

<b>WAARSCHUWINGEN</b>	<b>232</b>	Eerste gebruik	245
Algemene veiligheidswaarschuwingen	232	Het gebruik van de oven	246
Voor dit apparaat	236	Gebruik van de temperatuursonde (alleen op bepaalde modellen)	250
Beoogd gebruik	237	Advies voor bereidingen	257
Deze gebruiksaanwijzing	237	Smart Cooking	260
Aansprakelijkheid van de fabrikant	237	Multistep-bereiding	261
Typeplaatje	237	Chronologie	262
Verwerking	237	Mini-handleiding accessoires	263
Indicaties voor toezichthoudende instanties in Europa	238	Ontdek de recepten	263
238		Aanwijzingen voor de toezichtinstellingen	263
Technische gegevens energie-efficiëntie	238	Mijn recepten	263
Om energie te besparen	238	Andere functies	265
Informatie over energieverbruik in uitgeschakelde stand/stand-by	238	Bij een stroomstoring	270
Lichtbronnen	238	Instellingen	270
Wegwijs in de gebruiksaanwijzing	238	<b>REINIGING EN ONDERHOUD</b>	<b>274</b>
<b>BESCHRIJVING</b>	<b>239</b>	Reiniging van het apparaat	274
Algemene beschrijving	239	Reiniging van de deur	275
Bedieningspaneel	240	Reiniging van de ovenruimte	276
Andere onderdelen	240	Vapor Clean (alleen op sommige modellen)	277
Accessoires	241	Pyrolyse (alleen op sommige modellen)	278
Optionele accessoires (apart verkrijgbaar)	242	Ontkalken	280
Voordelen van bereiding met stoom en bevochtiging	242	Handmatig reinigen van het reservoir en het hydraulische circuit	281
<b>GEBRUIK</b>	<b>243</b>	Buitengewoon onderhoud	283
Vorbereiding	243	<b>INSTALLATIE</b>	<b>284</b>
Gebruik van de accessoires	243	Elektrische aansluiting	284
Display	244	Plaatsing	285

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)

## WAARSCHUWINGEN

### Algemene veiligheidswaarschuwingen

#### Persoonlijk letsel

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

worden zeer heet tijdens het gebruik. Raak de verwarmingselementen niet aan tijdens gebruik.

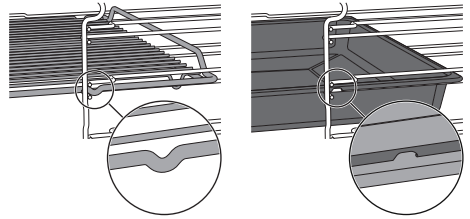
- Bescherm de handen met ovenwanten bij het hanteren van voedsel in de ovenruimte.
- Probeer geen vlammen/brand te doven met water: schakel het apparaat uit en bedek het vuur met een deksel of een

- brandwerende deken.
- Gebruik van dit apparaat door kinderen vanaf 8 jaar, personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of met een gebrek aan ervaring of kennis is alleen toegestaan onder toezicht en begeleiding van volwassenen die verantwoordelijk zijn voor hun veiligheid.
- Laat kinderen niet spelen met het apparaat.
- Houd kinderen jonger dan 8 jaar die niet onder toezicht staan uit de buurt van het apparaat.
- Kinderen jonger dan 8 jaar mogen niet in de buurt komen van het apparaat als het in werking is.
- Werkzaamheden voor schoonmaak en onderhoud van het apparaat mogen niet worden uitgevoerd door kinderen die niet onder toezicht staan.
- Het kookproces moet altijd bewaakt worden. Een kort kookproces moet voortdurend bewaakt worden.
- Laat het apparaat niet onbeheerd tijdens bereidingen waarbij vetten en oliën vrijkomen die heet worden en vlam kunnen vatten. Wees heel voorzichtig.
- Giet geen water rechtstreeks op hete ovenschalen.
- Houd de deur dicht tijdens de bereiding.
- In geval van ingrepen aan de gerechten of aan het einde van de bereiding, de deur gedurende een aantal seconden 5 centimeter openen, de stoom laten ontsnappen en vervolgens de deur volledig openen.
- Plaats geen metalen en puntige voorwerpen (bestek of gereedschappen) in de spleten van het apparaat.
- Na gebruik het apparaat uitschakelen.
- **ONTVLAMBARE MATERIALEN NIET IN DE BUURT VAN HET APPARAAT GEBRUIKEN OF BEWAREN.**
- **GEBRUIK GEEN SPUITBUSSEN IN DE BUURT VAN HET APPARAAT TERWIJL HET WERKT.**
- **VOER GEEN WIJZIGINGEN UIT OP HET APPARAAT.**
- Laat de installatie en technische interventies uitvoeren door gekwalificeerd personeel overeenkomstig de geldende normen.
- Probeer nooit om zelf het apparaat te repareren, zonder tussenkomst van een gekwalificeerde technicus.
- Trek nooit aan de kabel om de stekker uit het stopcontact te halen.

