

# Inhoudsopgave

|  |            |
|--|------------|
| <b>1 Waarschuwingen</b>                            | <b>308</b> |
| 1.1 Algemene veiligheidswaarschuwingen             | 308        |
| 1.2 Beoogd gebruik                                 | 314        |
| 1.3 Aansprakelijkheid van de fabrikant             | 314        |
| 1.4 Deze gebruiksaanwijzing                        | 314        |
| 1.5 Identificatieplaatje                           | 314        |
| 1.6 Verwerking                                     | 315        |
| 1.7 Wegwijs in de gebruiksaanwijzing               | 316        |
| 1.8 Om energie te besparen                         | 316        |
| <b>2 Beschrijving</b>                              | <b>317</b> |
| 2.1 Algemene beschrijving                          | 317        |
| 2.2 Bedieningspaneel                               | 318        |
| 2.3 Andere onderdelen                              | 319        |
| 2.4 Accessoires                                    | 320        |
| <b>3 Gebruik</b>                                   | <b>321</b> |
| 3.1 Materialen die voor de magnetron geschikt zijn | 322        |
| 3.2 Gebruik van de accessoires                     | 323        |
| 3.3 Het gebruik van de oven                        | 325        |
| 3.4 Advies voor bereidingen                        | 340        |
| 3.5 Smart Cooking                                  | 342        |
| 3.6 Chronologie                                    | 344        |
| 3.7 Mijn recepten                                  | 353        |
| 3.8 Andere functies                                | 358        |
| 3.9 Instellingen                                   | 365        |
| <b>4 Reiniging en onderhoud</b>                    | <b>371</b> |
| 4.1 Reiniging van de oppervlakken                  | 371        |
| 4.2 Reiniging van de deur                          | 372        |
| 4.3 Reiniging van de ovenruimte                    | 372        |
| <b>5 Installatie</b>                               | <b>378</b> |
| 5.1 Elektrische aansluiting                        | 378        |
| 5.2 Plaatsing                                      | 379        |

## 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](http://www.smeg.com)



## 1 Waarschuwingen

### BELANGRIJKE VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN AANDACHTIG DOORLEZEN EN VOOR NASLAG BEWAREN

#### 1.1 Algemene veiligheidswaarschuwingen



#### PERSOONLIJK LETSEL

- **OPGELET:** Gebruik de magnetron niet als de deur of de deuropakking beschadigd is, tot u deze door ervaren personeel hebt laten repareren.
- **OPGELET:** Voor iedereen - met uitzondering van ervaren personeel - is het gevaarlijk om onderhoud of reparaties te verrichten waarvoor een kap, die bescherming tegen de microgolven biedt, gedemonteerd moet worden.
- **OPGELET:** Vloeistoffen en ander voedsel mogen niet in afgesloten houders worden opgewarmd, aangezien ze zouden kunnen ontploffen.
- **OPGELET:** Het apparaat en de bereikbare delen ervan worden heel warm tijdens het gebruik. Raak geen verwarmingselementen aan tijdens gebruik van het apparaat.
- Het apparaat en de bereikbare delen ervan worden heel warm tijdens het gebruik. Houd kinderen uit de buurt.
- 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 met het apparaat spelen.



- Houd kinderen jonger dan 8 jaar die niet onder toezicht staan verwijderd van het apparaat.
- Houd kinderen van jonger dan 8 jaar uit de buurt wanneer het apparaat in werking is.
- Werkzaamheden voor schoonmaak en onderhoud van het apparaat mogen niet worden uitgevoerd door kinderen die niet onder toezicht staan.
- Het apparaat altijd blijven bewaken tijdens gebruik. Een korte bereiding moet voortdurend gecontroleerd worden.
- Laat het apparaat niet onbewaakt achter tijdens bereidingen waarbij vetten en oliën kunnen vrijkomen. Oliën en vetten kunnen oververhit raken en vlam vatten. Wees heel aandachtig.
- Giet geen water rechtstreeks op hete ovenschalen.
- Houd de deur dicht tijdens de bereiding.
- Plaats geen metalen en puntige voorwerpen (bestek of gereedschappen) in de spleten van het apparaat.
- Als er bewerkingen nodig zijn aan de etenswaren of aan het einde van de bereiding, opent u een aantal seconden lang de deur 5 centimeter, zodat de stoom ontsnapt. Vervolgens kunt u de deur volledig openen.
- Schakel het apparaat uit na gebruik ervan.
- **GEEN ONTVLAMBARE MATERIALEN IN DE NABIJHEID VAN HET APPARAAT BEWAREN OF GEBRUIKEN.**
- **GEEN SPUITBUSSEN IN DE NABIJHEID VAN HET WERKENDE APPARAAT GEBRUIKEN.**
- **HET APPARAAT NIET WIJZIGEN.**
- 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.



## Waarschuwingen

### GEBRUIK VAN DE MAGNETRON

- Controleer het apparaat tijdens de bereiding van levensmiddelen in houders van plastic of papier.



### Oneigenlijk gebruik Explosiegevaar



- Tijdens het gebruik van de magnetron kan bij het (her)opwarmen van vloeistoffen het kookproces vertraagd worden. Het kookpunt wordt bereikt zonder dat er normale gasbellen zich vormen. Het vertraagde kookproces kan tot een ontploffing in de oven leiden. Bij het verwijderen van de houder uit de oven kan kokende vloeistof plotseling ontsnappen. Om deze gevaren te vermijden, dient u tijdens het opwarmen altijd het meegeleverde kookstaafje (of een plastic, hittebestendige lepel) in de houder te plaatsen.

- Gebruik de magnetron uitsluitend voor het bereiden van levensmiddelen. Andere toepassingen (bijv. het opdrogen van kleding, het opwarmen van slossen, sponsen, vochtige doeken enz., het drogen van voedsel) zijn absoluut verboden en kunnen letsel of brand veroorzaken.
- Maak het apparaat continu schoon en verwijder eventuele voedselresten.
- Gebruik de magnetron niet om voedsel te drogen.
- Gebruik de magnetron niet voor het opwarmen van of bakken met olies.
- Gebruik het apparaat niet voor het opwarmen van alcoholhoudende levensmiddelen of dranken.
- Warm eieren in een schaal of hele, hardgekookte eieren niet op aangezien ze na het opwarmen zouden kunnen ontploffen.
- Verwarm verpakte levensmiddelen niet op.



- Babyvoeding mag niet in gesloten houders in de magnetron worden opgewarmd. Verwijder de deksel of de speen (in het geval van een fles). Verifieer aan het einde van de bereiding altijd de temperatuur, deze mag niet te hoog zijn. Meng of roer de inhoud goed door om voor een gelijkmatige temperatuur te zorgen, en brandwonden te vermijden.
- Prik de schil door alvorens u levensmiddelen met huid of harde schil bereid (bijv. aardappels, appels, enz.).
- Gebruik de functies microgolven niet als de magnetron leeg is.
- Gebruik vaatwerk en instrumenten die voor de magnetron geschikt zijn.
- Gebruik geen aluminium bakjes voor de bereiding van voedsel.
- Gebruik geen vaatwerk met decoraties van metaal (goud, zilver).
- Dit apparaat voldoet aan de actueel toepasselijke normen en richtlijnen inzake elektromagnetische compatibiliteit en veiligheid. Desondanks raden we personen met een pacemaker aan om een afstand van 20-30 cm tussen de werkende magnetron en de pacemaker te behouden. Raadpleeg de fabrikant van de pacemaker voor overige informatie.
- Het apparaat werkt op een ISM-golflengte van 2.4 Ghz.
- Overeenkomstig de bepalingen van de elektromagnetische compatibiliteit behoort het apparaat tot groep 2 en klasse B (EN 55011).



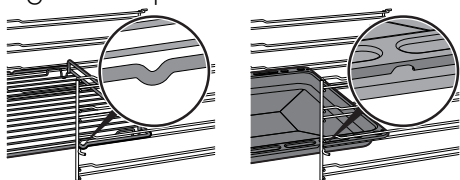
## BESCHADIGING VAN HET APPARAAT

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



## Waarschuwingen

- 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.
- 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.
- (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.
- Het apparaat niet buiten plaatsen/gebruiken.
- 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.

## 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.



## Waarschuwingen

- 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.

### 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 Identificatieplaatje

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





## 1.6 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.

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.



# 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

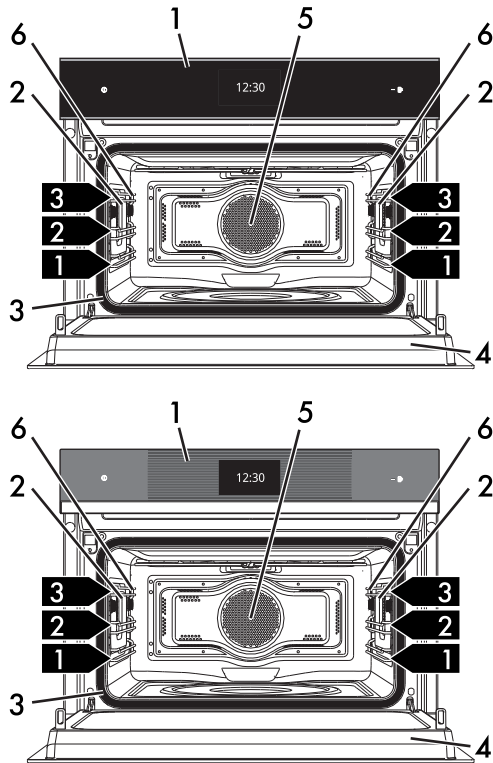
## 1.8 Om energie te besparen

- 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

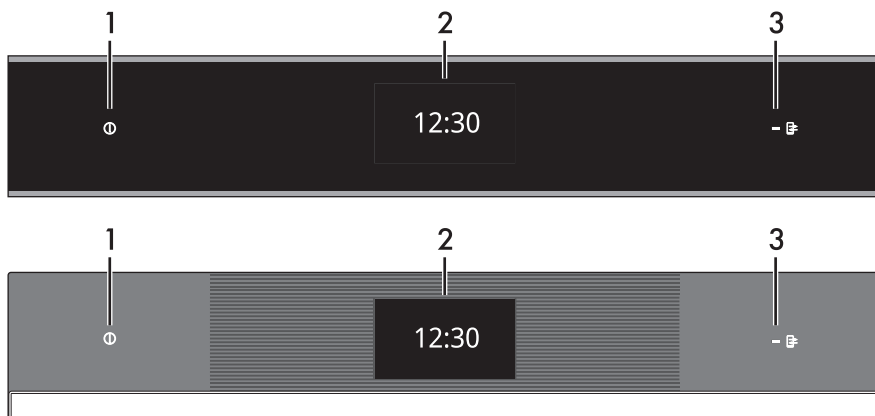
6 Geleiderframes voor roosters/ovenshalen

**1,2,3** Vlak van het frame

Z



## 2.2 Bedieningspaneel



### 1 Toets ON-OFF

Met de ON-OFF-toets kan het apparaat worden in- of uitgeschakeld.

### 2 Display

Aan de hand van het touchscreen display kunt u met het apparaat communiceren. Raak de iconen aan voor toegang tot de beschikbare functies. Het display geeft alle parameters die aan de werking verbonden zijn weer.

### 3 Controlelampje controle op afstand (enkel op sommige modellen)

Het brandende lampje geeft aan dat het apparaat op afstand bediend kan worden met de smartphone of de tablet (zie de gebruiksaanwijzing „Connectiviteit inbouwoven“).

### SmegConnect (enkel op sommige modellen)

Het apparaat is voorzien van de SmegConnect-technologie aan de hand waarvan de gebruiker de werking van het apparaat kan controleren met de app op diens smartphone of tablet

Voor meer informatie, raadpleeg de geleverde brochure en/of bezoek de website

[www.smeg.com](http://www.smeg.com)



## 2.3 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 (zie „Bedieningspaneel“).

### Verlichting van de ovenruimte

De interne verlichting van het apparaat wordt ingeschakeld:

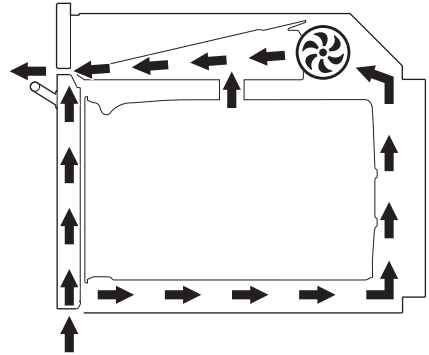
- als de deur wordt geopend;
- druk, tijdens een functie, op het **lampsymbool**  om de verlichting van de ovenruimte manueel te activeren of deactiveren, met uitzondering van de

functie **VAPOR CLEAN** .



Om energie te besparen gaat de lamp aan het begin van elke bereiding en elke keer dat de ovendeur geopend wordt na ongeveer één minuut uit (deze functie kunt u in het secundaire menu deactiveren).

### Koelventilator



De ventilator koelt de oven en treedt in werking tijdens de bereiding.

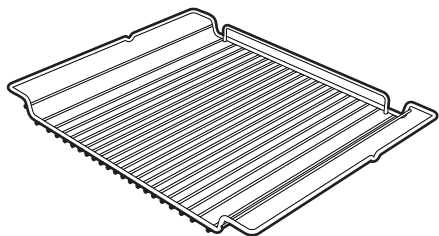
De werking van de ventilator veroorzaakt een normale luchtstroom die boven de deur naar buiten komt, en die nog even kan doorgaan nadat het apparaat werd uitgeschakeld.



# Beschrijving

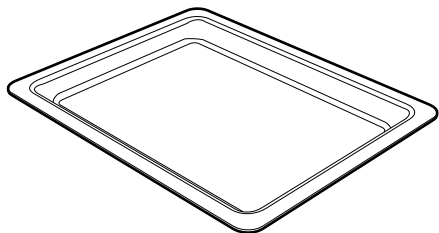
## 2.4 Accessoires

### Rooster



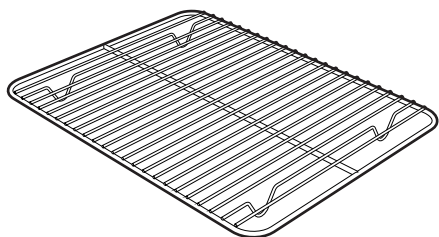
Nuttig voor het plaatsen van recipiënten met voedsel in bereiding.

### Glazen schaal



Nuttig voor elke type bereiding en voor het opvangen van vet dat afkomstig is van het voedsel op het rooster erboven.

