

Inhoudsopgave

1 Waarschuwingen	212
1.1 Algemene veiligheids waarschuwingen	212
1.2 Beoogd gebruik	216
1.3 Aansprakelijkheid van de fabrikant	216
1.4 Deze gebruiksaanwijzing	216
1.5 Verwerking	217
1.6 Identificatieplaatje	217
1.7 Wegwijs in de gebruiksaanwijzing	218
1.8 Om energie te besparen	218
2 Beschrijving	219
2.1 Algemene beschrijving	219
2.2 Bedieningspaneel	220
2.3 Andere onderdelen	221
2.4 Beschikbare accessoires	221
3 Gebruik	223
3.1 Gebruik van de accessoires	224
3.2 Het gebruik van de oven	225
3.3 Advies voor bereidingen	232
3.4 Speciale functies	235
3.5 Instellingen	239
4 Reiniging en onderhoud	243
4.1 Reiniging van de oppervlakken	243
4.2 Reiniging van de deur	243
4.3 Reiniging van de ovenruimte	246
4.4 Vapor Clean (enkel op sommige modellen)	249
4.5 Pyrolyse (enkel op sommige modellen)	252
4.6 Buitengewoon onderhoud	255
5 Installatie	257
5.1 Elektrische aansluiting	257
5.2 Plaatsing	258

VERTALING VAN DE OORSPRONKELIJKE GEBRUIKSAANWIJZING

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

1 Waarschuwingen

1.1 Algemene veiligheidswaarschuwingen



PERSOONLIJK LETSEL

- Het apparaat en de bereikbare delen ervan worden heel warm tijdens het gebruik. Raak geen verwarmingselementen aan tijdens gebruik van het apparaat.
- 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 verwijderd van het apparaat.
- Kinderen jonger dan 8 jaar mogen het apparaat tijdens zijn werking niet benaderen.
- 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 op de etenswaren of aan het einde van de bereiding, de deur gedurende een aantal seconden 5 centimeter openen, het 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.



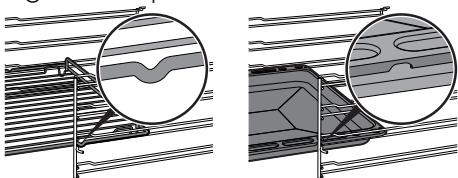
BESCHADIGING VAN HET APPARAAT

- Gebruik geen schurende of bijtende middelen op de glazen onderdelen (bijv. poeders, ontvlekkers of metaalsponsjes). Gebruik eventueel houten of plastic gereedschappen.
- Gebruik geen ruw, schurend of scherp materiaal.
- 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.



Waarschuwingen

- 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 stoomreiner.
- Gebruik geen spuitbussen in de nabijheid van het apparaat.
- (enkel op sommige modellen) Verwijder voedselresten of gemorste sporen van vroegere bereidingen uit de ovenruimte, alvorens de pyrolyse te starten.
- Zorg er voor dat de openingen en de spleten voor de ventilatie en de warmteafvoer niet verstopt raken.
- Brandgevaar: laat geen voorwerpen in de ovenruimte achter.
- GEBRUIK HET APPARAAT NOOIT OM DE RUIMTE TE VERWARMEN.
- Gebruik geen plastic vaatwerk of houders om voedsel te bereiden.
- 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.
- Bij gebruik van bakpapier dient u ervoor te zorgen dat de circulatie van de warme lucht in de ovenruimte niet wordt belemmerd.
- 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.

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 de mogelijke oververhitting van het apparaat te vermijden moet het niet achter een decoratieve deur of een 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 op iedere ingreep op het apparaat (installatie, onderhoud, plaatsing of verplaatsing) moet u altijd zorgen voor persoonlijke beschermingsmiddelen.
- Voorafgaand op iedere ingreep op het apparaat moet de algemene elektrische voeding gedeactiveerd worden.
- Dit apparaat kan gebruikt worden tot op een hoogte van maximaal 2000 meter boven de zeespiegel.



Waarschuwingen

Voor dit apparaat

- Controleer of het apparaat is uitgeschakeld voordat de lamp wordt vervangen.
- 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.
- Gebruik uitsluitend de geleverde temperatuursonde of een temperatuursonde die door de fabrikant wordt aanbevolen.

1.2 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.

1.3 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.

1.4 Deze gebruiksaanwijzing

- Deze gebruiksaanwijzing is een belangrijk onderdeel van het apparaat en moet gedurende de volledige levensduur intact en op een eenvoudig te bereiken plaats worden bewaard.
- Deze gebruiksaanwijzing aandachtig voor het gebruik van het apparaat doorlezen.
- 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.



1.5 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.

Het product bevat geen delen die als gevaarlijk voor de gezondheid en het milieu worden beschouwd, conform de actuele Europese Richtlijnen.

Voor de verwijdering van het apparaat:

- Knip de voedingskabel door en verwijder hem.



Elektrische spanning

Gevaar voor elektrische schok

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

1.6 Identificatieplaatje

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



Waarschuwingen

1.7 Wegwijs in de gebruiksaanwijzing

In deze gebruiksaanwijzing komen de volgende begrippen voor:



Waarschuwingen

Algemene waarschuwingen in verband met de gebruiksaanwijzing, veiligheid en verwerking van afgedankte producten.



Beschrijving

Beschrijving van het apparaat en de accessoires.



Gebruik

Informatie over het gebruik van het apparaat en de accessoires, kooktips.



Reiniging en onderhoud

Informatie over correcte schoonmaak en onderhoud van het apparaat.



Installatie

Informatie voor gekwalificeerde technici: installatie, inbedrijfstelling en keuring.



Veiligheidswaarschuwingen



Informatie/advies

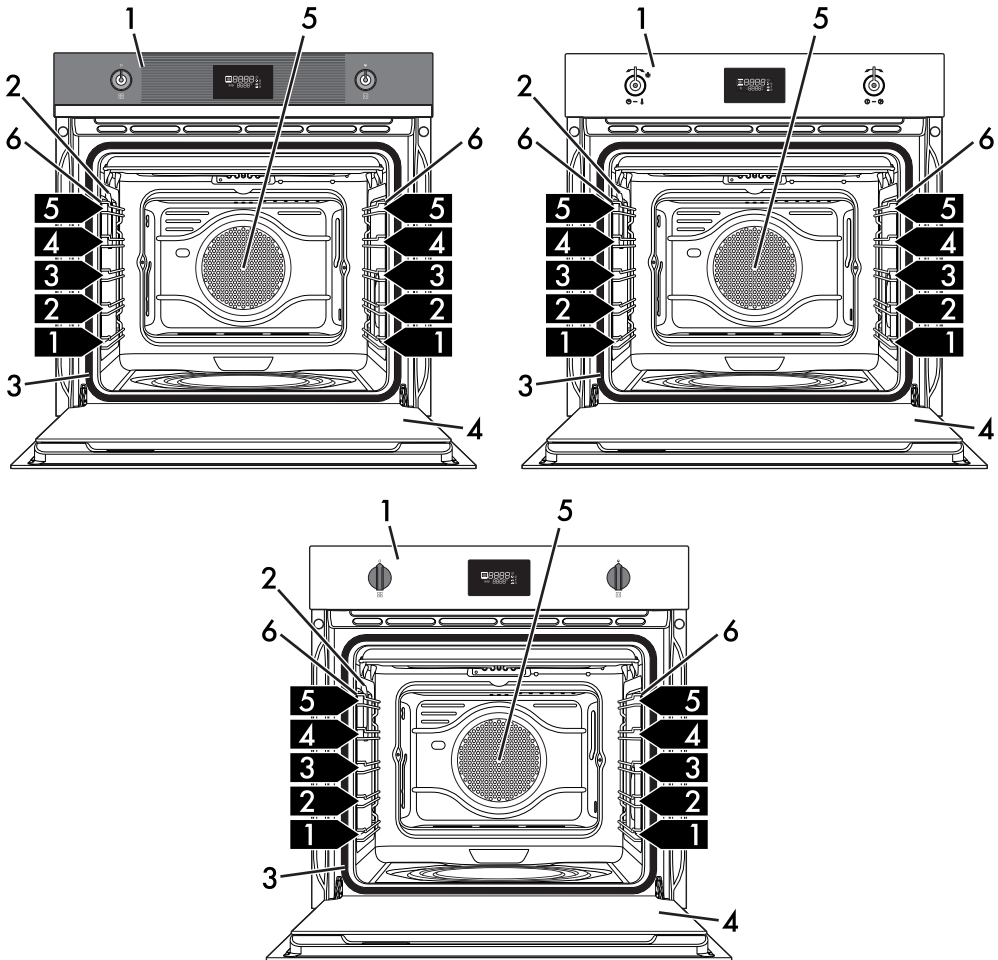
1.8 Om energie te besparen

- Verwarm het apparaat uitsluitend voor als dit in het recept is aangegeven.
- 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.