## Beschadiging van het apparaat

- Gebruik geen agressieve schuurmiddelen of bijtende reinigingsmiddelen (bv. poederproducten, vlekverwijderaars en metaalhoudende sponsjes), ruwe materialen of scherpe krabbers op de glazen delen. Deze kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak, waardoor het glas kan verbrijzelen. Gebruik eventueel houten of plastic gereedschappen.
- Ga niet op het apparaat zitten.
- Gebruik op de stalen delen of de delen waarvan het oppervlak met metalen afwerkingen werd behandeld (bijv. elektrolytische oxidatie, vernikkeling, verchroming) geen producten die chloor, ammoniak of bleekmiddel bevatten.
- Roosters en ovenschalen moeten in de zijgeleiders worden geplaatst tot ze niet verder kunnen. De mechanische veiligheidsblokkeringen die de verwijdering van de roosters voorkomen moeten naar beneden en naar de achterzijde van de ovenruimte

gericht zijn.



- Reinig het apparaat niet met een stoomreiniger.
- Gebruik geen spuitbussen in de nabijheid van het apparaat.
- Blokkeer de openingen, ventilatie- of warmteafvoersleuven niet.
- Brandgevaar: laat geen voorwerpen in de ovenruimte achter.
- **GEBRUIK HET APPARAAT NOOIT OM DE RUIMTE TE VERWARMEN.**
- Gebruik geen plastic keukengerei of plastic bakjes voor de bereiding van het gerecht.
- Plaats geen blikken of gesloten houders in de ovenruimte.
- Verwijder alle ovenschalen en roosters die tijdens de bereiding niet gebruikt worden uit de ovenruimte.
- Bedek de bodem van de ovenruimte niet met aluminiumfolie.
- Plaats geen pannen of ovenschalen rechtstreeks op de bodem van de ovenruimte.
- Gebruik indien nodig het rooster voor de ovenschaal (bijgeleverd of apart te

- bestellen, afhankelijk van het model) en plaats het op de bodem als steun voor de bereiding.
- Wanneer u bakpapier wilt gebruiken, leg dit dan zo neer dat het de circulatie van warme lucht in de ovenruimte niet belemmert.
  - Gebruik de open deur niet als steun door pannen of schalen direct op het binnenglas te plaatsen.
  - Gebruik de open deur niet als hefboom om het apparaat in het meubel te plaatsen.
  - Oefen niet te veel kracht uit op de geopende deur.
  - Til dit apparaat niet op door de handgreep beet te pakken.

### Installatie en onderhoud

- **DIT APPARAAT MAG NIET GEÏNSTALLEERD WORDEN IN BOTEN OF CARAVANS.**
- Het apparaat mag niet geïnstalleerd worden op een voetstuk.
- Plaats het apparaat met behulp van een tweede persoon in het meubel.
- Om oververhitting van het apparaat te voorkomen mag het niet achter een sierdeur of paneel geïnstalleerd worden.
- Laat de installatie en technische interventies uitvoeren door gekwalificeerd personeel overeenkomstig de geldende normen.
- Laat het apparaat aansluiten door gekwalificeerd technisch personeel.
- De aardverbinding van het elektrische systeem is verplicht en moet in overeenstemming met de geldende veiligheidsnormen worden uitgevoerd.
- Gebruik kabels die bestand zijn tegen temperaturen van minstens 90 °C.
- Het aandraaimoment van de schroeven van de stroomgeleiders van het klemmenbord moet 1,5-2 Nm bedragen.
- Om gevaren te vermijden, moet men onmiddellijk contact opnemen met de technische dienst die voor de vervanging van de kabel zal zorgen als de stroomkabel beschadigd is.
- LET OP: Verzeker u ervan dat de voedingskabel niet vast komt te zitten of beschadigd raakt tijdens het plaatsen van het apparaat.
- Voorafgaand aan iedere ingreep op het apparaat (installatie, onderhoud, plaatsing of verplaatsing) moet u altijd zorgen voor persoonlijke beschermingsmiddelen.
- Voorafgaand aan iedere ingreep op het apparaat moet de algemene elektrische

voeding gedeactiveerd worden.

- Zorg ervoor dat het apparaat na de installatie kan worden losgekoppeld door een toegankelijke stekker of schakelaar in geval van 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.
- **OPGELET:** Zorg ervoor dat het apparaat uit staat en van het stroom is, of dat de elektrische hoofdschakelaar is uitgeschakeld, voordat de interne verlichting vervangen wordt.
- Dit apparaat gebruikt specifieke lampjes voor de interne verlichting van huishoudelijke apparaten. De lampjes zijn niet geschikt voor algemeen gebruik.
- Dit apparaat kan gebruikt worden tot op een hoogte van maximaal 4000 meter boven de zeespiegel.

