsel in de ovenruimte.
- Probeer geen vlammen/brand te doven met water: schakel het apparaat uit en bedek het vuur met een deksel of een brandwerende deken.
- Gebruik van dit apparaat door kinderen vanaf 8 jaar, personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of met een gebrek

aan ervaring of kennis is alleen toegestaan onder toezicht en begeleiding van volwassenen die verantwoordelijk zijn voor hun veiligheid.

- Laat kinderen niet spelen met het apparaat.
- Houd kinderen jonger dan 8 jaar die niet onder toezicht staan uit de buurt van het apparaat.
- Kinderen jonger dan 8 jaar mogen niet in de buurt komen van het apparaat als het in werking is.
- Werkzaamheden voor schoonmaak en onderhoud van het apparaat mogen niet worden uitgevoerd door kinderen die niet onder toezicht staan.
- Het kookproces moet altijd bewaakt worden. Een kort kookproces moet voortdurend bewaakt worden.
- Laat het apparaat niet onbeheerd tijdens bereidingen waarbij vetten en oliën vrijkomen die heet worden en vlam kunnen vatten. Wees heel voorzichtig.
- Giet geen water rechtstreeks op hete ovenschalen.
- Houd de deur dicht tijdens de bereiding.
- In geval van ingrepen aan de gerechten of aan het einde van de bereiding, de deur gedurende een aantal

seconden 5 centimeter openen, de stoom laten ontsnappen en vervolgens de deur volledig openen.

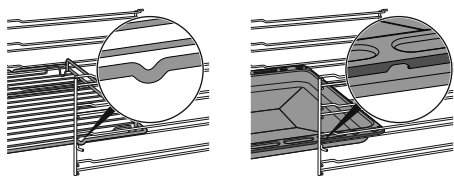
- Plaats geen metalen en puntige voorwerpen (bestek of gereedschappen) in de spleten van het apparaat.
- Na gebruik het apparaat uitschakelen.
- ONTVLAMBARE MATERIALEN NIET IN DE BUURT VAN HET APPARAAT GEBRUIKEN OF BEWAREN.
- GEBRUIK GEEN SPUITBUSSEN IN DE BUURT VAN HET APPARAAT TERWIJL HET WERKT.
- VOER GEEN WIJZIGINGEN UIT OP HET APPARAAT.
- Laat de installatie en technische interventies uitvoeren door gekwalificeerd personeel overeenkomstig de geldende normen.
- Probeer nooit om zelf het apparaat te repareren, zonder tussenkomst van een gekwalificeerde technicus.
- Trek nooit aan de kabel om de stekker uit het stopcontact te halen.

Beschadiging van het apparaat

- Gebruik geen agressieve schuurmiddelen of bijtende reinigingsmiddelen (bv. poederproducten, vlekverwijderaars en

metaalhoudende sponsjes), ruwe materialen of scherpe krabbers op de glazen delen. Deze kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak, waardoor het glas kan verbrijzelen. Gebruik eventueel houten of plastic gereedschappen.

- Ga niet op het apparaat zitten.
- Gebruik op de stalen delen of de delen waarvan het oppervlak met metalen afwerkingen werd behandeld (bijv. elektrolytische oxidatie, vernikkeling, verchroming) geen producten die chloor, ammoniak of bleekmiddel bevatten.
- Roosters en ovenschalen moeten in de zijgeleiders worden geplaatst tot ze niet verder kunnen. De mechanische veiligheidsblokkeringen die de verwijdering van de roosters voorkomen moeten naar beneden en naar de achterzijde van de ovenruimte gericht zijn.



- Reinig het apparaat niet met een stoomreiniger.
- Gebruik geen spuitbussen in de nabijheid van het apparaat.

- Blokkeer de openingen, ventilatie- of warmteafvoersleuven niet.
- Brandgevaar: laat geen voorwerpen in de ovenruimte achter.
- GEBRUIK HET APPARAAT NOOIT OM DE RUIMTE TE VERWARMEN.
- Gebruik geen plastic keukengerei of plastic bakjes voor de bereiding van het gerecht.
- Plaats geen blikken of gesloten houders in de ovenruimte.
- Verwijder alle ovenschalen en roosters die tijdens de bereiding niet gebruikt worden uit de ovenruimte.
- Bedek de bodem van de ovenruimte niet met aluminiumfolie.
- Plaats geen pannen of ovenschalen rechtstreeks op de bodem van de ovenruimte.
- Gebruik indien nodig het rooster voor de ovenschaal (bijgeleverd of apart te bestellen, afhankelijk van het model) en plaats het op de bodem als steun voor de bereiding.
- Wanneer u bakpapier wilt gebruiken, leg dit dan zo neer dat het de circulatie van warme lucht in de ovenruimte niet belemmert.
- Gebruik de open deur niet als steun door pannen of schalen

direct op het binnenglas te plaatsen.

- Gebruik de open deur niet als hefboom om het apparaat in het meubel te plaatsen.
- Oefen niet te veel kracht uit op de geopende deur.
- Til dit apparaat niet op door de handgreep beet te pakken.

Voor apparaten met pyrolyse

- Tijdens de pyrolyse kunnen de oppervlakken temperaturen bereiken die hoger dan normaal zijn. Houd kinderen uit de buurt.
- Verwijder voedselresten of gemorste sporen van eerdere bereidingen uit de ovenruimte voordat u de pyrolyse start.
- Verwijder alle accessoires uit de oven voordat u de pyrolyse start.
- Schakel branders of elektrische platen van de eventueel boven de oven geïnstalleerde kookplaat uit voordat u de pyrolyse start.

Installatie en onderhoud

- DIT APPARAAT **MAG NIET GEÏNSTALLEERD WORDEN** IN BOTEN OF CARAVANS.
- Het apparaat mag niet geïnstalleerd worden op een voetstuk.
- Plaats het apparaat met behulp van een tweede persoon in het meubel.

- Om oververhitting van het apparaat te voorkomen mag het niet achter een sierdeur of paneel geïnstalleerd worden.
- Laat de installatie en technische interventies uitvoeren door gekwalificeerd personeel overeenkomstig de geldende normen.
- Laat het apparaat aansluiten door gekwalificeerd technisch personeel.
- De aardverbinding van het elektrische systeem is verplicht en moet in overeenstemming met de geldende veiligheidsnormen worden uitgevoerd.
- Gebruik kabels die bestand zijn tegen temperaturen van minstens 90 °C.
- Het aandraaimoment van de schroeven van de stroomgeleiders van het klemmenbord moet 1,5-2 Nm bedragen.
- Om gevaren te vermijden, moet men onmiddellijk contact opnemen met de technische dienst die voor de vervanging van de kabel zal zorgen als de stroomkabel beschadigd is.
- Voorafgaand aan iedere ingreep op het apparaat (installatie, onderhoud, plaatsing of verplaatsing) moet u altijd zorgen voor persoonlijke beschermingsmiddelen.

- Voorafgaand aan iedere ingreep op het apparaat moet de algemene elektrische voeding gedeactiveerd worden.
- Zorg dat het apparaat na de installatie losgekoppeld kan worden van de netvoeding door middel van een toegankelijke stekker of schakelaar bij een vaste aansluiting.
- Breng op de lijn een meerpolige scheidingsschakelaar aan met een contactopening die in overeenstemming met de installatievoorschriften, de volledige scheiding volgens overspanningscategorie III mogelijk maakt.
- OPGELET: Zorg ervoor dat het apparaat uit staat en van het stroom is, of dat de elektrische hoofdschakelaar is uitgeschakeld, voordat de interne verlichting vervangen wordt.
- Dit apparaat gebruikt specifieke lampjes voor de interne verlichting van huishoudelijke apparaten. De lampjes zijn niet geschikt voor algemeen gebruik.
- Dit apparaat kan gebruikt worden tot op een hoogte van maximaal 4000 meter boven de zeespiegel.

Voor dit apparaat

- LET OP: Controleer of het apparaat is uitgeschakeld voordat de lamp wordt vervangen, om een elektrische schok te voorkomen.
- Ga niet steunen of zitten op de geopende deur van het apparaat.
- Controleer of er geen voorwerpen in de deur vastzitten.
- Het apparaat niet buiten plaatsen/gebruiken.
- (enkel op sommige modellen) Gebruik uitsluitend de geleverde temperatuursonde of een temperatuursonde die door de fabrikant wordt aanbevolen.
- Let bij bereidingen met de functie Direct Steam heel goed op dat de maximum inhoud van de bak niet wordt overschreden (250 ml).

Temperatuursonde (indien aanwezig)

- Na het gebruik van de temperatuursonde de staaf of punt niet aanraken.
- De handen met hittebestendige handschoenen beschermen wanneer u de temperatuursonde gebruikt.
- De gelakte of verchromde delen niet bekrassen of beschadigen met de punt of de stekker van de

temperatuursonde.

- De temperatuursonde niet aanbrengen in de openingen en sleuven van het apparaat.
- Controleer of het metalen beschermkapje gesloten is wanneer u de temperatuursonde niet gebruikt.
- Niet aan de kabel trekken om de temperatuursonde uit het contact of het levensmiddel te verwijderen.
- Zorg ervoor dat de temperatuursonde of de kabel ervan niet in de deur blijft haken.
- Zorg ervoor dat de temperatuursonde of de kabel ervan niet met de verwarmingselementen in de ovenruimte in aanraking komt.
- De wanden van de ovenruimte, de verwarmingselementen en de hete roosters en ovenschalen mogen niet met een willekeurig deel van de temperatuursonde in aanraking komen.
- De temperatuursonde mag niet in het apparaat worden opgeborgen.
- Gebruik de temperatuursonde niet tijdens de pyrolyse.

Beoogd gebruik

Dit apparaat is bedoeld om thuis voedsel te bereiden. Elk ander gebruik is oneigenlijk. Bovendien kan dit apparaat niet worden gebruikt:

- in de keuken van werknemers in winkels, kantoren en andere werkomgevingen.
- op (vakantie)boerderijen.
- door gasten in hotels en motels en in residences.
- in bed en breakfasts.

Deze gebruiksaanwijzing

- Deze handleiding voor gebruik is een integraal onderdeel van het apparaat en moet gedurende de gehele levensduur van het apparaat intact en binnen handbereik van de gebruiker bewaard worden.
- Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig vóór installatie.
- De verklaringen van deze handleiding bevatten afbeeldingen die beschrijven wat normaal gesproken op het display wordt weergegeven. Daarbij dient echter rekening te worden gehouden met het feit dat het apparaat zou kunnen beschikken over een recentere versie van het systeem. In dit geval kan de weergave op het display afwijken van hetgeen in de handleiding weergegeven wordt.

Aansprakelijkheid van de fabrikant

De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade aan personen en voorwerpen ten gevolge van:

- een ander gebruik van het apparaat dan wordt voorzien;
- het niet in acht nemen van de voorschriften van de gebruiksaanwijzing;
- het forceren van ook slechts één deel van het apparaat;
- het gebruik van niet-originele reserveonderdelen.

Typeplaatje

Het typeplaatje bevat de technische gegevens, het serienummer en de markering. Het plaatje mag in geen geval worden verwijderd.


Verwerking



In overeenstemming met de Europese richtlijn AEEA (2012/19/EU) moet dit apparaat aan het einde van de levensduur gescheiden van het andere vuil verwijderd worden.

Dit apparaat bevat geen stoffen in

hoeveelheden die gevaarlijk worden geacht voor de gezondheid en het milieu, in overeenstemming met de huidige Europese richtlijnen.

 **Elektrische spanning**
Gevaar voor elektrische schok


- Schakel de algemene stroomtoevoer uit.
- Haal de stekker uit het stopcontact.

Verwijdering van het apparaat:

- De stroomkabel doorknippen en verwijderen.
- Oude of gebruikte apparaten aan het einde van hun levensduur moeten door de gebruiker worden ingeleverd bij geschikte centra voor de gescheiden inzameling van elektrisch en elektronisch afval, of overhandigd worden aan de verkoper wanneer een nieuw gelijkaardig apparaat wordt gekocht.

Het apparaat is verpakt in milieuvriendelijke en recyclebare materialen.

- Breng het verpakkingsmateriaal naar de betreffende centra voor afvalverwerking.

 **Plastic verpakking**
Gevaar voor verstikking

- Laat de verpakking, of delen ervan, niet onbewaakt achter.
- Laat kinderen niet spelen met de plastic zakken van de verpakking.

Indicaties voor toezichthoudende instanties in Europa

Fan forced mode

de functie ECO die gebruikt is voor het definiëren van de energie-efficiëntieklasse is in overeenstemming met de specificaties van de Europese norm EN 60350-1.

Conventional heating mode

Voor de uitvoering van de functie STATISCH moet de voorverwarmingsfase worden overgeslagen (zie de paragraaf "Voorverwarmingsfase" van het hoofdstuk GEBRUIK).

Technische gegevens energie-efficiëntie

De informatie volgens de Europese richtlijnen met betrekking tot energy labelling en

ecodesign staat vermeld in een apart document bij de gebruiksaanwijzing van het product.

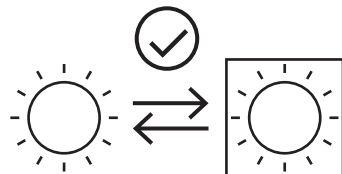
Deze gegevens zijn te vinden in het "Productinformatieblad" dat gedownload kan worden van de website, vanaf de pagina van het betreffende product.

Om energie te besparen

- Verwarm het apparaat uitsluitend voor als dit in het recept is aangegeven. De voorverwarmingsfase kan in alle functies worden uitgesloten (zie hoofdstuk „Voorverwarmingsfase“) met uitzondering van de functie PIZZA (voorverwarming niet uit te sluiten) en ECO (geen voorverwarming aanwezig).
- Vermijd bij alle functies (functie ECO inbegrepen) om tijdens de bereiding de deur te openen.
- Ontdooi bevroren levensmiddelen voordat u ze in de ovenruimte plaatst, tenzij anders op de verpakking is aangegeven.
- Bij meerdere bereidingen wordt geadviseerd om de levensmiddelen achtereenvolgens te bereiden zodat u de reeds opgewarmde ovenruimte het beste kunt benutten.
- Gebruik bij voorkeur metalen en donkerkleurige bakvormen; deze helpen de warmte beter te absorberen.
- Verwijder alle ovenschalen en roosters die tijdens de bereiding niet gebruikt worden uit de ovenruimte.
- Stop de bereiding enkele minuten voordat de normale bereidingstijd verstrijkt. De bereiding zal gedurende de resterende minuten worden voortgezet door de warmte die zich in de oven heeft opgehoopt.
- Open de deur van de oven zo weinig mogelijk, zodat de warmte niet verloren gaat.
- Houd de ovenruimte altijd schoon.

Lichtbronnen

- Dit apparaat beschikt over lichtbronnen die vervangen kunnen worden door de gebruiker.



- De lichtbronnen in het product zijn geschikt voor werking bij een omgevingstemperatuur $\geq 300^{\circ}\text{C}$ en zijn bedoeld voor gebruik in toepassingen met hoge temperaturen zoals ovens.
- Dit apparaat bevat lichtbronnen met efficiëntieklasse "G".

Wegwijs in de gebruiksaanwijzing

In deze gebruiksaanwijzing komen de volgende begrippen voor:



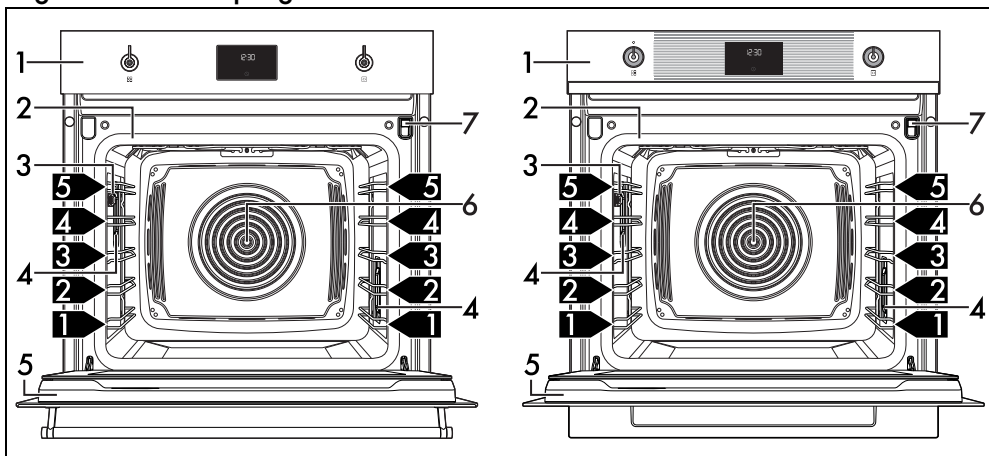
Waarschuwing/Opgelet



Informatie/Suggestie

BESCHRIJVING

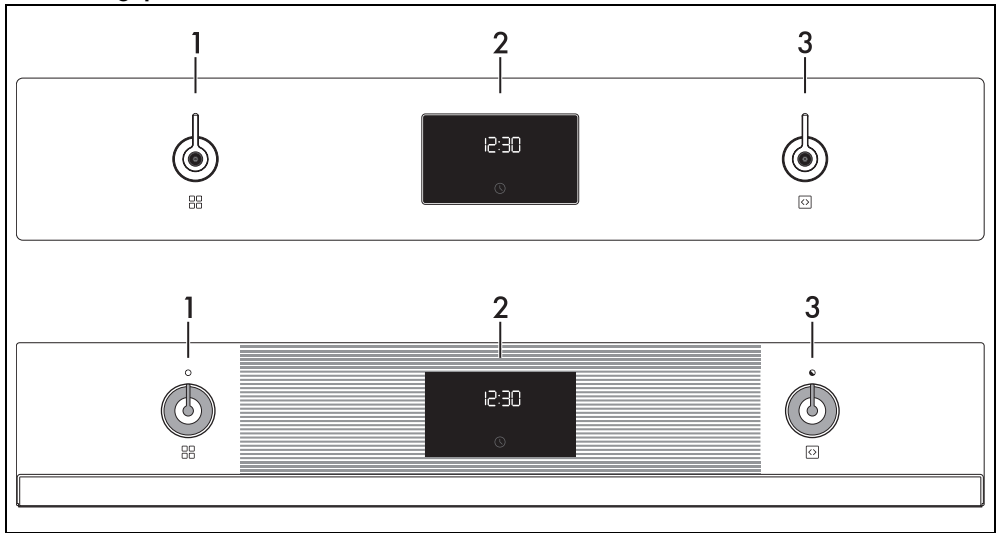
Algemene beschrijving



- 1 Bedieningspaneel
- 2 Pakking
- 3 Aansluiting temperatuursonde (alleen op bepaalde modellen)
- 4 Lamp
- 5 Deur
- 6 Ventilator
- 7 Vulcassette

1,2,3... Niveau van het frame

Bedieningspaneel



1 Functieknop

Met deze knop is het volgende mogelijk:

- het apparaat in-/uitschakelen;
- een functie selecteren.



Draai de functieknop op stand 0 om een bereiding onmiddellijk te stoppen.

2 Digitale programmeereenheid

Geeft de actuele tijd, de gekozen functie, het gekozen vermogen, de gekozen bereidingstemperatuur en de eventuele toegekende duur weer.

3 Temperatuurknop

Met deze knop kunt u het volgende instellen:

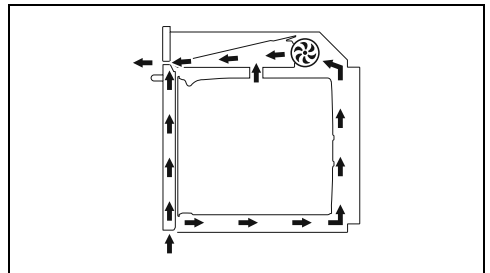
- de bereidingstemperatuur;
- de duur van een functie;
- geprogrammeerde bereidingen;
- de actuele tijd;
- een functie starten of tijdelijk stoppen.

Andere onderdelen

Plaatsbare vlakken

Het apparaat beschikt over vlakken om roosters en ovenschalen op verschillende hoogtes te plaatsen. De plaatsbare hoogtes worden begrepen van laag naar hoog.

Koelventilator



De ventilator zorgt voor de afkoeling van het apparaat, en wordt tijdens de bereiding in werking gesteld.

De werking van de ventilator veroorzaakt een normale luchtstroom die boven de deur naar buiten komt, en die nog even kan doorgaan nadat het apparaat werd uitgeschakeld.

Verlichting van de ovenruimte

De interne verlichting van het apparaat wordt ingeschakeld:

- als de deur wordt geopend;
- als u op de toets  drukt op het display;
- als een willekeurige functie wordt gekozen,

met uitzondering van de functies  -

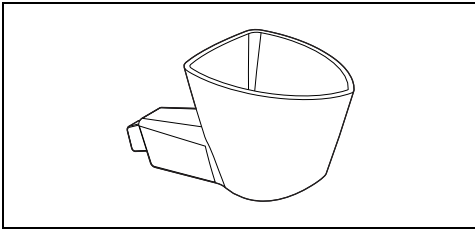


(afhankelijk van het model).