2 Beschrijving

2.1 Algemene beschrijving



1 Bedieningspaneel

2 Lamp

3 Pakking

4 Deur

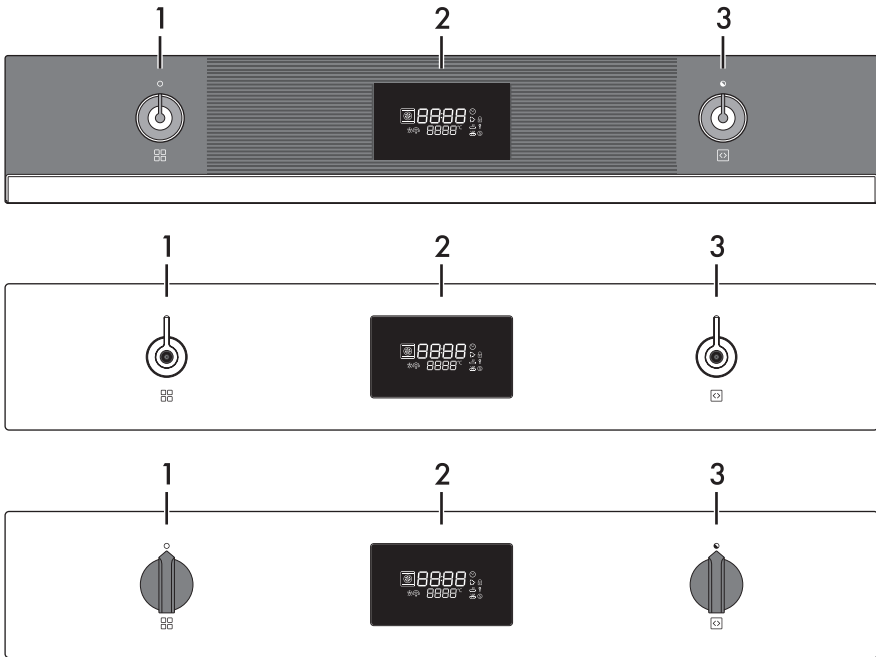
5 Ventilator

6 Geleiderframes voor roosters/
ovenshalen

1,2,3 Niveaun van het frame



2.2 Bedieningspaneel



1 Functieknop

Met deze knop is het volgende mogelijk:

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



Draai de **Functieknop** op **0** om een eventuele bereiding onmiddellijk te beëindigen.

3 Selectieknop

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.

2 Display

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



2.3 Andere onderdelen

Interne verlichting

De interne verlichting van het apparaat wordt ingeschakeld:

- als de deur wordt geopend;
- als een willekeurige functie wordt gekozen, met uitzondering van de functies

ECO **ECO**, Pyrolyse **Pyro** en

Vapor Clean **CLER** (afhankelijk van de modellen);



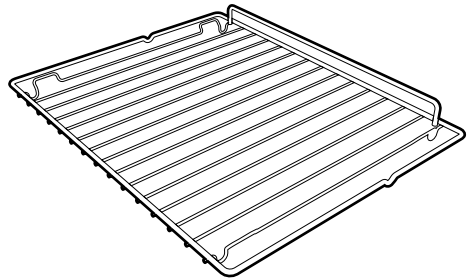
Het is niet mogelijk om de binnenverlichting uit te schakelen als de deur is geopend.

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 (zie 2.1 Algemene beschrijving).

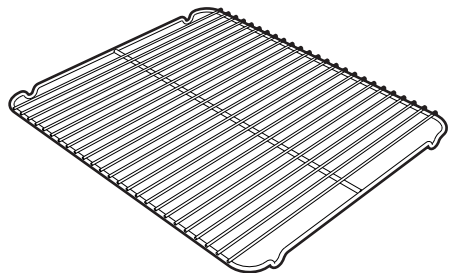
2.4 Beschikbare accessoires

Rooster



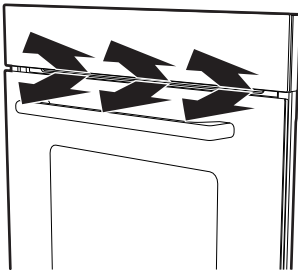
Nuttig voor het plaatsen van houders met voedsel in bereiding.

Rooster voor ovenschaal (enkel op sommige modellen)



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

Koelventilator



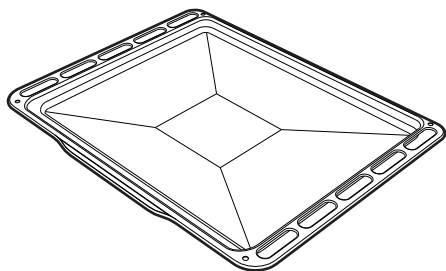
De ventilator zorgt voor de afkoeling van het apparaat, en wordt tijdens de bereiding in werking gesteld.

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.



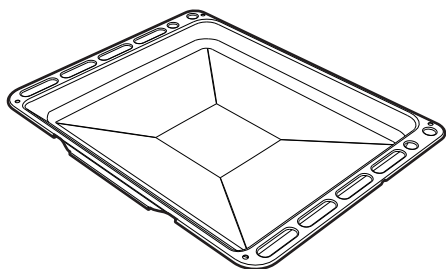
Beschrijving

Ovenschaal (enkel op sommige modellen)



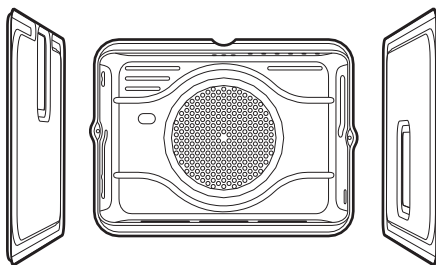
Nuttig om vet op te vangen afkomstig van voedsel op het bovenstaande rooster, of om taarten, koekjes, enz. te bakken...

Diepe ovenschaal



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

Zelfreinigende panelen (enkel op sommige modellen)



Deze panelen absorberen kleine vetresten.



Op sommige modellen zijn niet alle accessoires aanwezig.



De ovenaccessoires 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 enkel de originele accessoires van de fabrikant.



3 Gebruik

Waarschuwingen



De temperatuur in de ovenruimte kan tijdens het gebruik hoog oplopen

Gevaar voor verbranding

- Houd de deur dicht tijdens de bereiding.
- Bescherm de handen met ovenwanten bij het hanteren van voedsel in de ovenruimte.
- Let op dat u de verwarmingselementen in de ovenruimte niet aanraakt.
- Giet geen water rechtstreeks op hete ovenschalen.
- Houd kinderen buiten bereik van de ovenruimte tijdens de functionering.



Incorrect gebruik
Gevaar voor beschadiging van geëmailleerde oppervlakken

- Bedek de bodem van de ovenruimte niet met aluminiumfolie.
- Bij gebruik van bakpapier dient u ervoor te zorgen dat de circulatie van de warme lucht in de ovenruimte niet wordt belemmerd.
- Plaats geen pannen of ovenschalen rechtstreeks op de bodem van de ovenruimte.
- Giet geen water rechtstreeks op hete ovenschalen.



De temperatuur in de ovenruimte kan tijdens het gebruik hoog oplopen

Brand- en ontploffingsgevaar

- Gebruik geen spuitbussen in de nabijheid van het apparaat.
- Gebruik of laat geen ontvlambaar materiaal in de nabijheid van het apparaat.
- Gebruik geen plastic vaatwerk of houders om voedsel te bereiden.
- Plaats geen blikken of gesloten houders in de ovenruimte.
- Laat het apparaat niet onbewaakt achter tijdens bereidingen waarbij vetten en oliën kunnen vrijkomen.
- Verwijder alle ovenschalen en roosters die tijdens de bereiding niet gebruikt worden uit de ovenruimte.

Vorbereitung

1. Verwijder eventuele beschermfolie aan de binnen- en buitenzijde van het apparaat en de accessoires.
2. Verwijder eventuele etiketten (behalve het plaatje met de technische gegevens) van de accessoires of uit de ovenruimte.
3. Verwijder en was alle accessoires van het apparaat (zie **4 Reiniging en onderhoud**).
4. Verwarm de ovenruimte op de maximale temperatuur om eventuele productieresten te verwijderen.

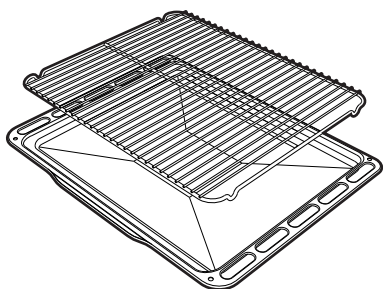


Gebruik

3.1 Gebruik van de accessoires

Rooster voor ovenschaal

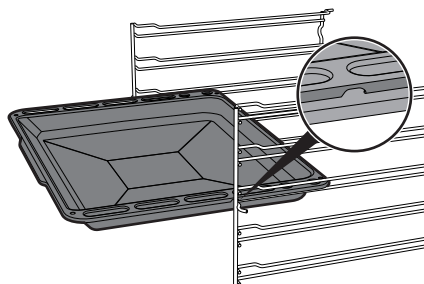
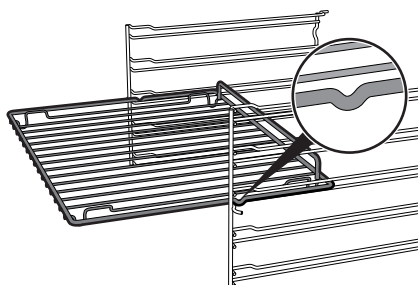
Het rooster voor de ovenschaal wordt in de schaal geplaatst. Zo wordt het vet apart van het voedsel opgevangen tijdens de bereiding.



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 omlaag en naar de achterzijde van de oven gericht zijn.