### Rooster voor ovenschaal



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

### Kookstaafje



Tijdens het opwarmen van vloeistoffen in de houder plaatsen om het vertraagde kookproces te voorkomen.



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 ontplofingsgevaar

- 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.

### Magnetron

Het apparaat is voorzien van een microgolfgenerator, magnetron genaamd. De geproduceerde microgolven worden gelijkmatig over de ovenruimte verdeeld, bereiken de gerechten en warmen ze op. Het opwarmen vindt plaats door middel van de wrijving van de moleculen (en met name de watermoleculen) in het voedsel, waardoor warmte wordt geproduceerd. De warmte die direct in het voedsel wordt geproduceerd, maakt het mogelijk om in weinig tijd - minder dan voor een normale bereidingswijze nodig is - voedsel te bereiden, te ontdooien of op te warmen. Door het gebruik van houders die voor de bereiding in de magnetron geschikt zijn, kunnen de microgolven het voedsel gelijkmatig bereiken.



## 3.1 Materialen die voor de magnetron geschikt zijn

Doorgaans geldt dat de materialen die voor de bereiding met de magnetron gebruikt worden de microgolven moeten doorlaten, zodat de microgolven het voedsel kunnen bereiken.

Hieronder geven we een tabel van de materialen die wel of niet kunt gebruiken:

### BRUIKBARE MATERIALEN

#### - Glas (de deksels altijd verwijderen) \*

- Vuurvaste schalen
- Glazen
- Potten

#### - Porselein

#### - Terracotta

#### - Plastic (alleen indien geschikt voor magnetron) \*

- Houders
- Plasticfolie (mag de levensmiddelen niet raken)

\* uitsluitend hittebestendig.

### NIET-BRUIKBARE MATERIALEN

#### - Metaal (kan bogen of vonken veroorzaken)

- Aluminiumfolie
- Aluminium schalen
- Borden
- Metalen instrumenten
- Diepvrieszakjes sluitstrips

#### - Hout

#### - Kristallen glazen

#### - Papier (brandgevaar).

#### - Houders van polystyreen (gevaar voor de contaminatie van voedsel)



Het vaatwerk mag geen decoraties van metaal bevatten.



Met de functies magnetron of magnetron gecombineerd geen metalen schalen gebruiken.





## Het vaatwerk testen



Gebruik voor deze test de magnetronfunctie zonder dat u voedsel in de magnetron plaatst.

Aan de hand van de volgende eenvoudige test kunt u nagaan of het vaatwerk voor de bereiding in de magnetron geschikt is:

1. Verwijder alle accessoires uit de oven.
2. Plaats het te testen vaatwerk op het rooster op het eerste niveau.
3. Selecteer de magnetronfunctie op maximaal vermogen (bijv. 1000W).
4. Stel een bereidingsduur van 30 seconden in.
5. Start de bereiding.



**Ongeschikt vaatwerk**  
**Gevaar voor beschadiging van het apparaat**

- Onderbreek de test onmiddellijk als u merkt dat het vaatwerk vonken of geknetter produceert. In dit geval is het vaatwerk niet voor de bereiding met de magnetron geschikt.

6. Aan het einde van de test moet het bord/de schaal koud of lauwwarm zijn. We raden u aan om het bord/de schaal niet voor de bereiding met de magnetron te gebruiken als deze warm is.

## Voorbereiding

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.



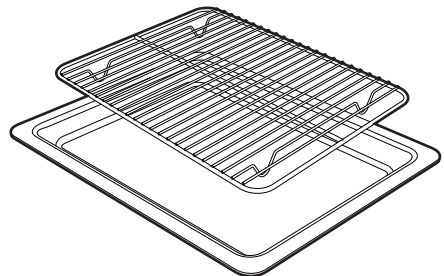
Gebruik voor de eerste opwarming de traditionele functie en dus geen magnetronfunctie.

Z

## 3.2 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.



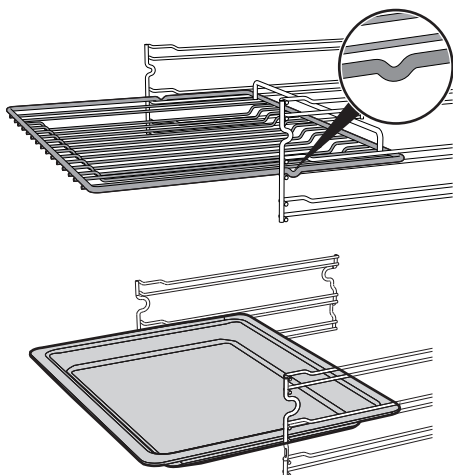


# Gebruik

## Roosters en ovenschalen

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

- De mechanische veiligheidsblokkeringen om ongewenste verwijdering van de roosters te voorkomen moeten naar beneden en naar de binnenzijde van de ovenruimte gericht zijn.



**Hoge temperatuur**  
**Gevaar op verbranding**

- Het accessoire kan erg warm worden. Gebruik ovenwanten voor de hantering.



Plaats de roosters en de schalen helemaal in de ovenruimte, tot ze vast komen te zitten.



Maak de ovenschalen schoon voor het eerste gebruik, om eventuele productieresten te verwijderen.

## Kookstaafje

Tijdens het gebruik van de magnetron voor het (her)opwarmen van vloeistoffen kan een vertraagd kookproces zich voordoen. Om dit fenomeen te voorkomen, dient u tijdens het opwarmen het meegeleverde kookstaafje (of een plastic, hittebestendige lepel) in de houder aan te brengen.



**Oneigenlijk gebruik**  
**Explosiegevaar/gevaar voor brandwonden**

- Om het gevaar voor een ontploffing in het apparaat of het blijven overkoken van de kokend hete vloeistof te voorkomen, dient u tijdens het opwarmen altijd het kookstaafje in de vloeistof te plaatsen.



**Hoge temperatuur**  
**Gevaar voor schade aan het accessoire**

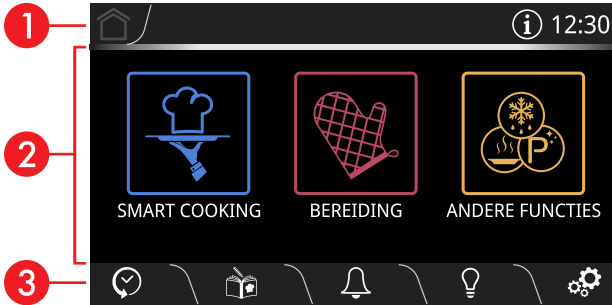
- Gebruik het kookstaafje uitsluitend met de magnetronfuncties. Gebruik het kookstaafje niet met gecombineerde of traditionele functies.



## 3.3 Het gebruik van de oven

### Display

Het display toont de parameters en de waarden van de actueel geselecteerde handeling. U kunt het gebruiken door de „virtuele” toetsen aan te raken en/of langs de aangegeven waarden te scrollen.

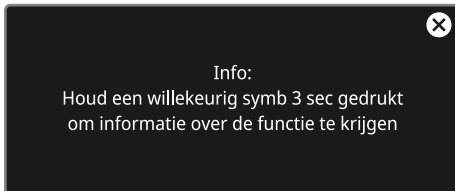


(de afbeelding toont het scherm van het hoofdmenu)

### 1 Informatiegedeelte

In dit gedeelte wordt alle informatie over de menu's en submenu's van de handelingen die in hoofdgedeelte lopen weergegeven. Dit gedeelte bevat tevens:

- de toets **HOME** : raak deze toets aan om naar het hoofdmenu terug te keren;
- de toets **INFORMATIE** : raak deze toets aan om het volgende scherm weer te geven



- de weergave van de huidige tijd.

### 2 Hoofdgedeelte

In dit deel kunt u de verschillende handelingen van het apparaat instellen. Stel de gewenste functie in door de toetsen en waarden aan te raken.

### 3 Onderste gedeelte

Dit gedeelte bevat een aantal directe functietoetsen die variëren n.a.v. de handelingen die in het hoofdgedeelte zijn ingesteld:

|   |               |
|---|---------------|
|  | CHRONOLOGIE   |
|  | MIJN RECEPTEN |
|  | TIMER         |
|  | LAMP          |
|  | INSTELLINGEN  |



# Gebruik

Afhankelijk van de pagina die weergegeven wordt, zijn ook de volgende toetsen aanwezig:



TERUG



BEVESTIGEN



START



REPLAY



STOP



OPSLAAN



PRULLENMAND



DEURBLOKKERING



SNELLE VOORVERWARMING



Houd de toets **HOME**  of de toets **ON-OFF**  enkele seconden ingedrukt om de bereiding op ieder gewenst moment onmiddellijk te onderbreken en terug te keren naar het hoofdmenu.

## Connectiviteit (enkel op sommige modellen)

Vereisten voor de connectiviteit:

- Smartphone of tablet-pc met besturingssysteem iOS versie 10.x of hoger of Android versie 5.1 of hoger.
- Wifi-netwerk (band 2.4 GHz, veiligheidsinstelling WPA2) geactiveerd en beschikbaar op de plaats waar het apparaat geïnstalleerd is.
- Internetverbinding.
- Naam en wachtwoord van het wifi-netwerk of WPS-modus (Wi-Fi Protected Setup) beschikbaar.

Voor meer informatie verwijzen we naar de gebruiksaanwijzing „Connectiviteit inbouwoven“.

## Eerste gebruik



De volgende aanwijzingen zijn ook bij een langdurige stroomonderbreking geldig.

Het apparaat inschakelen:

1. Sluit het apparaat op het elektriciteitsnet aan.

Op het display wordt enkele seconden het logo van de fabrikant 

weergegeven.




Bij de inschakeling moet u een enkele seconde wachten voordat u het apparaat kunt bedienen.

Vervolgens worden het scherm met de huidige tijd en het knipperende symbool

**00:00** weergegeven.

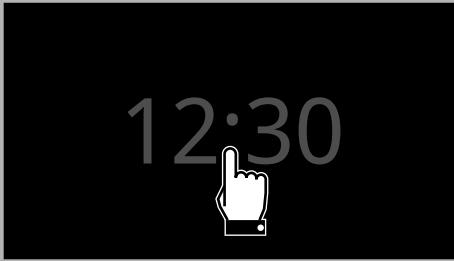
Om te kunnen beginnen met een bereiding zal u de juiste tijd moeten instellen.



2. Druk op het knipperende symbool **00:00** om het submenu **TIJD INSTELLEN** te openen.
3. Stel de huidige tijd in door verticaal langs de waarden van de uren en minuten te scrollen.
4. Raak de toets **BEVESTIGEN**  (in het deel **3** rechtsonder) aan om de huidige tijd in te stellen.



De huidige tijd kan ook ingesteld of gewijzigd worden door ongeveer 3 seconden lang te drukken op de tijd die op het display weergegeven wordt.



De eerste keer dat u het apparaat inschakelt is de taal default ingesteld op „Engels“. We adviseren om tijdens deze fase de gewenste taal in te stellen.


5. Raak op het display de toets **INSTELLINGEN**  (in het deel rechtsonder **3**) aan.
6. Scroll in het menu-item **Taal** (aan de linkerkant) langs de beschikbare talen (aan de rechterkant) tot u de gewenste taal heeft geselecteerd.
7. Raak de toets **BEVESTIGEN**  (in het deel **3** rechtsonder) aan om de gewenste taal in te stellen.

## Deactivering van het display



Als de instelling „**Tijd weergeven**“ op **Off** is ingesteld en het scherm met de klok weergegeven wordt, schakelt het display 2 minuten uit zonder dat de gebruiker een handeling verricht.

Het display met de hand deactiveren:

- Houd de toets **ON-OFF**  enkele seconden ingedrukt tot u een geluid hoort.

## Heractivering van het display

Voor de activering van het display wanneer het is uitgeschakeld:

- Houd de toets **ON-OFF**  een beperkt aantal seconden ingedrukt tot u een reeks geluiden hoort.

Na een aantal seconden wordt het display ingeschakeld. Het display toont het hoofdmenu wanneer het opnieuw ingeschakeld wordt.



In enkele gevallen zal de toets **ON-OFF**  het display niet deactiveren. Bijvoorbeeld:

- wanneer een bereidingsfunctie wordt uitgevoerd (de toets onderbreekt de functie);
- de deur is open;
- een timer kookwekker loopt;
- de modi  **Show Room** en/of



**Demo** actief zijn.



# Gebruik

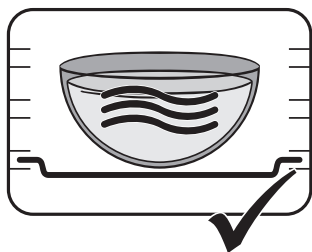
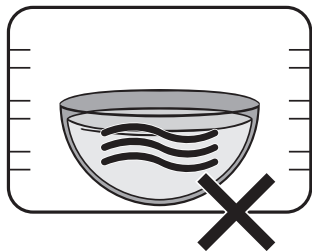
## Waarschuwing



**Incorrect gebruik**  
**Gevaar voor beschadiging van het apparaat**

Tijdens het gebruik van de magnetron moeten de gerechten worden aangebracht in een geschikte houder die op het rooster op het eerste niveau is geplaatst.

**TIJDENS HET GEBRUIK GEEN ENKELE HOUDER/ACCESSOIRE (ovenschalen, glazen schalen, enz.) DIRECT OP DE BODEM VAN DE OVENRUIMTE PLAATSEN.**



Voor optimale resultaten met langdurige bereidingen met de functies magnetron en gecombineerd wordt aanbevolen om de levensmiddelen één of twee keer door te roeren.

## Selectie van een bereiding met magnetron



**MAGNETRON**

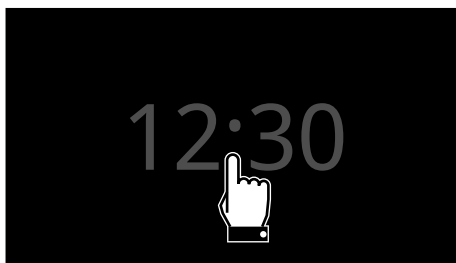
Microgolven dringen het voedsel binnen en maken het daardoor mogelijk om binnen kortere tijd voedsel te bereiden, waarbij bovendien aanzienlijk veel energie wordt bespaard. Microgolven zijn ideaal voor bereidingen zonder vet, voor het ontdooien en voor het opwarmen van voedsel, terwijl het originele aanzicht en de smaak behouden blijven.

1. Zet het gerecht in de ovenruimte.



Het apparaat verricht geen voorverwarming in het geval van een bereiding met uitsluitend de magnetron. Het gerecht kan onmiddellijk in de ovenruimte worden geplaatst.