Accessoires

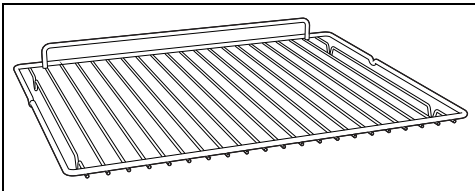
- Op sommige modellen zijn niet alle accessoires aanwezig.
- De accessoires die in contact kunnen komen met het voedsel zijn gemaakt van materialen conform de van kracht zijnde wetsbepalingen.
- De originele bijgeleverde of optionele accessoires kunnen worden aangevraagd bij erkende servicecentra. Gebruik alleen de originele accessoires van de fabrikant.

Trechter



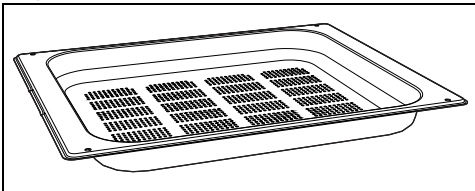
Te gebruiken om het reservoir met water te vullen.

Rooster



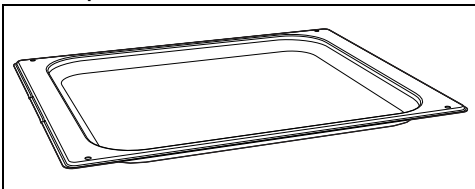
Handig voor het plaatsen van houders met voedsel in bereiding.

Geperforeerde ovenschaal



Voor het stomen van vis en groente.

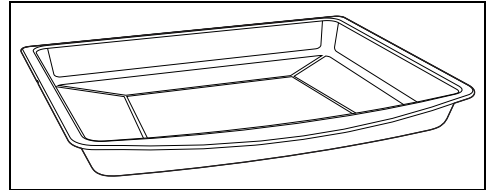
Roestvrijstalen ovenschaal



Kan gebruikt worden voor de bereiding van gebak (met een bereidingstijd van minder van

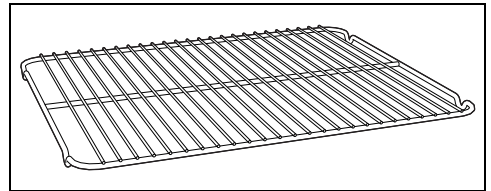
25 minuten of bereidingen zonder stoom), rijst, peulvruchten en granen. Is nodig voor het opvangen van vloeistoffen die tijdens de bereiding met stoom geproduceerd worden of van de levensmiddelen in de bovengeplaatste geperforeerde ovenschaal druipen.

Diepe ovenschaal



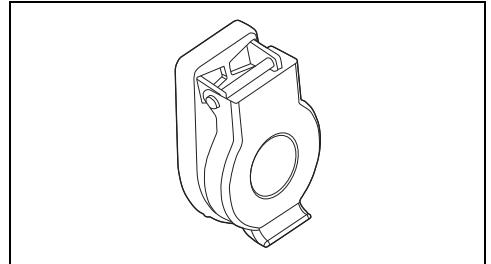
Nuttig om vet op te vangen afkomstig van voedsel op het bovenstaande rooster, of om taarten, pizza's en gebak, koekjes... te bakken.

Rooster voor ovenschaal



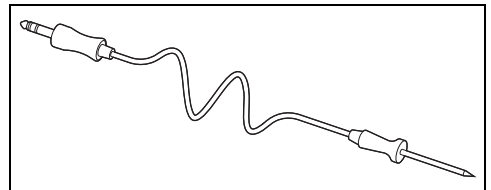
Om op een schaal te zetten, voor het bereiden van voedsel dat kan lekken.

Beschermingskapje (enkel op sommige modellen)



Voor het afsluiten en beschermen van de aansluiting van de temperatuursonde wanneer deze niet gebruikt wordt.

Temperatuursonde (enkel op sommige modellen)

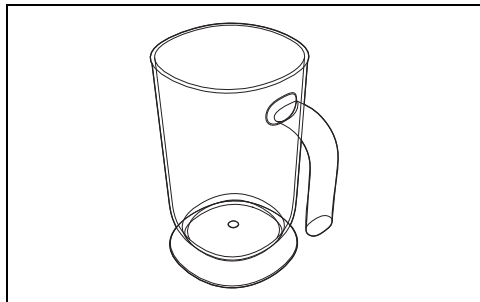


De temperatuursonde kan gebruikt worden voor

het bereiden aan de hand van de temperatuur die deze in de kern van het levensmiddel meet.

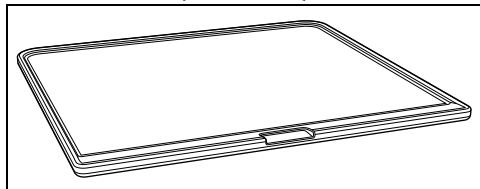
Optionele accessoires (apart verkrijgbaar)

Karaf



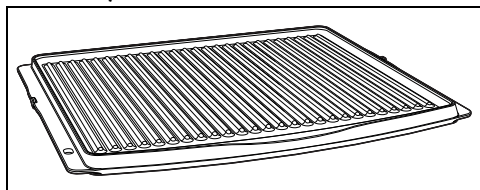
Bevat de vloeistof tijdens het vullen en legen van het reservoir.

PPR2 of STONE (Pizzasteen)



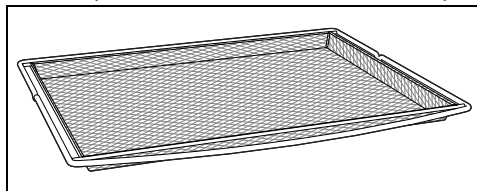
Ideaal accessoire voor het bakken van deegproducten (pizza, brood, focaccia...). Kan ook gebruikt worden voor delicate deegproducten zoals koekjes.

BBQ (grillpan met antiaanbaklaag voor barbecue)



Accessoire met twee gebruikstoepassingen: de geribbelde kant wordt aanbevolen voor het grillen van vlees (filets, hamburgers...), terwijl het gladde oppervlak gebruikt kan worden voor het bakken van groenten, fruit, vis...

AIRFRY (rooster voor bakken zonder olie)



Aanbevolen accessoire voor het zonder olie bakken van gepaneerde, voorgegaarde en/of diepgevroren voedingsmiddelen (frites, aardappel- of vleeskroketten, bitterballen...).

Voordelen van de bereiding met stoom

De bereiding met stoom bereidt elk type levensmiddel 'zachter' en sneller en wordt voornamelijk gebruikt voor:

- Braden en stoven
- Bereiding van sauzen
- Gratineren
- Braden
- Bereidingen op lage temperatuur
- Regeneratie
- Bereidingen op meerdere wijzen

Door variaties van de temperatuur en het stoomniveau kan het gewenste gastronomische resultaat worden bereikt.

Door de toevoeging van stoom kan minder vet worden gebruikt. Dit resulteert in gezondere en zuiverdere gerechten. Bovendien wordt het verlies aan gewicht en volume van de levensmiddelen tijdens de bereiding tot een minimum beperkt.

De bereiding met stoom is buitengewoon geschikt voor de bereiding van vlees: het vlees wordt zeer mals, blijft mooi glanzen en wordt nog sappiger.

Het gebruik wordt echter ook aanbevolen voor de bereiding van gerezen deeg en brood.

Door de aanwezigheid van vocht kan het deeg rijzen en zich tijdens de bereiding ontwikkelen voordat de korst wordt gevormd. Het deeg is daardoor lichter en beter verteerbaar. Dit kunt u vaststellen dankzij de grotere belletjes in het deeg.

Het is ook geschikt om snel te ontdooien, eten op te warmen zonder dat het uitdroogt of hard wordt en om op natuurlijke wijze het zout van gepekeld levensmiddelen te verwijderen.

Het systeem is niet geschikt voor bereidingen van korte duur of voor levensmiddelen die

tijdens de bereiding veel vocht ontwikkelen.

Houders voor de bereiding

- Voor bereidingen in de oven kunt u ook uw houders gebruiken, mits ze tegen hoge temperaturen bestand zijn.
- Voor bereidingen met stoom worden metalen houders aanbevolen. Metaal zorgt voor een betere verspreiding van de

warmte over het voedsel.

- Het is normaal dat metalen houders wegens de hoge temperaturen tijdens de bereiding vervormen. Zodra ze afkoelen krijgen ze hun normale vorm terug.
- Dikke keramische borden kunnen om meer warmte vragen dan nodig is. Daardoor kunnen de bereidingen langer duren.

GEBRUIK

Vorbereiding



Zie Algemene veiligheidsaarschuwingen.

- Verwijder eventuele beschermfolie aan de binnen- en buitenzijde van het apparaat en van de accessoires.
- Verwijder eventuele etiketten (behalve het plaatje met technische gegevens) van de accessoires en de schappen.
- Verwijder en was alle accessoires van het apparaat (zie het hoofdstuk "REINIGING EN ONDERHOUD").

Eerste opwarming

1. Stel een bereidingstijd van minimaal een uur in (zie de paragraaf "Het gebruik van de oven").
2. Verwarm de lege ovenruimte op de maximale temperatuur om eventuele productieresten te verwijderen.

Tijdens de opwarming van het apparaat

- lucht de ruimte;
- verlaat de ruimte.

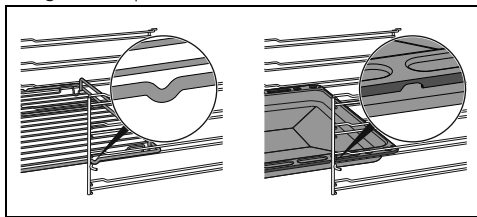
Gebruik van de accessoires

Roosters en ovenschalen

Roosters en ovenschalen moeten in de zijgeleiders worden geplaatst tot aan het eindpunt.

- De mechanische veiligheidsblokkeringen, die de ongewenste verwijdering van het rooster voorkomen, moeten naar beneden en naar de binnenzijde van de ovenruimte

gericht zijn.

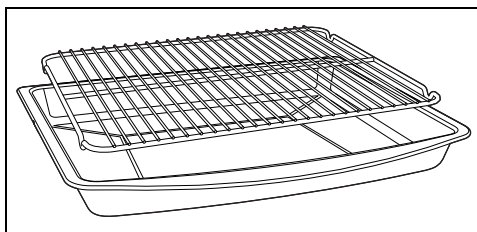


Plaats de roosters en de schalen voorzichtig in de ovenruimte, tot aan hun stoppositie.



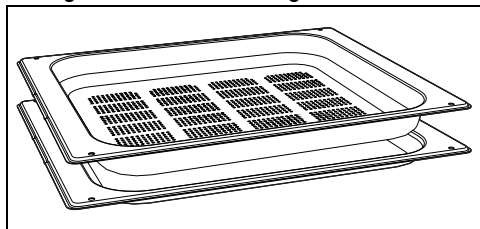
Maak de ovenschalen schoon alvorens ze voor de eerste keer te gebruiken, om eventuele productieresten te verwijderen.

Rooster voor ovenschaal



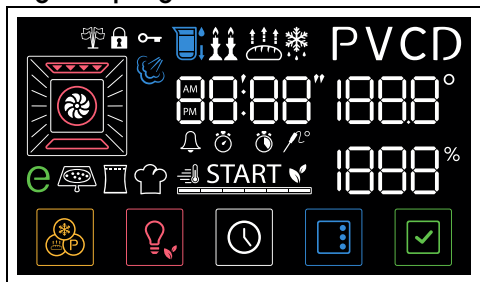
Het rooster voor de ovenschaal wordt in de schaal geplaatst. Zo wordt het vet apart van het voedsel opgevangen tijdens de bereiding.

Configuratie voor bereidingen met stoom



Als u de geperforeerde ovenschaal voor bereidingen met stoom wilt gebruiken, dan plaatst u deze op het gewenste niveau en plaatst u de roestvrijstalen ovenschaal op het niveau eronder. Op die manier kan kookvocht afzonderlijk van de gerechten in bereiding worden opgevangen.

Digitale programmeereenheid




Het display toont de parameters en de waarden van de momenteel geselecteerde handeling. Om deze te gebruiken is het voldoende om de functie- en temperatuurknop te draaien en/of op de toetsen op het onderste gedeelte van het display te drukken, afhankelijk van de handelingen die u het apparaat wilt laten uitvoeren.

Eerste gebruik



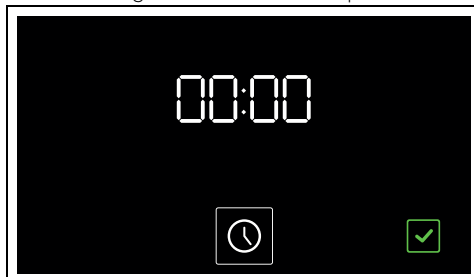
De oven kan niet worden ingeschakeld als de tijd niet is ingesteld.

Bij het eerste gebruik of na een langdurige stroomonderbreking gaan op het display van het apparaat het symbool  en de toets






knipperen. Om te kunnen beginnen met

een bereiding moet u de actuele tijd instellen.





Instelling van de tijd

1. Druk op de toets .
2. Draai de temperatuurknop om de tijdnotatie voor de weergave te selecteren ( of ).



Wanneer u de versie  selecteert, verschijnt op het display **AM** (am) of **PM** (pm).

3. Druk op de toets  om te bevestigen en door te gaan naar het instellen van de uren.
4. Draai aan de temperatuurknop om het actuele uur in te stellen.
5. Druk op de toets  om het actuele uur in te stellen en door te gaan naar het selecteren van de minuten.
6. Draai aan de temperatuurknop om de minuten in te stellen.
7. Druk op toets  om te bevestigen.




Het kan zijn dat u de actuele tijd moet wijzigen, bijvoorbeeld bij de overgang naar de zomertijd.




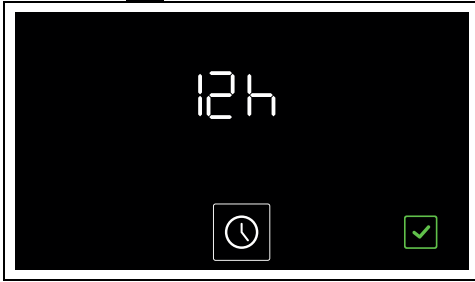
Wanneer de actuele tijd zichtbaar is, gaat het display na 2 minuten over naar de zwakke verlichting na de laatste druk op de knop.



Om de handeling te annuleren, draait u aan de functieknop of houdt u de toets  enkele seconden ingedrukt.

De tijd wijzigen

1. Houd in het hoofdmenu enkele seconden de toets  ingedrukt.



2. Voer de wijziging van de tijd uit zoals beschreven input 2 van het vorige hoofdstuk.

Het gebruik van de oven



Zie Algemene veiligheidswaarschuwingen.

Bereiding met stoom



Indien net een bereiding met een temperatuur hoger dan 100°C heeft plaatsgevonden, moet de ovenruimte eerst afkoelen voordat een bereiding met stoom kan plaatsvinden.

1. Draai de knop op de functie bereiding met

stoom



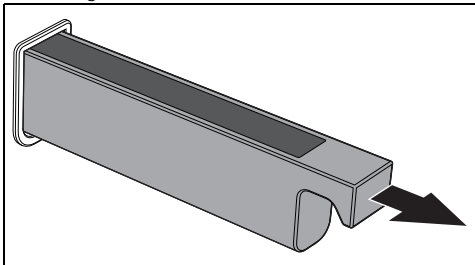
. Het controlelampje



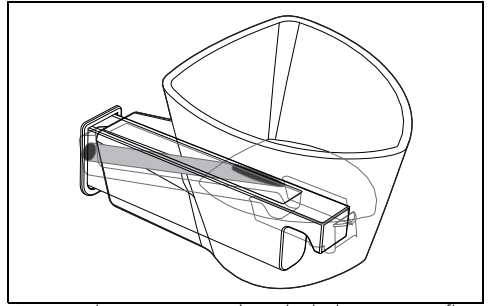
knippert.

Het reservoir vullen

2. Open de deur en trek de vulcassette uit zijn zitting.



3. Plaats de meegeleverde trechter in de vulcassette.

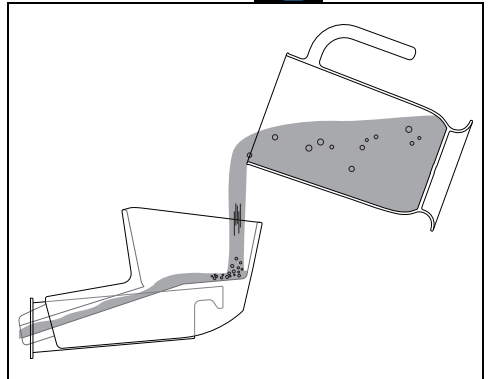


4. Giet het water erin (met behulp van een fles of maatbeker) tot het controlelampje voor

het maximale niveau



gaat branden.

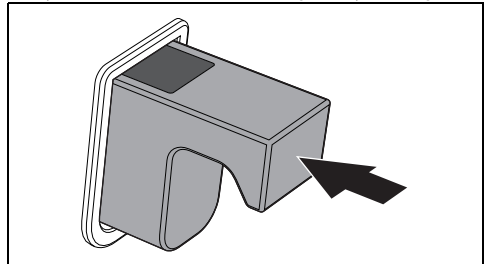


Gebruik vers kraanwater dat niet te hard is, onthard water of bronwater zonder koolzuur. Gebruik altijd alleen drinkwater.



Gebruik geen gedestilleerd water, kraanwater met veel chloor (> 40 mg/l) of andere vloeistoffen.

5. Verwijder de trechter als u klaar bent en plaats de vulcassette terug in zijn zitting.



Als het reservoir te vol zit met water, zal het

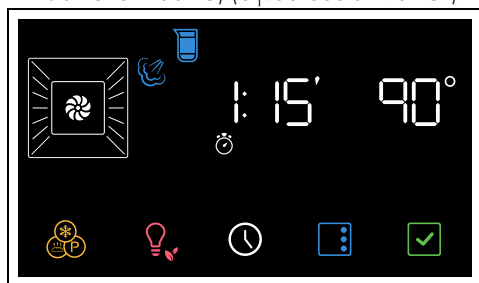
overtollige water overlopen in de ovenruimte:

- maak de ovenruimte in dat geval droog met een doek of spons voordat u de oven gebruikt.
 - Wij raden aan om het reservoir van 200 ml te legen met de functie Reservoir legen.
6. Sluit de deur.

de tekst **START** en de toets  knippen om aan te geven dat de functie gestart kan worden.

Instellen van de bereiding met stoom

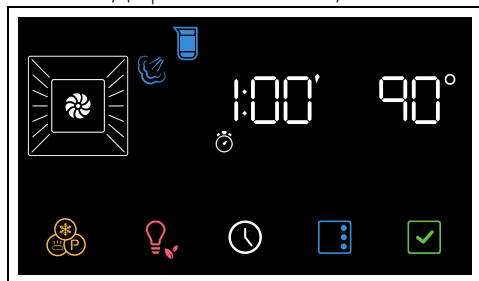
1. Draai aan de temperatuurknop om de bereidingstemperatuur in te stellen (van 30°C tot 100°C) (bijvoorbeeld "90°C").




2. Druk op de toets .

Op het display gaan de controlelampjes  en  knippen.

3. Draai aan de temperatuurknop om de bereidingsduur in te stellen (van 1 minuut tot 13 uur) (bijvoorbeeld "1 uur").



4. Druk op toets  om de functie te starten.


 Wanneer de deur wordt geopend, wordt de lopende functie onderbroken. De functie wordt automatisch hervat bij het sluiten van de deur.

Voorverwarmingsfase


De bereiding wordt voorafgegaan door een voorverwarmingsfase die het apparaat sneller

op de bereidingstemperatuur brengt.

Deze fase wordt aangeduid door het controlelampje  en door het oplopen van de temperatuur .

 Bij bereidingen met stoom kan het voorverwarmen niet worden uitgesloten.


Aan het einde van de voorverwarming:


- gaat het controlelampje  uit;
- klinkt er een geluidssignaal;
- begint de bereiding automatisch.

Bereidingsfase

1. Open de deur
2. Plaats het gerecht in de oven.
3. Sluit de deur.

of

- Als het gerecht al in de oven staat, druk dan op toets  om de bereiding te starten.
4. Controleer de staat van de bereiding van het gerecht door de binnenverlichting in te schakelen.


De bereiding wordt aangegeven door het aftellen van de tijd op het numerieke display en door het afnemen van de voortgangsbalk .

Einde van de bereiding

Aan het einde van de bereiding wordt een geluidssignaal gegeven en op het display verschijnt de tekst **End**.


1. Zet de functieknop terug op 0 om de functie af te sluiten.
2. Open de deur
3. Haal het gerecht uit de oven.
4. Sluit de deur.