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



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



3.2 Het gebruik van de oven

Display

Het display toont de parameters en de waarden van de actueel geselecteerde handeling. Gebruik hem door de aangegeven waarden te selecteren door

aan de **Functieknop**  en de

Selectieknop  te draaien.



-  Controlelampje Klok
-  Controlelampje Kookwekker
-  Controlelampje Bereiding
-  Controlelampje Einde Bereiding
-  Controlelampje Deurblokkering
(enkel op pyrolyse-modellen)
-  Controlelampje Toetsblokkering
-  Controlelampje Show-room stand
-  Controlelampje Ontdooien
-  Controlelampje Vapor Clean
(pyrolyse-modellen uitgesloten)

Eerste gebruik

Bij het eerste gebruik of na een langdurige stroomonderbreking zal op het display van het apparaat het symbool  knipperen. Om een bereiding te kunnen starten, zult u de huidige tijd moeten instellen.

1. Selecteer de huidige tijd door aan de **Selectieknop**  te draaien.
2. Stel het huidige uur in en ga over naar de selectie van de minuten door de **Selectieknop**  in te drukken.
3. Selecteer de minuten van de huidige tijd door aan de **Selectieknop**  te draaien.
4. Beëindig het instellen door de **Selectieknop**  in te drukken.



Het kan zijn dat u de huidige tijd moet wijzigen, bijvoorbeeld bij de overgang naar de zomertijd. Raadpleeg „3.5 Instellingen” om de huidige tijd te wijzigen.



Als de huidige tijd zichtbaar is, zal het display 2 minuten nadat de laatste keer op de knoppen gedrukt is naar een lagere lichtintensiteit overschakelen.

Z



Timer



Deze functie activeert uitsluitend het geluidssignaal aan het einde van het afstellen.



1. Druk met de **Functieknop**  op **0** op de **Selectieknop** .

Op het display verschijnen de cijfers



en het **Controlelampje**

Kookwekker  knippert.

2. Draai binnen 3 seconden aan de **Selectieknop**  om de duur van de **Kookwekker** (van 1 minuut tot 13 uur) in te stellen.
3. Wacht 3 seconden of druk op de **Selectieknop**  om de **Kookwekker** te starten.




Tijdens de functie zal het display 2 minuten nadat de laatste keer op de knoppen gedrukt is naar een lagere lichtintensiteit overschakelen.

Einde van de kookwekker

4. Aan het einde knipperen de cijfers



en het **Controlelampje**



Kookwekker  en hoort u een kort geluidssignaal dat u kunt deactiveren door op de **Selectieknop**  te drukken of de deur te openen.

5. Draai aan de **Selectieknop**  om een extra kookwekker te selecteren of druk op de **Selectieknop**  om de functie **Kookwekker** af te sluiten en naar de weergave van de huidige tijd terug te keren.

Een kookwekker wissen

1. Druk op de **Selectieknop** .

Het **Controlelampje Kookwekker**  knippert op het display.

2. Draai de **Selectieknop**  binnen 3 seconden linksom tot de waarde van de kookwekker is gereset.
3. Wacht 3 seconden of druk op de **Selectieknop**  om de functie **Kookwekker** af te sluiten en naar de weergave van de huidige tijd terug te keren.




Inschakelen van de oven

1. Draai de **Functieknop**  naar rechts of links om de gewenste functie te selecteren (bijvoorbeeld „GEVENTILEERD” ).
2. Draai de **Selectieknop**  naar rechts of links om de gewenste temperatuur in te stellen (bijvoorbeeld „200°C”).
3. Wacht 3 seconden om de bereiding op te starten of druk op de **Selectieknop**  om de eventuele instellingen van de bereidingsduur, het einde van bereiding, enz. in te stellen.



De lopende functie wordt onderbroken als de ovendeur geopend wordt (het

Controlelampje Bereiding  gaat uit).

De functie wordt automatisch hervat zodra de ovendeur wordt gesloten.

Voorverwarmingsfase

De bereiding wordt voorafgegaan door een voorverwarmingsfase die het apparaat sneller op de bereidingstemperatuur brengt. Tijdens deze fase knippert het

Controlelampje Bereiding .

Aan het eind van de voorverwarming gaat het **Controlelampje Bereiding**  branden en wordt een geluidssignaal afgegeven dat aangeeft dat het voedsel in de ovenruimte kan worden geplaatst.



De bereiding kan op elk ogenblik onderbroken worden door de

Functieknop  op 0 te stellen.

Z



Bereiding met tijdsinstelling



Met **Bereiding met tijdsinstelling** wordt de functie bedoeld waarmee u met de bereiding kunt beginnen, en deze na een ingestelde tijd kan doen eindigen.



De activering van een **Bereiding met tijdsinstelling** annuleert de eventuele timer kookwekker die eerder werd ingesteld.

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

Selectieknop .

Op het display verschijnen de cijfers

 en het **Controlelampje**

Bereiding  en het **Controlelampje**

Klok  knipperen.



2. Draai binnen 3 seconden aan de **Selectieknop**  om de duur van de bereiding (van 1 minuut tot 13 uur) in te stellen (bijvoorbeeld „25 minuten”).



3. Wacht 3 seconden.

Het **Controlelampje Bereiding**  stopt met knipperen en de **Bereiding met tijdsinstelling** wordt gestart.



De **Bereiding met tijdsinstelling** houdt geen rekening met de voorverwarmingstijden.

Einde van de Bereiding met tijdsinstelling

4. Aan het einde van de bereiding gaat op het display **STOP** knipperen en hoort u een geluidssignaal dat u kunt uitschakelen door de deur te openen of door op een van de twee knoppen te drukken/eraan te draaien.



Draai opnieuw aan de **Selectieknop**  om nog een **Bereiding met tijdsinstelling** te selecteren.

Een bereiding met tijdsinstelling wissen

1. Druk op de **Selectieknop** .
- Het **Controlelampje Bereiding**  knippert op het display.
2. Draai de **Selectieknop**  binnen 3 seconden linksom tot de duur van de bereiding is gereset.
 3. Wacht 3 seconden of druk op de **Selectieknop**  om de functie **Bereiding met tijdsinstelling** af te sluiten en naar de weergave van de huidige tijd terug te keren.



Kookwekker tijdens een bereiding





Deze functie zal de bereiding niet onderbreken, maar enkel het geluidssignaal activeren.





Tijdens een bereiding kan geen kookwekker worden ingesteld als een **Bereiding met tijdsinstelling** reeds is ingesteld.

1. Selecteer een bereidingsfunctie en -temperatuur en druk 2 keer op de **Selectieknop** .

Op het display verschijnen de cijfers  en het **Controlelampje Kookwekker**  knippert.



Ook tijdens een bereiding kan een **Kookwekker** worden ingesteld.

2. Draai binnen 3 seconden aan de **Selectieknop**  om de duur van de **Kookwekker** (van 1 minuut tot 13 uur) in te stellen.
3. Wacht 3 seconden.
Het **Controlelampje Kookwekker**  stopt met knipperen en de **Kookwekker** wordt gestart.

Einde van de kookwekker tijdens een bereiding

4. Wacht tot het geluidssignaal de gebruiker meedeelt dat de tijd is verstreken.

De cijfers  en het **Controlelampje Kookwekker**  knipperen.


5. Draai aan de **Selectieknop**  om een extra kookwekker te selecteren of druk op de **Selectieknop**  om het geluidssignaal te deactiveren en de **kookwekker tijdens een bereiding** af te sluiten.

Na een aantal seconden wordt de huidige tijd weergegeven en de gestarte bereiding voortgezet.

Een kookwekker wissen tijdens een bereiding

1. Druk tijdens de bereiding 2 keer op de **Selectieknop** .

Het **Controlelampje Kookwekker**  knippert op het display.

2. Draai de **Selectieknop**  binnen 3 seconden linksom tot de waarde van de kookwekker is gereset.
3. Wacht 3 seconden om de functie **Kookwekker tijdens een bereiding** af te sluiten.

Z



Gebruik

Geprogrammeerde bereiding



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






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

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

Selectieknop .

Op het display verschijnen de cijfers

 en de **Controlelampjes Bereiding**  en **Klok**  knipperen.



2. Draai binnen 3 seconden aan de **Selectieknop**  om de duur van de bereiding (van 1 minuut tot 13 uur) in te stellen (bijvoorbeeld „25 minuten”).




3. Druk op de **Selectieknop** .

Op het display verschijnen de cijfers


 en de **Controlelampjes Einde Bereiding**  en **Klok**  knipperen.

4. Draai binnen 3 seconden de

Selectieknop  om het tijdstip voor het einde van de bereiding (bijvoorbeeld „13:15”) in te stellen.



5. Wacht 3 seconden.

Het **Controlelampje Einde Bereiding**  en het apparaat wachten op het geprogrammeerde starttijd.



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



Einde van de geprogrammeerde bereiding

Aan het einde van de bereiding gaat op het display **STOP** knipperen en hoort u een geluidssignaal dat u kunt uitschakelen door de deur te openen of door op een van de twee knoppen te drukken/eraan te draaien.



Een geprogrammeerde bereiding wissen

1. Druk op de **Selectieknop** .

Het **Controlelampje Bereiding**  knippert op het display.

2. Draai de **Selectieknop**  binnen 3 seconden rechts- of linksom om een nieuwe **Bereiding met tijdsinstelling** in te stellen.