2. Raak de weergegeven tijd op het display aan.



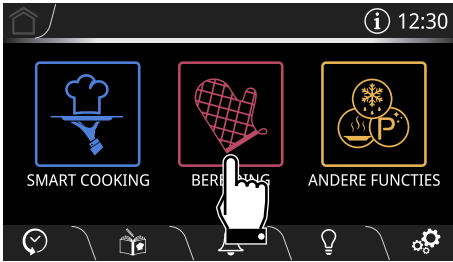


3. Raak in het „hoofdmenu” de toets

BEREIDING



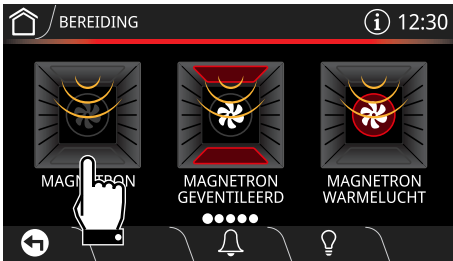
aan.



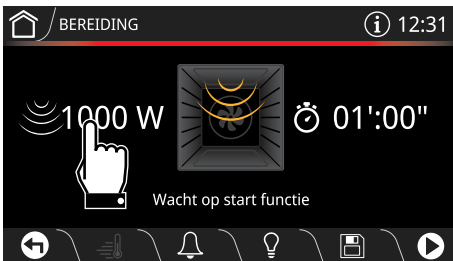
4. Selecteer de functie „MAGNETRON



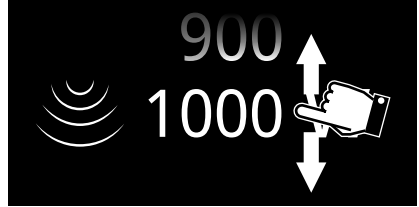
”).



5. Raak de toets **MAGNETRON**  of de  
aanverwante waarde aan.



6. Scroll langs de waarden tot de  
gewenste intensiteit van de magnetron  
(bijvoorbeeld „900 W”) wordt  
weergegeven.



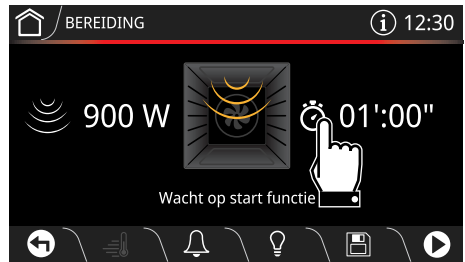
De magnetron heeft een intensiteit  
van 100 W tot 1000 W.

N

7. Raak de toets **BEVESTIGEN** 

(rechtsonder **3**) aan om de  
geselecteerde nieuwe  
bereidingstemperatuur te bevestigen.

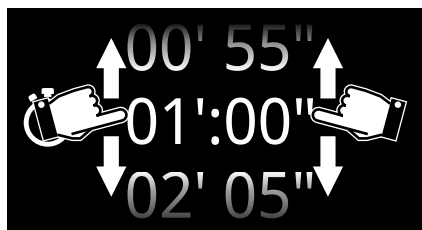
8. Raak de toets **DUUR BEREIDING**  of  
de betreffende waarde aan.





## Gebruik

9. Scroll langs de waarden tot de gewenste bereidingstemperatuur (bijvoorbeeld „5 minuten”) wordt weergegeven.



### Einde van de magnetronbereiding

Aan het einde van de bereiding wordt op het display **Functie beëindigd** weergegeven en hoort u een kort geluidssignaal dat u kunt deactiveren door een willekeurig punt van het display aan te raken of de deur te openen.

Functie beëindigd

### Magnetronvermogen

Hieronder geven we de vermogens die u kunt selecteren:

| Vermogen (W) | Nuttig voor                                 |
|--------------|---|
| 100          | Ontdooien van voedsel                       |
| 200          |   |
| 300          |   |
| 400          | Bereiding van vlees of delicate bereidingen |
| 500          |   |
| 600          | Opwarmen of bereiding van voedsel           |
| 700          |   |
| 800          |   |
| 900          | Opwarmen van vloeistoffen                   |
| 1000         |   |


10. Raak de toets **BEVESTIGEN**  aan om de geselecteerde bereidingsduur te bevestigen.



De waarden van de minuten en de seconden kunnen apart worden geselecteerd.



De duur van de bereiding met magnetron loopt van 5 seconden tot maximaal 29 minuten en 55 seconden.

11. Start de bereiding met magnetron op door de toets **START**  aan te raken.



Elke keer dat de deur geopend wordt, wordt de gestarte functie onderbroken. Hervat de bereiding door de deur weer te sluiten en te bevestigen.





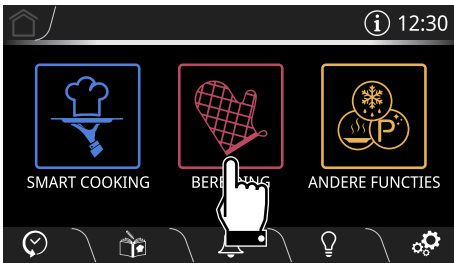
## Selectie van een gecombineerde bereiding met stoom

1. Raak de weergegeven tijd op het display aan.



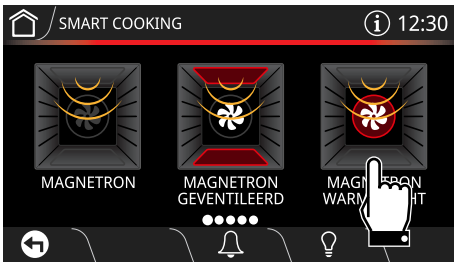
2. Raak in het „hoofdmenu” de toets **BEREIDING** aan.

**BEREIDING**  aan.

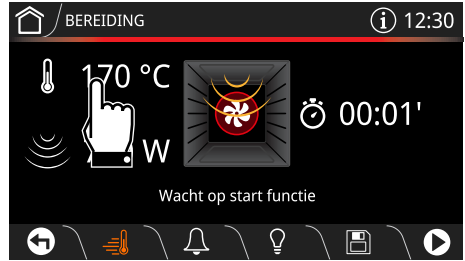


3. Selecteer de gewenste gecombineerde functie (bijvoorbeeld „**MAGNETRON**

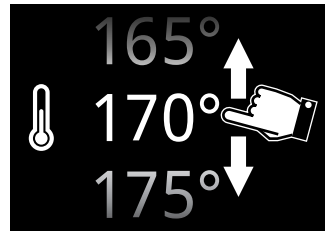
**WARMELUCHT** ”).



4. Raak de toets **TEMPERATUUR**  of de aanverwante waarde aan.

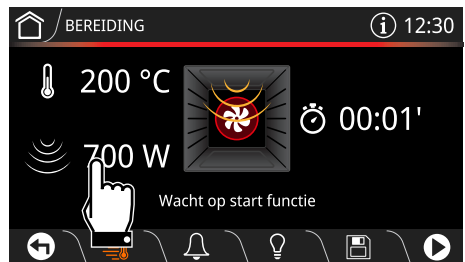


5. Scroll langs de waarden tot de gewenste bereidingstemperatuur (bijvoorbeeld „**200 °C**”) wordt weergegeven.



6. Raak de toets **BEVESTIGEN**  (rechtsonder **3**) aan om de geselecteerde nieuwe bereidingstemperatuur te bevestigen.

7. Raak de toets **MAGNETRON**  of de aanverwante waarde aan.

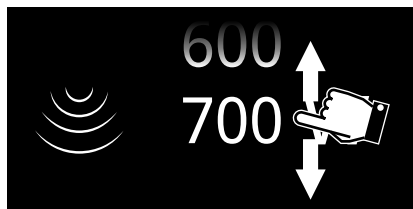


Z



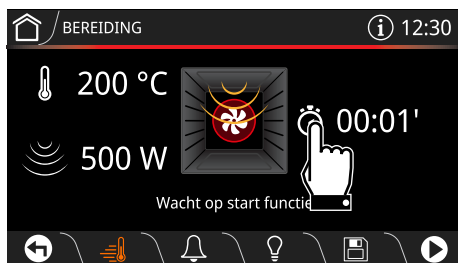
# Gebruik

8. Scroll langs de waarden tot de gewenste intensiteit van de magnetron (bijvoorbeeld „500 W”) wordt weergegeven.

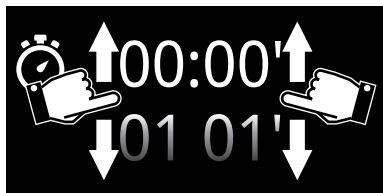



De magnetron heeft een intensiteit van 100 W tot 700 W.

9. Raak de toets **BEVESTIGEN**  aan.
10. Raak de toets **DUUR BEREIDING**  of de betreffende waarde aan.




11. Scroll langs de waarden tot de gewenste bereidingstemperatuur (bijvoorbeeld „1 uur”) wordt weergegeven.



12. Raak de toets **BEVESTIGEN**  aan om de geselecteerde bereidingsduur te bevestigen.



De waarden van uren en minuten kunnen afzonderlijk worden geselecteerd.

13. Start de gecombineerde bereiding met magnetron op door de toets **START**  aan te raken.

## Voorverwarming

De gecombineerde bereiding wordt altijd voorafgegaan door een voorverwarmingsfase die de ovenruimte op de ingestelde temperatuur brengt. Deze fase wordt aangeduid door het progressief stijgen van de temperatuur.



We raden u aan om tijdens de voorverwarmingsfase geen gerechten in de oven te plaatsen, tenzij anders in het recept wordt aangegeven.




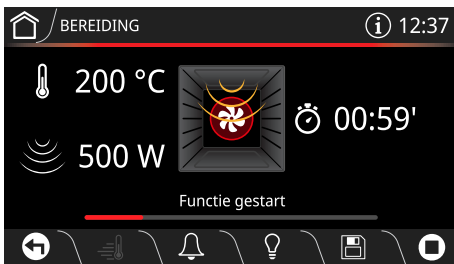
Raak de toets  aan om de voorverwarming uit te sluiten.



Aan het einde van de voorverwarming hoort u een geluidssignaal en wordt een bericht op het display weergegeven dat aangeeft dat u het te bereiden gerecht in de ovenruimte kunt plaatsen.

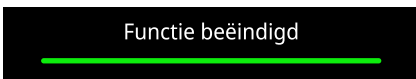


14. Open de deur.
15. Zet het gerecht in de ovenruimte.
16. Sluit de deur.
17. Start de bereiding door de toets **START**  aan te raken.



## Einde van de gecombineerde bereiding

Aan het einde van de bereiding wordt op het display **Functie beëindigd** weergegeven en hoort u een kort geluidssignaal dat u kunt deactiveren door een willekeurig punt van het display aan te raken of de deur te openen.



## Lijst van gecombineerde bereidingsfuncties



### GEVENTILEERDE MAGNETRON

Met de toevoeging van de microgolven kan de traditionele bereiding worden versneld. Ideaal voor koekjes, taarten en bereidingen op meerdere hoogtes tegelijk.



### MAGNETRON WARMELUCHT

Met de toevoeging van de microgolven kan de traditionele bereiding worden versneld. Geschikt voor alle gerechten, staat toe dat er op meerdere hoogtes tegelijk wordt bereid, zonder dat geuren en smaken zich mengen.



### MAGNETRON + GRILL

De microgolven koken het voedsel sneller en de grill zorgt voor een perfect goudbruin oppervlak.



### MAGNETRON + ONDERWARMTE WARMELUCHT

De intense hitte wordt versterkt door de microgolven die het bereidingsproces versnellen, terwijl de gerechten zacht en sappig blijven.

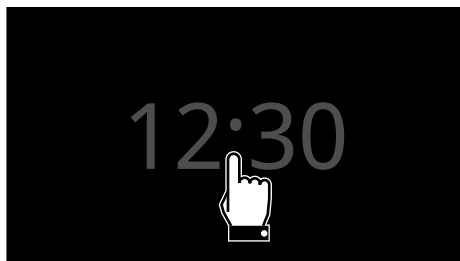
Z



# Gebruik

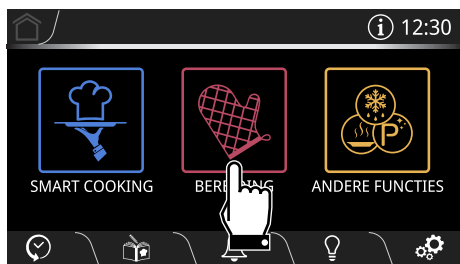
## Selectie van een traditionele bereidingsfunctie

1. Raak de weergegeven tijd op het display aan.

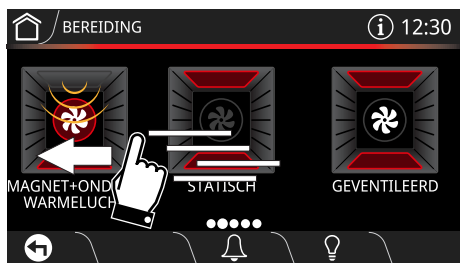


2. Raak in het „hoofdmenu” de toets **BEREIDING** aan.

**BEREIDING**  aan.

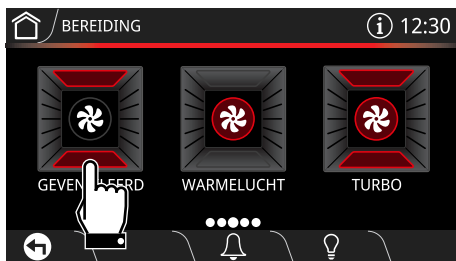


3. Scroll het scherm van rechts naar links om het menu met de traditionele functies te kunnen openen.



4. Selecteer de gewenste functie

(bijvoorbeeld „GEVENTILEERD” ).



5. Raak de toets **START**  (rechts in het onderste gedeelte **3**) aan om de voorverwarmingsfase te starten.

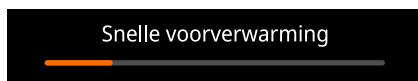


De in gang zijnde functie stopt als de deur wordt geopend en wordt automatisch voortgezet als de deur wordt gesloten.

## Voorverwarming

De bereiding wordt voorafgegaan door een voorverwarmingsfase die de ovenruimte op de ingestelde temperatuur brengt.

Deze fase wordt aangeduid door het progressief stijgen van de temperatuur.



We raden u aan om tijdens de voorverwarmingsfase geen gerechten in de oven te plaatsen, tenzij anders in het recept wordt aangegeven.