Het reservoir legen

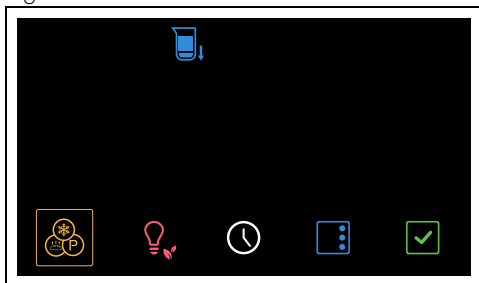
 Voordat u het reservoir leegmaakt, moet u wachten tot de oven afgekoeld is door de deur open te laten staan. Wacht minimaal 40 minuten om er zeker van te zijn dat het resterende water in het reservoir niet meer te warm is.



Nadat u de bereiding heeft uitgevoerd:

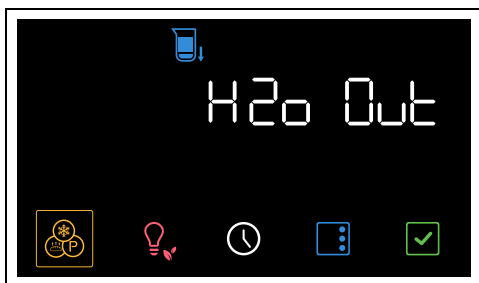
1. Open de deur
2. Plaats de diepe ovenschaal op de derde steunhoogte van onder. Duw hem helemaal tegen de achterwand van de ovenruimte.

3. Draai de functieknop vanaf stand 0 één positie naar links. De toets  knippert.

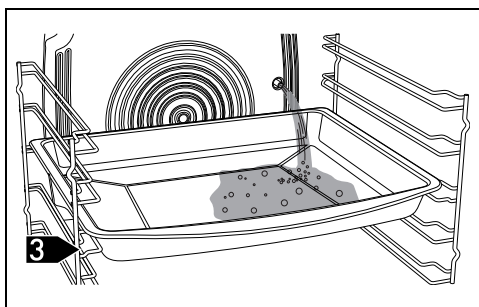
Het apparaat suggereert de functie reservoir legen.



4. Druk op toets  om de functie te bevestigen.
5. Druk nogmaals op toets  om de functie te starten.



Het water begint door de afvoerslang in de diepe ovenschaal te lopen, aan de rechterkant van de achterwand van de ovenruimte.



6. Wacht tot alle vloeistof is weggelopen. Aan het einde wordt een geluidssignaal gegeven en op het display verschijnt de tekst

End

7. Zet de functieknop terug op 0 om de functie af te sluiten.



Geadviseerd wordt om het legen na afloop van elke bereiding uit te voeren, om te voorkomen dat er ongebruikte resten water in het reservoir achterblijven.



Na een lange periode van inactiviteit adviseren wij om een vul- en leegcyclus van het reservoir uit te voeren om het dampcircuit door te spoelen.

8. Leeg het water in het reservoir in de diepe ovenschaal.



Let op: het water kan erg warm zijn.



Het afgevoerde water is niet bruikbaar voor andere bereidingen.

Sous-vide bereiden



SOUS VIDE

Functie die gebruikt maakt van stoom voor het perfect vacuumbereiden van gerechten. Benadrukt de smaak van de gerechten en handhaaft het uiterlijk en de voedingswaarden.



Het levensmiddel in het zakje kan op een geperforeerde plaat of op de grill op het eerste of tweede niveau geplaatst worden.

Vacuumbereiden (Sous Vide) in een stoomoven is de beste methode voor het bereiden van gerechten zonder dat de voedingswaarden en de kwaliteit worden aangetast. Verder is het een uiterst gezonde en natuurlijke manier van bereiden.

- De Sous-vide-techniek zorgt ervoor dat de warmte efficiënt van de stoom naar het voedsel wordt overgedragen, waardoor smaakverlies door oxidatie en verdamping van voedingsstoffen en vocht tijdens het bereidingsproces wordt voorkomen.
- Door middel van Sous-vide-bereiden kan het bereidingsproces ook beter gecontroleerd worden dan bij de traditionele methoden en wordt zo een gelijkmatig resultaat verzekerd.
- Ook kan er bereid worden met lagere temperaturen ten opzichte van de

traditionele bereidingsprocessen.

Voor het vacuÛmbereiden moet u:

- Beschikken over een vacuÛmkamerachine door middel waarvan een beter en veiliger vacuÛm mogelijk is voor vaste en vloeibare levensmiddelen.
- Controleren of het verzegelingsvlak van het zakje schoon is en vrij van voedselresten.
- Het voedsel hermetisch verpakken in een speciaal zakje voor levensmiddelen dat bestand is tegen de bereidingstemperaturen.
- In het zakje een vacuÛm van ten minste 99,8% tot stand brengen om het gevaar op luchtbellens in het zakje, die de bereiding kunnen doen mislukken, te voorkomen.
- Als u beschikt over een vacuÛmlade Smeg, gebruik dan het maximale vacuÛmniveau (niveau 3).

Na het voltooien van het bereidingsproces wordt aanbevolen om het product uit het zakje te nemen en om de bereiding in de pan of op de grill te voltooien.

Advies:

- Gebruik bij voorkeur verse ingrediënten van goede kwaliteit die tot aan het moment van gebruik goed bewaard zijn.
- Voor een beter bereidingsresultaat kunt u alvast zout en kruiden aan het zakje toevoegen.
- Maak alles goed schoon en verwijder botten of graten die anders het zakje kunnen doorprieken waardoor de bereiding verstoord wordt.
- Laat geen nog te bereiden gerecht te lang op kamertemperatuur liggen. Hierdoor kan het zakje zich gaan vullen met gas en gaan alle voordelen van het sous-vidé koken verloren.
- De ingrediënten die voor het sous-vidé koken of bewaren bestemd zijn, moeten op koelkasttemperatuur zijn (d.w.z. tussen de 3 °C en 7 °C), dus nooit warm.
- Bewaar sous-vidé producten (gegaard en afgekoeld) in de koelkast, op een constante temperatuur, niet hoger dan 3 °C.
- Voor een gelijkmatige bereiding moeten de zakjes niet te vol zijn en moet het product zo goed mogelijk over één enkele laag gerangschikt worden.
- Als er gelijktijdig meerdere bereidingen worden uitgevoerd, moeten de zakjes op hetzelfde vlak worden geplaatst, zonder ze te stapelen.

- De zakjes niet hergebruiken.

Voor het selecteren van de Sous-vidé-bereiding:

1. Draai de knop op de functie  +



2. Zie voor de instellingen de procedure die beschreven is vanaf de paragraaf "Bereiding met stoom".

Advies voor de bereiding met stoom

- **Pasta en rijst:** als de temperatuur van 100°C is bereikt, is bereidingstijd gelijk aan die van de bereiding op een kookplaat. Stop de pasta of de rijst in een metalen ovenschaal en dek het af met een centimeter water. Voor optimale resultaten tijdens de bereiding van rijst, raden we aan om het deksel of aluminiumfolie op de houder aan te brengen. Dit zorgt ervoor dat de rijst al het water kan opnemen en direct kan worden geserveerd.
- **Eieren: hardgekookte eieren, roereieren of gepocheerd eieren** zijn mogelijk met de stoomfunctie bij 100°C. Voor perfect **hardgekookte eieren** de eieren in de geperforeerde ovenschaal leggen en 4-6 minuten laten koken voor zachtgekookte eieren of 8-10 minuten voor hardgekookte eieren. Voor **roereieren** de losgekopte eieren samen met melk, boter en de kruiden in de metalen ovenschaal gieten. Afdekken met aluminiumfolie. Het mengsel elke twee minuten met een vork doorroeren. Voor **gepocheerde eieren** de metalen ovenschaal met kokend water vullen, een druppel azijn toevoegen en de eieren circa 4-5 minuten laten stomen.
- **Groenten:** gestoomde groenten zijn perfect. De kleur, smaak en voedingswaarde blijven behouden. Dikke groenten, zoals aardappels, knollen en pastinaak bij een temperatuur van 100°C laten koken, net zolang als dat u ze op een kookplaat zou laten koken. Broccoli en wortelen: 6 minuten laten koken voor knapperige groenten, 10 minuten voor zachte groenten.
- **Vis:** is delicaat en is daarom uitstekend geschikt voor de bereiding met stoom. Laat vette vis, zoals zalm of forel, ongeveer 5 minuten lang bij een temperatuur van 100°C koken. Laat magere vis, zoals kabeljauw en schelvis, ongeveer 5 minuten

lang bij een temperatuur van 80°C koken. In het geval van meervoudige bereidingen moet de vis altijd in de geperforeerde ovenschaal op het laagste niveau van de ovenruimte worden bereid, om te voorkomen dat de sappen van de vis over alle andere gerechten druppelt.

- **Vlees:** u kunt braadvlees of een curry ook uitstekend met stoom bereiden. Bereid het braadvlees zoals u ook voor een normale bereiding in de oven zou doen. Breng het in de metalen ovenschaal aan. Dek de ovenschaal af met een deksel of aluminium folie. Laat het vlees naregelang het soort 45 minuten tot 3 uur braden.
- **Groentesoepen:** de bereiding met stoom garandeert veel smaak, terwijl een minimale controle vereist is aangezien de vloeistoffen niet overkoken. Voor een groentesoep met de juiste consistentie raden we aan om eerst de groenten te stomen en vervolgens de bouillon toe te voegen en het gerecht te laten stomen bij een temperatuur van 100°C. De stoomfunctie is ook ideaal voor het aanleggen van een voorraad.
- **Soepen:** eenvoudig en snel te bereiden. Stop de soep in een metalen ovenschaal. Dek de ovenschaal af met een deksel of aluminium folie en laat de soep stomen bij een temperatuur van 100°C. De duur is gelijk aan die van een bereiding in de magnetron. Voor een romig effect de soep halverwege de bereiding doorroeren.
- **Gerechten opwarmen:** de stoomfunctie voorkomt dat de gerechten uitdrogen en kan de vochtigheidsgraad verbeteren. Een gerecht dat eerder is bereid kan afgedekt met aluminium folie in circa 10-12 minuten worden opgewarmd. Voor kant-en-klare gerechten is twee keer zo lang nodig als op de verpakking is vermeld.
- **Ontdooien:** de stoomfunctie kan worden gebruikt om voedsel te ontdooien. De tijden variëren. Het ontdooien met stoom duurt echter de helft van de tijd die nodig is om voedsel afgedekt op het keukenblad te laten ontdooien.
- **Tomaten en paprika's ontvelen:** met de stoomfunctie wordt dit heel eenvoudig. Breng met een mes een kruisje aan in de vel van de tomaat. Laat de tomaat 1 minuut lang stomen. Paprika's hebben een dikker vel. Daarom kunnen er 4 minuten nodig zijn om het vel zacht te maken.

- **Chocolade:** kan met de stoomfunctie worden gesmolten. Stop de chocolade in de metalen ovenschaal. Dek de ovenschaal af met aluminium folie en laat 1 minuut stomen. Het is onwaarschijnlijk dat de chocolade zal verbranden
- **Warme handdoeken:** nuttig voor de reiniging van het gelaat, voor het scheren of aan het einde van de maaltijd. Handdoeken kunnen eenvoudig met de stoomfunctie worden verwarmd. Besprenkel de handdoek met water. Rol de handdoek op en warm hem 1 minuut met de stoomfunctie op.

Gecombineerde bereidingen met stoom

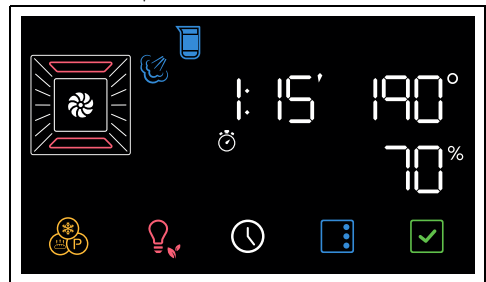


25% - Taarten en brood
30% - Eend
40% - Rund-, kalfs- en lamsvlees
50% - Kip
70% - Hele vis

1. Draai de knop op de functie met stoom die u wilt gebruiken (bijvoorbeeld  + ). Het controlelampje  knippert.
2. Vul het reservoir zoals eerder geïllustreerd.

Instellen van een gecombineerde bereiding met stoom

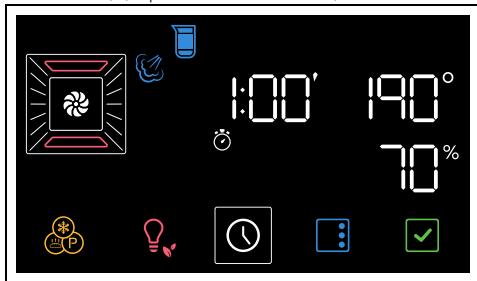
1. Draai aan de temperatuurknop om de bereidingstemperatuur in te stellen (van 100°C tot 250°C) (bijvoorbeeld "190°C").



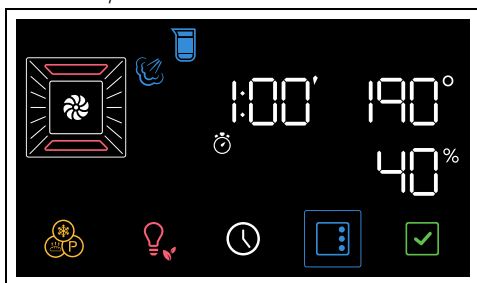
2. Druk op de toets .

Op het display gaan de controlelampjes  en  knipperen.

3. Draai aan de temperatuurknop om de bereidingsduur in te stellen (van 1 minuut tot 13 uur) (bijvoorbeeld "1 uur").



4. Druk op toets op het display. Het controlelampje knippert.
5. Draai aan de temperatuurknop om het percentage stoom in de bereiding in te stellen (van 20% tot 70%) (bijvoorbeeld "40%").



6. Druk op toets om de functie te starten.

Wanneer de deur wordt geopend, wordt de lopende functie onderbroken. De functie wordt automatisch hervat bij het sluiten van de deur.

Voorverwarmingsfase

De bereiding wordt voorafgegaan door een voorverwarmingsfase die het apparaat sneller op de bereidingstemperatuur brengt. Deze fase wordt aangeduid door het controlelampje en door het oplopen van de temperatuur .

De voorverwarmingsfase kan worden overgeslagen door de toets enkele seconden ingedrukt te houden.

Aan het einde van de voorverwarming:

- gaat het controlelampje uit;
- klinkt er een geluidssignaal;

- gaan het woord **START** en de toets knipperen om aan te geven dat het gerecht in de oven kan worden gezet.

Bereidingsfase

1. Open de deur
 2. Plaats het gerecht in de oven.
 3. Sluit de deur.
- of
- Als het gerecht al in de oven staat, druk dan op toets om de bereiding te starten.
4. Controleer de staat van de bereiding van het gerecht door de binnenverlichting in te schakelen.

De bereiding wordt aangegeven door het aftellen van de tijd op het numerieke display en door het afnemen van de voortgangsbalk



Einde van de bereiding

Aan het einde van de bereiding wordt een geluidssignaal gegeven en op het display verschijnt de tekst **End**

1. Zet de functieknop terug op 0 om de functie af te sluiten.
2. Open de deur
3. Haal het gerecht uit de oven.
4. Sluit de deur.
5. Leeg het reservoir zoals eerder geïllustreerd.

Drogen na functies met stoom

Door bereiding met stoom ontstaat veel vocht in de ovenruimte. Dit is normaal en is niet van invloed op de correcte werking van het apparaat.

Aan het einde van elke bereiding:

1. laat het apparaat afkoelen;
2. maak de ovenruimte en de gebruikte accessoires zorgvuldig droog met een zachte doek of keukenpapier;
3. laat de deur lang genoeg open staan zodat de ovenruimte volledig kan opdrogen.

Lijst van gecombineerde bereidingsfuncties

STOOM GEVENTILEERD



Intense en homogene bereiding. Het inzetten van stoom zorgt ervoor dat de organoleptische eigenschappen van de levensmiddelen beter bewaard blijven. Ideaal voor geroosterd kalfsvlees, eend en het bereiden van hele vis.

STOOM THERMO-GEVENTILEERD



Het inzetten van stoom bij de warmeluchtbereiding zorgt ervoor dat de organoleptische eigenschappen van de levensmiddelen beter bewaard blijven. Ideaal voor het bereiden van rollades, kip en ovenproducten zoals gerezen gebak en brood.

Traditionele bereiding



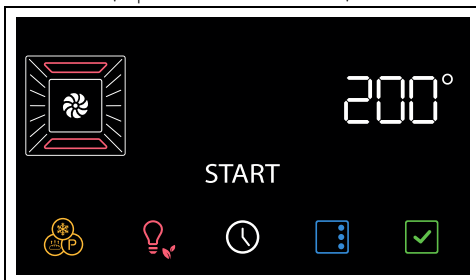
De bereiding kan op elk gewenst moment onderbroken worden door de functieknop op stand 0 te zetten.

1. Draai de functieknop naar rechts of naar links om de gewenste functie te selecteren

(bijvoorbeeld "GEVENTILEERD").

De toets en het woord **START** beginnen te knipperen.

2. Draai de temperatuurknop naar rechts of naar links om de gewenste temperatuur in te stellen (bijvoorbeeld "200°C").



3. Druk op toets om de functie te starten.



Wanneer de deur wordt geopend, wordt de lopende functie onderbroken. De functie wordt automatisch hervat bij het sluiten van de deur.

Voorverwarmingsfase

De bereiding wordt voorafgegaan door een voorverwarmingsfase die het apparaat sneller op de bereidingstemperatuur brengt. Deze fase wordt aangeduid door het controlelampje en door het oplopen van de temperatuur



De voorverwarmingsfase kan worden overgeslagen door de toets enkele seconden ingedrukt te houden.

Aan het einde van de voorverwarming:

- gaat het controlelampje uit;
- klinkt er een geluidssignaal;
- gaan het woord **START** en de toets knipperen om aan te geven dat het gerecht in de oven kan worden gezet.

Bereidingsfase

1. Open de deur
2. Plaats het gerecht in de oven.
3. Sluit de deur.

of

- Als het gerecht al in de oven staat, druk dan op toets om de bereiding te starten.
- 4. Controleer de staat van de bereiding van het gerecht door de binnenverlichting in te schakelen.

Einde van de bereiding

5. Om de bereiding te beëindigen zet u de functieknop terug op stand 0.

Bereiding met tijdstelling

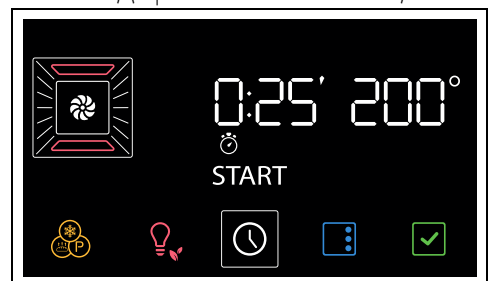


Met bereiding met tijdstelling wordt de functie bedoeld waarmee u met de bereiding kunt beginnen, en deze na een ingestelde tijd kunt laten eindigen.

1. Selecteer bereidingsfunctie en -temperatuur, en druk op de toets .

Op het display gaan de controlelampjes en knipperen.

2. Draai aan de temperatuurknop om de bereidingsduur in te stellen (van 1 minuut tot 13 uur) (bijvoorbeeld "25 minuten").



3. Druk op toets  om de bereidingsduur te bevestigen.



Houd er daarbij rekening mee dat aan de duur van de bereiding enkele minuten voor de voorverwarming van de oven moeten worden toegevoegd.

4. Druk op toets  om de functie te starten.

Aan het einde van de voorverwarming:

5. Zet het gerecht in de oven.



6. Druk op toets  om de bereiding te starten.

De bereiding met tijdsinstelling wordt aangegeven door het aftellen van de tijd op het numerieke display en door het afnemen van de voortgangsbalk .

Aan het einde van de bereiding wordt een geluidssignaal gegeven en op het display verschijnt de tekst .

7. Draai de functiekноп terug op 0.

Een bereiding met tijdsinstelling annuleren

1. Druk enkele seconden op toets .
2. Draai de temperatuurknop naar links tot de bereidingsduur nul is.
3. Druk op toets  om te bevestigen.

Geprogrammeerde bereiding





Met geprogrammeerde bereiding wordt de functie bedoeld waarmee u een bereiding met tijdsinstelling automatisch kunt laten eindigen op een door u ingesteld tijdstip, met automatische uitschakeling van de oven.

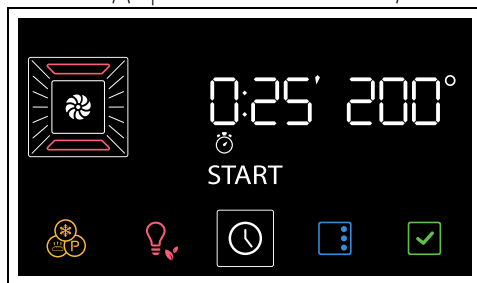


Uit veiligheidsoverwegingen is het niet mogelijk om alleen het tijdstip van het einde van de bereidingstijd in te stellen, zonder dat de tijdsduur ervan wordt ingesteld.