Nu is de **geprogrammeerde bereiding** gewist.



De bereiding kan op elk ogenblik onderbroken worden door de

Functieknop  op **0** te draaien.

Lijst van de bereidingsfuncties



STATISCH

Traditionele bereiding voor het bereiden van één gerecht per keer. Ideaal voor het bereiden van gebraad, vet vlees, brood, pastei.



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 het bereiden op meerdere hoogtes tegelijk zonder dat geuren en smaken zich mengen.



TURBO

Maakt een snelle bereiding op meerdere hoogtes mogelijk, zonder dat aroma's zich mengen. Ideaal voor grote porties voedsel of waarvoor een intense bereiding nodig is.



GRILL

Biedt optimale resultaten zowel bij het grillen als bij het gratineren. Deze functie aan het einde van de bereiding geeft gerechten een gelijkmatige goudbruine korst.



GEVENTILEERDE GRILL

Kan gebruikt worden voor het optimale grillen, ook van het dikste vlees. Ideaal voor grote stukken vlees.



Gebruik



ONDERWARMTE

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



ONDERWARMTE WARMELUCHT

Om snel de bereiding af te ronden van gerechten die van buiten reeds gaar zijn, maar van binnen nog niet helemaal. Ideaal voor quiches, geschikt voor alle soorten gerechten.



ECO

Bereiding met laag energieverbruik: deze functie wordt aanbevolen voor de bereiding op één vlak, met een laag energieverbruik.

Deze functie wordt aanbevolen voor alle levensmiddelen, met uitzondering van levensmiddelen die veel vocht kunnen produceren (zoals 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.



In de ECO-functie tijdens de bereiding de deur niet openen.



In de ECO-functie duren de bereidingstijden langer.




De ECO-functie is een lichte bereidingsfunctie die ideaal is voor bereidingen bij een temperatuur tot 200°C; voor bereidingen bij een hogere temperatuur wordt aanbevolen om een andere functie te kiezen.



PIZZA

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



Voor de functie PIZZA  zie „3.4 Speciale functies”.

3.3 Advies voor bereidingen

Algemeen advies

- Gebruik de geventileerde functie voor het verkrijgen van een gelijkmatige bereidingsgraad op de verschillende niveaus.
- Het verhogen van de temperatuur verkort niet de bereidingstijden (het voedsel zou aan de buitenkant erg gaar kunnen zijn, maar minder aan de binnenkant).
- Laat het voedsel na de bereiding niet te lang in de ovenruimte om overmatige condensvorming op de binnenruit van de oven te vermijden.



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.
- Gebruik een vleesthermometer voor gebrad, of druk met een lepel op het gebrad. Als het gebrad stevig aanvoelt is het klaar, anders moet de bereiding nog een aantal minuten doorgaan.
- In het geval van vlees en aardappelen adviseren we om alles af en toe om te scheppen / door te roeren zodat alle zijden kunnen bruinen.
- Voor bereidingen op lage temperatuur schruif het vlees eerst rondom dicht, alvorens dit in de oven te plaatsen.

Advies voor bereidingen met de grill en de geventileerde grill

- Het grillen van vlees kan zowel uitgevoerd worden bij koude als bij voorverwarmde oven, als het resultaat van de bereiding gewijzigd moet worden.
- Bij de functie van de geventileerde grill wordt daarentegen aanbevolen om de ovenruimte eerst voor te verwarmen alvorens met het grillen te start
- Er wordt aanbevolen om het voedsel in het midden van het rooster te plaatsen.

Advies voor het bereiden van gebak en koekjes

- Gebruik bij voorkeur metalen en donkerkleurige bakvormen; deze helpen de warmte beter te absorberen.
- De temperatuur en de tijdsduur van de bereiding hangen af van de kwaliteit en de dikte van het deeg.
- U kunt nagaan of het gebak van binnen voldoende gebakken is door een tandenstoker in het hoogste deel te prikken. Wanneer het deeg niet aan de tandenstoker blijft plakken, is het gebak klaar.
- Wanneer het gebak inzakt 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 kooktijd geselecteerd worden.

Advies voor ontdooien en rijzen

- Plaats het ingevroren voedsel, zonder verpakking en in een houder 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.



Gebruik

Indicatieve tabel bereidingen

Gerechten	Gewicht † (Kg)	Funcie	Niveau	Temperatuur (°C)	Tijd (minuten)	
Lasagne	3 - 4	Statisch	1	220 - 230	45 - 50	
Pasta uit de oven	3 - 4	Statisch	1	220 - 230	45 - 50	
Kalfsgebraad	2	Turbo/Geventileerd	2	180 - 190	90 - 100	
Varkenslende	2	Turbo/Geventileerd	2	180 - 190	70 - 80	
Worst	1,5	Geventileerde grill	4	280	15	
Rosbief	1	Turbo/Geventileerd	2	200	40 - 45	
Gebraden konijn	1,5	Warmelucht/Geventileerd	2	180 - 190	70 - 80	
Kalkoenbout	3	Turbo/Geventileerd	2	180 - 190	110 - 120	
Coppa in de oven	2 - 3	Turbo/Geventileerd	2	180 - 190	170 - 180	
Gebraden kip	1,2	Turbo/Geventileerd	2	180 - 190	65 - 70	
					Zijde 1	Zijde 2
Varkenskoteletten	1,5	Geventileerde grill	4	280	15	5
Ribben	1,5	Geventileerde grill	4	280	10	10
Varkensspek	0,7	Grill	5	280	7	8
Varkensfilet	1,5	Geventileerde grill	4	280	10	5
Runderhaas	1	Grill	5	280	10	7
Zalmforel	1,2	Turbo/Geventileerd	2	150 - 160	35 - 40	
Zeeduivel	1,5	Turbo/Geventileerd	2	160	60 - 65	
Tarbot	1,5	Turbo/Geventileerd	2	160	45 - 50	
Pizza	1	Turbo/Geventileerd	2	280	8 - 9	
Brood	1	Warmelucht/Geventileerd	2	190 - 200	25 - 30	
Focaccia	1	Turbo/Geventileerd	2	180 - 190	20 - 25	
Tulband/donut	1	Warmelucht/Geventileerd	2	160	55 - 60	
Confituurtaart	1	Warmelucht/Geventileerd	2	160	35 - 40	
Ricottataart	1	Warmelucht/Geventileerd	2	160 - 170	55 - 60	
Gevulde tortellini	1	Turbo/Geventileerd	2	160	20 - 25	
Paradijstaart	1,2	Warmelucht/Geventileerd	2	160	55 - 60	
Soezen/beignets	1,2	Turbo/Geventileerd	2	180	80 - 90	
Cake	1	Warmelucht/Geventileerd	2	150 - 160	55 - 60	
Rijstaart	1	Turbo/Geventileerd	2	160	55 - 60	
Brioches	0,6	Warmelucht/Geventileerd	2	160	30 - 35	

De in de tabel weergegeven tijden zijn exclusief de voorverwarmingstijden en zijn indicatief.




3.4 Speciale functies


Ontdooien



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


1. Plaats het gerecht in de ovenruimte.
2. Draai aan de **Functieknop**  tot het volgende bericht op het display wordt weergegeven.



3. Bevestig het gebruik van de Speciale functies door op de **Selectieknop**  te drukken.

Op het display wordt het scherm van de functie **Ontdooien** weergegeven.



4. Druk op de **Selectieknop**  om de functie **Ontdooien** te bevestigen.

Op het display verschijnen de cijfers

 en het **Controlelampje**

Ontdooien  en de icoon 

knipperen.




5. Draai de **Selectieknop**  om de duur van het **Ontdooien** (van 1 minuut tot 13 uur) (bijvoorbeeld „1:30”) in te voeren.
6. Wacht 3 seconden of druk op de **Selectieknop**  om het ontdooien te starten.



Einde van het ontdooien

Aan het einde van de het **ontdooien** gaat op het display **STOP** knipperen en hoort u een geluidssignaal dat u kunt uitschakelen door de deur te openen of door op een van de twee knoppen te drukken/eraan te draaien.



7. Draai de **Functieknop**  op **0** om de functie af te sluiten.






Gebruik


Rijzen



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


1. Plaats het de rijzen deeg op het tweede niveau in het apparaat.
2. Draai aan de **Functieknop**  tot het volgende bericht op het display wordt weergegeven.



3. Bevestig het gebruik van de Speciale functies door op de **Selectieknop**  te drukken.

Op het display wordt het scherm van de functie **Ontdooien** weergegeven.




4. Draai de **Selectieknop**  tot u de functie **Rijzen** heeft geselecteerd.



5. Druk op de **Selectieknop**  om de functie **Rijzen** te bevestigen.
6. Wacht 3 seconden om de functie op te starten of druk op de **Selectieknop**  om de eventuele instellingen van de duur van de functie, het einde van de functie, enz. in te stellen.



7. Draai de **Functieknop**  op **0** om de functie af te sluiten.



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 tot 100 °C.
- De lamp in de oven is gedeactiveerd. Bij het openen van de deur (indien aanwezig) of een handmatige activering met de knop gaat de lamp niet aan.
- De interne ventilator is gedeactiveerd.
- De verlichting van de knoppen en de aanduidingen is gedeactiveerd.




U kunt geen enkele parameter wijzigen als de functie Sabbath bereiding geactiveerd is.

Geen elke handeling aan de knoppen heeft een uitwerking.