### **Voor dit apparaat**

- Ga niet steunen of zitten op de geopende deur van het apparaat.
- Controleer of er geen

voorwerpen in de deur vastzitten.

- Het apparaat niet buiten plaatsen/gebruiken.
- Gebruik uitsluitend de geleverde temperatuursonde of een temperatuursonde die door de fabrikant wordt aanbevolen (enkel op sommige modellen).

### **Temperatuursonde (indien aanwezig)**

- Na het gebruik van de temperatuursonde de staaf of punt niet aanraken.
- De handen met hittebestendige handschoenen beschermen wanneer u de temperatuursonde gebruikt.
- De gelakte of verchromde delen niet bekrassen of beschadigen met de punt of de stekker van de temperatuursonde.
- De temperatuursonde niet aanbrengen in de openingen en sleuven van het apparaat.
- Controleer of het metalen beschermkapje gesloten is wanneer u de temperatuursonde niet gebruikt.
- Niet aan de kabel trekken om de temperatuursonde uit het contact of het levensmiddel te verwijderen.
- Zorg ervoor dat de temperatuursonde of de kabel ervan niet in de deur blijft

haken.

- Zorg ervoor dat de temperatuursonde of de kabel ervan niet met de verwarmingselementen in de ovenruimte in aanraking komt.
- De wanden van de ovenruimte, de verwarmingselementen en de hete roosters en ovenschalen mogen niet met een willekeurig deel van de temperatuursonde in aanraking komen.
- De temperatuursonde mag niet in het apparaat worden opgeborgen.
- Gebruik de temperatuursonde niet tijdens de pyrolyse.

### Beoogd gebruik

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

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

### Deze gebruiksaanwijzing

- Deze handleiding voor gebruik is een integraal onderdeel van het apparaat en moet gedurende de gehele levensduur van het apparaat intact en binnen handbereik van de gebruiker bewaard worden.
- Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig vóór installatie.
- De verklaringen van deze handleiding bevatten afbeeldingen die beschrijven wat

normaal gesproken op het display wordt weergegeven. Daarbij dient echter rekening te worden gehouden met het feit dat het apparaat zou kunnen beschikken over een recentere versie van het systeem. In dit geval kan de weergave op het display afwijken van hetgeen in de handleiding weergegeven wordt.

### Aansprakelijkheid van de fabrikant

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

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

### Typeplaatje

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

### Verwerking



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

Dit apparaat bevat geen stoffen in hoeveelheden die gevaarlijk worden geacht voor de gezondheid en het milieu, in overeenstemming met de huidige Europese richtlijnen.



**Elektrische spanning**  
**Gevaar voor elektrische schok**

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

Verwijdering van het apparaat:

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

wanneer een nieuw gelijkaardig apparaat wordt gekocht.

Het apparaat is verpakt in milieuvriendelijke en recyclebare materialen.

- Breng het verpakkingsmateriaal naar de betreffende centra voor afvalverwerking.



### Plastic verpakking Gevaar voor verstikking

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

## Indicaties voor toezichhoudende instanties in Europa

### Fan forced mode

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

### Conventional heating mode

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

## Technische gegevens energie-efficiëntie

De informatie volgens de Europese richtlijnen met betrekking tot energy labelling en ecodesign staat vermeld in een apart document bij de gebruiksaanwijzing van het product.

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

## Om energie te besparen

- Verwarm het apparaat uitsluitend voor als dit in het recept is aangegeven. De voorverwarmingsfase kan in alle functies worden uitgesloten (zie hoofdstuk „Voorverwarmingsfase“) met uitzondering van de functie PIZZA (voorverwarming niet uit te sluiten) en ECO (geen voorverwarming aanwezig).
- Vermijd bij alle functies (functie ECO inbegrepen) om tijdens de bereiding de deur te openen.
- Ontdooi bevroren levensmiddelen voordat

u ze in de ovenruimte plaatst, tenzij anders op de verpakking is aangegeven.

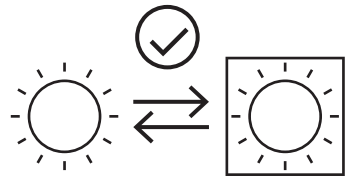
- Bij meerdere bereidingen wordt geadviseerd om de levensmiddelen achtereenvolgens te bereiden zodat u de reeds opgewarmde ovenruimte het beste kunt benutten.
- Gebruik bij voorkeur metalen en donkerkleurige bakvormen; deze helpen de warmte beter te absorberen.
- Verwijder alle ovenschalen en roosters die tijdens de bereiding niet gebruikt worden uit de ovenruimte.
- Stop de bereiding enkele minuten voordat de normale bereidingstijd verstrijkt. De bereiding zal gedurende de resterende minuten worden voortgezet door de warmte die zich in de oven heeft opgehoopt.
- Open de deur van de oven zo weinig mogelijk, zodat de warmte niet verloren gaat.
- Houd de ovenruimte altijd schoon.