1. Selecteer bereidingsfunctie en -temperatuur, en druk op de toets .

Op het display gaan de controlelampjes  en  knipperen.

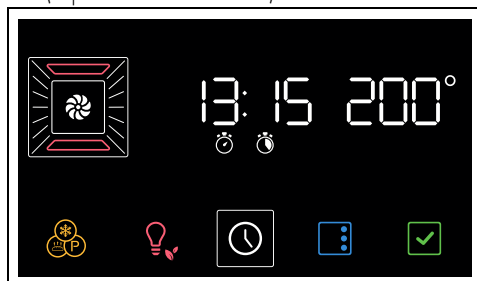
2. Draai aan de temperatuurknop om de bereidingsduur in te stellen (van 1 minuut tot 13 uur) (bijvoorbeeld "25 minuten").



3. Druk op de toets .

Op het display gaan de controlelampjes  en  knipperen.

4. Draai aan de temperatuurknop om de tijd voor het einde van de bereiding in te stellen (bijvoorbeeld "13:15").



5. Druk op de toets  om het tijdstip voor het einde van de bereiding te bevestigen.

6. Druk op toets  om de functie te starten.

Het apparaat wacht het begin van de geprogrammeerde bereidingstijd af.




In het tijdstip voor het einde van de bereiding zijn de minuten voor de voorverwarming opgenomen.

Aan het einde van de bereiding wordt een geluidssignaal gegeven en op het display verschijnt de tekst .



7. Draai de functiekноп terug op 0.

Een geprogrammeerde bereiding annuleren

1. Druk enkele seconden op toets .

Op het display gaan de controlelampjes  en  knipperen.

2. Druk kort op de toets .

Op het display gaan de controlelampjes 
en  knipperen.

3. Draai de temperatuurknop naar links tot de bereidingsduur nul is.

4. Druk op toets  om te bevestigen.



Op deze manier wordt alleen de geprogrammeerde bereiding geannuleerd. De bereiding met tijdsinstelling begint meteen na de voorverwarmingsfase.





Zet de functieknop op 0 om elke bereiding te onderbreken.

Kookwekker tijdens een bereiding





De kookwekker onderbreekt de bereiding niet, maar waarschuwt de gebruiker wanneer de ingestelde minuten verstreken zijn.

1. Druk op de toets .


Op het display gaan de controlelampjes 
en  knipperen.

2. Druk op de toets .

Op het display verschijnen de cijfers 
en het controlelampje  knipperend.

3. Draai aan de temperatuurknop om de tijdsduur van de kookwekker in te stellen (van 1 minuut tot 13 uur).

4. Druk op toets  om te bevestigen.

Als de kookwekker afgelopen is, klinkt er een geluidssignaal en knippert het controlelampje  op het display.

5. Druk op toets  om de functie af te sluiten.

Lijst van traditionele bereidingsfuncties



Op sommige modellen zijn niet alle functies beschikbaar.

STATISCH



Traditionele bereiding, geschikt voor de bereiding van één gerecht tegelijk. Ideaal voor het bereiden van gebraden vlees, vet vlees, brood en gevulde taarten.

GEVENTILEERD



Intense en homogene bereiding. Ideaal voor koekjes, taarten en bereidingen op meerdere hoogtes tegelijk.

WARMELUCHT



De warmte wordt snel en gelijkmatig verdeeld. Geschikt voor alle gerechten, ideaal voor bereidingen op meerdere niveaus, zonder vermenging van geuren en smaken.

GRILL



Hiermee kunt u optimale resultaten voor grillen en gratineren bereiken. Door deze functie aan het einde van de bereiding te gebruiken, krijgen de gerechten een gelijkmatig goudbruin korstje.

ONDERWARMTE



De warmte is uitsluitend afkomstig van de bodem van de ovenruimte. Ideaal voor gebak en hartige taarten, vlaaien en pizza.

ECO



Deze functie wordt aanbevolen voor de bereiding op één vlak, met een laag energieverbruik.

Deze functie wordt aanbevolen voor alle soorten voedsel, behalve voedsel waarbij veel vocht vrijkomt (bijvoorbeeld groenten). Voor een maximale besparing van de energie en een kortere bereidingstijd wordt het aanbevolen om de levensmiddelen in te ovenruimte te plaatsen zonder deze voor te verwarmen.



Open bij de ECO-functie de deur tijdens de bereiding niet.



In de ECO-functie duren de bereidingstijden (en de eventuele voorverwarming) langer en kunnen afhankelijk zijn van de hoeveelheid voedsel in de ovenruimte.



De ECO-functie is een delicate bereidingsfunctie en wordt aanbevolen voor bereidingen waarbij geen temperaturen van hoger dan 210°C nodig zijn; voor bereidingen met hogere temperaturen wordt geadviseerd om een andere functie te kiezen.

Gebruik van de temperatuursonde (alleen op bepaalde modellen)



Zie Algemene veiligheids waarschuwingen.

Met de temperatuursonde kunnen geroosterd vlees, ribstukken en vleessoorten van verschillende afmetingen nauwkeurig worden bereid. Met de sonde kan het vlees perfect bereid worden dankzij de nauwkeurige controle van de kerntemperatuur binnenin het vlees. De kerntemperatuur van het voedsel wordt gemeten door een speciale sensor in de punt van de sonde.

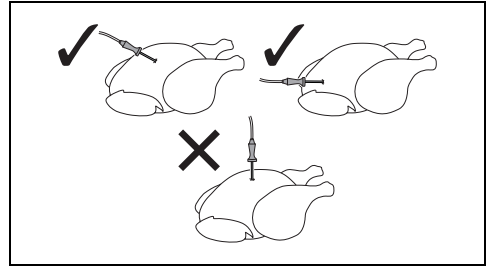


Installeer niet de eventuele uitschuifbare rails op het vierde niveau van onder, omdat u dan geen toegang heeft tot de aansluiting aan de zijkant van de temperatuursonde.

Correcte aanbrengring van de sonde

1. Leg het voedsel in een ovenschaal.
2. Steek de punt van de sonde buiten de oven in het voedsel.
3. Zorg er voor optimale resultaten voor dat de temperatuursonde overdwars en voor minstens 3/4 van de lengte in het dikte deel van het levensmiddel is aangebracht, zonder dat de sonde de ovenschaal onder

het levensmiddel raakt of aan de andere kant uit het levensmiddel steekt.



Voor een exacte meting van de kerntemperatuur van het gerecht mag de punt van de sonde niet in aanraking komen met botten of vet.



De minimaal aanbevolen temperatuur voor bereidingen met de sonde is 120°C, behalve bij bereidingen op lage temperatuur.

Instelling van de bereiding met de temperatuursonde



Let op: de bereikbare delen ervan worden zeer heet tijdens het gebruik. Bescherm uw handen met ovenwanten tijdens het aansluiten van de temperatuursonde en bij het hanteren van het voedsel in de oven.



U kunt een temperatuur selecteren van minimaal 50°C tot maximaal 90°C.



Als de oven op een te lage temperatuur wordt ingesteld, stelt het apparaat automatisch de minimumtemperatuur in die nodig is om de geselecteerde doeltemperatuur te bereiken.



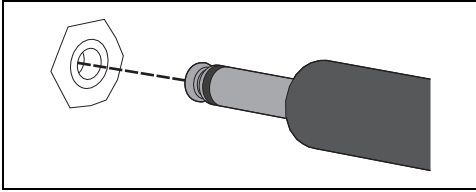
Voor een optimaal resultaat adviseren we om altijd een bereidingstemperatuur in te stellen die hoger dan de doeltemperatuur is.



Als het tijdens een bereiding met de sonde nodig is om de sonde los te koppelen zonder de knoppen of het display aan te raken, dan gaat de functie verder als een normale bereiding.

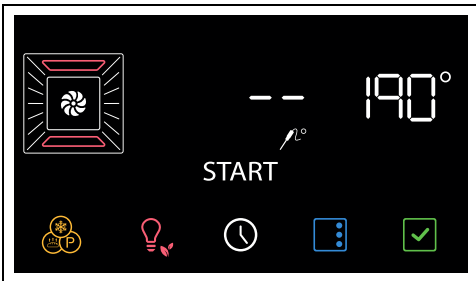
Als de oven koud is:


1. Selecteer een bereidingsfunctie (bijvoorbeeld "GEVENTILEERD" ).
2. Draai aan de temperatuurknop om de bereidingstemperatuur (bijvoorbeeld "190°C") in te stellen.
3. Open de deur van het apparaat.
4. Plaats de ovenschaal met het te bereiden levensmiddel op de specifieke geleiders.
5. Steek de stekker van de temperatuursonde in de specifieke aansluiting aan de zijkant. Gebruik de sonde om het beschermkapje te openen.

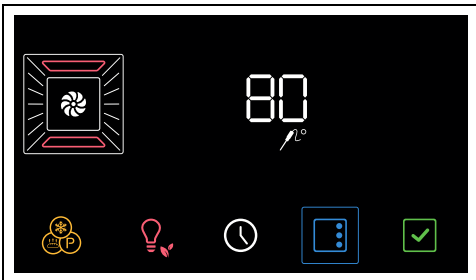



Op het display gaat het controlelampje  branden.

6. Sluit de deur.

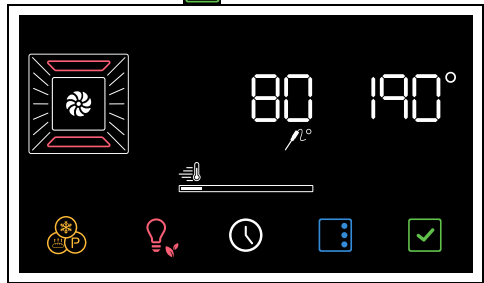


7. Druk op de toets  op het display om de doelt temperatuur te veranderen.
8. Draai aan de temperatuurknop om de doelt temperatuur (bijvoorbeeld "80°C") in te stellen.




9. Druk op toets  om de ingestelde doelt temperatuur te bevestigen.



10. Druk op toets  om de functie te starten.



Het apparaat start met de voorverwarmingsfase.

De voorverwarmingsfase kan worden overgeslagen door de toets  enkele seconden ingedrukt te houden.

Als de bereiding gestart is:

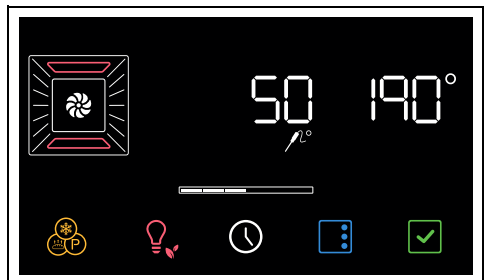
1. Selecteer een bereidingsfunctie (bijvoorbeeld "GEVENTILEERD" ).
2. Draai aan de temperatuurknop om de bereidingstemperatuur (bijvoorbeeld "190°C") in te stellen.
3. Druk op toets  om de functie te starten.

Het apparaat start met de voorverwarmingsfase.

Aan het einde van de voorverwarming:

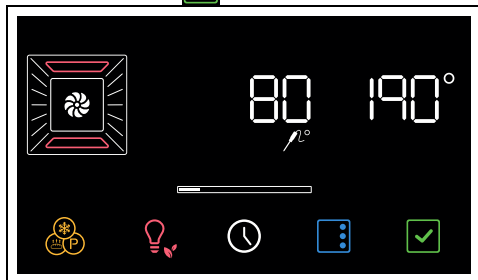
4. Open de deur van het apparaat.
5. Plaats de ovenschaal met het te bereiden levensmiddel op de specifieke geleiders.
6. Steek de stekker van de temperatuursonde in de specifieke aansluiting aan de zijkant. Gebruik de sonde om het beschermkapje te openen.

Op het display gaat het controlelampje  branden.




7. Sluit de deur.

8. Druk op de toets  op het display om de doeltemperatuur te veranderen.
9. Draai aan de temperatuurknop om de doeltemperatuur (bijvoorbeeld "80°C") in te stellen.
10. Druk op toets  om de ingestelde doeltemperatuur te bevestigen.
11. Druk op toets  om de functie te starten.



Einde van de bereiding met de temperatuursonde

De bereiding wordt beëindigd wanneer de Huidige temperatuur de door de gebruiker ingestelde Doeltemperatuur bereikt.

De verwarmingselementen worden uitgeschakeld, er klinkt een geluidssignaal en op het display verschijnt de tekst .

1. Open de deur.
2. Verwijder de sonde uit het voedsel en de aansluiting.
3. Haal het voedsel uit de oven.
4. Controleer of het beschermkapje goed gesloten is.
5. Sluit de deur.

Advies voor bereidingen

Algemeen advies

- Gebruik de geventileerde functie om een gelijkmatige bereiding te verkrijgen op verschillende niveaus.
- Algemeen gezien is het niet mogelijk om de bereidingstijden te verkorten door de temperatuur te verhogen (het voedsel zou aan de buitenkant goed gebakken kunnen zijn, maar binnenin minder).

Advies voor het bereiden van vleesgerechten

- De bereidingstijden hangen af van de dikte en van de kwaliteit van het voedsel, en van de smaak van de consument.
- Draai het vlees om om het aan beide zijden bruin te laten worden.

- Gebruik een vleesthermometer voor gebraad, of druk met een lepel op het gebraad. Als het gebraad stevig aanvoelt is het klaar, anders moet de bereiding nog een aantal minuten doorgaan.

Aanbevelingen voor bereidingen met de grill

- Het grillen van vlees kan zowel uitgevoerd worden bij koude als bij voorverwarme oven, als u het resultaat van de bereiding wilt veranderen.
- Bij de functie Geventileerde grill (indien aanwezig) wordt aanbevolen om de ovenruimte eerst voor te verwarmen.
- Het wordt aanbevolen om het voedsel in het midden van het rooster te plaatsen.
- In de functie grill wordt het aanbevolen om voor een optimale bereiding de hoogste temperatuur in te stellen.

Advies voor het bereiden van gebak en koekjes

- Gebruik bij voorkeur metalen, donkergekleurde bakvormen; deze helpen de warmte beter te absorberen.
- De temperatuur en de duur van de bereiding hangen af van de kwaliteit en de dikte van het deeg.
- U kunt controleren of het gebak van binnen gaar is door een satéprikker in het dikste deel te prikken. Wanneer het deeg niet aan de satéprikker blijft plakken, is het gebak klaar.
- Wanneer het gebak verslapt wanneer het uit de oven wordt gehaald, moet bij de volgende bereiding de temperatuur ongeveer 10°C lager worden ingesteld, en moet eventueel een langere baktijd geselecteerd worden.

Aanbevelingen voor bereidingen op twee niveaus:

- Wij raden aan om 2 roosters te gebruiken (deze zijn verkrijgbaar bij erkende verkopers).
- Plaats om de luchtstroom te bevorderen, de bakvormen/schalen in het midden van de roosters en zorg dat de breedte/diameter niet groter is dan 30 cm.
- Laat bij het plaatsen van de roosters één niveau leeg tussen het ene en het andere rooster.
- Afhankelijk van het gerecht en het hogere gewicht aan voedsel in de ovenruimte kan de bereiding op twee niveaus een paar

minuten langer duren vergeleken met bereiding op één niveau.

- De aangewezen functies voor bereiding op twee niveaus zijn THERMO-GEVENTILEERD en BASIS THERMO-GEVENTILEERD.

Advies voor de bereiding met stoom

- Bij broodproducten (brood, focaccia enz...) en ingevroren gebak, waarbij de stoom nuttig is in de eerste minuten van de baktijd, adviseren wij om een stoomfunctie in te stellen gedurende de eerste 5-10 minuten en daarna over te gaan op de geventileerde functie en de bereiding te voltooien.
- Bij stoomverwarming moet het gerecht in een niet-voorverwarmde oven worden gezet.

Advies voor ontdooien en rijzen

- Plaats het ingevroren voedsel, zonder verpakking en in een recipiënt zonder deksel, op het eerste niveau van de ovenruimte.
- Vermijd opeenstapeling van voedingsmiddelen.
- Om vlees te ontdooien kunt u een rooster gebruiken op het tweede niveau, en een ovenschaal op het eerste niveau. Op deze manier blijft het voedsel niet in contact met de vloeistof van de ontdooiing.
- De meest delicate delen kunnen bedekt worden met aluminiumfolie.
- Voor het rijzen wordt aanbevolen om onderin de ovenruimte een bakje met water te zetten.

Om energie te besparen

- Stop de bereiding enkele minuten voordat de normale bereidingstijd verstrijkt. De bereiding zal gedurende de resterende minuten worden voortgezet door de warmte die zich in de oven heeft opgehoopt.
- Open de deur van de oven zo weinig mogelijk, zodat de warmte niet verloren gaat.
- Houd de binnenkant van het apparaat altijd goed schoon.

Gebruiksadvies voor de sonde (indien aanwezig)

De sonde kan ook worden gebruikt tijdens het normale koken met tijdsinstelling:

1. Plaats de temperatuursonde in het te koken levensmiddel en sluit deze aan op een geschikt stopcontact.
2. Druk op de toets  en controleer de temperatuur van het levensmiddel via de waarde aangegeven bij **Huidige temperatuur**.

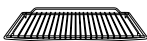
Mini-handleiding accessoires



Geperforeerde ovenschaal

Gebruik de geperforeerde ovenschaal op de uittrekbare rails op de eerste steunhoogte van anderen. Zet de stalen ovenschaal op het niveau eronder.

Aangewezen voor stoombereidingen en gecombineerde stoombereidingen.



Rooster

Gebruik het rooster om bakvormen/ovenschaalen op te zetten.

Als de ovenschaal met rooster niet aanwezig is, kan het rooster worden gebruikt om voedsel op te grillen met de diepe ovenschaal op het niveau eronder geplaatst om de braadsappen op te vangen.

Voor bereidingen op meerdere niveaus plaatst u twee roosters, waarbij u één niveau leeg laat tussen het ene en het andere rooster en gebruik de functie THERMO-GEVENTILEERD



of ONDERWARMTE THERMO-GEVENTILEERD



Ovenschaal

Gebruik de bakplaat voor de bereiding van koekjes en gebak, brood met een geringe dikte en voor bereidingen zonder toevoeging van vloeistof.

Geadviseerd wordt om de functie STATISCH  te gebruiken op het gewenste niveau.



Diepe ovenschaal

Gebruik de diepe ovenschaal voor bereidingen op één steunhoogte.

Zet de diepe ovenschaal op het middelste niveau wanneer u de geventileerde functies

gebruikt. Wanneer u de functie STATISCH  gebruikt, plaats de diepe ovenschaal dan op het gewenste niveau.

Zet de ovenschaal op het laatste niveau met de ovenschaal met rooster om bereidingen met de GRILL-functie uit te voeren 



Rooster voor ovenschaal

Gebruik het rooster met ovenschaal om de braadsappen op te vangen.


Ontdek de recepten

Voor uitgebreide recepten voor verschillende categorieën gerechten en voor meer informatie en tips bij de bereiding, adviseren wij u om de speciale pagina op onze site www.smeg.com te bezoeken. Scan hiervoor de QR-code op het losse blad bij het product.

Aanwijzingen voor de toezichtinstellingen


Geforceerde ventilatie modus

de ECO-functie die ingezet wordt om de energie-efficiëntieklasse aan te duiden is in overeenstemming met de Europese norm EN 60350-1.

Zie paragraaf „Om energie te besparen  in het hoofdstuk

Conventionele oven modus


Om de functie STATISCH te gebruiken, dient de voorverwarmingsfase te worden overgeslagen (zie paragraaf „Voorverwarmingsfase“ in het hoofdstuk GEBRUIK).

Zie paragraaf „Om energie te besparen  in het hoofdstuk

Speciale functies

- Draai de functieknop vanaf stand 0 één positie naar links. De toets  knippert.



Om door de beschikbare functies te scrollen, drukt u op de toets  tot de gewenste speciale functie geselecteerd is.



Om de geselecteerde (maar nog niet gestarte) functie af te sluiten, houdt u

toets  ingedrukt.


ONTDOOIEN




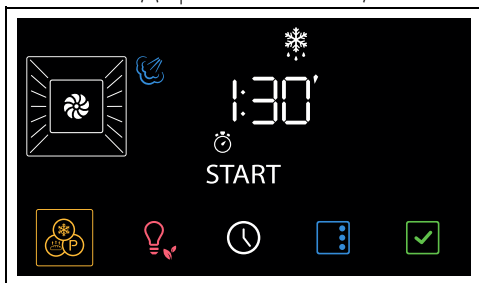
Met deze functie kunt u met een instelbare tijd levensmiddelen ontdooien.