Uitsluitend de **Functieknop**  blijft geactiveerd zodat naar het hoofdmenu kan worden teruggekeerd.


1. Plaats het gerecht in de ovenruimte.
2. Draai aan de **Functieknop**  tot het volgende bericht op het display wordt weergegeven.




3. Bevestig het gebruik van de Speciale functies door op de **Selectieknop**  te drukken.

Op het display wordt het scherm van de functie **Ontdooien** weergegeven.



4. Draai aan de **Selectieknop**  tot u de functie **Sabbat bereiding** heeft geselecteerd.




5. Druk op de **Selectieknop**  om de functie **Sabbat bereiding** te bevestigen.






Gebruik

- Draai aan de **Selectieknop**  om de gewenste temperatuur (van 60°C tot 100°C) selecteren (bijvoorbeeld „90°C”).
- Wacht 3 seconden om de functie te starten.



- Draai de **Functieknop**  op **0** om de functie af te sluiten.




Voor de functies **Vapor Clean** en **Pyrolyse** (afhankelijk van de modellen) zie „4 Reiniging en onderhoud”.


Funcie PIZZA



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


- Draai aan de **Functieknop**  tot het volgende bericht op het display wordt weergegeven.




- Bevestig het gebruik van de Speciale functies door op de **Selectieknop**  te drukken.

Op het display wordt het scherm van de functie **Ontdooien** weergegeven.




- Draai aan de **Selectieknop**  tot u de functie **PIZZA** heeft geselecteerd.



- Druk op de **Selectieknop**  om de functie **PIZZA** te bevestigen.
- Wacht 3 seconden om de functie op te starten of druk op de **Selectieknop**  om de eventuele instellingen van de duur van de bereiding, het einde van de bereiding, enz. in te stellen.




- Draai de **Functieknop**  op **0** om de functie af te sluiten.




3.5 Instellingen


Huidige tijd

1. Draai aan de **Funcatieknop**  tot het volgende bericht op het display wordt weergegeven.



2. Druk op de **Selectieknop**  om de lijst met **Instellingen** te openen. Op het display wordt het scherm van de functie **Huidige tijd** weergegeven.



3. Druk op de **Selectieknop**  om de huidige tijd (bijvoorbeeld „12:30”) in te stellen.




4. Selecteer de huidige tijd door aan de **Selectieknop**  te draaien.



5. Stel het huidige uur in en ga over naar de selectie van de minuten door de **Selectieknop**  in te drukken.




6. Selecteer de minuten van de huidige tijd door aan de **Selectieknop**  te draaien.



7. Beëindig het instellen door de **Selectieknop**  in te drukken.



8. Draai aan de **Selectieknop**  om een nieuwe **Instelling** te selecteren.






Gebruik


Toetsblokkering (Kinderblokkering)



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


1. Draai aan de **Functieknop**  tot het volgende bericht op het display wordt weergegeven.



2. Druk op de **Selectieknop**  om de lijst met **Instellingen** te openen.


Op het display wordt het scherm van de functie **Huidige tijd** weergegeven.



3. Draai aan de **Selectieknop**  tot u de functie **Toetsblokkering** heeft geselecteerd.




4. Bevestig met een druk op de **Selectieknop** .


5. Draai aan de **Selectieknop**  om de functie **Toetsblokkering** te activeren.



6. Bevestig met een druk op de **Selectieknop** .

7. Draai aan de **Selectieknop**  om een nieuwe **Instelling** te selecteren.




Bij een normale werking gaat het **Controlelampje Toetsblokkering**  branden om de **Toetsblokkering** aan te geven.



Als de stand van de knoppen wordt aangeraakt of gewijzigd, wordt twee seconden lang **bLOC** op het display weergegeven.




Om de blokkering tijdelijk uit te schakelen tijdens een bereiding, moet u de **Selectieknop**  5 seconden ingedrukt houden. De beveiliging zal één minuut na de laatste instelling weer actief worden.



Show-Room stand (enkel voor exposanten)




Deze stand laat toe om de verwarmingselementen te deactiveren, terwijl men toch gebruik kan maken van het bedieningspaneel.

1. Draai aan de **Functieknop**  tot het volgende bericht op het display wordt weergegeven.



2. Druk op de **Selectieknop**  om de lijst met **Instellingen** te openen. Op het display wordt het scherm van de functie **Huidige tijd** weergegeven.



3. Draai aan de **Selectieknop**  tot u de functie **Show-room stand** heeft geselecteerd.



4. Bevestig met een druk op de **Selectieknop** .
5. Draai aan de **Selectieknop**  om de functie **Show-room stand** te activeren.



6. Bevestig met een druk op de **Selectieknop** .
7. Draai aan de **Selectieknop**  om een nieuwe **Instelling** te selecteren.



Het **Controlelampje Show-room stand**  gaat op het display branden om aan te geven dat de **Show-room stand** is geactiveerd.



Om de oven normaal te gebruiken, moet deze functie op **UIT** ingesteld worden.






Gebruik


Warmte behouden



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. Draai aan de **Functieknop**  tot het volgende bericht op het display wordt weergegeven.



2. Druk op de **Selectieknop**  om de lijst met **Instellingen** te openen.

Op het display wordt het scherm van de functie **Huidige tijd** weergegeven.



3. Draai aan de **Selectieknop**  tot u de functie **Warmte behouden** heeft geselecteerd.



4. Bevestig met een druk op de **Selectieknop** .
5. Draai aan de **Selectieknop**  om de functie **Show-room stand** te activeren.



6. Bevestig met een druk op de **Selectieknop** .
7. Draai aan de **Selectieknop**  om een nieuwe **Instelling** te selecteren.



Om de oven normaal te gebruiken, moet deze functie op **UIT** ingesteld worden.



4 Reiniging en onderhoud

Waarschuwingen



Incorrect gebruik

Gevaar voor beschadiging van de oppervlakken

- Reinig het apparaat niet met een stoomreiniger.
- 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.
- Gebruik geen schurende of bijtende middelen op de glazen onderdelen (bijv. poeders, ontvlekkers of metaalsponsjes).
- Gebruik geen ruw, schurend of scherp materiaal.

4.1 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 steeds 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 absoluut geen 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 binnenin aantasten.

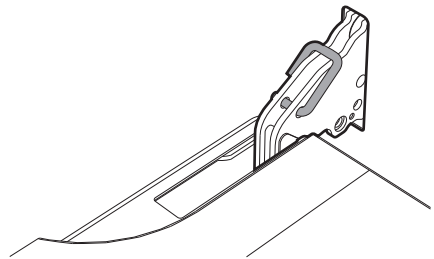
4.2 Reiniging van de deur

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:

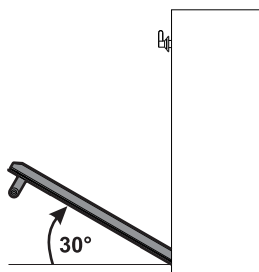
1. Open de deur volledig en plaats de twee pinnetjes in de openingen van de scharnieren zoals op de afbeelding.



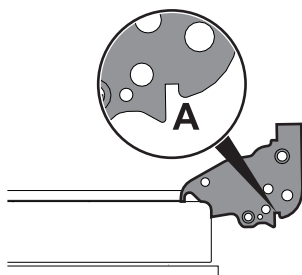


Reiniging en onderhoud

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



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. 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

Het is raadzaam de ruiten van de deur altijd schoon te houden. Gebruik absorberend keukenpapier. Gebruik in geval van hardnekkig vuil een vochtige spons en een gewoon reinigingsmiddel.

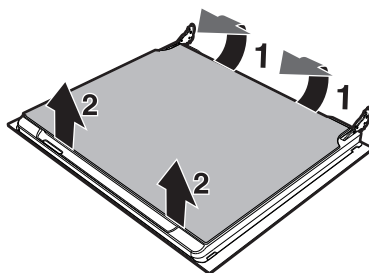


Er wordt aanbevolen om reinigingsproducten van de fabrikant te gebruiken.

Demontage van de binnenruiten

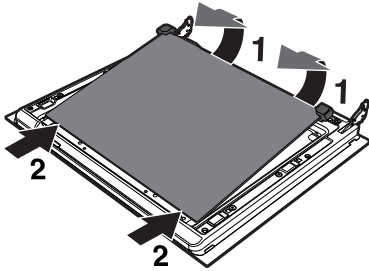
Voor een gemakkelijke schoonmaak, kunnen de binnenruiten van de deur worden gedemonteerd.

1. Verwijder de binnenruit door ze achteraan naar boven te trekken, en volg de beweging die wordt aangeduid door de pijlen **(1)**.
2. Trek de ruit naar boven aan de voorzijde **(2)**. Op deze manier komen de 4 pinnen, die op de ruit bevestigd zijn, los uit hun zitting op de ovendeur.

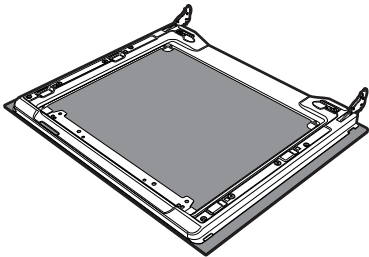




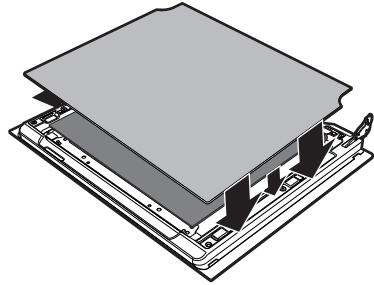
3. Op sommige modellen is een tussenruit aanwezig. Verwijder de tussenruit door ze naar de andere ruit toe op te heffen.