## Informatie over energieverbruik in uitgeschakelde stand/stand-by

De technische gegevens met betrekking tot het verbruik in de uitgeschakelde stand/stand-by van het apparaat zijn te vinden op [www.smeg.com](http://www.smeg.com) op de speciale pagina voor het betreffende product.

## Lichtbronnen

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



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

## Wegwijs in de gebruiksaanwijzing

In deze gebruiksaanwijzing komen de

volgende begrippen voor:



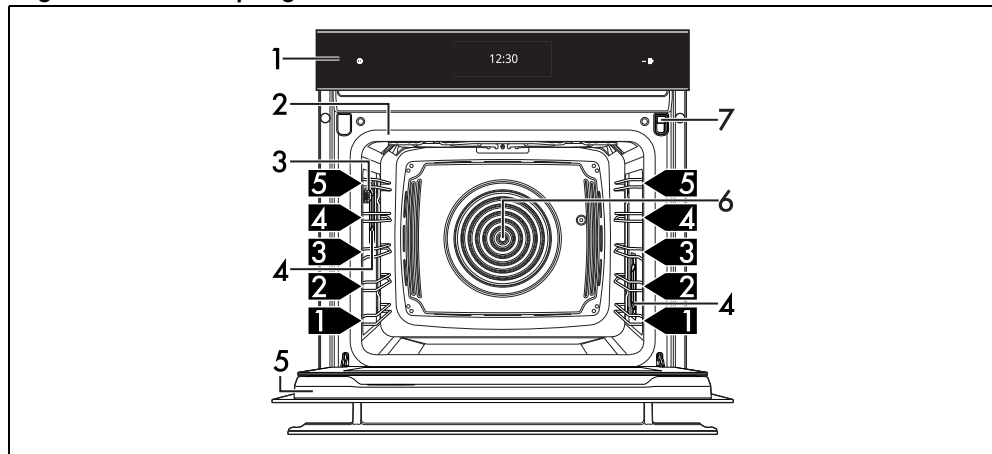
Informatie/Suggestie



Waarschuwing/Opgelet

## BESCHRIJVING

### Algemene beschrijving



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

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



# Bedieningspaneel



## 1 Toets ON/OFF

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

## 2 Display

Door middel van het aanraakscherm 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 bediening op afstand (alleen 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 (alleen op sommige modellen)

Het apparaat is uitgerust met de SmegConnect-technologie, waarmee u de werking van het apparaat kunt regelen via de app op uw smartphone of tablet.

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

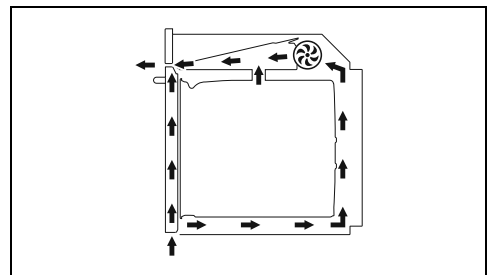
[www.smeg.com](http://www.smeg.com)

## Andere onderdelen

### Plaatsbare vlakken

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

### Koelventilator



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

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

## Verlichting van de ovenruimte

De interne verlichting van het apparaat wordt ingeschakeld:

- als de deur wordt geopend;
- Raak tijdens een functie het lampsymbool



aan om de verlichting van de ovenruimte handmatig in of uit te schakelen,

met uitzondering van de functies



**P** (afhankelijk van het model) en

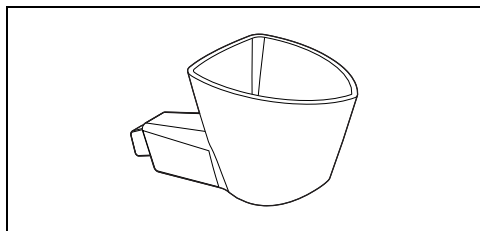


Om energie te besparen gaat de lamp aan het begin van elke bereiding en elke keer dat de ovendeur geopend wordt na ongeveer één minuut uit (deze functie kan door middel van het secundaire menu gedeactiveerd worden).