Raak de toets  aan om de voorverwarming uit te sluiten.


Aan het einde van de voorverwarming hoort u een geluidssignaal en wordt een bericht op het display weergegeven dat aangeeft dat u het te bereiden gerecht in de ovenruimte kunt plaatsen.



6. Open de deur.

7. Zet het gerecht in de ovenruimte.

8. Sluit de deur.

9. Start de bereiding door de toets **START**  aan te raken.



Als de bereiding gestart is kan een bereiding met tijdsinstelling worden ingesteld:

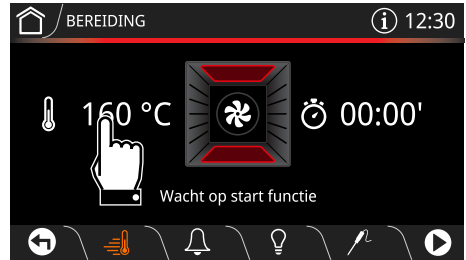
- Raak de toets **TIJD**  aan en volg de aanwijzingen van de paragraaf „Bereiding met tijdsinstelling“.

## Het wijzigen van de bereidingstemperatuur

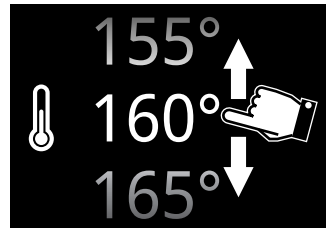


De temperatuur kan tijdens elke fase van de bereiding worden gewijzigd.

1. Raak de toets **TEMPERATUUR**  of de aanverwante waarde aan.



2. Scroll langs de waarden tot de gewenste bereidingstemperatuur (bijvoorbeeld „180°C“) wordt weergegeven.



3. Raak de toets **BEVESTIGEN**  (rechtsonder **3**) aan om de geselecteerde nieuwe bereidingstemperatuur te bevestigen.



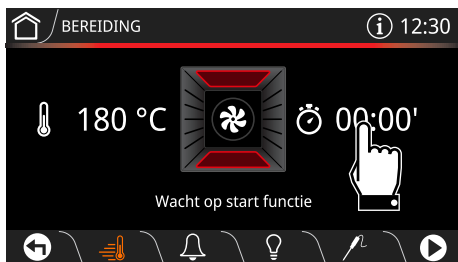
# Gebruik

## Bereiding met tijdsinstelling

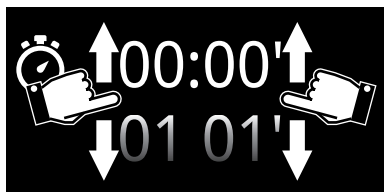



Met bereiding met tijdsinstelling wordt de functie bedoeld waarmee u met de bereiding kunt beginnen, en deze na een ingestelde tijd kan doen eindigen.

1. Raak de toets **DUUR BEREIDING**  of de betreffende waarde aan.



2. Scroll langs de waarden tot de gewenste bereidingstemperatuur (bijvoorbeeld „1 uur”) wordt weergegeven.



3. Raak de toets **BEVESTIGEN**  aan om de geselecteerde bereidingsduur te bevestigen.

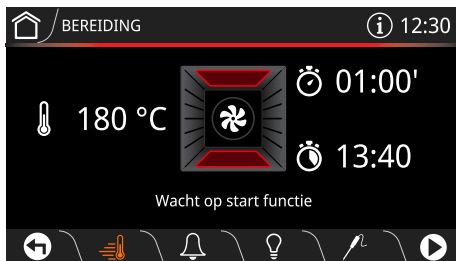


De waarden van uren en minuten kunnen afzonderlijk worden geselecteerd.



De duur van de bereiding met tijdsinstelling loopt van 1 minuut tot maximaal 13 uur.


Onder de duur wordt het voorziene tijdstip voor het einde van de bereiding (in het voorbeeld „13:40”) weergegeven.



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



De tijd wordt afgesteld als het einde van de voorverwarming is bereikt of door de voorverwarming over te slaan (druk op de desbetreffende toets ).

4. Start de bereiding met tijdsinstelling door de toets **START**  aan te raken.

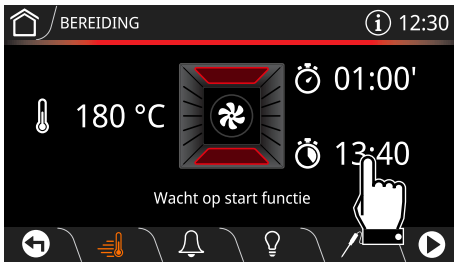


## Delay timer

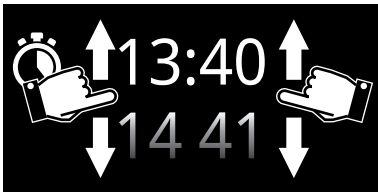


Met Delay timer wordt de functie bedoeld waarmee u de bereiding kan doen eindigen op een door u ingesteld tijdstip, met automatische uitschakeling van de oven.


1. Raak de toets **DELAY TIMER**  of de desbetreffende waarde aan als een bereiding met tijdsinstelling is ingesteld

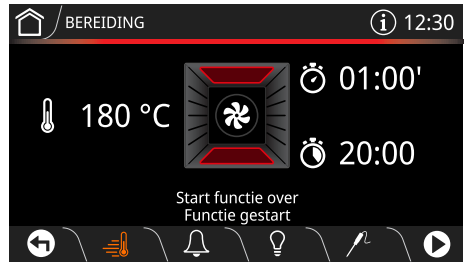


2. Scroll langs de waarden tot het gewenste tijdstip waarop de bereiding moet eindigen (bijvoorbeeld „20:00”) wordt weergegeven.



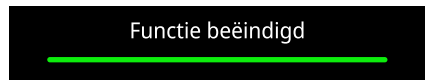
De waarden van uren en minuten kunnen afzonderlijk worden geselecteerd.

3. Raak de toets **BEVESTIGEN**  aan om het geselecteerde waarop de bereiding moet eindigen te bevestigen.



## Einde van de bereiding

Aan het einde van de bereiding wordt op het display **Functie beëindigd** weergegeven en hoort u een kort geluidssignaal dat u kunt deactiveren door een willekeurig punt van het display aan te raken of de deur te openen.



- Sluit de functie af door de toets **HOME**  aan te raken.



# Gebruik

## Lijst van traditionele 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.



### 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.



### PIZZA

Specifieke functie voor het bakken van pizza's.





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



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



In de ECO-stand 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.

## Timer kookwekker

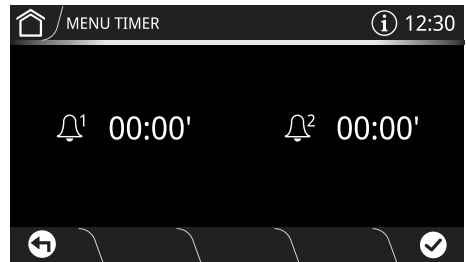


Deze functie zal de lopende functie niet onderbreken, maar enkel het geluidssignaal activeren.



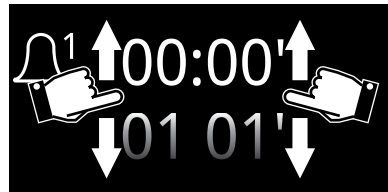
De duur van de timers loopt van minimaal 1 minuut tot 12 uur en 59 minuten.

1. Raak de toets **TIMER**  (in het onderste gedeelte **3**) aan om het Timer menu te openen.



In totaal kunnen tot 2 timers worden ingesteld:

2. Raak de toets **TIMER**  -  aan die men wil gebruiken.
3. Scroll langs de waarden tot de gewenste bereidingsduur wordt weergegeven.







## Gebruik


4. Raak de toets **BEVESTIGEN**  aan om de geselecteerde duur te bevestigen.




In het onderste gedeelte **3** wordt de toets **PRULLENMAND**  weergegeven die gebruikt kan worden om de geselecteerde timer te wissen.

5. Herhaal de handeling voor alle timers die u wilt gebruiken.
6. Druk aan het einde opnieuw op de toets **BEVESTIGEN** om de geselecteerde timers  te bevestigen.



Raak de toets **TERUG**  aan om de handeling te annuleren.

Als de toets **TIMER**  op het volgende scherm aan staat, betekent dit dat een of meer timers geactiveerd zijn.

7. Wacht tot het geluidssignaal de gebruiker mededeelt dat de tijd is verstreken.



U kunt de timers uitschakelen door de tijd op nul in te stellen.



Bij een ingeschakelde timer kan het display niet met de toets

**ON-OFF**  uitgeschakeld worden.

### 3.4 Advies voor bereidingen

#### Algemeen advies

- Gebruik de geventileerde functie om een gelijkmatige bereiding te bekomen 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).
- 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 moet het vlees eerst aan alle zijden in een pan worden aangebraden, alvorens het in de oven te plaatsen.
- Het koken met microgolven wordt aangeraden voor vlees zonder vetlagen of zenuwweefsel aan het oppervlak.
- Voor gebraden vleesgerechten wordt, voor wat betreft de gecombineerde magnetronfuncties, aangeraden om het gerecht om te draaien zodat het gelijkmatig wordt gegaard en aangebraden.



## 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 moet gewijzigd worden.
- Bij de functie van de geventileerde grill wordt daarentegen aanbevolen om de ovenruimte eerst voor te verwarmen.
- 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 voldoende gebakken is binnenin 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 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 kooktijd geselecteerd worden.

## Advies voor het ontdooien en het 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.

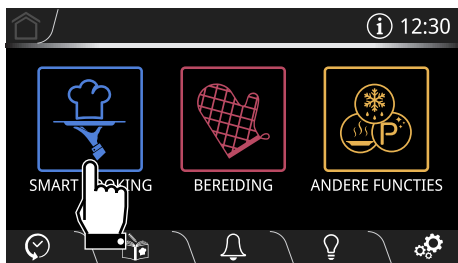


## 3.5 Smart Cooking

In deze stand kunt u een eerder opgeslagen programma voor de bereiding van gerechten kiezen. Aan de hand van het gekozen gewicht berekent het apparaat automatisch de optimale bereidingsparameters.

1. Raak in het „hoofdmenu” de toets

**SMART COOKING**  aan.



2. Selecteer het gewenste gerecht in het menu **SMART COOKING** (bijvoorbeeld

„GROENTE” ).

3. Selecteer het subtype gerecht dat u wilt bereiden (bijvoorbeeld „GEM.

**GEGRILDE GROENTEN** ).

4. Loop door de waarden om het gewicht van het te bereiden levensmiddel in te stellen (bijvoorbeeld „ 0.7 Kg”).



5. Bevestig de ingevoerde instellingen door de toets **BEVESTIGEN**  aan te raken.



Nu kunnen de ingestelde waarden als een eigen recept worden opgeslagen (zie het hoofdstuk „3.7 Mijn recepten”).



6. Raak **START**  aan om de **SMART COOKING**-bereiding te starten.

De bereiding wordt met de programma-instellingengestart.




U kunt de parameters van de temperatuur en duur van de bereiding op ieder gewenst moment wijzigen, ook als de bereiding al is opgestart.

## Voorverwarming

De bereiding wordt voorafgegaan door een voorverwarmingsfase die de ovenruimte op de ingestelde temperatuur brengt.

Deze fase wordt aangeduid door het progressief stijgen van de temperatuur.

Snelle voorverwarming



Tijdens het gebruik van de **Smart Cooking**-programma's kan de voorverwarming niet gedeactiveerd worden.

Na afloop van de voorverwarming wordt een geluidssignaal afgegeven en het display meldt dat het te bereiden gerecht in de ovenruimte geplaatst kan worden.

Daarnaast wordt het vlak aangegeven waarop het gerecht geplaatst moet worden teneinde het beste resultaat te bereiken.

Plaats het gerecht in de oven en bevestig

We adviseren om het gerecht op het vierde niveau van onderen te plaatsen



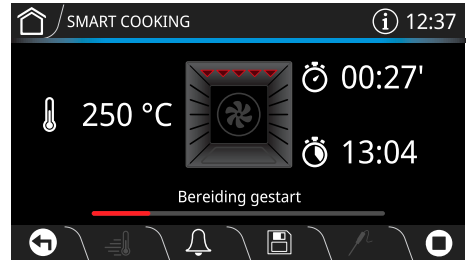
7. Open de deur.

8. Zet het gerecht in de ovenruimte.

9. Sluit de deur.

10. Start de bereiding door de toets


**BEVESTIGEN**  aan te raken.



## Einde van de bereiding

Aan het einde van de bereiding wordt op het display **Bereiding beëindigd** weergegeven en hoort u een kort geluidssignaal dat u kunt deactiveren door een willekeurig punt van het display aan te raken of de deur te openen.

Bereiding beëindigd



11. Sluit de functie af door de toets

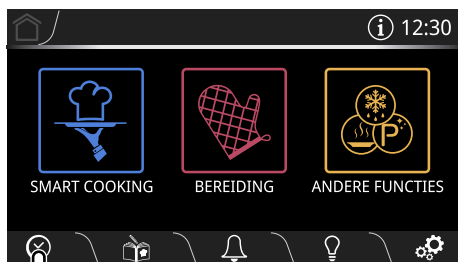
**HOME**  aan te raken.



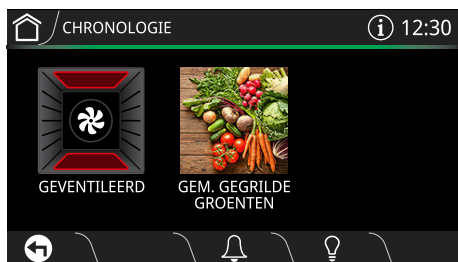
## 3.6 Chronologie

Dit menu is bijzonder nuttig om de programma's of eigen recepten die als laatste gebruikt zijn weer te geven en opnieuw te gebruiken.

1. Raak in het „hoofdmenu” de toets **CHRONOLOGIE**  aan (bevindt zich in de zone **3** linksonder).




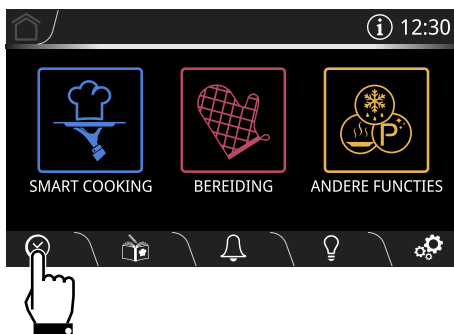
2. Selecteer de functie die u opnieuw wilt gebruiken en verricht de bereidingen zoals in de vorige hoofdstukken is beschreven.