4. Maak de buitenruit schoon, evenals de voorheen verwijderde ruiten. Gebruik absorberend keukenpapier. Bij hardnekkig vuil moet een vochtige spons en een neutraal reinigingsmiddel gebruikt worden.



5. Plaats de ruiten weer door de verwijdering in omgekeerde volgorde uit te voeren.
6. Plaats de binnenruit. Centreer en klem de 4 pinnen in de zittingen op de deur, door er lichtjes op te drukken.





4.3 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/ovenshalen
- de pakking van de oven.

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.



Als specifieke reinigingsmiddelen gebruikt worden, beveelt men aan om het apparaat circa 15/20 minuten op de maximale temperatuur te laten werken om eventuele resten te elimineren.

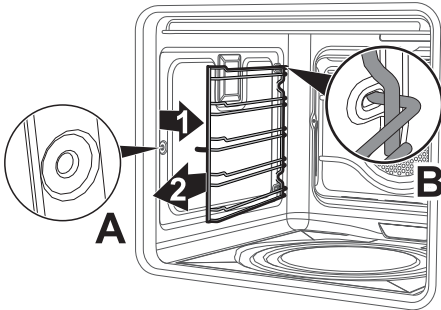


Verwijdering van de geleiderframes voor de roosters/ovenscalen

Door de geleiderframes voor roosters/ovenscalen te verwijderen, kan de reiniging van de zijdelingse delen eenvoudiger worden uitgevoerd. Deze handeling moet uitgevoerd worden wanneer de automatische reinigingscyclus wordt gebruikt (enkel op sommige modellen).

Om de geleiderframes voor de roosters/ovenscalen te verwijderen:

1. Trek het frame naar de binnenkant van de ovenruimte om het uit de klemverbinding **A** te halen.
2. Haal het frame vervolgens uit de zittingen achteraan **B**.
3. Herhaal na de reiniging de net beschreven handelingen om de geleiderframes voor de roosters/ovenscalen weer aan te brengen.

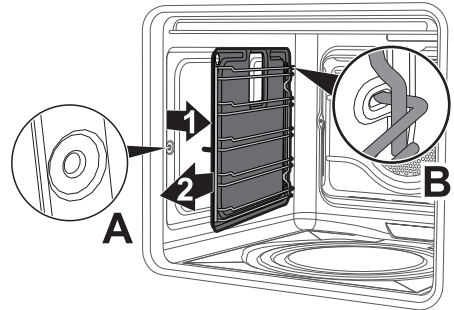


De zelfreinigende panelen en de geleiderframes voor roosters/ovenscalen demonteren (enkel op bepaalde modellen)

Als de zelfreinigende panelen en de geleiderframes voor de roosters/ovenscalen worden verwijderd, kan de reiniging van de zijanten makkelijker uitgevoerd worden.

Om de geleiderframes voor de roosters/ovenscalen te verwijderen:

1. Trek het frame naar de binnenkant van de ovenruimte om het uit de klemverbinding **A** te halen.
2. Haal het frame vervolgens uit de zittingen achteraan **B**.
3. Herhaal na de reiniging de net beschreven handelingen om de geleiderframes voor de roosters/ovenscalen weer aan te brengen.





Reiniging en onderhoud

Regeneratie van de zelfreinigende panelen (katalysecyclus) (enkel op bepaalde modellen)

De regeneratiecyclus van de panelen is een reinigingsmethode om vette en niet-suikerachtige resten te verwijderen.

1. Reinig eerst de bodem en de bovenste bescherming (indien aanwezig) met een microvezeldoek, water en een neutraal vaatwasmiddel. Goed spoelen.
2. Stel een regeneratiecyclus in door de geventileerde functie aan de maximum temperatuur te selecteren, en dit voor een uur.
3. Als de panelen erg vuil zijn, moeten ze na de regeneratiecyclus gedemonteerd worden en gewassen worden met een neutraal afwasmiddel. Spoel en droog ze zorgvuldig.
4. Monteer de panelen weer, en stel de geventileerde functie een uur lang in aan 180°C zodat de panelen goed gedroogd worden.



Er wordt aanbevolen om de regeneratiecyclus van de zelfreinigende panelen elke 15 dagen uit te voeren.

Reiniging van de bovenkant (enkel op sommige modellen)



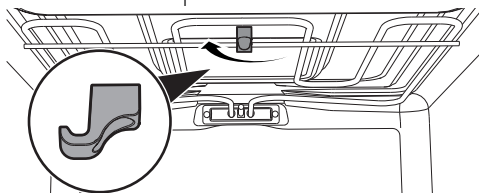
De temperatuur in de ovenruimte kan tijdens het gebruik hoog oplopen

Gevaar op verbranding

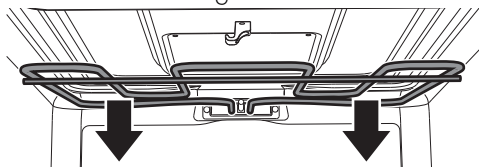
- De volgende handelingen mogen uitsluitend bij volledig afgekoelde en uitgeschakelde oven worden verricht.

Het apparaat is voorzien van een weerstand die u voor een eenvoudigere reiniging van de bovenkant van de ovenruimte kunt kantelen.

1. Hef de bovenste weerstand voorzichtig op en draai de pal 90° zodat de weerstand vrijkomt.



2. Beweeg de weerstand voorzichtig helemaal omlaag.



Incorrect gebruik
Gevaar voor beschadiging van het apparaat

- Laat tijdens de reiniging de weerstand niet teveel buigen.
3. Plaats aan het einde van de reiniging de weerstand terug en blokkeer hem door aan de pal te draaien.



4.4 Vapor Clean (enkel op sommige modellen)



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.



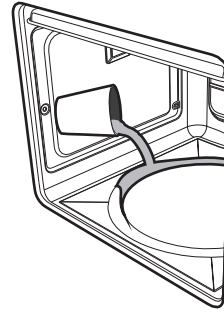
Incorrect gebruik
Gevaar voor beschadiging van de oppervlakken

- Verwijder voedselresten of gemorste sporen van vroegere bereidingen uit de ovenruimte.
- Voer deze reinigingsprocedure enkel uit als de oven afgekoeld is.

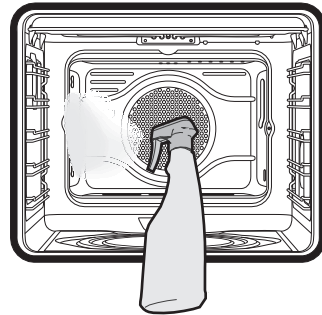
Vorbereiding

Voordat de reinigingscyclus **Vapor Clean** wordt gestart:

- Verwijder alle accessoires uit de oven.
- Verwijder de zelfreinigende panelen, indien aanwezig (zie „**De zelfreinigende panelen en de geleiderframes voor roosters/ovenshalen demonteren (enkel op bepaalde modellen)**“).
- Giet ongeveer 40cc water op de bodem van de ovenruimte. Let op dat het water niet uit de uitsparing komt.



- Sproei met behulp van een spuitflacon een oplossing van water en afwasmiddel op de binnenzijde van de ovenruimte. Sproei op de zijwanden, de bovenwand, het bodemvlak en de deflector.



Er wordt aanbevolen om maximaal 20 maal te sproeien.

- Sluit de deur.
- Tijdens de geassisteerde reinigingscyclus moeten de zelfreinigende panelen (indien aanwezig), die eerder verwijderd werden, apart met lauwwater en weinig reinigingsmiddel gereinigd worden.



Reiniging en onderhoud


Instelling van de reinigingscyclus Vapor Clean




Als de binnentemperatuur hoger dan de voorziene temperatuur is, wordt de functie onmiddellijk gestopt en wordt het volgende op het display weergegeven:




Laat het apparaat afkoelen alvorens de functie te activeren.

3. Draai aan de **Selectieknop**  tot u de functie **Vapor Clean** heeft geselecteerd.




4. Druk op de **Selectieknop**  om de functie **Vapor Clean** te bevestigen.



5. Wacht 3 seconden om de functie te starten.
-  De parameters van de temperatuur en de tijdsduur kunnen niet gewijzigd worden door de gebruiker.

1. Draai aan de **Functieknop**  tot het volgende bericht op het display wordt weergegeven.



2. Bevestig het gebruik van de Speciale functies door op de **Selectieknop**  te drukken.

Op het display wordt het scherm van de functie **Ontdooien** weergegeven.






6. Aan het einde van de functie Vapor

Clean gaat op het display **STOP** knipperen en hoort u een geluidssignaal dat u kunt uitschakelen door de deur te openen of door op een van de twee knoppen te drukken/eraan te draaien.



7. Draai de **Functieknop**  op **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.

1. Selecteer de functie **Vapor Clean** en draai aan de **Selectieknop**  (het **Controlelampje Einde Bereiding**  gaat branden) om het tijdstip in te stellen waarop de functie **Vapor Clean** moet worden beëindigd.
2. Wacht 3 seconden om de ingevoerde gegevens te bevestigen.