## Accessoires

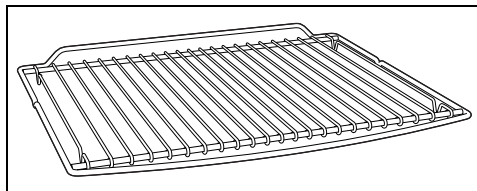
- Op sommige modellen zijn niet alle accessoires aanwezig.
- De accessoires die in contact kunnen komen met het voedsel zijn gemaakt van materialen conform de van kracht zijnde wetsbepalingen.
- De originele bijgeleverde of optionele accessoires kunnen worden aangevraagd bij erkende servicecentra. Gebruik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

## Trechter



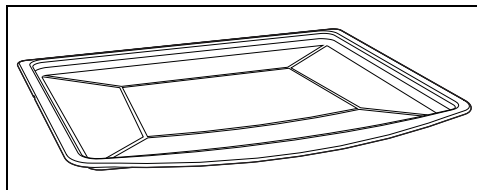
Te gebruiken om het reservoir met water te vullen.

## Rooster



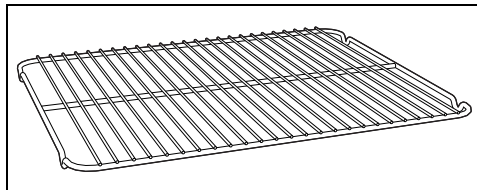
Handig voor het plaatsen van houders met voedsel in bereiding.

## Ovenschaal



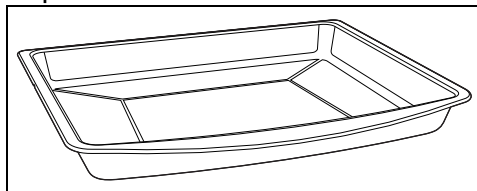
Handig voor het bereiden van taarten, pizza's, desserts uit de oven, koekjes.

## Rooster voor ovenschaal



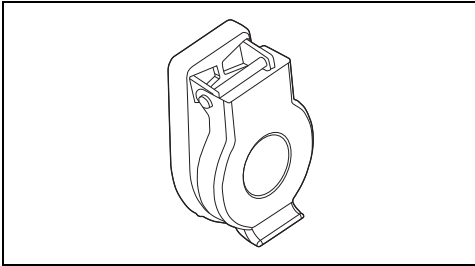
Om op een schaal te zetten, voor het bereiden van voedsel dat kan lekken.

## Diepe ovenschaal



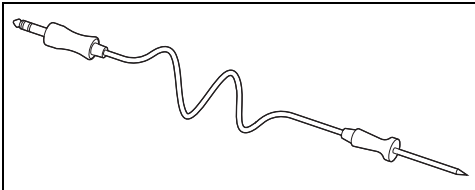
Nuttig om vet op te vangen afkomstig van voedsel op het bovenstaande rooster, of om taarten, pizza's en gebak, koekjes... te bakken.

### Beschermingskapje (enkel op sommige modellen)



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

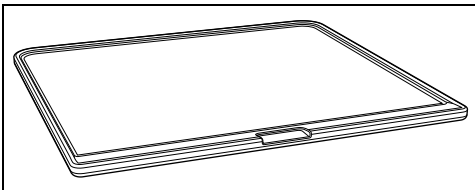
### Temperatuursonde (enkel op sommige modellen)



De temperatuursonde kan gebruikt worden voor het bereiden aan de hand van de temperatuur die deze in de kern van het levensmiddel meet.

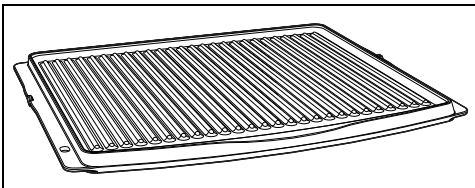
### Optionele accessoires (apart verkrijgbaar)

#### PPR2 of STONE (Pizzasteen)



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

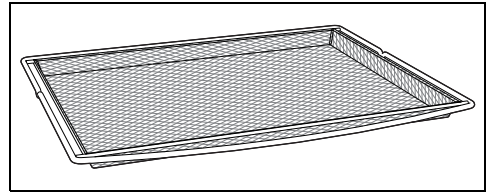
#### BBQ (grillpan met antiaanbaklaag voor barbecue)



Accessoire met twee gebruikstoepassingen: de

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

#### AIRFRY (rooster voor bakken zonder olie)



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

#### Voordelen van bereiding met stoom en bevochtiging

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

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

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

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

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

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

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

#### (geldt alleen voor bereiding met stoom)

Het is ook geschikt om snel te ontdooien, eten

op te warmen zonder dat het uitdroogt of hard wordt en om op natuurlijke wijze het zout van gepekeld levensmiddelen te verwijderen.

Het systeem is niet geschikt voor bereidingen van korte duur of voor levensmiddelen die tijdens de bereiding veel vocht ontwikkelen.