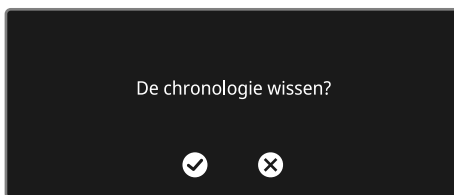
## De chronologie annuleren

Als u de chronologie wilt annuleren:

1. Raak in het „hoofdmenu” de toets **CHRONOLOGIE**  aan.



2. Wis de chronologie door de toets **PRULLENMAND**  aan te raken.
3. Raak de toets **BEVESTIGEN**  aan om het wissen van de chronologie te bevestigen (of annuleer de handeling door de toets **ANNULEREN**  aan te raken).













## Tabellen van ingestelde programma's









## VLEES



| Subtype                | Funcie   | Niveau | Gewicht (Kg) | Temp. (°C)  | Tijd (minuten) |
|------------------------|--|--------|--------------|-------------|----------------|
| ROSBIEF (ROOD)         | <br>WARMELUCHT                | 1      | 1,0          | 200         | 66             |
| ROSBIEF (MEDIUM)       | <br>WARMELUCHT                | 1      | 1,0          | 200         | 72             |
| ROSBIEF (DOORBAKKEN)   | <br>WARMELUCHT                | 1      | 1,0          | 200         | 86             |
| VARKENSRUGSTUK         | <br>MAGNETRON<br>WARMELUCHT   | 1      | 0,7          | 190 + 300 W | 32             |
| LAM (MEDIUM)           | <br>MAGNETRON<br>WARMELUCHT   | 1      | 1,2          | 190 + 300 W | 55             |
| LAM (DOORBAKKEN)       | <br>MAGNETRON<br>WARMELUCHT  | 1      | 1,2          | 190 + 300 W | 60             |
| KALFSGEBRAAD           | <br>MAGNETRON<br>WARMELUCHT | 1      | 1,0          | 190 + 300 W | 70             |
| VARKENSRIBBEN (aaneen) | <br>GEVENTILEERD            | 1      | 0,5          | 180         | 90             |



## Gebruik

| Subtype  | Functie   | Niveau | Gewicht (Kg) | Temp. (°C)  | Tijd (minuten)      |
|--|---|--------|--------------|-------------|---------------------|
| VARKENSKOTEL<br>(ongeveer 4 stuks)               | <br>GEVENTILEERD               | 2      | 0,2          | 210         | 15                  |
| VARKENSWORST<br>(ongeveer 10-12 stuks)           | <br>GEVENTILEERDE GRILL        | 2      | 0,6          | 250         | 16                  |
| VARKENSSPEK<br>(ongeveer 6 plakken van 5 mm dik) | <br>GEVENTILEERDE GRILL        | 2      | 0,3          | 250         | 11+3 <sup>(1)</sup> |
| GEBRADEN<br>KALKOENBOUT                          | <br>MAGNETRON<br>GEVENTILEERD  | 1      | 1,0          | 200 + 300 W | 45                  |
| GEBRADEN KIP                                     | <br>MAGNETRON<br>WARMELUCHT    | 1      | 1,2          | 190 + 400 W | 47                  |
| GOULASH <sup>(2)</sup>                           | <br>MAGNETRON<br>GEVENTILEERD  | 1      | 0,3          | 170 + 300 W | 85                  |
| SMOORPOT <sup>(2)</sup>                          | <br>MAGNETRON<br>GEVENTILEERD | 1      | 1,2          | 180 + 500 W | 60                  |
| GEBRADEN<br>KONIJN (in stukken)                  | <br>MAGNETRON<br>WARMELUCHT  | 1      | 1,0          | 190 + 300 W | 40                  |







<sup>(1)</sup> Bij het roosteren wordt geadviseerd om de levensmiddelen aan beide zijden te bereiden en de tijden gegeven in de tabel na te leven. De langere tijd die gegeven wordt, verwijst altijd naar de zijde van de rauwe groente die als eerste wordt geroosterd.

<sup>(2)</sup> Aangeraden wordt om het gerecht bijna volledig met vloeistof te bedekken (water, bouillon, wijn, tomatensaus...) en het meerdere malen om te draaien en/of door te roeren.





## VIS

| Subtype                    | Functie  | Niveau | Gewicht (Kg) | Temp. (°C)  | Tijd (minuten) |
|----------------------------|--|--------|--------------|-------------|----------------|
| HELE VIS (VERS)            | <br>MAGNETRON<br>WARMELUCHT     | 1      | 0,3          | 180 + 300 W | 17             |
| HELE VIS<br>(DIEPGEVROREN) | <br>MAGNETRON<br>GEVENTILEERD   | 1      | 0,4          | 180 + 400 W | 20             |
| ZEEBAARS                   | <br>MAGNETRON<br>WARMELUCHT     | 1      | 0,5          | 160 + 300 W | 20             |
| ZEEDUIVEL                  | <br>MAGNETRON<br>WARMELUCHT     | 1      | 0,5          | 160 + 300 W | 35             |
| BRASEM                     | <br>MAGNETRON<br>WARMELUCHT     | 1      | 1,0          | 160 + 300 W | 40             |
| TARBOT                     | <br>MAGNETRON<br>WARMELUCHT   | 1      | 0,5          | 160 + 300 W | 30             |
| VISSOEP <sup>(2)</sup>     | <br>MAGNETRON<br>WARMELUCHT   | 1      | 0,8          | 175 + 700 W | 13             |
| VIS IN ZOUTKORST           | <br>MAGNETRON<br>GEVENTILEERD | 1      | 0,3          | 170 + 400 W | 15             |

<sup>(2)</sup> Aangeraden wordt om het gerecht bijna volledig met vloeistof te bedekken (water, bouillon, wijn, tomatensaus...) en het meerdere malen om te draaien en/of door te roeren.



# Gebruik

## GROENTE



| Subtype                       | Functie   | Niveau | Gewicht (Kg) | Temp. (°C)  | Tijd (minuten)       |
|-------------------------------|---|--------|--------------|-------------|----------------------|
| GEM. GEGRILDE GROENTEN        | <br>GRILL                                    | 3      | 0,3          | 250         | 12+10 <sup>(1)</sup> |
| GEGRILDE GROENTEN             | <br>MAGNETRON +<br>ONDERWARMTE<br>WARMELUCHT | 1      | 0,5          | 210 + 400 W | 20                   |
| GEBAKKEN AARDAPPELS           | <br>GEVENTILEERD                             | 1      | 0,5          | 205         | 30                   |
| AARDAPPELTAART <sup>(2)</sup> | <br>MAGNETRON<br>GEVENTILEERD                | 1      | 0,6          | 200 + 600 W | 20                   |
| DIEPGEVROREN FRIET            | <br>GEVENTILEERD                             | 2      | 0,5          | 220         | 13                   |









<sup>(1)</sup> Bij het roosteren wordt geadviseerd om de levensmiddelen aan beide zijden te bereiden en de tijden gegeven in de tabel na te leven. De langere tijd die gegeven wordt, verwijst altijd naar de zijde van de rauwe groente die als eerste wordt geroosterd.

<sup>(2)</sup> Aangeraden wordt om het gerecht bijna volledig met vloeistof te bedekken (water, bouillon, wijn, tomatensaus...) en het meerdere malen om te draaien en/of door te roeren.



## GEBAK



| Subtype                                 | Functie   | Niveau | Gewicht (Kg) | Temp. (°C)  | Tijd (minuten) |
|---|---|--------|--------------|-------------|----------------|
| TULBAND                                 | <br>GEVENTILEERD                         | 1      | 0,5          | 160         | 50             |
| CHOCOLAETAART                           | <br>STATISCH                             | 1      | 0,5          | 170         | 50             |
| KOEKJES (20 - 22 stuks van elk 25-27 g) | <br>TURBO                                | 1      | 0,2          | 160         | 19             |
| MUFFINS (circa 50 g per bakvormpje)     | <br>WARMELUCHT                           | 1      | 0,3          | 160         | 24             |
| SOEZEN (middelgroot)                    | <br>TURBO                                | 1      | 0,2          | 200         | 40             |
| MERENGUE                                | <br>TURBO                                | 1      | 0,2          | 110         | 90             |
| BISCUIT                                 | <br>WARMELUCHT                          | 1      | 0,4          | 160         | 50             |
| STRUDEL                                 | <br>MAGNETRON + ONDERWARMTE WARMELUCHT | 1      | 0,2          | 200 + 100 W | 23             |



# Gebruik

| Subtype        | Funcie  | Niveau | Gewicht (Kg) | Temp. (°C) | Tijd (minuten) |
|----------------|---|--------|--------------|------------|----------------|
| CONFITUURTAART | <br>STATISCH | 1      | 1,0          | 170        | 43             |
| BRIOCHEBROOD   | <br>TURBO    | 1      | 0,5          | 170        | 30             |
| CROISSANT      | <br>TURBO    | 1      | 0,5          | 170        | 40             |

Voor zoete bereidingen zoals koekjes, muffins, merengues, beignets, enz.... komt het aangegeven gewicht overeen met het totaalgewicht van het gebruikte beslag. De bereidingstijden variëren afhankelijk van de dikte en de grootte van het gebak.

## BROOD/PIZZA








| Subtype                 | Funcie   | Niveau | Gewicht (Kg) | Temp. (°C) | Tijd (minuten) |
|-------------------------|--|--------|--------------|------------|----------------|
| GEREZEN BROOD (BROODJE) | <br>WARMELUCHT    | 1      | 1,0          | 200        | 20             |
| FOCACCIA                | <br>GEVENTILEERD | 1      | 0,5          | 190        | 20             |
| PIZZA OP BAKPLAAT       | <br>PIZZA       | 1      | 0,5          | 250        | 13             |



## PASTA/RIJST



| Subtype                        | Functie   | Niveau | Gewicht (Kg) | Temp. (°C)  | Tijd (minuten) |
|--------------------------------|---|--------|--------------|-------------|----------------|
| PASTA IN DE OVEN               | <br>STATISCH                           | 1      | 1,4          | 200         | 45             |
| RIJST (RISOTTO) <sup>(3)</sup> | <br>MAGNETRON                          | 1      | 0,2          | 1000 W      | 12             |
| DIEPGEVROREN LASAGNE           | <br>MAGNETRON GEVENTILEERD             | 1      | 0,7          | 210 + 200 W | 30             |
| LASAGNE                        | <br>STATISCH                           | 1      | 2,0          | 230         | 35             |
| PAELLA <sup>(3)</sup>          | <br>MAGNETRON + ONDERWARMTE WARMELUCHT | 1      | 0,3          | 185         | 15             |
| VLEESRAGOUT                    | <br>MAGNETRON GEVENTILEERD            | 1      | 0,3          | 160 + 700 W | 35             |
| QUICHE                         | <br>STATISCH                         | 1      | 1,2          | 200         | 44             |
| GROENTENTAART                  | <br>MAGNETRON GEVENTILEERD           | 1      | 0,5          | 180 + 600 W | 25             |






<sup>(3)</sup> Aangeraden wordt om de rijst te overgieten met de reeds eerder opgewarmde bouillon. Afhankelijk van de soort rijst en de gebruikte hoeveelheid bouillon kunnen de bereidingstijden variëren. Tijdens de bereiding af en toe roeren.



# Gebruik



## BEREIDINGEN OP LAGE TEMPERATUUR

| Subtype                 | Functie   | Niveau | Gewicht (Kg) | Temp. (°C) | Tijd (minuten) |
|-------------------------|---|--------|--------------|------------|----------------|
| KALF                    | <br>GEVENTILEERD | 1      | 1,0          | 120        | 126            |
| RUNDEVLEES (ROOD)       | <br>TURBO        | 1      | 1,0          | 90         | 147            |
| RUNDEVLEES (DOORBAKKEN) | <br>TURBO        | 1      | 1,0          | 90         | 220            |
| VARKENSLENDE            | <br>GEVENTILEERD | 1      | 1,5          | 120        | 155            |
| LAMSVLEES               | <br>GEVENTILEERD | 1      | 1,0          | 120        | 135            |

Voor bereidingen op lage temperaturen wordt aangeraden om het vlees in de pan gedurende enkele minuten aan alle kanten aan te braden boven hoog vuur.




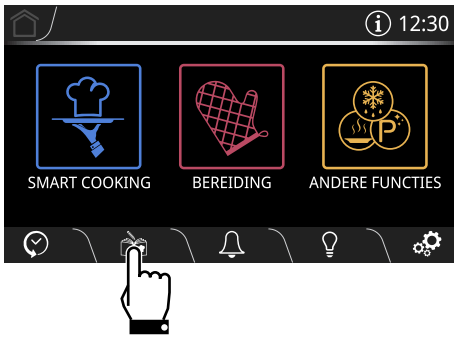
De bereidingstijden beschreven in de tabellen verwijzen naar het gerecht beschreven in het recept. Ze zijn indicatief en kunnen wijzigen naargelang uw persoonlijke smaak.





## 3.7 Mijn recepten

Met dit menu kunt u een eigen programma invoeren aan de hand van door u gekozen parameters. De eerste keer dat u deze functie benut wordt u gevraagd een nieuw recept in te voeren. Als u de recepten heeft ingevoerd, worden ze in het desbetreffende menu weergegeven.

1. Raak in het „hoofdmenu” de toets **MIJN RECEPTEN**  aan (bevindt zich in de zone **3** linksonder).




 U kunt in totaal ongeveer 64 eigen recepten invoeren.

 Per categorie kunnen niet meer dan 17 recepten worden opgeslagen.

## Een recept toevoegen

2. Selecteer het gewenste gerecht in het menu **MIJN RECEPTEN** (bijvoorbeeld

„**GEBAK** ”).

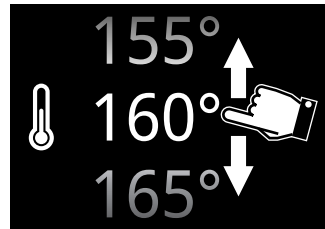
3. Raak de toets **NIEUW RECEPT**  aan.

4. Selecteer de gewenste functie

(bijvoorbeeld „**WARMELUCHT** ”).

5. Raak de toets **TEMPERATUUR**  of de aanverwante waarde aan.

6. Scroll langs de waarden tot de gewenste bereidingstemperatuur (bijvoorbeeld „**170°C**”) wordt weergegeven.



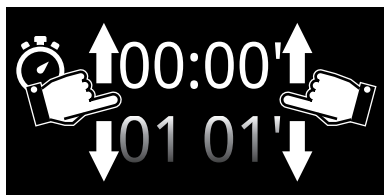
7. Raak de toets **BEVESTIGEN**  aan om de geselecteerde nieuwe bereidingstemperatuur te bevestigen.