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

Einde van de functie Vapor Clean

1. Open de deur en verwijder het minst hardnekkige vuil met een microvezeldoek.
2. Gebruik een niet-schurend sponsje met messingdraden voor het hardnekkige vuil.
3. Voor vetresten kunt u een specifiek ovenreinigingsproduct gebruiken.
4. Verwijder het resterende water uit de ovenruimte.
5. De zelfreinigende panelen en de geleiderframes voor roosters/ovenschalen, 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 (zie „Regeneratie van de zelfreinigende panelen (katalysecyclus) (enkel op bepaalde modellen)”).



Draag rubberen handschoenen tijdens deze werkzaamheden.



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



Reiniging en onderhoud

4.5 Pyrolyse (enkel op sommige modellen)



De **Pyrolyse** is een automatische reinigingsprocedure met hoge temperaturen, die de oven van het vuil schoonbrandt. Dankzij deze procedure is het mogelijk om de binnenkant van de ovenruimte zeer eenvoudig te reinigen.



Incorrect gebruik Gevaar voor persoonlijk letsel

- Tijdens deze functie kunnen de oppervlakken temperaturen bereiken die hoger dan normaal zijn.
- Houd kinderen uit de buurt.



Incorrect gebruik Gevaar voor beschadiging van de oppervlakken

- Verwijder voedselresten of gemorste sporen van vroegere bereidingen uit de ovenruimte.
- Schakel branders of kookplaten uit die eventueel boven de oven geïnstalleerd zijn.


Vorbereitung

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. Draai aan de **Functieknop**  tot het volgende bericht op het display wordt weergegeven.




2. Bevestig het gebruik van de Speciale functies door op de **Selectieknop**  te drukken.

Op het display wordt het scherm van de functie **Ontdooien** weergegeven.





3. Draai aan de **Selectieknop**  tot u de functie **Pyrolyse** heeft geselecteerd.



Op het display wordt de duur van de **Pyrolyse** (door de fabrikant ingesteld op **2 uur**) weergegeven.

4. Stel de duur van de Pyrolyse, van minimaal **2 uur** tot maximaal **3 uur**, in door aan de **Selectieknop**  te draaien.




Aanbevolen tijdsduur voor de pyrolyse:

- Weinig vuil: L01 - 02:00.
- Middelmatig vuil: L02 - 02:30.
- Zeer vuil: L03 - 03:00.

5. Bevestig de ingestelde gegevens door op de **Selectieknop**  te drukken.
6. Wacht 3 seconden om de functie te starten.



Pyrolyse

7. 2 minuut na aanvang van de **Pyrolyse** wordt de deur geblokkeerd (het **Controlelampje Deurblokking**  gaat branden), door een mechanisme dat elke poging tot opening verhindert.





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

8. Aan het einde van de **Pyrolyse** gaat op het display **STOP** knipperen en hoort u een geluidssignaal dat u kunt uitschakelen door de deur te openen of door op een van de twee knoppen te drukken/eraan te draaien.



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

9. Laat de oven afkoelen (het **Controlelampje Deurblokking**  gaat uit).
10. Verwijder resten met een vochtige microvezeldoek uit de ovenruimte.
11. Draai de **Functieknop**  op **0** om de functie af te sluiten.

Z



Reiniging en onderhoud



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 reinigingscycli een langere tijdsduur in te stellen.

Instelling van de geprogrammeerde Pyrolyse

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


1. Draai aan de **Functieknop**  tot het volgende bericht op het display wordt weergegeven.



2. Bevestig het gebruik van de Speciale functies door op de **Selectieknop**  te drukken.

Op het display wordt het scherm van de functie **Ontdooien** weergegeven.




3. Draai aan de **Selectieknop**  tot u de functie **Pyrolyse** heeft geselecteerd.



Op het display wordt de duur van de **Pyrolyse** weergegeven



4. Druk op de Selectieknop 
5. Draai aan de Selectieknop  (het Controlelampje Einde Bereiding  gaat branden) om het tijdstip in te stellen waarop de **Pyrolyse** moet worden beëindigd.
6. Wacht 3 seconden om de ingevoerde gegevens te bevestigen.
7. Het apparaat wacht tot het ingestelde tijdstip voor het starten van de **Pyrolyse** is bereikt.



Het is niet mogelijk om een functie te selecteren wanneer de deurblokkering ingeschakeld is. Het apparaat kan alsnog worden uitgeschakeld door de

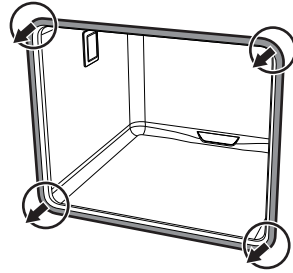
Functieknop  op **0** te draaien.

4.6 Buitengewoon onderhoud

Demontage en montage van de pakking (behalve pyrolyse-modellen)

De pakking demonteren:

- Haak de haken in de 4 hoeken los en trek de pakking naar buiten.



De pakking monteren:

- Haak de 4 haken in de hoeken van de pakking vast.

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.





Reiniging en onderhoud

Vervanging van de lamp voor de binnenverlichting



Onder elektrische spanning
staande delen

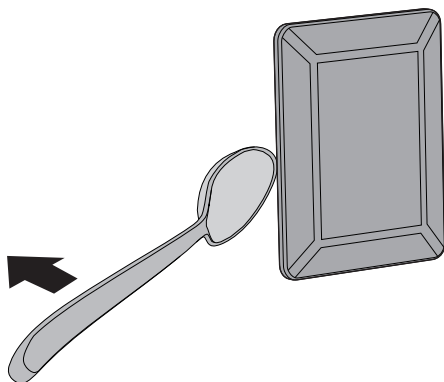
Gevaar voor elektrische schok

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

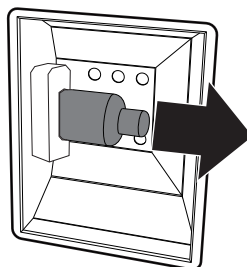
1. Verwijder alle accessoires uit de oven.
2. Verwijder de geleiderframes voor roosters/ovenshalen.
3. Verwijder de kap van de lamp met gereedschap (bijv. een lepel).



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

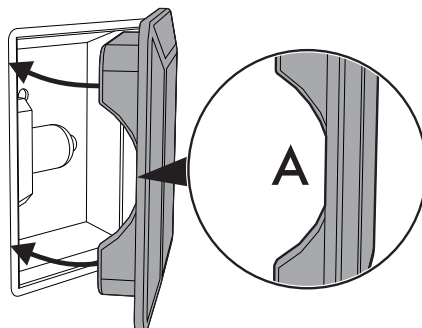


4. Draai de lamp los en verwijder ze.



Raak de halogeenlamp niet direct met de 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.



5 Installatie

5.1 Elektrische aansluiting



Elektrische spanning
Gevaar voor elektrische schok

- 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.
- Schakel de algemene stroomtoevoer uit.

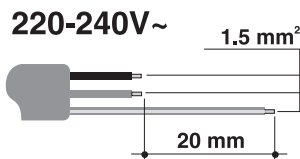
Algemene informatie

Controleer of de kenmerken van het stroomnet 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. Het apparaat functioneert op 220-240 V~.

Gebruik een driepolige kabel (3 x 1,5 mm², voor de diameter van de interne geleider).

Zorg voor de aardverbinding met een kabel die ten minste 20 mm langer is dan de andere kabels.



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.

Vaste aansluiting

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

Test

Voer na de installatie een korte test uit. Bij een slechte werking van het apparaat, terwijl u heeft geconstateerd dat u de instructies correct heeft uitgevoerd, moet u het apparaat loskoppelen van het elektriciteitsnet en het dichtstbijzijnde Technische Servicecentrum informeren.

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.



Installatie

5.2 Plaatsing



Zwaar apparaat
Pletgevaar

- Plaats het apparaat met behulp van een tweede persoon in het meubel.



Druk op de open deur
Gevaar voor beschadiging van het apparaat

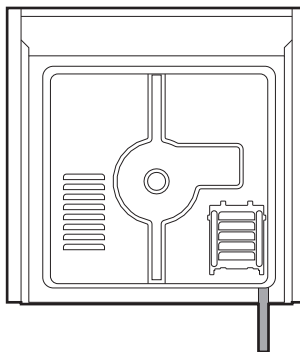
- Gebruik de open deur niet als hefboom om het apparaat in het meubel te plaatsen.
- Oefen niet te veel kracht uit op de geopende deur.



Warmteontwikkeling tijdens werking van het apparaat
Brandgevaar

- Controleer of het materiaal van het meubel brandbestendig is.
- Controleer of het meubel voorzien is van de vereiste openingen.
- Installeer het apparaat niet in een afgesloten nis of in een keukenkastje.

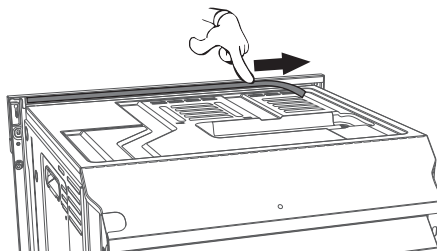
Positie van de voedingskabel



(achteraanzicht)

Pakking frontpaneel

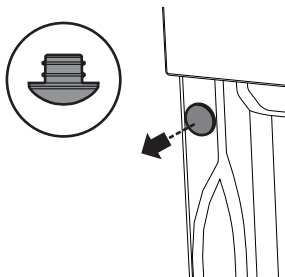
Plak de meegeleverde pakking op de achterkant van het frontpaneel om de eventuele infiltratie van water of andere vloeistoffen te voorkomen.