### Houders voor de bereiding

- Voor bereidingen in de oven kunt u ook uw houders gebruiken, mits ze tegen hoge temperaturen bestand zijn.

- Voor bereidingen met stoom worden metalen houders aanbevolen. Metaal zorgt voor een betere verspreiding van de warmte over het voedsel.
- Het is normaal dat metalen houders wegens de hoge temperaturen tijdens de bereiding vervormen. Zodra ze afkoelen krijgen ze hun normale vorm terug.
- Dikke keramische borden kunnen om meer warmte vragen dan nodig is. Daardoor kunnen de bereidingen langer duren.

## GEBRUIK

### Vorbereiding



Zie Algemene veiligheidswaarschuwingen.

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

### Eerste opwarming

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

Tijdens de opwarming van het apparaat

- lucht de ruimte;
- verlaat de ruimte.

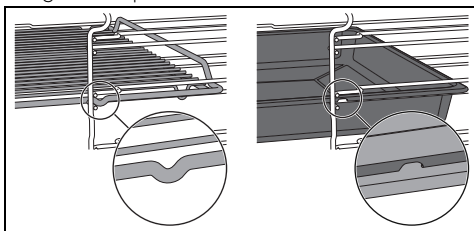
### Gebruik van de accessoires

#### Roosters en ovenschalen

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

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

gericht zijn.

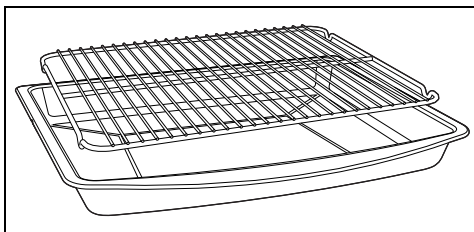


Plaats de roosters en de schalen voorzichtig in de ovenruimte, tot aan hun stoppositie.



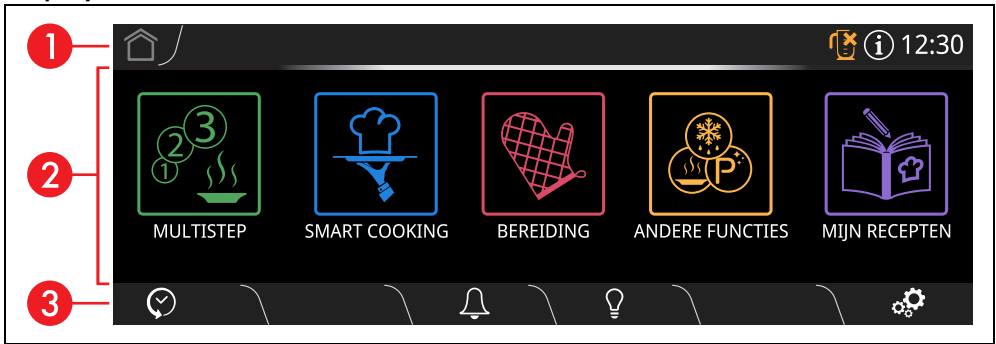
Maak de ovenschalen schoon voor het eerste gebruik, om eventuele productieresten te verwijderen.

#### Rooster voor ovenschaal



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

# Display



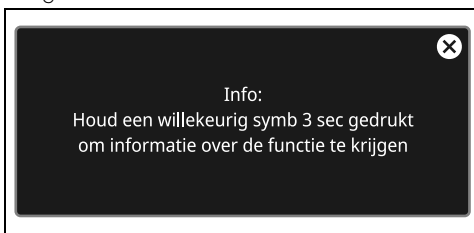
Het display toont de parameters en de waarden van de momenteel geselecteerde handeling. Raak eenvoudig de "virtuele" toetsen aan en/of scrol door de aangegeven waarden (in de afbeelding wordt het scherm van het hoofdmenu weergegeven).



## 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;
- het controlelampje van het reservoir ;
- de toets INFORMATIE : raak deze toets aan om het volgende scherm weer te geven:



De toets INFORMATIE  wordt vervangen door het symbool  om te waarschuwen dat de deur geopend is.

- 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.

Daarnaast kunnen er aan de onderkant van dit gedeelte rondjes verschijnen, die aangeven dat er nog meer pagina's met functies zijn. U kunt deze openen door horizontaal over het scherm te scrollen.



## 3 Onderste gedeelte

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



Daarnaast zijn er afhankelijk van de weergegeven pagina, andere toetsen waarvan er hier enkele genoemd worden:





## SNEL VOORVERWARMEN



## SONDE (alleen op sommige modellen)



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:

- Mobiel apparaat, smartphone of tablet met besturingssysteem iOS of Android. De minimumversie van de besturingssystemen is te vinden op de volgende link:  
[www.smeg.com/smegconnect/](http://www.smeg.com/smegconnect/)
- 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.