1. Nadat u het menu met speciale functies heeft geopend, drukt u op de toets  tot de functie  is geselecteerd.



Als de binnentemperatuur hoger is dan verwacht, dan wordt de functie niet geactiveerd en geeft het apparaat bij elke druk op de toets  een geluidswaarschuwing. Laat het apparaat afkoelen voordat u de functie inschakelt.

2. Open de deur.
3. Zet het gerecht dat moet worden ontdooid in de oven.
4. Sluit de deur.
5. Druk op toets  om te bevestigen.
6. Draai aan de temperatuurknop om de duur van het ontdooien in te stellen (van 1 minuut tot 13 uur) (bijvoorbeeld "1:30").



7. Druk op toets  om de functie te starten.

Aan het einde wordt op het display  knipperend weergegeven en wordt een geluidssignaal geactiveerd.

8. Draai de functieknop op stand 0 om de functie af te sluiten.


9. Hieronder volgt een tabel met de ontdooitijden per voedselcategorie.

Types	Gewicht (kg)	Tijd
Vlees	0,5	1u 45m
Vis	0,4	0h 40m
Brood	0,3	0h 20m
Gebak	1,0	0h 45m


RIJZEN




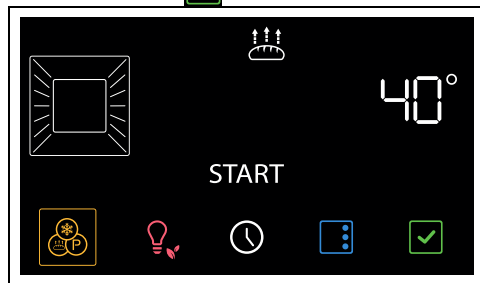
Deze functie is speciaal bedoeld voor het laten rijzen van deeg.

1. Nadat u het menu met speciale functies heeft geopend, drukt u op de toets  tot de functie  is geselecteerd.



Als de binnentemperatuur hoger is dan verwacht, dan wordt de functie niet geactiveerd en geeft het apparaat bij elke druk op de toets  een geluidswaarschuwing. Laat het apparaat afkoelen voordat u de functie inschakelt.

2. Open de deur.
3. Plaats het deeg op het tweede niveau in het apparaat.
4. Sluit de deur.
5. Druk op toets  om te bevestigen.



6. Draai de temperatuurknop om de temperatuur te wijzigen (van 25°C tot 40°C) te wijzigen

6. Druk op toets  om de functie te starten.

7. Draai de functieknop op stand 0 om de functie af te sluiten.



Voor het rijzen wordt aanbevolen om onderin de ovenruimte een bakje met water te zetten.

SABBAT BEREIDING



Het apparaat vertoont een bepaald gedrag:

- De bereiding kan een onbepaalde tijd duren. Het is niet mogelijk om een bereidingsduur in te stellen.
- De oven verricht geen enkele vorm van voorverwarming.
- De bereidingstemperatuur die u kunt selecteren, varieert van 60-150 °C.
- De lamp in de oven is uitgeschakeld. Bij het openen van de deur (indien aanwezig) of een handmatige activering met de knop gaat de lamp niet aan.
- De interne ventilator is uitgeschakeld.
- De verlichting van de knoppen en de geluids aanduidingen zijn uitgeschakeld.




U kunt geen enkele parameter wijzigen als de functie Sabbath bereiding geactiveerd is. Geen elke handeling aan de knoppen en/of op de toetsen van het display heeft effect; alleen de functieknop blijft geactiveerd zodat naar het hoofdmenu kan worden teruggekeerd.

1. Nadat u het menu met speciale functies heeft geopend, drukt u op de toets  tot de functie  is geselecteerd.
2. Druk op toets  om te bevestigen.

3. Draai aan de temperatuurknop om de gewenste bereidingstemperatuur in te stellen (bijvoorbeeld "90°C").





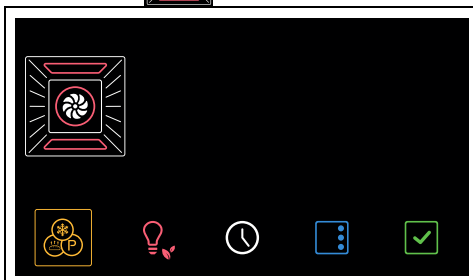
4. Druk op toets  om de functie te starten.
5. Draai de functieknop op stand 0 om de functie af te sluiten.

TURBO

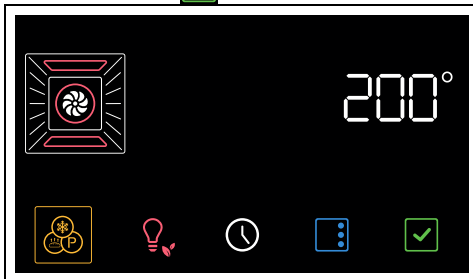


Voor een snelle bereiding op meerdere steunniveaus zonder dat de aroma's gemengd worden. Ideaal voor omvangrijk voedsel waarvoor een intensieve bereiding nodig is.

1. Nadat u het menu met speciale functies heeft geopend, drukt u op de toets  tot de functie  is geselecteerd.



2. Druk op toets  om te bevestigen.



3. Draai aan de temperatuurknop om de gewenste temperatuur (van 50°C tot 250°C) te selecteren.

4. Druk op toets  om de functie te starten.



Net als bij de normale bereidingsfuncties kan de voorverwarming worden overgeslagen en kan een geprogrammeerde bereiding met tijdsinstelling worden ingesteld.

5. Aan het eind van de voorverwarming opent u de deur en zet u het gerecht in de oven.

6. Sluit de deur.

7. Controleer de staat van de bereiding van het gerecht door de binnenverlichting in te schakelen.

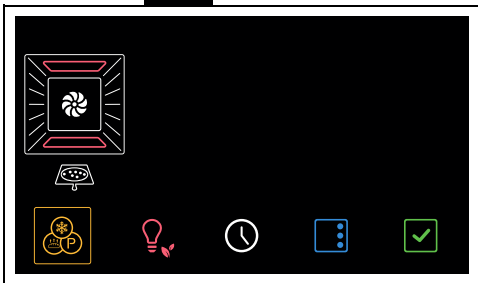
8. Draai aan het einde van de bereiding de functieknop op stand 0 om de functie af te sluiten.

PIZZA

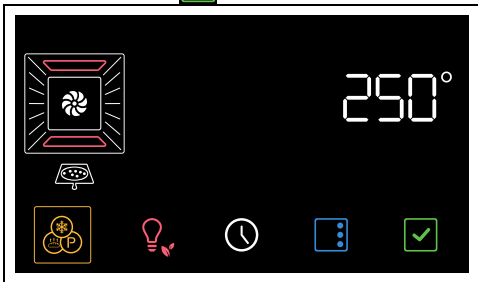


Specifieke functie voor het bakken van pizza's. Ideaal voor pizza's, maar ook voor koekjes en taarten.

1. Nadat u het menu met speciale functies heeft geopend, drukt u op de toets  tot de functie  is geselecteerd.



2. Druk op toets  om te bevestigen.



3. Druk op toets  om de functie te starten.



Bij deze functie kan de voorverwarmingsfase niet worden overgeslagen.

4. Aan het eind van de voorverwarming opent u de deur en zet u het gerecht in de oven.

5. Sluit de deur.

6. Controleer de staat van de bereiding van het gerecht door de binnenverlichting in te schakelen.

7. Draai aan het einde van de bereiding de functieknop op stand 0 om de functie af te sluiten.



STONE



Handig voor het maken van bereidingen op een steen. Te gebruiken met het accessoire PPR2 of STONE, dat apart verkrijgbaar is.

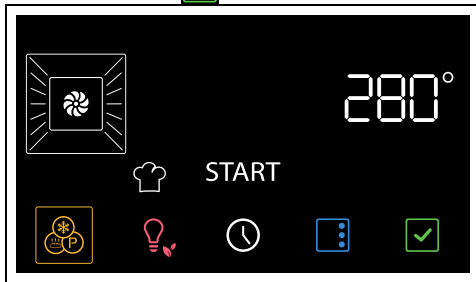


Raadpleeg de instructies en de gebruiksadviezen in de documentatie van het accessoire.

1. Open de deur.
2. Plaats het accessoire PPR2 of STONE in de oven (zie de aparte handleiding van het accessoire).
3. Sluit de deur
4. Nadat u het menu met speciale functies heeft geopend, drukt u op de toets  tot de functie  is geselecteerd.




5. Druk op toets  om te bevestigen.



6. Draai aan de temperatuurknop om de gewenste temperatuur (van 50°C tot 280°C) te selecteren.


7. Druk op toets  om de functie te starten.

 Net als bij de normale bereidingsfuncties kan de voorverwarming worden overgeslagen en kan een geprogrammeerde bereiding met tijdsinstelling worden ingesteld.


8. Als de oven voorverwarmd is, opent u de deur en plaatst u het gerecht op het accessoire.
9. Sluit de deur.
10. Draai aan het einde van de bereiding de functieknop op stand 0 om de functie af te sluiten.

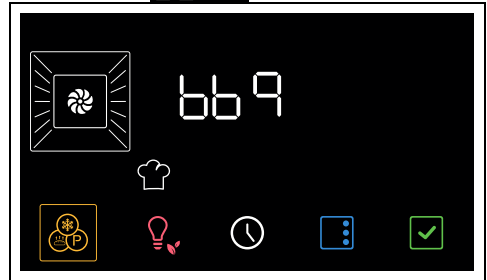
BBQ (Barbecue)

 Handig voor het bereiden van barbecue-gerechten. Te gebruiken met het accessoire BBQ, dat apart verkrijgbaar is.

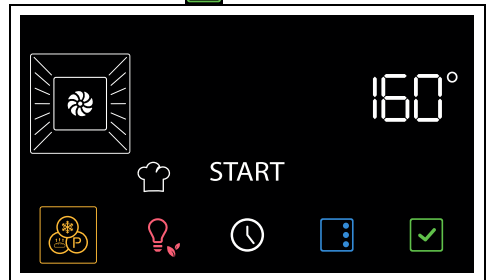
 Raadpleeg de instructies en de gebruiksaanwijzingen in de documentatie van het accessoire.

1. Open de deur.
2. Plaats het accessoire BBQ in de oven.
3. Sluit de deur

4. Nadat u het menu met speciale functies heeft geopend, drukt u op de toets  tot de functie **bbq** is geselecteerd.




5. Druk op toets  om te bevestigen.




6. Draai aan de temperatuurknop om de gewenste temperatuur (van 50°C tot 250°C) te selecteren.


7. Druk op toets  om de functie te starten.

 Net als bij de normale bereidingsfuncties kan de voorverwarming worden overgeslagen en kan een geprogrammeerde bereiding met tijdsinstelling worden ingesteld.

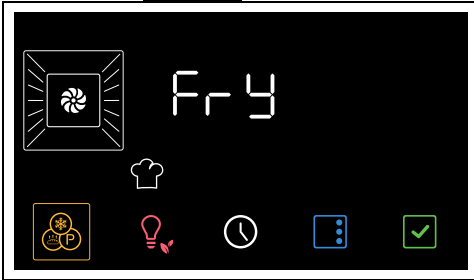
8. Als de oven voorverwarmd is, opent u de deur en plaatst u het gerecht op het accessoire.
9. Sluit de deur.
10. Draai de functieknop op stand 0 om de functie af te sluiten.

AIRFRY

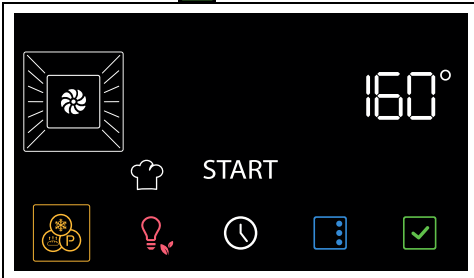
 Handig voor het bakken van gerechten zonder olie. Te gebruiken met het accessoire AIRFRY, dat apart verkrijgbaar is.


 Raadpleeg de instructies en de gebruiksaanwijzingen in de documentatie van het accessoire.


1. Nadat u het menu met speciale functies heeft geopend, drukt u op de toets  tot de functie **FrY** is geselecteerd.



2. Druk op toets  om te bevestigen.



3. Draai aan de temperatuurknop om de gewenste temperatuur (van 50°C tot 250°C) te selecteren.
4. Druk op toets  om de functie te starten.


 Net als bij de normale bereidingsfuncties kan de voorverwarming worden overgeslagen en kan een geprogrammeerde bereiding met tijdsinstelling worden ingesteld.

5. Als de oven voorverwamd is, opent u de deur en plaatst u het accessoire AIRFRY met het te bereiden gerecht in de oven.
6. Sluit de deur.
7. Draai de functieknop op stand 0 om de functie af te sluiten.

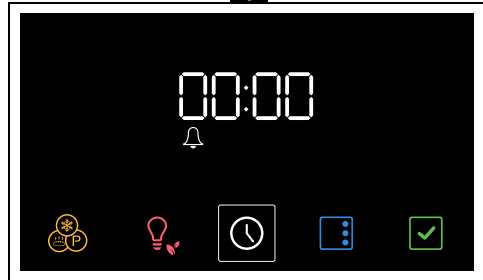
Secundaire functies




De toetsen in het onderste gedeelte van het display hebben enkele secundaire functies:

KOOKWEKKER


 De kookwekker waarschuwt de gebruiker alleen dat de ingestelde minuten verstreken zijn.

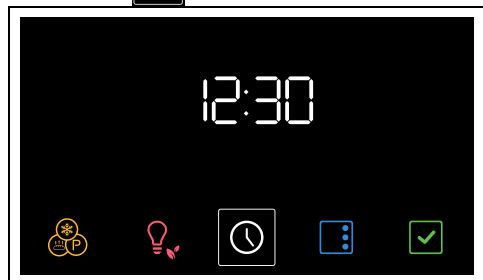
1. Druk in het hoofdmenu op de toets . Op het display verschijnen de cijfers **00:00** en het controlelampje  knipperend.




2. Draai aan de temperatuurknop om de tijdsduur van de kookwekker in te stellen (van 1 minuut tot 13 uur).
3. Druk op toets  om te bevestigen.
4. Als de kookwekker afgelopen is, klinkt er een geluidssignaal en knippert het controlelampje  op het display.
5. Druk op toets  om de functie af te sluiten.

KLOK



1. Houd in het hoofdmenu enkele seconden de toets  ingedrukt.





2. Draai de temperatuurknop om de tijdnotatie voor de weergave te selecteren (**12h** of **24h**).

 Wanneer u de versie **12h** selecteert, verschijnt op het display **AM** (am) of **PM** (pm).



3. Druk op de toets  om te bevestigen en door te gaan naar het instellen van de uren.
4. Draai aan de temperatuurknop om het actuele uur in te stellen.

5. Druk op de toets  om het actuele uur in te stellen en door te gaan naar het selecteren van de minuten.
6. Draai aan de temperatuurknop om de minuten in te stellen.
7. Druk op toets  om te bevestigen.


 Om de handeling te annuleren, draait u aan de functieknop of houdt u de toets  enkele seconden ingedrukt.

Instellingen

- Druk in het hoofdmenu op de toets .

 Houd enkele seconden de toets  ingedrukt om het menu met instellingen te verlaten.

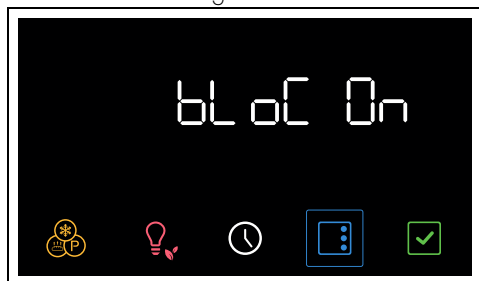
Toetsenblokkering (kinderbeveiliging)

 Deze stand blokkeert automatisch na 2 minuten normale werking de bedieningen van het apparaat, zonder enige tussenkomst van de gebruiker.



1. Nadat u het menu met instellingen heeft geopend, drukt u op de toets  tot de functie Toetsenblokkering geselecteerd is.



2. Draai de temperatuurknop om de functie Toetsenblokkering te activeren.



3. Druk op de toets  om naar de volgende instelling te gaan of druk op de toets  om te bevestigen.

 Bij normale werking wordt de toetsenblokkering aangegeven doordat het controlelampje  gaat branden

 Als de toetsen van het display worden aangeraakt of de stand van de knoppen wordt gewijzigd, verschijnt op de display twee seconden lang **Loch**

De blokkering tijdelijk opheffen:


1. draai tijdens een bereiding aan de temperatuurknop of druk op een toets op het display.



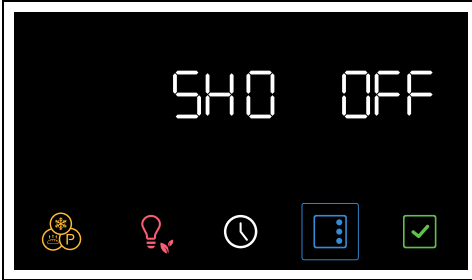
2. Wanneer het display het scherm "Loch On" weergeeft, drukt u enkele seconden op de toets .

De blokkering wordt twee minuten na de laatste instelling weer actief.

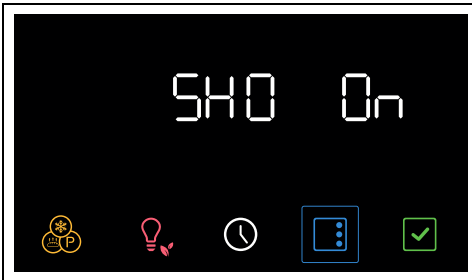
Showroom (alleen voor exposanten)

 Met deze modus kan het apparaat de verwarmingselementen uitschakelen, terwijl het bedieningspaneel toch actief kan blijven.

1. Nadat u het menu met instellingen heeft geopend, drukt u op de toets  tot de functie Showroom geselecteerd is.




2. Draai de temperatuurknop om de functie Showroom te activeren.




3. Druk op de toets  om naar de volgende instelling te gaan of druk op de toets  om te bevestigen.

 De actieve Showroom-stand wordt aangegeven op het display door het controlelampje .

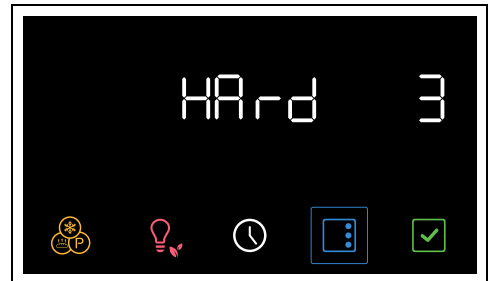
 Om de oven normaal te gebruiken moet deze functie op OFF ingesteld worden.

Waterhardheid

 In deze stand kan de waarde van de hardheid van het water worden ingesteld om het ontkalken te optimaliseren.

 Wanneer het apparaat de fabriek verlaat is het ingesteld op middelmatig hard water (3).


1. Nadat u het instellingsmenu heeft geopend, draait u aan de temperatuurknop om de functie waterhardheid te selecteren.




2. Draai de temperatuurknop om de waterhardheid in te stellen (waarden van 1 tot 5) (bijvoorbeeld "1").



3. Druk op de toets  om naar de volgende instelling te gaan of druk op de toets  om te bevestigen.

 Als het water van het waterleidingnet teveel kalk bevat, raden wij aan om onthard water te gebruiken.

 Vraag het waterleidingbedrijf om informatie over de hardheidsgraad van het water.

Het aantal uren waarna de ontkalking moet worden uitgevoerd is als volgt, op basis van de

hardheid van het water (°dH of °dF):

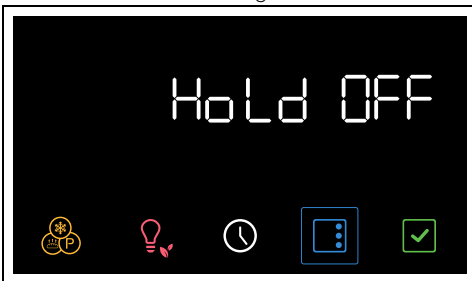
Waarde	°dH	°dF	Uren
1	0 ÷ 8	0 ÷ 15	8
2	8 ÷ 14	15 ÷ 25	7
3	14 ÷ 21	25 ÷ 38	6
4	21 ÷ 38	38 ÷ 53	5
5	31 ÷ 50	54 ÷ 90	4

Warmhouden

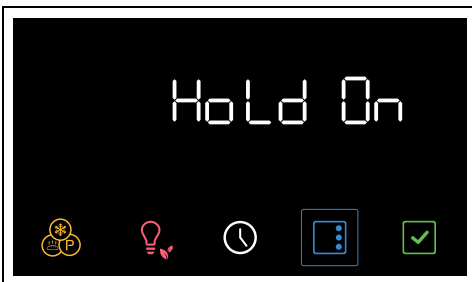


In deze stand kan het apparaat aan het einde van een bereiding, waarvan de duur is ingesteld, (als deze niet handmatig wordt onderbroken) het zojuist bereide voedsel (op lage temperatuur) warmhouden, zonder dat de organoleptische eigenschappen en de smaak die u tijdens de bereiding heeft verkregen verloren gaan.