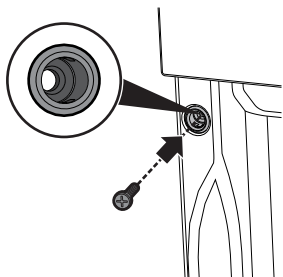


Bevestigingsbussen

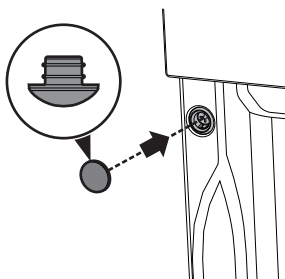
1. Verwijder de doppen van de draagpotten aan de voorzijde van het apparaat.



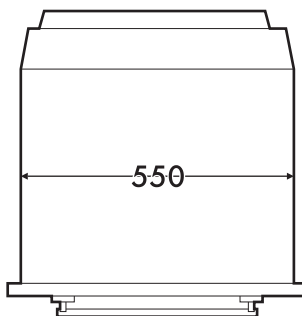
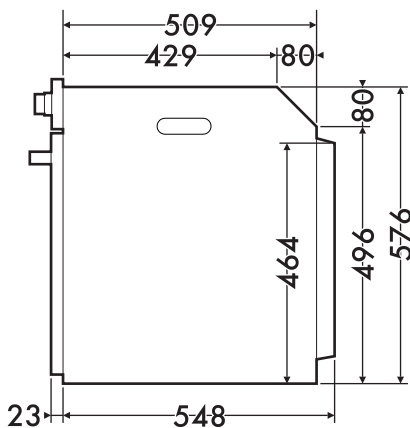
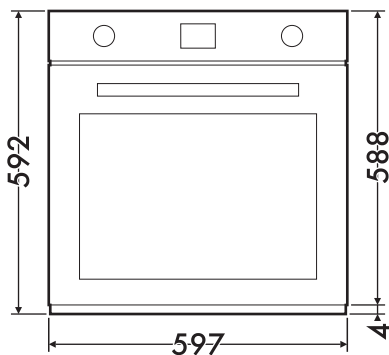
2. Plaats het apparaat in het meubel.
3. Bevestig het apparaat aan het meubel met de schroeven.



4. Bedek de bevestigingsbussen met de voorheen verwijderde doppen.



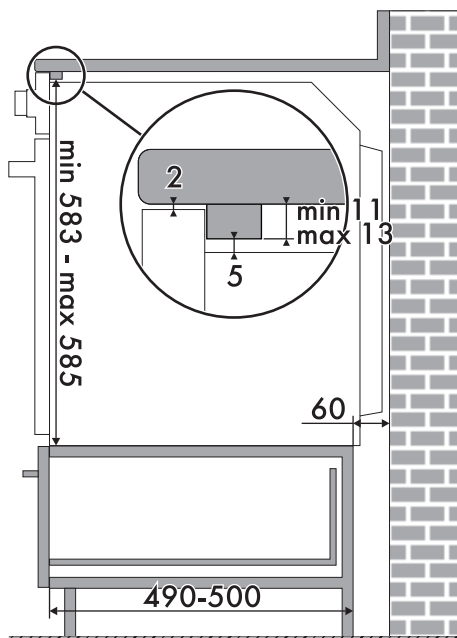
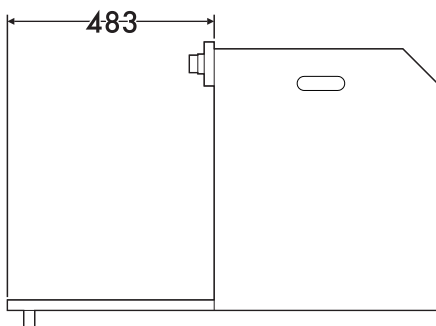
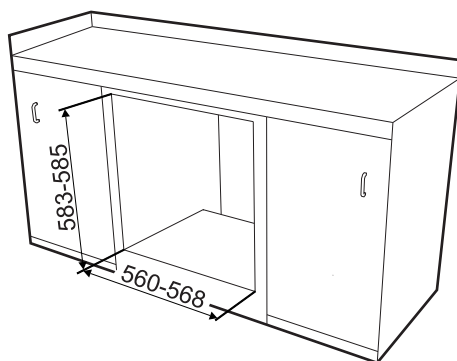
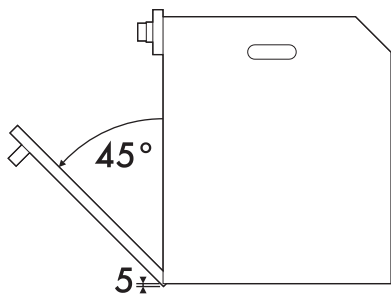
Afmetingen van het apparaat (mm)





Installatie

Plaatsing onder een werkblad (mm)

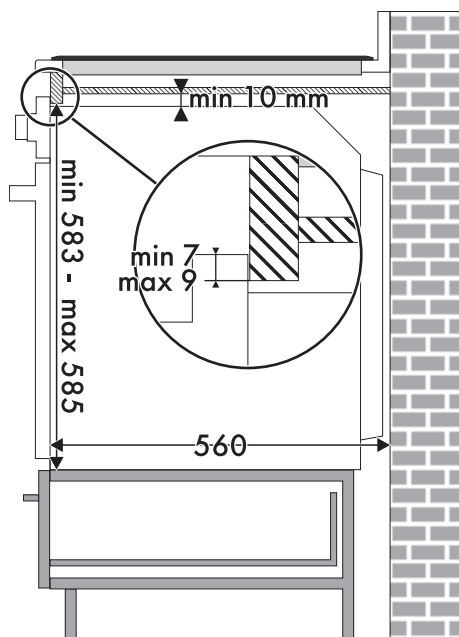
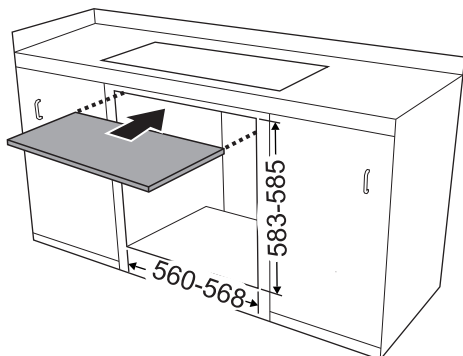


Ga na of het achterste/onderste deel van het meubel voorzien is van een opening van ongeveer 60 mm.



Inbouw onder kookplaten (alleen bij pyrolyse-modellen)

Als een kookplaat boven de oven aangebracht wordt, moet op minstens **10 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.



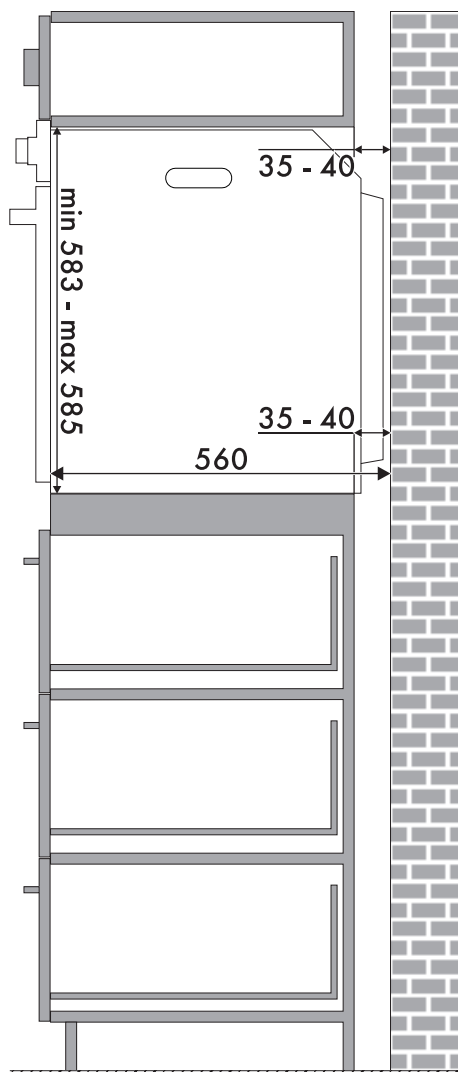
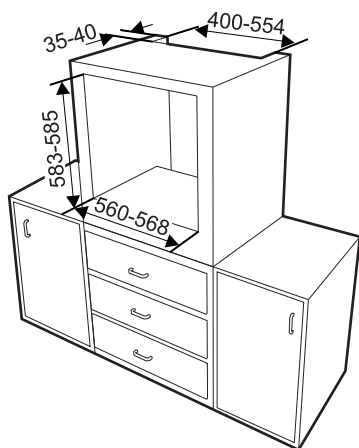
Samen met het scheidingspaneel moet onder het werkblad een houten lat geïnstalleerd worden om het gebruik van de zelfklevende pakking die aan de achterkant van het frontpaneel aangebracht is te waarborgen, om de eventuele infiltratie van water of andere vloeistoffen te vermijden.

IN



Installatie

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.