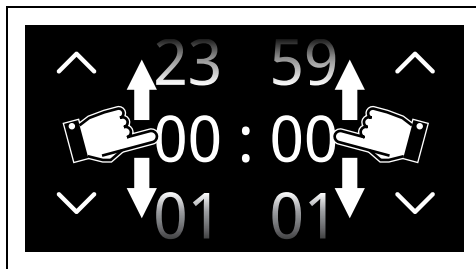



Bij de inschakeling moet u enkele seconden wachten voordat u het apparaat kunt bedienen.

Daarna wordt het scherm voor het instellen van de huidige tijd weergegeven.

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

2. Stel de huidige tijd in door verticaal langs de waarden van de uren en minuten te scrollen.



3. Raak de toets BEVESTIGEN  (in het gedeelte **3** rechtsonder) aan om de huidige tijd in te stellen.



Om de huidige tijd te wijzigen (bijvoorbeeld door het ingaan van zomertijd/wintertijd) raakt u de tijd op het display aan (in het informatiegedeelte **1** rechts).




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

Bij het eerste gebruik kan het apparaat op een andere taal ingesteld zijn dan uw eigen taal. We adviseren om tijdens deze fase de gewenste taal in te stellen.

4. Raak op het display de toets INSTELLINGEN  (in het gedeelte rechtsonder **3**) aan.

5. Raak de schermtoets  aan.

6. Scrol 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  aan.

## Deactivering van het display



Als de instelling “ Tijd weergeven” is ingesteld op Off en het scherm met de klok wordt weergegeven, schakelt het display na 2 minuten uit zonder enige tussenkomst van de gebruiker.

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 enkele 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.

## Het gebruik van de oven



Zie Algemene veiligheidsaanschuwingen.

## Traditionele bereiding



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

1. Raak de weergegeven tijd op het display aan.



2. Druk in het “hoofdmenu” op de toets

BEREIDING (in het hoofdgedeelte

**2**).

3. Raak de toets MENU TRADITIONELE

BEREIDINGEN aan.

4. Selecteer een gecombineerde functie

(bijvoorbeeld WARMELUCHT ) om naar het scherm van de betreffende bereiding te gaan.

5. Raak de toets START (rechtsonder

**3**) aan om de voorverwarmingsfase te starten.

## Voorverwarmingsfase

De bereiding wordt voorafgegaan door een voorverwarmingsfase die het apparaat sneller op de bereidingstemperatuur 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.




U kunt de voorverwarmingsfase overslaan door de betreffende toets aan te raken.

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 oven kunt zetten.




### Bereidingsfase

1. Open de deur
2. Plaats het gerecht in de oven.
3. Sluit de deur.
4. Raak de toets BEVESTIGEN  aan om de bereiding te starten.

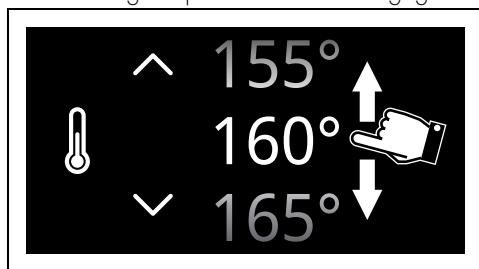
Deze fase wordt aangeduid door het oplopen van de temperatuur.



### Het wijzigen van de bereidingstemperatuur

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

1. Raak de toets TEMPERATUUR  of de betreffende waarde aan.
2. Scroll langs de waarden tot de gewenste bereidingstemperatuur wordt weergegeven.




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

### Einde van de bereiding

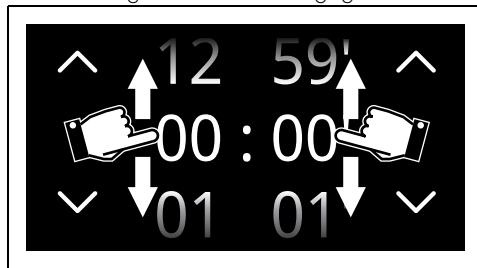
Om de bereiding op elk gewenst moment te stoppen:


1. Raak de toets STOP  aan.
2. Raak de toets BEVESTIGEN  aan.


### Bereiding met tijdstelling


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

1. Raak de toets BEREIDINGSDUUR  of de desbetreffende waarde aan nadat u een functie geselecteerd heeft.
2. Scroll langs de waarden tot de gewenste bereidingsduur 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 tijdstelling loopt van 1 minuut tot maximaal 12 uur en 59 minuten.

Onder de duur wordt het verwachte tijdstip voor het einde van de bereiding 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. Raak de toets START  aan om de bereiding met tijdstelling te starten.


### 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.



- Raak de toets HOME  aan om de functie af te sluiten.