8. Raak de toets **DUUR BEREIDING**  of de betreffende waarde aan.



# Gebruik

9. Scroll langs de waarden tot de gewenste bereidingstemperatuur (bijvoorbeeld „55 minuten“) wordt weergegeven.



10. Raak de toets **BEVESTIGEN**  aan om de geselecteerde bereidingsduur te bevestigen.



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



Op dit punt is het ook mogelijk om een **DELAY TIMER** toe te voegen (zie „Delay timer“).

## Een recept opslaan

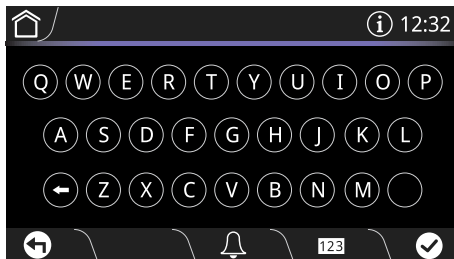
1. Raak de toets **OPSLAAN**  aan.
2. Loop door de waarden van het item **NIVEAU** (bijvoorbeeld 2).
3. Loop door de waarden om het gewicht van het te bereiden levensmiddel in te stellen (bijvoorbeeld „ 1.0 Kg“).



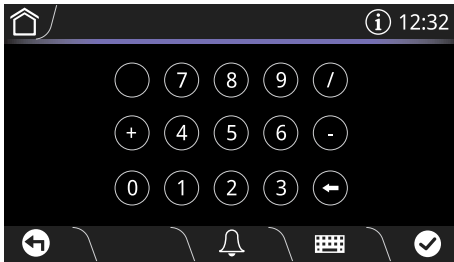
14. Bevestig de ingevoerde instellingen door de toets **BEVESTIGEN**  aan te raken.

Nu kan een naam aan het recept worden gegeven.

15. Gebruik het alfanumerieke toetsenbord om de naam waarmee het recept opgeslagen moet worden (bijvoorbeeld **RISOTTO**) in te voeren.







Gebruik de toetsen **123** en  om van het alfabetische toetsenbord naar het numerieke toetsenbord over te schakelen en omgekeerd.




De naam van het recept kan maximaal 12 tekens, inclusief spaties, lang zijn.

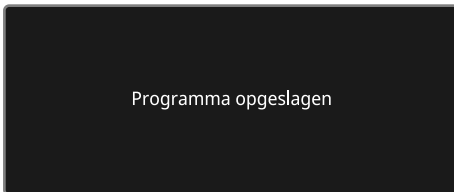


Om het recept op te kunnen slaan, moet de naam minstens een teken bevatten.



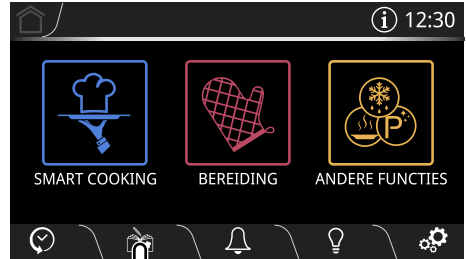
Het teken  wist het voorgaande teken.

16. Sla het programma op met een druk op de toets **BEVESTIGEN** .



## Een eigen recept opstarten

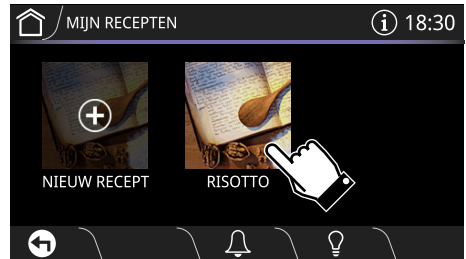
1. Raak in het „hoofdmenu” de toets **MIJN RECEPTEN**  aan.



2. Selecteer het gewenste gerecht in het menu **MIJN RECEPTEN** (bijvoorbeeld

„**GEBAK** ”).

3. Selecteer het eerder opgeslagen recept (bijvoorbeeld **RISOTTO**).



N



# Gebruik

4. Start de bereiding op door de toets

**START**  aan te raken.



5. Open de deur.

6. Zet het gerecht in de ovenruimte.

7. Sluit de deur.

8. Start de bereiding door de toets

**BEVESTIGEN**  aan te raken.



## Voorverwarming

De bereiding wordt voorafgegaan door een voorverwarmingsfase die de ovenruimte op de ingestelde temperatuur brengt.

Deze fase wordt aangeduid door het progressief stijgen van de temperatuur.

Snelle voorverwarming

Na afloop van de voorverwarming wordt een geluidssignaal afgegeven en het display meldt dat het te bereiden gerecht in de ovenruimte geplaatst kan worden.

Daarnaast wordt het vlak aangegeven waarop het gerecht geplaatst moet worden teneinde het beste resultaat te bereiken.

Plaats het gerecht in de oven en bevestig

We adviseren om het gerecht op het tweede niveau van onderen te plaatsen



## Einde van de bereiding

Aan het einde van de bereiding wordt op het display **Bereiding beëindigd** weergegeven en hoort u een kort geluidssignaal dat u kunt deactiveren door een willekeurig punt van het display aan te raken of de deur te openen.

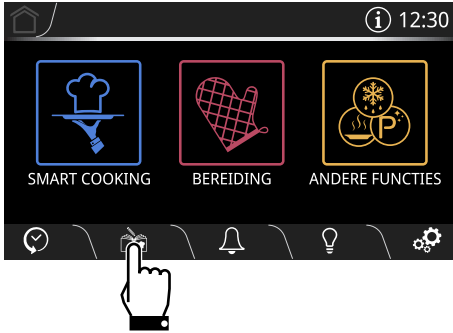
Bereiding beëindigd

9. Sluit de functie af door de toets **HOME**  aan te raken.

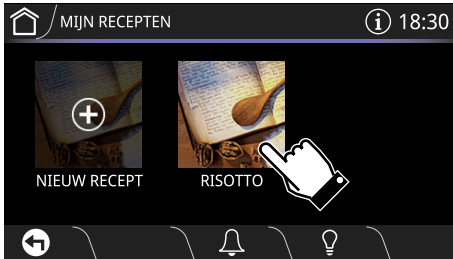


## Een recept wissen

1. Raak in het „hoofdmenu” de toets **MIJN RECEPTEN** aan.



2. Selecteer het gewenste gerecht in het menu **MIJN RECEPTEN** (bijvoorbeeld „GEBAK” ).
3. Selecteer het eerder opgeslagen recept (bijvoorbeeld **RISOTTO**).



4. Wis het geselecteerde recept door de toets **PRULLENMAND** aan te raken.



5. Raak de toets **BEVESTIGEN** aan om het wissen van het geselecteerde recept te bevestigen (of annuleer de handeling door de toets **ANNULEREN** aan te raken).



11



## 3.8 Andere functies

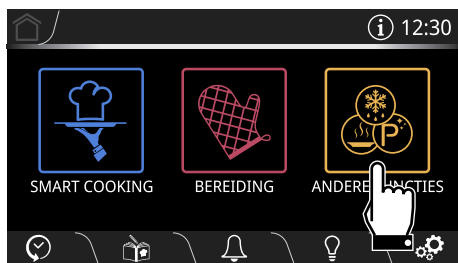
Het menu speciale functies bevat een aantal functies zoals ontdooien, rijzen of reiniging...

- Raak in het „hoofdmenu” de toets

**ANDERE FUNCTIES**



aan.



Op een aantal modellen kunnen bepaalde functies ontbreken.

## Lijst van de overige functies



### ONTDOOIEN OP GEWICHT

Automatische ontdooifunctie. Kies het gerecht en de oven bepaalt volledig zelfstandig de tijd die nodig is om correct te ontdooien.



### ONTDOOIEN OP TIJD

Handmatige ontdooifunctie. Voer de tijd voor het ontdooien van het gerecht in. Aan het einde van de ingestelde duur wordt de functie onderbroken.



### RIJZEN

Specifieke functie die het rijzen van deeg bevordert.



### BORDENVERWARMER

Functie voor het opwarmen of warmhouden van borden. Plaats de bakplaat op het laagste niveau en stapel er de op te warmen borden op.



## OPWARMEN MAGNETRON

Functie door middel waarvan in de koelkast bewaarde en reeds gegaarde gerechten met microgolven verwarmd kunnen worden.



## WARMTE BEHOUDEN

Deze functie houdt reeds bereide levensmiddelen warm.



## SABBAT BEREIDING

Met deze functie kunt u levensmiddelen bereiden volgens de voorschriften die voor de Joodse rustdag gelden.



## VAPOR CLEAN

Reinigingsfunctie waarbij stoom wordt opgewekt. Verwijder alle accessoires, giet 40 cc water in de uitsparing in de bodem en verstuij een oplossing van water en afwasmiddel over de wanden van de ovenruimte.



Hieronder beschrijven we het gebruik van de meest complexe speciale functies. Zie „4 Reiniging en onderhoud“ voor de functie

VAPOR CLEAN



## Ontdooien op gewicht



De functie wordt onmiddellijk tot stilstand gebracht en op het display wordt het bericht **“Binnentemperatuur te hoog wacht op afkoeling”** weergegeven als de temperatuur in de oven hoger is dan is voorzien. Laat de oven afkoelen voor u het apparaat weer in gebruik neemt.

1. Weeg het gerecht en plaats het in het apparaat.
2. Selecteer **ONTDOOIELEN OP GEWICHT**



3. Selecteer het te ontdooien type levensmiddel uit de categorieën **VLEES - VIS - BROOD - GEBAK**
4. Loop langs de waarden om het gewicht van het levensmiddel dat u wilt ontdooien in te stellen.



5. Bevestig de ingevoerde instellingen door de toets **BEVESTIGEN**  aan te raken.
6. Druk op **START**  om het **Ontdooien op gewicht** te starten.



# Gebruik

Aan het einde wordt een kort geluidssignaal gegeven dat met een druk op een willekeurig punt van het display of door de ovendeur te openen gedeactiveerd kan worden.

Ingestelde parameters:

| Types   | Gewicht (Kg) | Tijd    |
|---|--------------|---------|
| <br>VLEES | 0,4          | 00u 23m |
| <br>VIS   | 0,5          | 00u 10m |
| <br>BROOD | 0,3          | 00u 15m |
| <br>GEBAK | 0,1          | 00u 02m |

\* De bereidingstijden kunnen variëren naargelang de vorm en de afmeting van het te ontdooien voedsel.


## Ontdooien op tijd

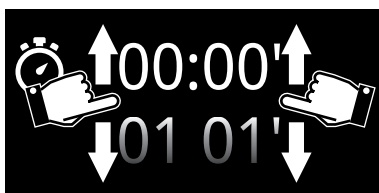


De functie wordt onmiddellijk tot stilstand gebracht en op het display wordt het bericht "Binnentemperatuur te hoog wacht op afkoeling" weergegeven als de temperatuur in de oven hoger is dan is voorzien. Laat de oven afkoelen voor u het apparaat weer in gebruik neemt.

1. Plaats het gerecht in het apparaat.
2. Selecteer **ONTDOOIE** OP



3. Raak de toets **DUUR BEREIDING**  of de betreffende waarde aan.
4. Scroll langs de waarden tot de gewenste bereidingsduur wordt weergegeven.



In de functie **Ontdooien op gewicht** is het niet mogelijk om het standaardvermogen van de magnetron (200 W) te wijzigen.



5. Bevestig de ingevoerde instellingen door de toets **BEVESTIGEN**  aan te raken.
6. Start het **Ontdooien op tijd** op door de toets **START**  aan te raken.

Aan het einde wordt een kort geluidssignaal gegeven dat met een druk op een willekeurig punt van het display of door de oven deur te openen gedeactiveerd kan worden.

7. Sluit de functie af door de toets **HOME**  aan te raken.



De duur van het **Ontdooien op tijd** loopt van **1 minuut** tot maximaal **12 uur en 59 minuten**.

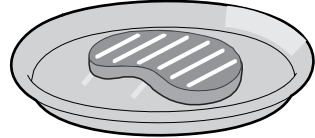


In de functie **Ontdooien op tijd** kunt u de standaardtemperatuur (**30°C**) niet wijzigen.

## Procedure „Turn“

Voor optimaal ontdooien geeft het apparaat aan wanneer u het gerecht in de ovenruimte moet draaien.

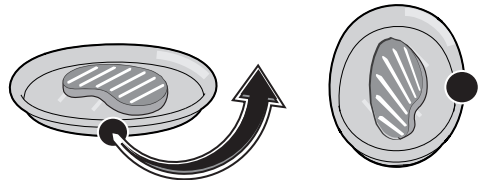
1. Plaats het gerecht parallel aan de deur in de oven.



2. Wanneer het apparaat op het display de tekst „**Open de deur en keer het gerecht of roer het door**“ toont, moet het gerecht omgedraaid worden.



3. Open de deur en draai het gerecht 90°.

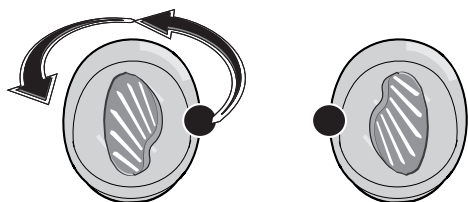


Als de handeling voor het draaien van het gerecht niet wordt uitgevoerd, zal het apparaat een minuut wachten, om vervolgens automatisch verder te gaan met de fase voor ontdooien.



# Gebruik

- Sluit de deur van het apparaat en raak de toets **BEVESTIGEN**  aan om de functie te hervatten.
- Het apparaat kan u opnieuw vragen om het gerecht te draaien als dit nodig is. Op het display wordt de tekst „Open de deur en keer het gerecht of roer het door” weergegeven.
- Om een tweede keer te draaien moet de deur geopend worden en moet het gerecht 180° gedraaid worden.



- Sluit de deur en raak de toets **BEVESTIGEN**  aan om de functie te hervatten

## Rijzen



De functie wordt onmiddellijk tot stilstand gebracht en op het display wordt het bericht “**Binnentemperatuur te hoog wacht op afkoeling**” weergegeven als de temperatuur in de oven hoger is dan is voorzien. Laat de oven afkoelen voor u het apparaat weer in gebruik neemt.