1. Nadat u het menu met instellingen heeft geopend, drukt u op de toets  tot de functie Warmhouden geselecteerd is.



2. Draai de temperatuurknop om de functie Warmhouden te activeren.



3. Druk op de toets  om naar de volgende instelling te gaan of druk op de toets  om te bevestigen.




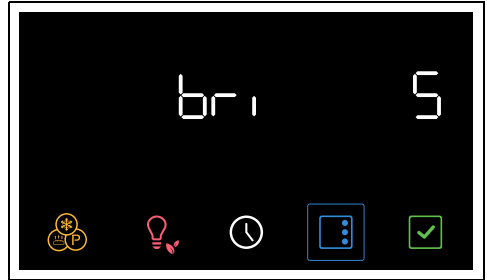
Om de oven normaal te gebruiken moet deze functie op OFF ingesteld worden.



Helderheid display



Met deze modus kunt u de helderheid van het display kiezen.

1. Nadat u het menu met instellingen heeft geopend, drukt u op de toets  tot de functie Helderheid display geselecteerd is.



2. Draai de temperatuurknop naar rechts of naar links om de gewenste helderheid te selecteren, van waarde 1 (lage helderheid) tot waarde 5 (hoge helderheid).
3. Druk op de toets  om naar de volgende instelling te gaan of druk op de toets  om te bevestigen.




De functie Helderheid display is in de fabriek ingesteld op hoog.

Geluid



Iedere keer dat u op de symbolen op het display drukt laat het apparaat een geluid horen. Met deze instelling kunt u dit deactiveren.

1. Nadat u het menu met instellingen heeft geopend, drukt u op de toets  tot de functie Geluid geselecteerd is.



2. Draai aan de temperatuurknop om het geluid bij het aanraken van de symbolen op het display uit te schakelen.



3. Druk op de toets  om naar de volgende instelling te gaan of druk op de toets  om te bevestigen.

Overige instellingen

Eco light



Om meer energie te besparen worden de lampen in de ovenruimte ongeveer een minuut na het begin van de bereiding of het openen van de ovendeur automatisch uitgezet.



Stel deze stand in op Off om te voorkomen dat het apparaat de lamp automatisch na een minuut uitschakelt.



In de fabriek is de functie Eco light ingesteld op On.

- Om de functie Eco light uit te schakelen houdt u de toets  enkele seconden ingedrukt.
- Om de functie Eco light weer in te schakelen houdt u de toets  enkele seconden ingedrukt.

REINIGING EN ONDERHOUD

Reiniging van het apparaat



Zie Algemene veiligheidswaarschuwingen.

Reiniging van de oppervlakken

Om de oppervlakken in goede staat te houden, moeten ze na elk gebruik gereinigd worden nadat ze afgekoeld zijn.

Dagelijkse gewone reiniging

Gebruik altijd en uitsluitend specifieke producten, die geen schurende of zure stoffen op chloorbasis bevatten.

Giet het product op een vochtige doek en wrijf het over het oppervlak, spoel zorgvuldig af, en droog met een zachte doek of met een microvezeldoek.

Voedselresten of -vlekken

Gebruik in geen geval metalen sponzen of scherpe krabbers zodat de oppervlakken niet worden beschadigd.

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

Laat etensresten op basis van suiker (bijv. marmelade) in het apparaat niet opdrogen, dit kan het email binnenuit aantasten.

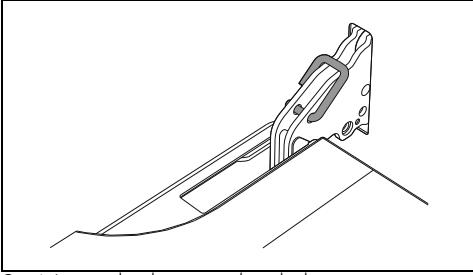
Reiniging van de deur

Demontage van de deur

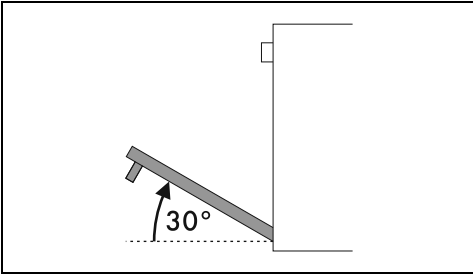
Om de reiniging van de oven te vergemakkelijken, kunt u de ovendeur verwijderen en op een theedoek leggen.

Ga voor de verwijdering van de deur als volgt te werk:

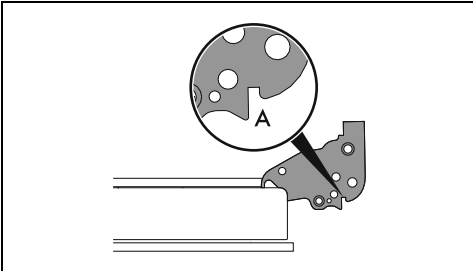
1. Open de deur volledig en plaats de twee pinnetjes in de openingen van de scharnieren zoals op de afbeelding.



2. Neem de deur aan beide kanten en met beide handen vast, hef ze op aan een hoek van ongeveer 30°, en verwijder ze.



3. Om de deur weer te monteren, moeten de scharnieren in de daarvoor bestemde openingen in de oven geplaatst worden, zodat de gleuven **A** helemaal op de openingen steunen.



4. Laat de deur zakken zodat ze geplaatst wordt, en verwijder de pinnetjes uit de openingen in de scharnieren.

Reiniging van de ruiten van de deur

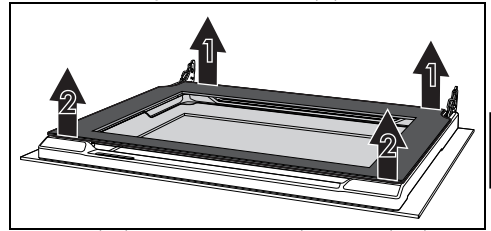
Er wordt aangeraden om deze steeds schoon te houden. Gebruik absorberend keukenpapier. Gebruik in geval van hardnekkig vuil een vochtige spons en een gewoon reinigingsmiddel.

Demontage van de binnenruiten

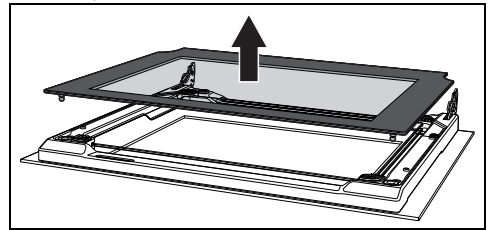
Voor een gemakkelijke schoonmaak, kunnen de binnenruiten van de deur worden

gedemonteerd.

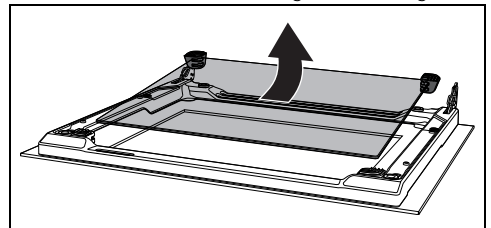
1. Blokkeer de deur met de daarvoor bestemde pinnetjes.
2. Maak de achterste pinnen van de binnenruit los door ze achteraan voorzichtig naar boven te trekken, en volg de beweging die wordt aangeduid door de pijlen 1.



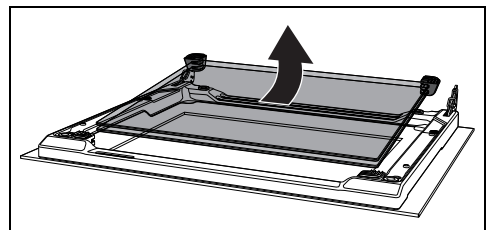
3. Maak de voorste pinnen los en volg de beweging die wordt aangeduid door de pijlen 2.
4. Neem vervolgens de binnenruit uit het voorprofiel.



5. Schuif de tussenruit naar de onderkant van de deur en til hem vervolgens omhoog.

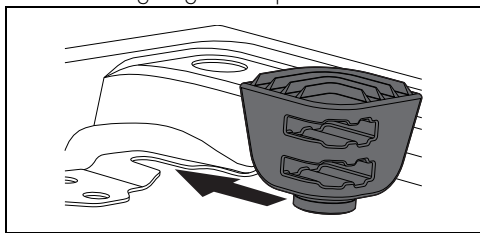


OPMERKING: Bij sommige modellen bestaat de tussenruit uit twee ruiten.

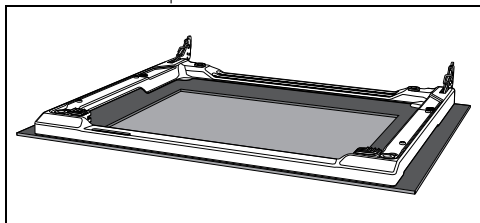


Tijdens deze fase kan het gebeuren dat de bovenste rubbers loskomen uit hun zittingen.

6. Plaats de voorste rubbers in hun zitting. De voeten van de rubbers moeten naar het buitenste glas gericht zijn

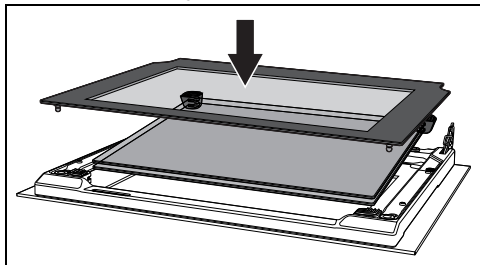


7. Maak de buitenruit schoon, evenals de eerder verwijderde ruiten.

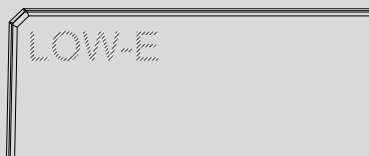


8. Gebruik absorberend keukenpapier. Bij hardnekkig vuil moet een vochtige spons en een neutraal reinigingsmiddel gebruikt worden.

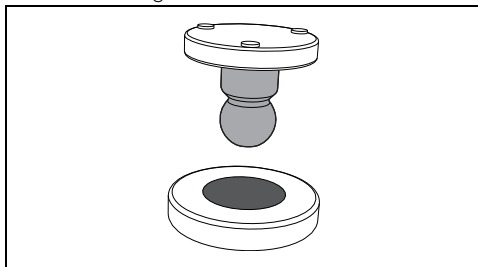
9. Breng de tussenruit weer aan en plaats de binnenruit terug.



De tussenruit moet zodanig worden teruggeplaatst op de geopende deur, dat de zeefdruk in de hoek zowel van de linker-als rechterkant leesbaar is (het ruwe gedeelte van de zeefdruk moet naar de buitenruit van de deur gericht zijn).



10. Zet de 4 pinnen van de binnenruit goed vast in hun zittingen in de deur.



Reiniging van de ovenruimte

Om de ovenruimte in goede staat te houden, moet hij na afkoeling regelmatig gereinigd worden.

Laat geen voedselresten in de ovenruimte opdrogen aangezien daardoor de lak beschadigd kan raken.

Verwijder de uitneembare delen alvorens de ovenruimte te reinigen.

Voor een eenvoudige reiniging wordt aanbevolen om het volgende te demonteren:

- de deur;
- de frames voor roosters/ovenschaalen.



In geval van gebruik van specifieke reinigingsproducten wordt aanbevolen om het apparaat circa 15/20 minuten op de maximale temperatuur te laten functioneren om eventuele resten te verwijderen.

Drogen

Door de bereiding van gerechten ontstaat vocht in de ovenruimte. Dit is normaal en is niet van invloed op de correcte werking van het apparaat.

Aan het einde van elke bereiding:

1. laat het apparaat afkoelen;
2. verwijder vuil uit de ovenruimte;
3. maak de ovenruimte droog met een zachte doek;
4. laat de deur lang genoeg open staan zodat de ovenruimte volledig kan opdrogen.

Reiniging van de sonde (enkel op sommige modellen)

Laat de temperatuursonde na elk gebruik afkoelen en maak hem daarna schoon. Maak de punt (het metalen deel) van de temperatuursonde schoon met water, een neutraal afwasmiddel en een zachte spons. Maak de rest schoon met een zachte doek

bevochtigd met water.

Was de temperatuursonde niet in de afwasmachine, omdat de elektrische onderdelen van de stekker dan beschadigd kunnen raken.

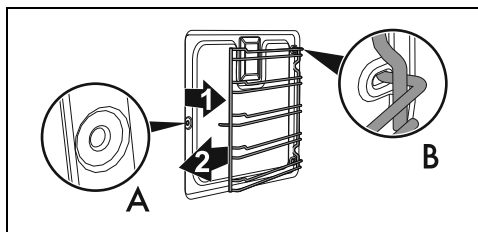
Droog de temperatuursonde vervolgens goed af.

Verwijderen van de geleiderframes voor de roosters/ovenshalen

Als de geleiderframes voor de roosters/ovenshalen worden verwijderd, kan de reiniging van de zijdelen makkelijker uitgevoerd worden.


Om de geleiderframes voor de roosters/ovenshalen te verwijderen:

- Trek het frame naar de binnenkant van de oven zodat het uit de klemverbinding A komt, en verwijder het uit de zittingen achteraan B.



- Herhaal na de reiniging de net beschreven handelingen om de geleiderframes voor de roosters/ovenshalen weer aan te brengen.

Speciale reinigingsfuncties

- Draai de functieknop vanaf stand 0 één positie naar links. De toets  knippert.

Vapor Clean (alleen op sommige modellen)



Zie Algemene veiligheids waarschuwingen.



De functie Vapor Clean is een reinigingsprocedure die de verwijdering van vuil vergemakkelijkt. Dankzij deze procedure is het mogelijk om de binnenzijde van de oven uiterst eenvoudig te reinigen. De vuilresten worden verzacht door de warmte en door de waterdamp, zodat ze makkelijker kunnen verwijderd worden.

Vorbereiding


Voordat de reinigingscyclus Vapor Clean wordt gestart:

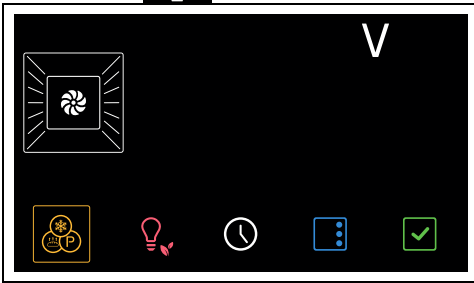
- Verwijder alle accessoires uit de oven.
- Verwijder de temperatuursonde, indien aanwezig.
- Verwijder de zelfreinigende panelen (indien aanwezig).
- Sluit de deur.
- Tijdens de geassisteerde reinigingscyclus moeten de zelfreinigende panelen (indien aanwezig), die eerder verwijderd werden, apart met lauw water en weinig reinigingsmiddel gereinigd worden.



Instelling van de functie Vapor Clean

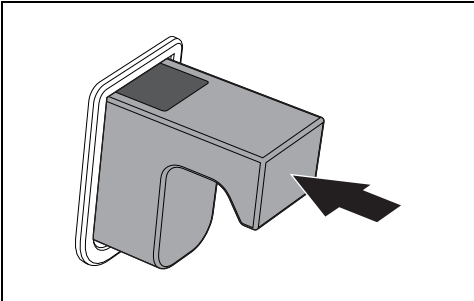


Als de binnentemperatuur hoger is dan verwacht, dan wordt de functie niet geactiveerd en geeft het apparaat bij elke druk op de toets  een geluidswaarschuwing. Laat het apparaat afkoelen voordat u de functie inschakelt.

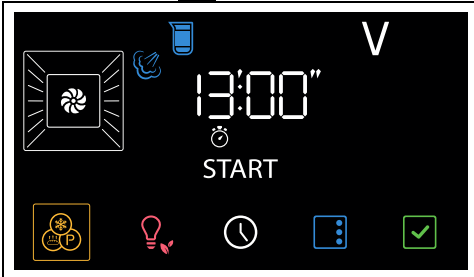
1. Nadat u het menu met speciale functies heeft geopend, drukt u op de toets  tot de functie **V** is geselecteerd.




2. Druk op toets  om te bevestigen.
3. Vul het reservoir met schoon water tot het controlelampje voor het maximale niveau  wordt weergegeven.
4. Verwijder de trechter als u klaar bent en plaats de vulcassette terug in zijn zitting.



5. Druk op toets  om de functie te starten.




 De parameters van de temperatuur en de tijdsduur kunnen niet gewijzigd worden door de gebruiker.



Aan het einde wordt op het display **End** knipperend weergegeven en wordt een geluidssignaal geactiveerd.

6. Draai de functieknop op stand 0 om de functie af te sluiten.

Geprogrammeerde Vapor Clean

Het tijdstip waarop de functie Vapor Clean begint kan net zoals de andere functies worden geprogrammeerd.

7. Nadat u de functie Vapor Clean heeft geselecteerd, drukt u op de toets .

Op het display gaan de controlelampjes  en  knipperen.

8. Draai de temperatuurknop om het tijdstip van het einde van de functie in te stellen.

9. Druk op toets  om te bevestigen.

Het apparaat wacht tot het ingestelde tijdstip voor het starten van de functie Vapor Clean is bereikt.

Het reservoir legen

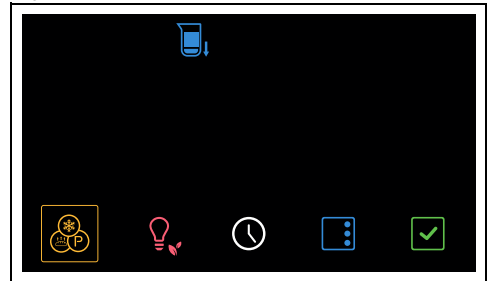


Voordat u het reservoir leegmaakt, moet u wachten tot de oven afgekoeld is door de deur open te laten staan. Wacht minimaal 40 minuten om er zeker van te zijn dat het resterende water in het reservoir niet meer te warm is.

Na het uitvoeren van de functie Vapor Clean:

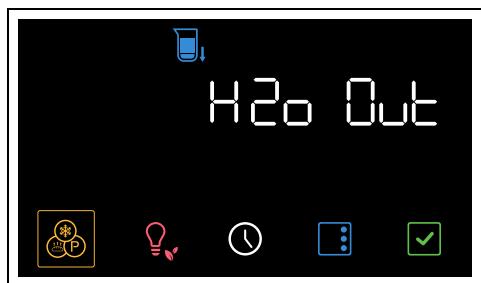
1. Open de deur
2. Plaats de diepe ovenschaal op de derde steunhoogte van onder. Duw hem helemaal tegen de achterwand van de ovenruimte.
3. Draai de functieknop vanaf stand 0 één positie naar links. De toets  knippert.

Het apparaat suggereert de functie reservoir legen.

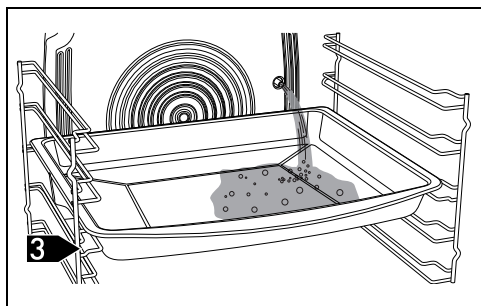


4. Druk op toets  om de functie te bevestigen.

5. Druk nogmaals op toets  om de functie te starten.



Het water begint door de afvoerslang in de diepe ovenschaal te lopen, aan de rechterkant van de achterwand van de ovenruimte.



6. Wacht tot alle vloeistof is weggelopen.

Aan het einde wordt een geluidssignaal gegeven en op het display verschijnt de tekst

End

7. Zet de functieknop terug op 0 om de functie af te sluiten.

Einde van de functie Vapor Clean

1. Draai de functieknop op 0 om de functie af te sluiten.
2. Open de deur en verwijder het minst hardnekkige vuil met een microvezeldoek.
3. Gebruik een niet-schurend sponsje met messingdraden voor het hardnekkige vuil.
4. Voor vetresten kunt u een specifiek ovenreinigingsproduct gebruiken.
5. Verwijder het resterende water uit de ovenruimte.
6. De zelfreinigende panelen en de geleiderframes voor roosters/ovenshalen, indien aanwezig, verwijderen.

Voor een grotere hygiëne en om te voorkomen dat het voedsel naar gaat ruiken:

- beveelt men aan om de ovenruimte circa 10 minuten lang met de geventileerde functie bij 160°C te drogen.

- Als zelfreinigende panelen aanwezig zijn, wordt aanbevolen om de ovenruimte met een gelijktijdige katalysecyclus te drogen.



Draag rubberen handschoenen tijdens deze werkzaamheden.



Om de handmatige reiniging van moeilijk bereikbare delen te vereenvoudigen, is het raadzaam de deur te verwijderen.

Pyrolyse (alleen op sommige modellen)



Zie Algemene veiligheids waarschuwingen.