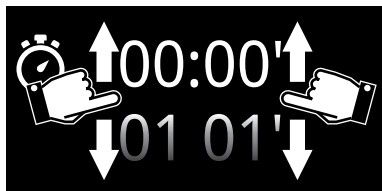
Voor het rijzen wordt aanbevolen om onderin de ovenruimte een bakje met water te zetten.

- Plaats het de rijzen deeg op het tweede niveau in het apparaat.

- Selecteer **RIJZEN**





- Raak de toets **DUUR BEREIDING**  of de betreffende waarde aan.
- Scroll langs de waarden tot de gewenste bereidingsduur wordt weergegeven.



- Raak de toets **TEMPERATUUR**  of de aanverwante waarde aan.





6. Scroll langs de waarden tot de gewenste bereidingstemperatuur (25°C t/m 40°C) wordt weergegeven.
7. Bevestig de ingevoerde instellingen door de toets **BEVESTIGEN**  aan te raken.
8. Start het **rijzen** op door de toets **START**  aan te raken.

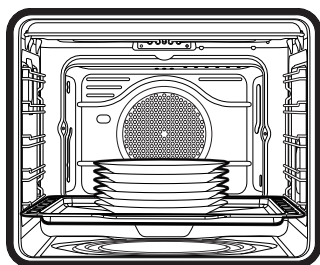
Aan het einde wordt een kort geluidssignaal gegeven dat met een druk op een willekeurig punt van het display of door de ovendeur te openen gedeactiveerd kan worden.



De duur van het **rijzen** loopt van **1 minuut** tot maximaal **12 uur en 59 minuten**.


## Bordenverwarmer

1. Plaats de bakplaat op het eerste niveau en plaats er de te verwarmen borden op.



Stapel niet te veel borden op. Stapel maximaal **5/6** borden op.

2. Selecteer **BORDENVERWAMER** .

3. Raak de toets **START**  aan om de bordenverwarmer te starten.



De functie **Bordenwarmer** duurt maximaal **12 uur en 59 minuten**, tenzij anders is ingesteld.

Als de functie geactiveerd is, kan het volgende worden ingesteld:

- de temperatuur  (40°C t/m 80°C);
- de duur van de functie ;
- een uitgestelde timer  (uitsluitend als een andere duur dan de standaardduur is ingesteld).

Aan het einde wordt een kort geluidssignaal gegeven dat met een druk op een willekeurig punt van het display of door de ovendeur te openen gedeactiveerd kan worden.




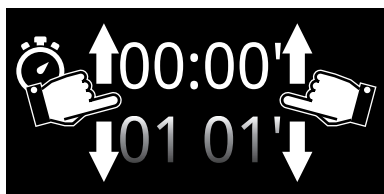
# Gebruik

## Opwarmen magnetron

1. Selecteer **OPWARMEN MAGNETRON**



2. Raak de toets **DUUR BEREIDING**  of de betreffende waarde aan.
3. Scroll langs de waarden tot de gewenste bereidingsduur wordt weergegeven.



De duur van het opwarmen met magnetron loopt van minimaal **1 minuut** tot maximaal **30 minuten en 59 seconden**.



Bij de functie Opwarmen magnetron kunt u de standaardwaarde van het vermogen van de magnetron (**500 W**) niet wijzigen.

4. Raak de toets **START**  aan om de functie Opwarmen magnetron te starten.

Aan het einde wordt een kort geluidssignaal gegeven dat met een druk op een willekeurig punt van het display of door de ovendeur te openen gedeactiveerd kan worden.

## Warmte behouden

1. Selecteer **WARMTE BEHOUDEN**



2. Raak de toets **TEMPERATUUR**  of de aanverwante waarde aan.
3. Scroll langs de waarden tot de gewenste bereidingstemperatuur (**60°C** t/m **100°C**) wordt weergegeven.
4. Raak de toets **START**  aan om de functie warmte behouden te starten.

Aan het einde wordt een kort geluidssignaal gegeven dat met een druk op een willekeurig punt van het display of door de ovendeur te openen gedeactiveerd kan worden.

## 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°C** tot **100°C**.
- De lamp in de oven is uitgeschakeld. Bij het openen van de deur of de handmatige inschakeling gaat de lamp niet branden.
- De interne ventilator is gedeactiveerd.
- Geluidssignalen zijn gedeactiveerd.

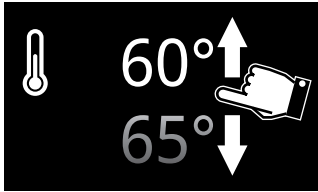



1. Selecteer **SABBAT BEREIDING**



2. Raak de toets **TEMPERATUUR**  of de aanverwante waarde aan.

3. Scroll langs de waarden tot de gewenste bereidingstemperatuur (60°C t/m 100°C) wordt weergegeven.




4. Bevestig de geselecteerde temperatuur door de toets **BEVESTIGEN**  aan te raken.

5. Raak de toets **START**  aan om de functie sabbat bereiding te starten.

De functie onderbreken:

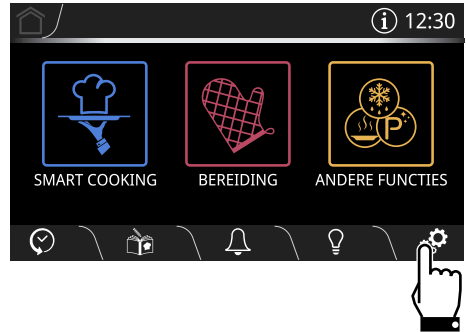
- Raak de toets **HOME**  ongeveer 3 seconden lang aan (het display keert terug naar het **hoofdmenu**).  
of


- Raak de toets **ON-OFF**  ongeveer 3 seconden lang aan (het display keert terug naar het scherm van de functie).

## 3.9 Instellingen

Met dit menu kunt u de configuratie van het product instellen.

- Raak in het De bereidingstemperatuur die u kunt selecteren, varieert vanhoofdmenu" de toets **INSTELLINGEN**  aan (bevindt zich in de zone **3** rechtsonder).



 De persoonlijke instellingen blijven geactiveerd bij een tijdelijke stroomuitval.

 Raadpleeg voor de instellingen van **Connectiviteit** , **Afstandsbediening**  en **SmegConnect**  de gebruiksaanwijzing „Connectiviteit inbouwoven” (alleen modellen SmegConnect).



# Gebruik

## Taal



Hiermee kan de taal van het display geselecteerd worden.

1. Selecteer  **Taal**.
2. Loop langs de beschikbare talen tot u de gewenste taal heeft geselecteerd.
3. Bevestig de geselecteerde taal door de toets **BEVESTIGEN**  aan te raken.

## Toetsen geblokkeerd



Deze functie blokkeert de bedieningen van het apparaat automatisch na een minuut normale werking als de gebruiker geen handelingen verricht.

1. Selecteer  **Toetsen geblokkeerd**.
2. Selecteer Ja.
3. Activeer de stand **toetsen geblokkeerd** door de toets **BEVESTIGEN**  aan te raken.



Bij normale werking wordt deze stand aangeduid door het controlelampje  dat in het informatiegedeelte  gaat branden.

Om de toetsblokkering tijdelijk gedurende een bereiding deactiveren:

4. Raak een van de waarden aan die u wilt wijzigen.
- Op het display wordt een bericht weergegeven dat aangeeft hoe de stand **toetsen geblokkeerd** tijdelijk gedeactiveerd kan worden.



5. Raak de icoon  3 seconden aan.



## Showroom (enkel voor exposanten)



Deze stand deactiveert de verwarmingselementen, terwijl men toch gebruik kan maken van het bedieningspaneel.

1. Selecteer  **Showroom**.
2. Selecteer **On**.
3. Activeer de stand **showroom** door de toets **BEVESTIGEN**  aan te raken.



Bij normale werking wordt deze stand aangeduid door het controlelampje  dat in het informatiegedeelte **1** gaat branden.



Om de oven normaal te gebruiken, moet deze stand op **Off** ingesteld worden.

## 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. Selecteer  **Geluid**.
2. Selecteer **Off**.
3. Deactiveer het geluid dat weergegeven wordt wanneer op de symbolen op het display wordt gedrukt door de toets **BEVESTIGEN**  aan te raken.

## 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. Selecteer  **Warmte behouden**.
2. Selecteer **On**.
3. Activeer de stand **warmte behouden** door de toets **BEVESTIGEN**  aan te raken.



De functie warmte behouden wordt 5 minuten na het einde van de bereiding gestart. Dit wordt aangegeven middels een reeks geluidssignalen (zie bereiding of functie beëindigd).



De functie warmte behouden is ingesteld op een vaste temperatuur van **80°C**.



# Gebruik

## 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.

1. Selecteer  Eco light.
2. Selecteer **On**.
3. Activeer de stand **Eco light** door de toets **BEVESTIGEN**  aan te raken.





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



De lampen worden ongeveer 15 minuten na het openen van de ovendeur uitgezet als deze stand is ingesteld op **Off**.



De handmatige in-/uitschakeling is altijd mogelijk. Wanneer mogelijk kunt u met een druk op het symbool  de binnenverlichting inschakelen; met een druk op  schakelt u de verlichting uit.



In de fabriek is de functie **Eco light** op **Aan** ingesteld.

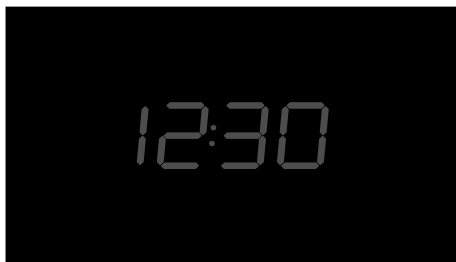
## Digitale klok



Maakt de digitale weergave van de huidige tijd mogelijk.

1. Selecteer  Digitale klok.
2. Selecteer **On**.

Activeer de stand **Digitale klok** door de toets **BEVESTIGEN**  aan te raken.



De digitale versie blijft geactiveerd bij een tijdelijke stroomuitval.



## **DEMO mode** Demo stand (uitsluitend voor exposanten)



Vergelijkbaar met de **Showroom stand**, als deze stand geactiveerd is, wordt er, na een tijdje van inactiviteit, een demonstratie van de verschillende schermen van de mogelijke functies van het apparaat op het display weergegeven.

1. Selecteer **DEMO mode** **Demo stand**.
2. Selecteer **On**.
3. Activeer de **demo stand** door de toets **BEVESTIGEN**  aan te raken.



Om de oven normaal te gebruiken, moet deze stand op **Gedeactiveerd** ingesteld worden.

## **Tijd weergeven**



Activeert/deactiveert de weergave van de klok wanneer de oven uitgeschakeld is

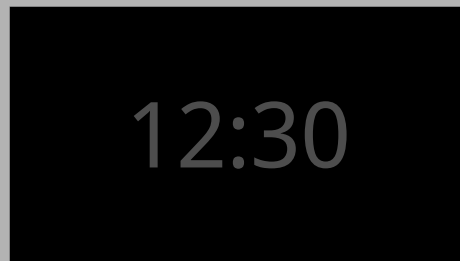
1. Selecteer  **Tijd weergeven**.
2. Selecteer **On**.
3. Activeer de weergave van de tijd door de toets **BEVESTIGEN**  aan te raken.



In de fabriek is de functie **Tijd weergeven** op **Off** ingesteld.



Als de functie **Tijd weergeven** ingesteld is op **Aan**, wordt de lichtintensiteit van tijdweergave op het display verzwakt wanneer het apparaat in stand-by gaat.



Als de functie **Tijd weergeven** is ingesteld op **Aan**, verbruikt het apparaat meer energie wanneer het in stand-by is.



**Alleen op de modellen SmegConnect:** Als de functie **Tijd weergeven** is ingesteld op **Off**, zal de connectiviteit automatisch uitgeschakeld worden wanneer de klok in stand-by gaat.



# Gebruik

## Tijdsformaat



Activeert/deactiveert de weergave van de klok in 12-uurs of 24-uurs formaat.

1. Selecteer  Tijdsformaat.
2. Selecteer 12h of 24h.
3. Activeer het gewenste tijdsformaat door de toets **BEVESTIGEN**  aan te raken.



In de fabriek is de functie Tijdsformaat op 24h ingesteld.

## Temperatuurformaat



Hiermee kan het temperatuurbereik in graden Celsius (°C) of graden Fahrenheit (°F) worden ingesteld.

1. Selecteer  Temperatuurformaat.
2. Selecteer °C of °F.
3. Activeer het gewenste temperatuurformaat door de toets **BEVESTIGEN**  aan te raken.



In de fabriek is de functie Temperatuurformaat op 24°C ingesteld.



## Helderheid display



Om de lichtintensiteit van het display te selecteren.

1. Selecteer  Helderheid display.
2. Maak een keuze uit Hoog - Middelmatig - Laag.
3. Bevestig de verrichte keuze door de toets **BEVESTIGEN**  aan te raken.



In de fabriek is de functie Helderheid display op Hoog ingesteld.



## Instellingen resetten



Met deze handeling worden alle originele fabrieksinstellingen hersteld.

1. Selecteer  Instellingen resetten.
2. Bevestig de verrichte keuze door de toets **BEVESTIGEN**  aan te raken.





## 4 Reiniging en onderhoud

### Waarschuwingen



De temperatuur in de ovenruimte kan na het gebruik hoog oplopen  
**Gevaar voor verbranding**

- Laat het apparaat afkoelen en maak het daarna pas schoon.



**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.
- Nalatige reiniging van de ovenruimte kan de levensduur van het apparaat op negatieve wijze beïnvloeden en kan een gevaar vormen.
- Verwijder voedselresten altijd uit de ovenruimte.



**Oneigenlijk gebruik**  
**Explosiegevaar/ gevaar voor brandwonden**

- Gebruik geen reinigingsmiddelen met een hoog alcoholpercentage of die ontvlambare dampen kunnen afgeven. Bij een volgende verwarming zouden ze explosies in de oven kunnen veroorzaken.



Wend u voor de vervanging tot de technische assistentie als de lamp beschadigd is. Dit defect is niet van invloed op de status van het apparaat. U kunt het apparaat blijven gebruiken.

### 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.



## Reiniging en onderhoud

### 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

#### 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.

### 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.



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.

### 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.

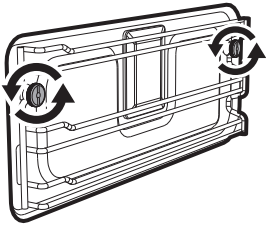


## Verwijdering van de geleiderframes voor de roosters/ovenshalen

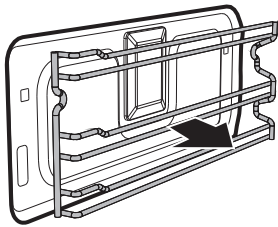
Als de geleiderframes worden verwijderd, kan de reiniging van de zijdelen makkelijker uitgevoerd worden.