De pyrolyse is een automatische reinigingsprocedure met hoge temperaturen, die het vuil zal oplossen. Dankzij deze procedure is het mogelijk om de binnenkant van de ovenruimte zeer eenvoudig te reinigen.

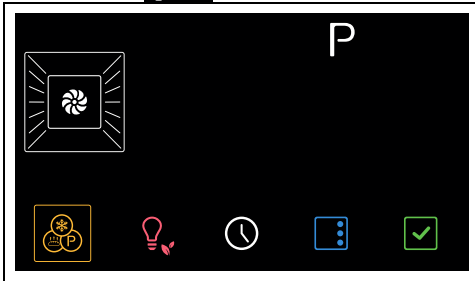
Vorbereiding


Voor u de pyrolyse inschakelt:

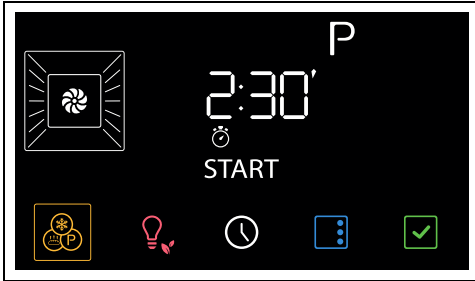
- Maak de interne ruit schoon overeenkomstig de gebruikelijke instructies.
- Verwijder voedselresten of gemorste sporen van vroegere bereidingen uit de ovenruimte.
- Verwijder alle accessoires uit de oven.
- Verstuf in geval van hardnekkige afzettingen een reinigingsproduct voor ovens op de ruit (respecteer de waarschuwingen die aangeduid worden op het product zelf); laat 60 minuten inwerken, spoel daarna, en droog de ruit met keukenpapier of met een microvezeldoek.
- Verwijder de temperatuursonde, indien aanwezig.
- Verwijder de geleiderframes voor roosters/ovenshalen.
- Sluit de deur.

Instelling van de pyrolyse


1. Nadat u het menu met speciale functies heeft geopend, drukt u op de toets  tot de functie **P** is geselecteerd.



2. Druk op toets  om te bevestigen. Op het display verschijnt de duur van de pyrolyse (in de fabriek ingesteld op 2:30 uur).




3. Draai de temperatuurknop om de duur van de pyrolyse in te stellen van minimaal 2:30 uur tot maximaal 3:30 uur.

 Aanbevolen tijdsduur voor de pyrolyse:


- Weinig vuil: 2:30
- Middelmatic vuil: 3:00
- Zeer vuil: 3:30

4. Druk op toets  om te bevestigen.

 De pyrolyse kan niet gestart worden als de temperatuursonde (indien aanwezig) in de aansluiting is gestoken.


5. 2 minuten na aanvang van de pyrolyse wordt de deur geblokkeerd (de controlelamp  van de deurblokkering


gaat branden), door een inrichting die elke poging tot opening verhindert.


 Het is niet mogelijk om een functie te selecteren wanneer de deurblokkering ingeschakeld is.


Aan het einde wordt op het display **End** knipperend weergegeven en wordt een geluidssignaal geactiveerd.

6. Draai de functieknop op stand 0 om de functie af te sluiten.

 De deur blijft geblokkeerd tot de temperatuur binnenin de ovenruimte een veilig niveau heeft bereikt.


 Tijdens de pyrolyse maken de ventilatoren meer geluid omdat ze sneller draaien. Dit maakt deel uit van de normale werking om de warmte beter af te voeren. Na de pyrolyse blijft de ventilatie automatisch ingeschakeld, en dit lang genoeg zodat oververhitting van de wanden van de meubels en de voorkant van de oven wordt vermeden.



 Tijdens de eerste pyrolyse kunnen er onaangename geurtjes voorkomen, door verdamping van de olieachtige productiestoffen. Dit is een normaal verschijnsel dat na de eerste pyrolyse verdwijnt.

 Als het resultaat van de pyrolyse bij de minimum tijdsduur niet voldoende is, wordt aanbevolen om voor de volgende reinigingscyclus een langere tijdsduur in te stellen.

Geprogrammeerde pyrolyse

Het tijdstip waarop de pyrolyse begint kan net zoals de andere functies worden geprogrammeerd.

1. Nadat u de functie Pyrolyse heeft geselecteerd, drukt u op de toets .

Op het display gaan de controlelampjes  en  knipperen.

2. Draai de temperatuurknop om het tijdstip van het einde van de functie in te stellen.

3. Druk op toets  om te bevestigen.

Het apparaat wacht tot het ingestelde tijdstip

voor het starten van de functie Pyrolyse is bereikt.



Het is niet mogelijk om een functie te selecteren wanneer de deurblokkering ingeschakeld is. Het blijft mogelijk om het apparaat uit te schakelen door de functieknop op 0 te draaien.

Einde van de pyrolyse

1. Draai de functieknop op stand 0 om de functie af te sluiten.
2. Open de deur en neem de resten in de ovenruimte op met een vochtige microvezeldoek.



Draag rubberen handschoenen tijdens deze werkzaamheden.



Om de handmatige reiniging van moeilijk bereikbare delen te vereenvoudigen, is het raadzaam de deur te verwijderen.

Ontkalken



Indien door niet ontharden kalk in het water zit, kan dit op de lange duur afbreuk doen aan een juist functioneren van het apparaat.



De ontkalking is een langdurige procedure (langer dan een uur) waarbij de gebruiker bij het apparaat moet blijven.

Af en toe verschijnt op het display het verzoek om het verwarmingselement te ontkalken.



Wij adviseren om iedere keer dat het display dit aangeeft, te ontkalken om de oven optimaal te laten functioneren.




Het ontkalken kan 2 keer achter elkaar geannuleerd worden door op de toets



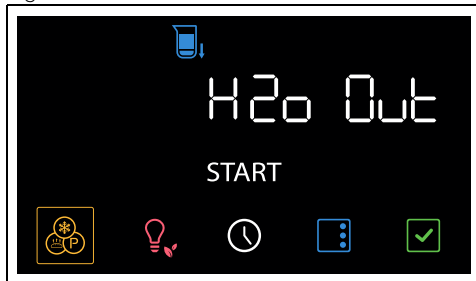
te drukken of door aan de functieknop te draaien.

Daarna staat het apparaat geen andere functie meer toe voordat er een nieuwe ontkalking is uitgevoerd.

Vorbereiding

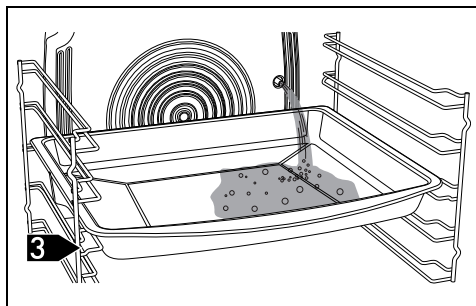
1. Open de deur.
2. Plaats de diepe ovenschaal op de derde steunhoogte van onder. Duw hem helemaal tegen de achterwand van de ovenruimte.
3. Druk op toets  om te bevestigen.

Het apparaat suggereert de functie reservoir legen.



4. Druk op toets  om te bevestigen.


Het water begint door de afvoerslang in de diepe ovenschaal te lopen, aan de rechterkant van de achterwand van de ovenruimte.



5. Wacht tot alle vloeistof is weggelopen.


Na afloop klinkt er een geluidssignaal.

6. Leeg het water in het reservoir in de diepe ovenschaal.

Druk op toets  om verder te gaan met de


functie. Het controlelampje  knippert.



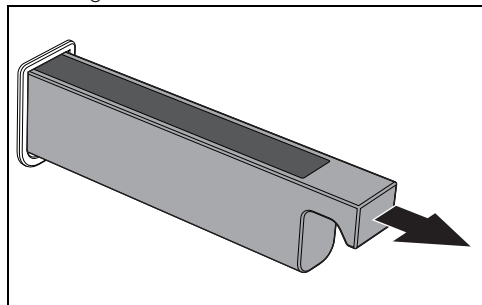
 Vanaf dit moment kan het ontkalkingsproces niet meer geannuleerd worden.

Het reservoir vullen

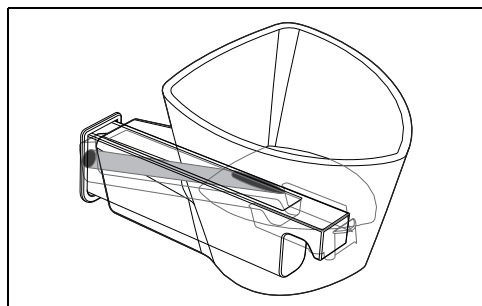
1. Los 100 g citroenzuur op in een kan met 650 ml water.

 Gebruik geen melkzuur of andere ontkalkingsmiddelen.


2. Open de deur en trek de vulcassette uit zijn zitting.

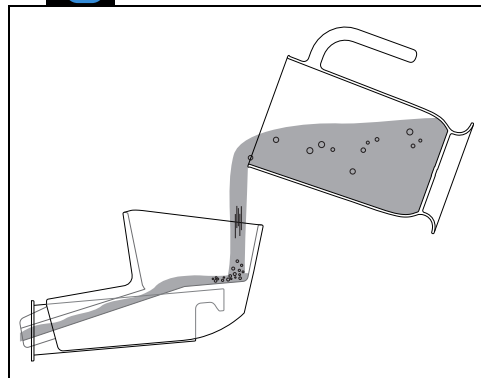


3. Plaats de meegeleverde trechter in de vulcassette.

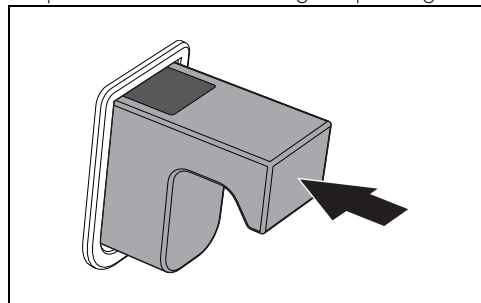



4. Giet de ontkalkingsoplossing in de cassette tot het lampje van het maximale niveau

 gaat branden.



5. Verwijder de trechter als u klaar bent en plaats de vulcassette terug in zijn zitting.




 Als het reservoir te vol zit met water, zal het overtollige water overlopen in de ovenruimte. Maak de ovenruimte in dat geval droog met een doek of spons voordat u verdergaat.

Functie ontkalken verwarmingselement

1. Sluit de deur
2. Druk op toets  om de functie te starten.


3. Het ontkalken begint. De verwarmingselementen worden de eerste 10 minuten van het proces ingeschakeld.




 Als de deur wordt geopend, wordt de functie onderbroken; na het sluiten van de deur wordt de functie hervat.

4. Na 10 minuten worden de verwarmingselementen uitgeschakeld terwijl de ontkalking doorgaat gedurende 50 minuten.

Nadat het ontkalkingsproces geëindigd is, geeft het apparaat een geluidssignaal. Het

lampje  gaat branden om aan te geven dat de ontkalkingsoplossing moet worden geleegd.

Het reservoir legen


1. Open de deur
2. Plaats de diepe ovenschaal op de derde steunhoogte van onder. Duw hem helemaal tegen de achterwand van de ovenruimte.
3. Druk op toets  om de functie te starten.

De ontkalkingsoplossing begint door de afvoerslang in de diepe ovenschaal te lopen, aan de rechterkant van de achterwand van de ovenruimte.

4. Wacht tot alle vloeistof is weggelopen.

Na afloop klinkt er een geluidssignaal.

5. Leeg de ontkalkingsoplossing in de diepe ovenschaal.

 Let op: de ontkalkingsoplossing kan nog warm zijn.

Spoelen

Na het afvoeren van de ontkalkingsoplossing moet het hydraulische circuit worden

doorgespoeld met schoon water.

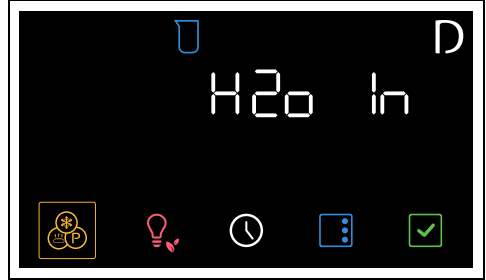


Gebruik vers kraanwater dat niet te hard is, onthard water of bronwater zonder koolzuur.



Gebruik geen gedestilleerd water, kraanwater met veel chloor (> 40 mg/l) of andere vloeistoffen.

Op het display verschijnt het verzoek om het reservoir te vullen met water.



1. Open de deur.
2. Plaats de diepe ovenschaal op de derde steunhoogte van onder. Duw de schaal helemaal tegen de achterwand van de ovenruimte.
3. Trek de vulcassette uit zijn zitting.
4. Plaats de meegeleverde trechter in de vulcassette.
5. Giet er met een fles of maatbeker zoveel water in dat er nog wat water in de kookruimte overstroomt (ongeveer 1,2 liter wordt aanbevolen).




Het overstromen van het water in de ovenruimte is geen storing, maar is onderdeel van het spoelen.

6. Druk op de toets  om de functie te starten en wacht een minuut.

Aan het eind geeft het apparaat een geluidssignaal en verschijnt op het display het verzoek om het reservoir te legen het lampje



(gaat branden).

7. Druk nogmaals op toets  om de functie te starten.
8. Wacht tot alle vloeistof is weggelopen. Na afloop klinkt er een geluidssignaal.
9. Leeg het water in het reservoir in de diepe ovenschaal.

Op het display verschijnt opnieuw het verzoek

om het reservoir te vullen met water.

10. Plaats de diepe ovenschaal op de derde steunhoogte van onder. Duw hem helemaal tegen de achterwand van de ovenruimte.

11. Giet een liter water in de trechter die in de vulcassette is geplaatst (met behulp van een fles of een maatbeker) totdat het water overstroomt op de bodem van de ovenruimte.

12. Druk op de toets  om de functie te starten en wacht een minuut.

Aan het eind geeft het apparaat een geluidssignaal en verschijnt op het display het verzoek om het reservoir te legen (het lampje



gaat branden).

13. Druk nogmaals op de toets  om het water af te voeren in de diepe ovenschaal.

14. Wacht tot alle vloeistof is weggelopen.

Na afloop klinkt er een geluidssignaal. Het apparaat schakelt automatisch over op de ontsmettingsprocedure.

Hygiënische reiniging




Met een hygiënische reiniging met stoom kunnen de laatste resten van de ontkalking uit het hydraulische circuit worden verwijderd.

Op het display verschijnt het verzoek om het reservoir te vullen met water.

1. Open de deur.
2. Plaats de diepe ovenschaal op de derde steunhoogte van onder. Duw hem helemaal tegen de achterwand van de ovenruimte.
3. Trek de vulcassette uit zijn zitting.
4. Plaats de meegeleverde trechter in de vulcassette.
5. Giet er met behulp van een fles of een maatbeker water in totdat het reservoir vol is (aangegeven door het controlelampje



op het display).

6. Druk op toets  om de functie te starten. Het apparaat start de 30 minuten durende ontsmettingsprocedure.

7. Wacht tot de functie tot het einde is uitgevoerd.



Let op: wacht tot de ovenruimte is afgekoeld.

Na afloop stelt het apparaat de functie reservoir legen voor.

8. Open de deur.

9. Plaats de diepe ovenschaal op de derde steunhoogte van onder. Duw hem helemaal tegen de achterwand van de ovenruimte.

10. Druk op toets  om te bevestigen.

Het water begint door de afvoerslang in de diepe ovenschaal te lopen, aan de rechterkant van de achterwand van de ovenruimte.

11. Wacht tot alle vloeistof is weggelopen.

Aan het einde wordt een geluidssignaal gegeven en op het display verschijnt de tekst

End.

12. Leeg het water in het reservoir in de diepe ovenschaal.


13. Maak eventuele waterresten in de ovenruimte droog met een doek of spons.

14. Sluit de deur.


Handmatig ontkalken

Wanneer u eerder een ontkalking wilt uitvoeren, kan de functie handmatig worden uitgevoerd:

1. Open de deur.
2. Plaats de diepe ovenschaal op de derde steunhoogte van onder. Duw hem helemaal tegen de achterwand van de ovenruimte.
3. Nadat u het menu met speciale functies

heeft geopend, drukt u op de toets  tot

de functie  is geselecteerd.

4. Druk op toets  om te bevestigen.
5. Ga verder met het ontkalken zoals beschreven in de eerdere paragrafen.

Reinigen van het reservoir en het hydraulische circuit

Met deze functie kan het reservoir en het hydraulische circuit van het apparaat worden gereinigd.

Vorbereiding

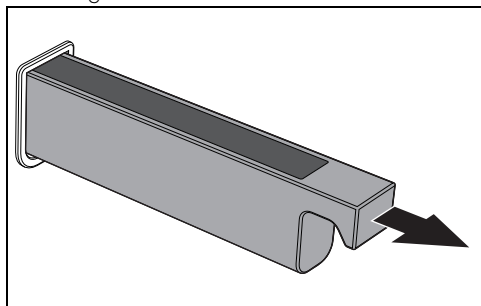
1. Open de deur.

- Nadat u het menu met speciale functies heeft geopend, drukt u op de toets  tot de functie  is geselecteerd.
- Druk op toets  om te bevestigen. Het controlelampje  knippert.

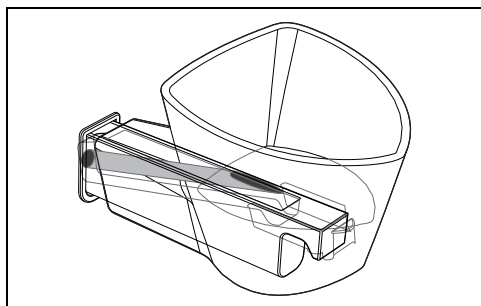


Het reservoir vullen

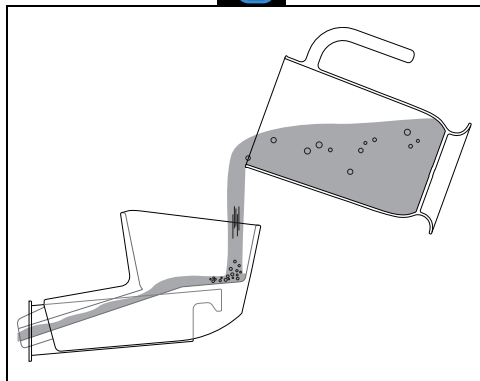
- Vul een karaf met 1 liter schoon water.
- Open de deur en trek de vulcassette uit zijn zitting.



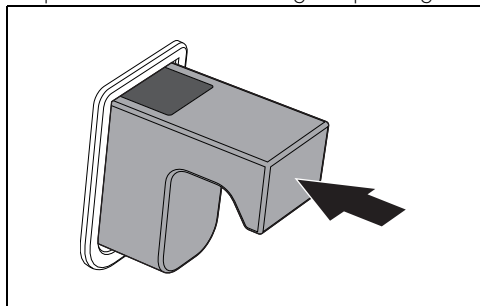
- Plaats de meegeleverde trechter in de vulcassette.



- Giet het water erin tot het lampje van het maximale niveau  gaat branden.




- Verwijder de trechter als u klaar bent en plaats de vulcassette terug in zijn zitting.




Als het reservoir te vol zit met water, zal het overtollige water overlopen in de ovenruimte. Maak de ovenruimte in dat geval droog met een doek of spons voordat u verdergaat.

- Druk op de toets .

Het lampje  gaat branden om aan te geven dat het water moet worden geleegd.

Het reservoir legen

- Open de deur
- Plaats de diepe ovenschaal op de derde steunhoogte van onder. Duw hem helemaal tegen de achterwand van de ovenruimte.
- Druk nogmaals op toets  om de functie te starten.

Het water begint door de afvoerslang in de diepe ovenschaal te lopen, aan de rechterkant van de achterwand van de ovenruimte.

4. Wacht tot alle vloeistof is weggelopen. Aan het einde wordt een geluidssignaal gegeven en op het display verschijnt de tekst

End

5. Leeg het water in het reservoir in de diepe ovenschaal.



Geadviseerd wordt om het reinigingsproces van het reservoir en het hydraulische circuit een paar keer uit te voeren.



U kunt ook een sopje gebruiken in plaats van water. In dat geval moet er daarna minimaal twee keer een naspoeling met water worden uitgevoerd, volgens de instructies in dit hoofdstuk.

Buitengewoon onderhoud

Advies voor het onderhoud van de pakking

De pakking moet elastisch en zacht zijn.

- Gebruik een niet-schurende spons en lauwwarm water om de pakking schoon te houden.