Verwijder de geleiderframes:

1. Schroef de bevestigingspinnen van het geleiderframe los:



2. Trek het frame naar de binnenkant van ovenruimte in om het van de bevestigingspinnen los te halen.



3. Herhaal na de reiniging de net beschreven handelingen om de geleiderframes weer aan te brengen. Let goed op de afstandsbusen die binnen de omtrek van het geleiderframe aangebracht moeten worden.

## De bovenkant reinigen



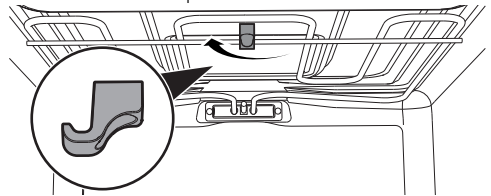
De temperatuur in de ovenruimte kan tijdens het gebruik hoog oplopen

**Gevaar op verbranding**

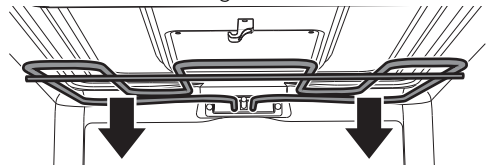
- De volgende handelingen mogen uitsluitend bij volledig afgekoelde en uitgeschakelde oven worden verricht.

Het apparaat is voorzien van een weerstand die u voor een eenvoudigere reiniging van de bovenkant van de oven 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.



# Reiniging en onderhoud

## Vapor Clean



Vapor Clean is een reinigingsprocedure die de verwijdering van vuil vergemakkelijkt. Dankzij deze procedure is het mogelijk om de ovenruimte zeer makkelijk 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**

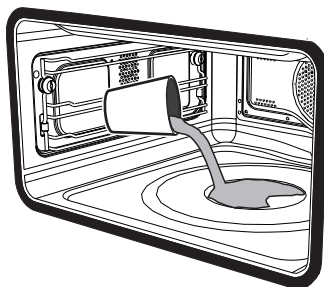
- Verwijder voedselresten of gemorste sporen van vroegere bereidingen uit de ovenruimte.
- Voer deze reinigingsprocedure enkel uit als de oven koud staat.

## Vorbereiding

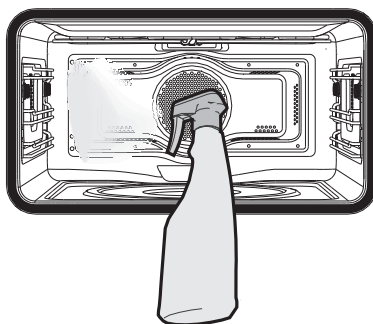
Voordat de reinigingscyclus Vapor Clean wordt gestart:

1. Verwijder alle accessoires uit de oven. De bovenbescherming kan in de oven gelaten worden.

2. Giet ongeveer 40 cc water op de bodem van de oven. Let op dat het water niet uit de insnijding komt.



3. Sproei met een spray een oplossing van water en afwasmiddel op de binnenzijde van de oven. Sproei op de zijwanden, de bovenwand, het bodemvlak en de deflector.



Er wordt aanbevolen om maximaal 20 maal te sproeien.

4. Sluit de deur.



## Instelling van de reinigingscyclus Vapor Clean



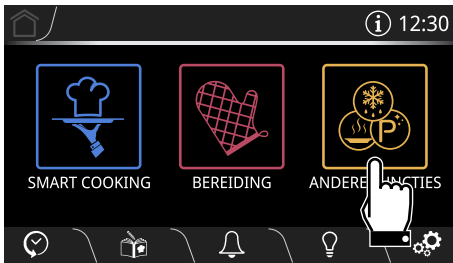
De functie wordt onmiddellijk tot stilstand gebracht en op het display wordt het bericht „**Binnentemperatuur te hoog wacht op afkoeling**” weergegeven als de temperatuur in de oven hoger is dan is voorzien. Laat de oven afkoelen voor u het apparaat weer in gebruik neemt.

5. Raak in het „hoofdmenu” de toets

**ANDERE FUNCTIES**



aan.



6. Scroll naar links door het menu en selecteer de functie **VAPOR CLEAN**



7. Op het display wordt het scherm van de reinigingscyclus weergegeven.



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



Met de functie **DELAY TIMER**  kan een late tijdstip voor het einde van de functie worden ingesteld.

8. Start Vapor Clean op door de toets

**START**  aan te raken.



Als de temperatuur in de ovenruimte te hoog is, geven een geluidssignaal en een bericht op het display aan dat u moet wachten tot de temperatuur is gedaald.

## Einde van de reinigingscyclus Vapor Clean

Aan het einde van Vapor Clean wordt op het display **Functie beëindigd** weergegeven en hoort u een kort geluidssignaal dat u kunt deactiveren door een willekeurig punt van het display aan te raken of de deur te openen.

**Functie beëindigd**



## Reiniging en onderhoud

9. Sluit de functie af door de toets

**HOME**  aan te raken.

10. Open de deur en verwijder het minst hardnekkige vuil met een microvezeldoek.

11. Gebruik een sponsje met messingdraden voor het hardnekkige vuil.

12. Voor vetresten kunt u een specifiek ovenreinigingsproduct gebruiken.

13. Verwijder het resterende water uit de ovenruimte.

Voor een betere hygiëne en om te vermijden dat het voedsel een onaangename geur krijgt, wordt aanbevolen om de ovenruimte te drogen door een geventileerde functie ongeveer 10 minuten in te schakelen op 160 °C.



Draag rubberen handschoenen tijdens deze bewerkingen.



Het is aanbevolen om de deur te verwijderen om moeilijk bereikbare delen makkelijker schoon te maken.

### Oplösungen voor problemen...

De display is volledig uitgeschakeld:

- Controleer de stroomtoevoer.
- Controleer of een eventuele omnipolaire schakelaar vóór de stroomtoevoer van de oven op „On” is geplaatst.

De oven verwarmt niet:

- Controleer of de stand „**Showroom (enkel voor exposanten)**” of „**Demo stand (uitsluitend voor exposanten)**” ingesteld is (raadpleeg voor meer informatie de paragraaf „Instellingen”).

De bedieningen reageren niet:

- Controleer of de stand „**Toetsen geblokkeerd**” ingesteld is (raadpleeg voor meer informatie de paragraaf „Instellingen”).

Op het display verschijnt **Fout 4**:

- De deurblokkering is niet goed aan de deur gekoppeld; dit omdat het mogelijk is dat de deur toevallig werd geopend tijdens de activering van de blokkering zelf. Schakel de oven uit en weer aan, en wacht enkele minuten voordat een nieuwe reiningscyclus wordt geselecteerd.



De ventilator stopt met draaien wanneer de deur wordt geopend tijdens een geventileerde functie:

- Dit is geen defect, maar de normale werking van het product. Ze is nuttig wanneer u tijdens de bereiding het voedsel wilt controleren, zodat niet te veel warmte verloren gaat. Wanneer de deur wordt gesloten, zal de ventilator weer gaan draaien.



Wanneer het probleem niet wordt opgelost, of voor andere types van defecten, neem contact op met het dichtstbijzijnde servicecentrum.



Indien andere foutmeldingen **Fout XX** worden gesignaleerd: noteer het foutmelding, en de ingestelde functie en temperatuur, en neem contact op met het plaatselijke servicecentrum.

## Alarm connectiviteit (enkel op sommige modellen)

Voor meer informatie verwijzen we naar de **Handleiding Connectiviteit**.



## 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.

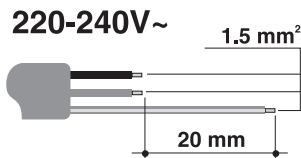
#### Algemene informatie

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 mm<sup>2</sup>, 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 scheidingsschakelaar 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.





## 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

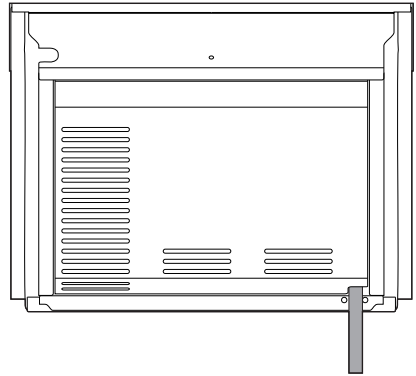
- Gebruik de open deur niet als hefboom om het apparaat in het meubel te plaatsen.
- Oefen niet te veel kracht uit op de geopende deur.



### 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.

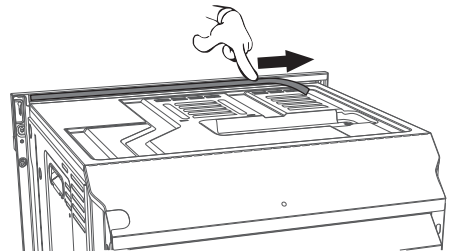
## Positie van de voedingskabel



(achteraanzicht)

## Pakking frontpaneel

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

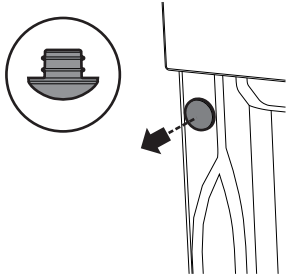




# Installatie

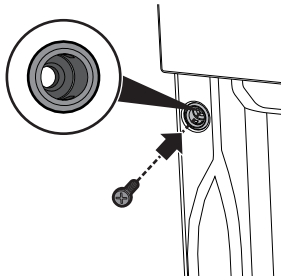
## Bevestigingsbussen

Verwijder de doppen van de bevestigingsbussen aan de voorzijde van de oven.

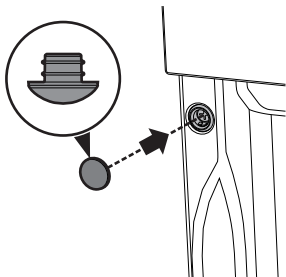


Plaats het apparaat in het meubel.

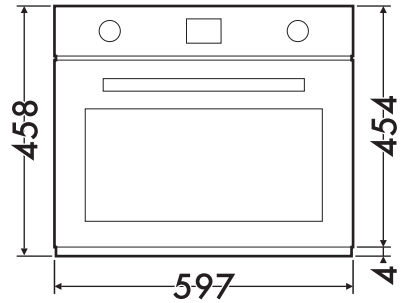
Bevestig het apparaat aan het meubel met de schroeven.



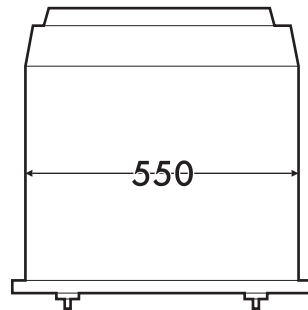
Bedek de bevestigingsbussen met de voorheen verwijderde doppen.



## Afmetingen van het apparaat (mm)



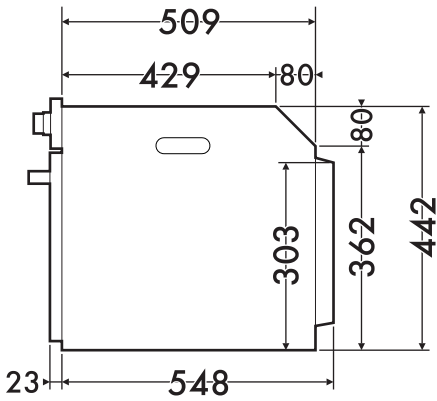
(vooraanzicht)



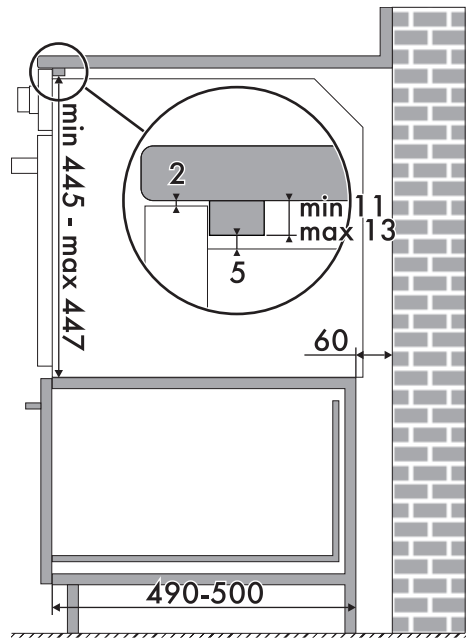
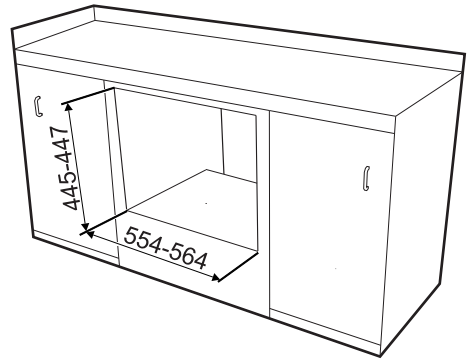
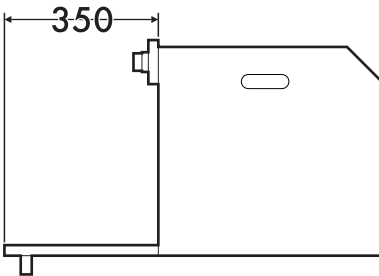
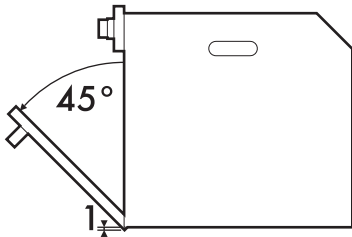
(bovenaanzicht)



## Plaatsing onder een werkblad (mm)



(zijaanzicht)



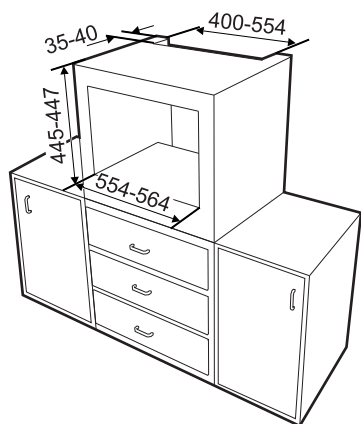
Ga na of het achterste/onderste deel van het meubel voorzien is van een opening van ongeveer 60 mm.

Z



# 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.