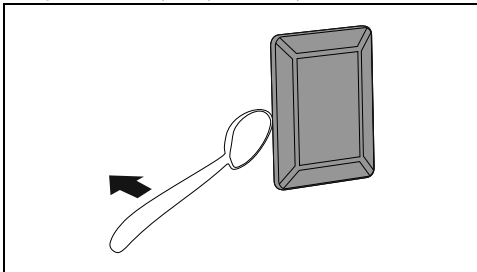
Vervanging van de lamp voor de binnenverlichting



Elektrische spanning
Gevaar voor elektrische schok

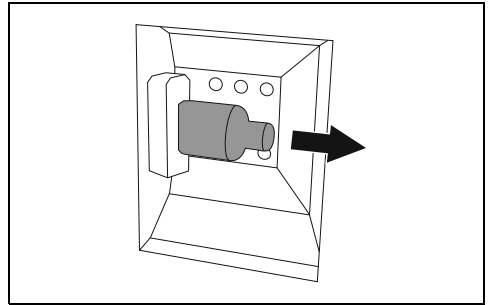
- Schakel de stroomtoevoer naar het apparaat uit.
- Gebruik beschermende handschoenen.

1. Verwijder alle accessoires uit de oven.
2. Verwijder de geleiderframes voor roosters/ovenschaalen.
3. Verwijder de kap van de lamp met gereedschap (bijv. een lepel).



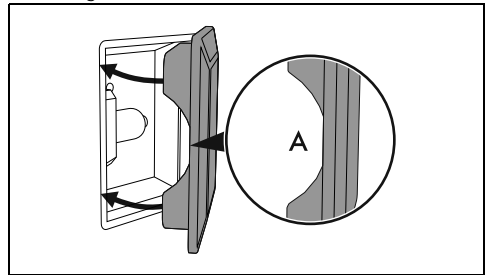
Zorg ervoor dat het email op de wanden van de ovenruimte geen krassen oploopt.

4. Draai de lamp los en verwijder ze.



Raak de halogeenlamp niet rechtstreeks met uw vingers aan, gebruik altijd isolerend materiaal.

5. Vervang de lamp door een soortgelijk exemplaar (40W).
6. Hermonteer de kap. Houd de geprofileerde binnenkant van het glas (A) naar de deur toe gericht.



7. Druk de kap stevig aan zodat deze perfect op de fitting aansluit.

INSTALLATIE

Elektrische aansluiting



Zie Algemene veiligheids waarschuwingen.

Algemene informatie

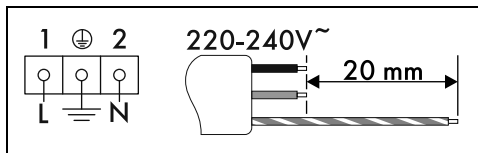
Controleer of de kenmerken van de netvoeding overeenstemmen met de gegevens op het identificatieplaatje.

Het identificatieplaatje bevat de technische gegevens, het serienummer en de merknaam van het apparaat en is zichtbaar op het apparaat aangebracht.

Dit plaatje mag nooit verwijderd worden. Zorg voor de aardverbinding met een kabel die ten minste 20 mm langer is dan de andere kabels.

Het apparaat kan op de volgende manieren functioneren:

- 220-240 V~



Driepolige kabel 3 x 1,5 mm².



De waarden verwijzen naar de diameter van de interne geleider.



De stroomkabels hebben afmetingen die rekening houden met de gelijktijdigheidsfactor (conform de norm EN 60335-2-6).

Vaste aansluiting

Breng op de lijn een meerpolige scheidingschakelaar aan met een contactopening die in overeenstemming met de installatievoorschriften, de volledige scheiding volgens overspanningscategorie III mogelijk maakt.

Voor de Australische/Nieuw-Zeelandse markt:

de geïntegreerde scheiding in de vaste aansluiting moet in overeenstemming met de norm AS/NZS 3000 zijn.

Aansluiting met stekker en stopcontact

Controleer of de stekker en het stopcontact van

hetzelfde type zijn.

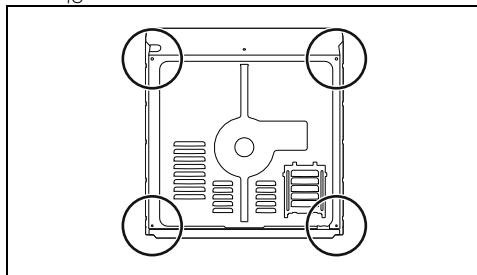
Gebruik geen verloopstekkers, adapters of aftakkingen, omdat ze oververhitting of brand zouden kunnen veroorzaken.

Vervanging van de kabel



Elektrische spanning
Gevaar voor elektrische schok

- Schakel de algemene stroomtoevoer uit.
1. Schroef de schroeven van het achterpaneel los en verwijder het paneel om toegang te krijgen tot het klemmenbord.



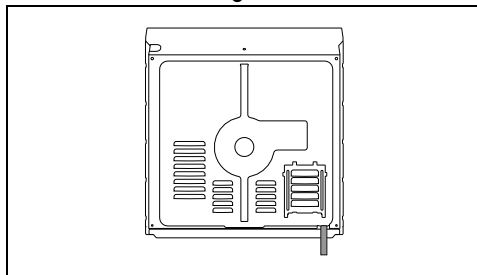
2. Vervang de kabel.
3. Controleer of de kabels (oven of eventuele kookplaat) een optimaal traject hebben, zodat eender welk contact met het apparaat wordt vermeden.

Plaatsing



Zie Algemene veiligheids waarschuwingen.

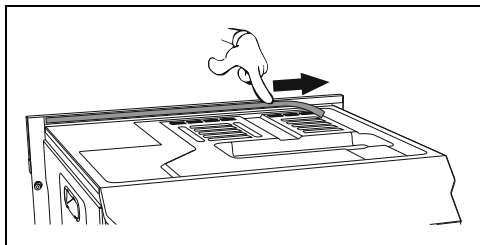
Positie van de voedingskabel



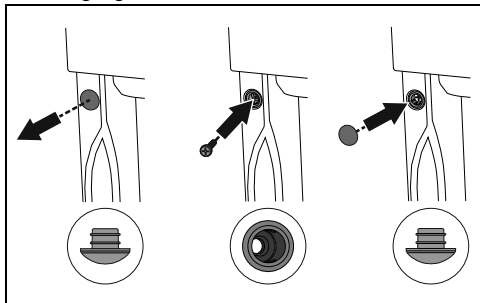
Pakking frontpaneel

Plak de meegeleverde pakking op de achterkant van het frontpaneel om de eventuele infiltratie van water of andere vloeistoffen te

voorkomen.

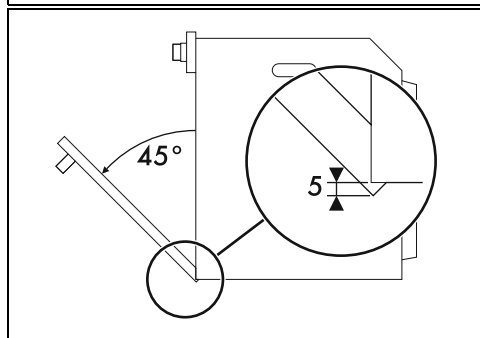
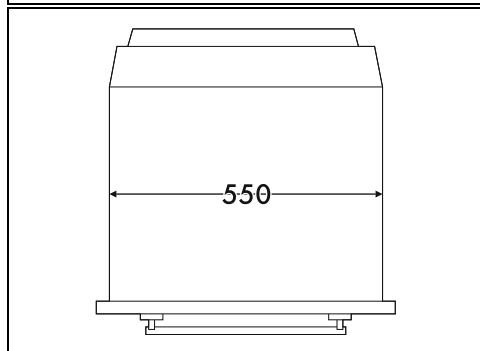
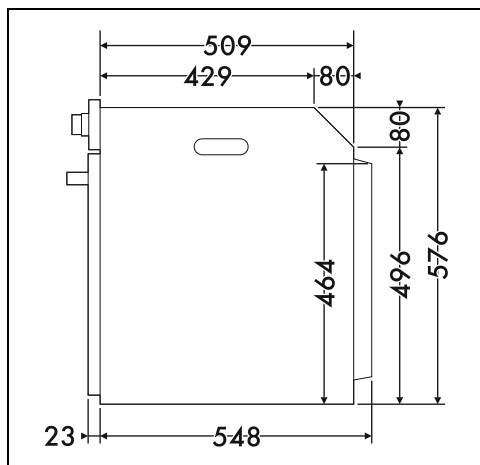
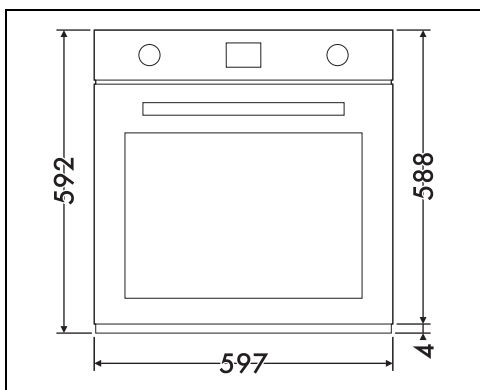


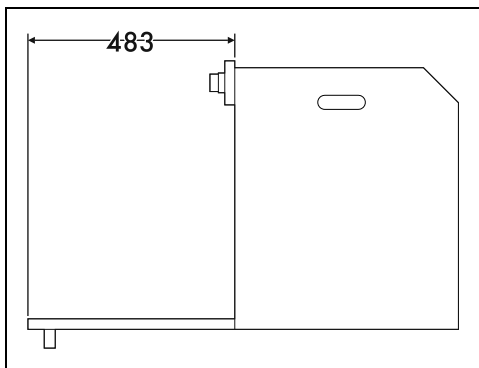
Bevestigingsbussen



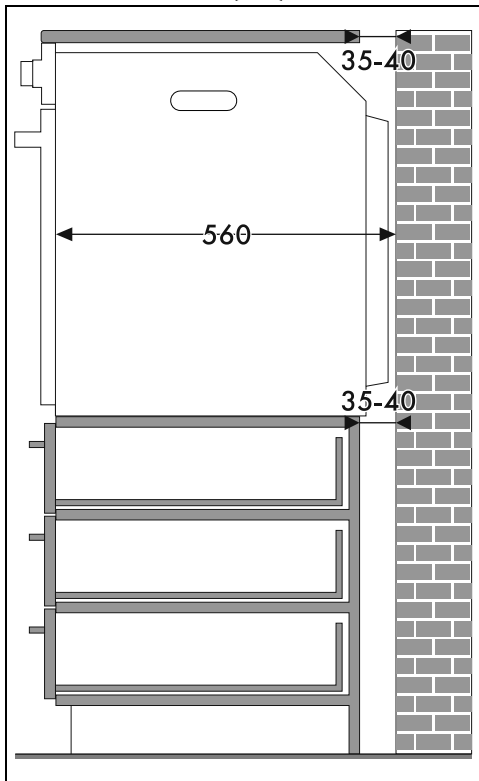
1. Verwijder de doppen van de draagpotten aan de voorzijde van het apparaat.
2. Plaats het apparaat in het meubel.
3. Bevestig het apparaat aan het meubel met de schroeven.
4. Sluit de bevestigingsbussen af met de eerder verwijderde doppen.

Afmetingen van het apparaat (mm)

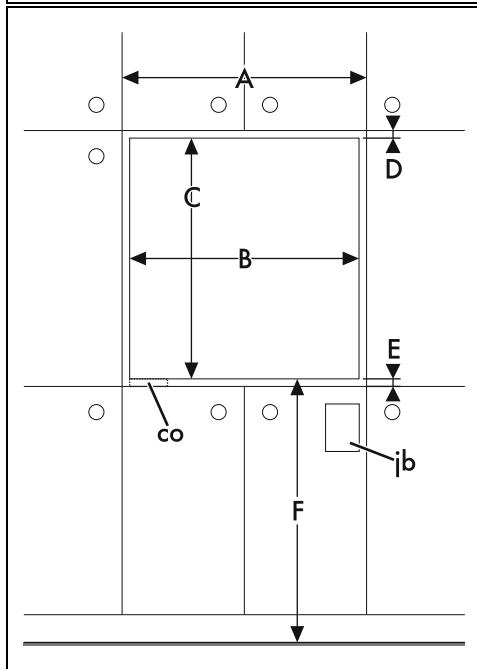
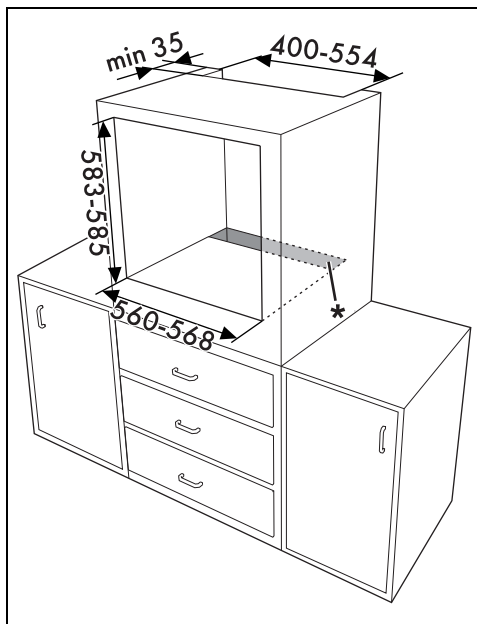




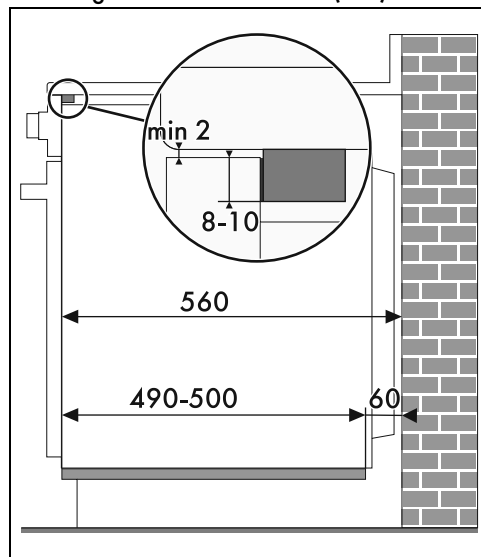
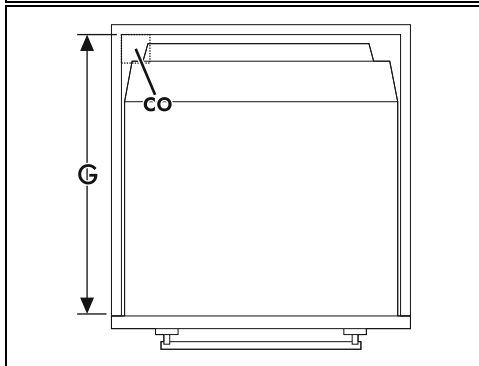
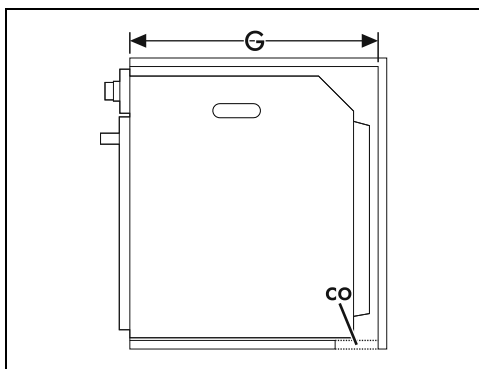
Inbouw in een kolom (mm)



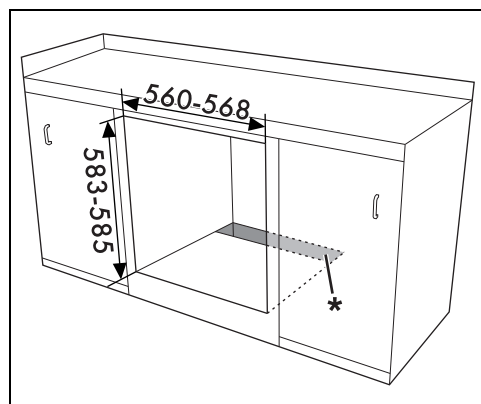
* Ga na of het bovenste/achterste deel van het meubel voorzien is van een opening van ongeveer 35-40 mm diep.



Plaatsing onder een werkblad (mm)



Als het apparaat onder een werkblad moet worden ingebouwd, moet een houten lat geïnstalleerd worden om het gebruik van de zelfklevende pakking die aan de achterkant van het frontpaneel aangebracht is te waarborgen, om de eventuele infiltratie van water of andere vloeistoffen te vermijden.



* Ga na of het onderste/achterste deel van het meubel voorzien is van een opening van ongeveer 60 mm diep.

A min. 603 mm

B 560 - 568 mm

C 583 - 585 mm

D 9 - 11 mm

E min. 5 mm

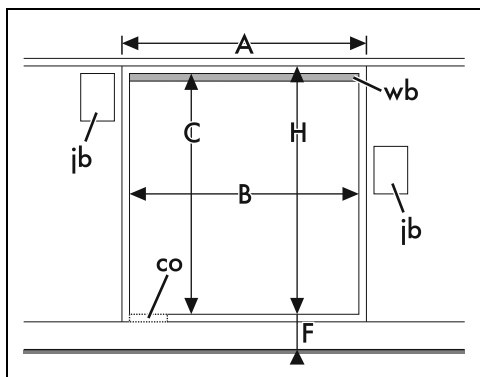
F 121 - 1105 mm

G min. 560 mm

H min. 594 mm

co Uitsnede voor de voedingskabel (min. 6 cm²)

jb Elektrische aansluitkast



A min. 603 mm

B 560 - 568 mm

C 583 - 585 mm

D 9 - 11 mm

E min. 5 mm

F 121 - 1105 mm

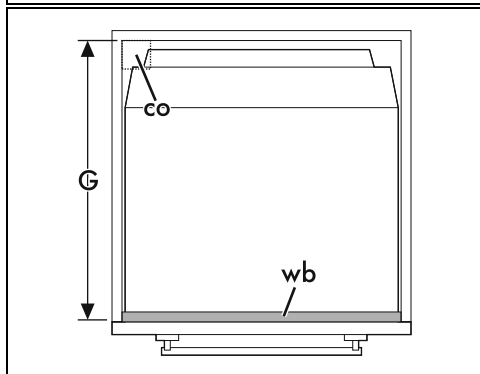
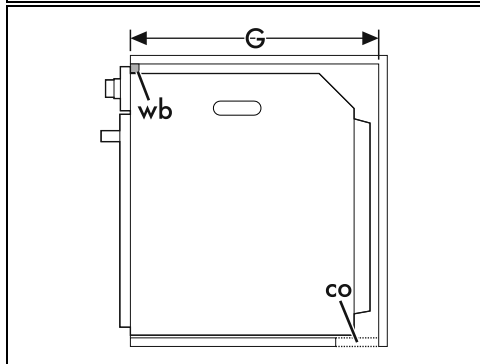
G min. 560 mm

H min. 594 mm

co Uitsnede voor de voedingskabel (min. 6 cm²)

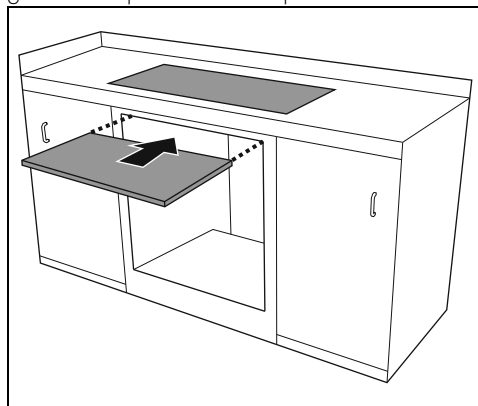
ib Elektrische aansluitkast

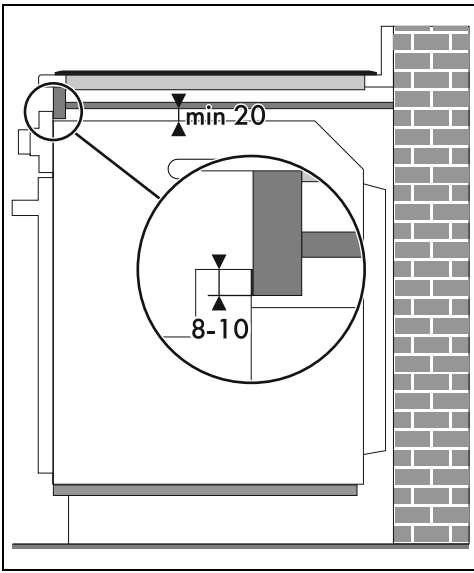
wb Houten lat (aanbevolen)



Inbouw onder kookplaten (mm) (alleen bij pyrolyse-modellen)

Als een kookplaat boven de oven aangebracht wordt, moet op minstens 20 mm van de bovenzijde van de oven een houten scheidingspaneel worden aangebracht om oververhitting te vermijden wanneer de twee apparaten tegelijkertijd worden gebruikt. Het scheidingspaneel mag alleen met geschikt gereedschap worden verwijderd.





Samen met het scheidingspaneel moet onder het werkblad een houten lat geïnstalleerd worden om het gebruik van de zelfklevende pakking die aan de achterkant van het frontpaneel aangebracht is te waarborgen, om de eventuele infiltratie van water of andere vloeistoffen te vermijden.