## Geprogrammeerde bereiding

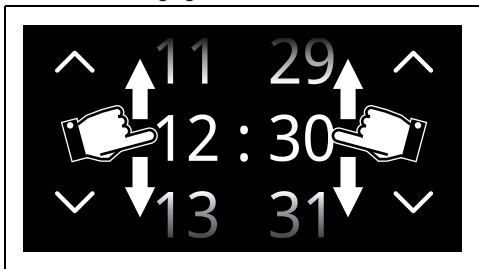


Met geprogrammeerde bereiding wordt de functie bedoeld waarmee u een bereiding met tijdsinstelling automatisch kunt laten eindigen op een door u ingesteld tijdstip, met automatische uitschakeling van de oven.




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

1. Raak de toets GEPROGRAMMEERDE BEREIDING  of de desbetreffende waarde aan nadat u een bereiding met tijdsinstelling heeft ingesteld.
2. Scroll langs de waarden tot het gewenste tijdstip waarop de bereiding moet eindigen 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.



- Raak de toets HOME  aan om de functie af te sluiten.

## Lijst van traditionele bereidingsfuncties



Op sommige modellen zijn niet alle functies beschikbaar.

## STATISCH



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

## GEVENTILEERD



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

## THERMO-GEVENTILEERD



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

## TURBO



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

## GRILL



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

## GRILL GEVENTILEERD:



Voor optimaal grillen van zelfs de dikste stukken 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.

## BASIS 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. Ideaal voor pizza's, maar ook voor koekjes en taarten.

## ECO



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

Deze functie wordt aanbevolen voor alle soorten voedsel, behalve voedsel waarbij veel vocht vrijkomt (bijvoorbeeld groenten).

Voor een maximale besparing van de energie en een kortere bereidingstijd wordt het aanbevolen om de levensmiddelen in te ovenruimte te plaatsen zonder deze voor te verwarmen.



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



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



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

## Kookwekker



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

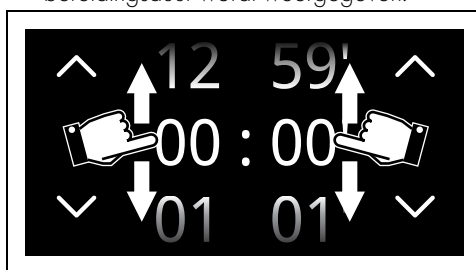


De duur van de timers loopt van minimaal 1 minuut tot 12 uur en 59 minuten.

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

In totaal kunnen tot 3 timers worden ingesteld:

2. Raak de toets **TIMER** - - aan die u wilt gebruiken.
3. Scrol langs de waarden tot de gewenste bereidingsduur wordt weergegeven.



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.



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..

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.

## Gebruik van de temperatuursonde (alleen op bepaalde modellen)



Zie Algemene veiligheidswaarschuwingen.

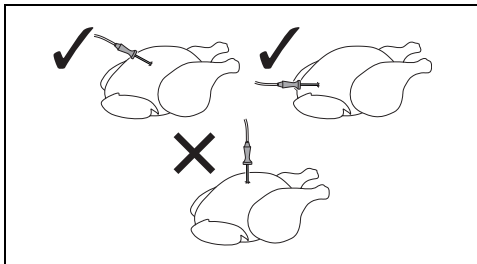
Met de temperatuursonde kunnen geroosterd vlees, ribstukken en vleessoorten van verschillende afmetingen nauwkeurig worden bereid. Met de sonde kan het vlees perfect bereid worden dankzij de nauwkeurige controle van de kerntemperatuur binnenin het vlees. De kerntemperatuur van het voedsel wordt gemeten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



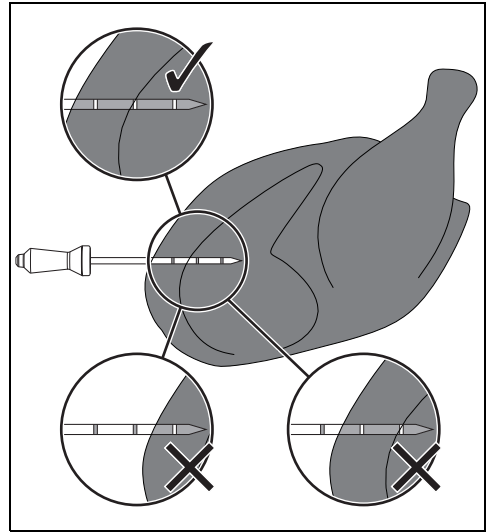
Installeer niet de eventuele uitschuifbare rails op het vierde niveau van onder, omdat u dan geen toegang heeft tot de aansluiting aan de zijkant van de temperatuursonde.

### Correcte aanbrenging van de sonde

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



4. De 3 streepjes op de temperatuursonde moeten in het voedsel gestoken zijn.



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



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

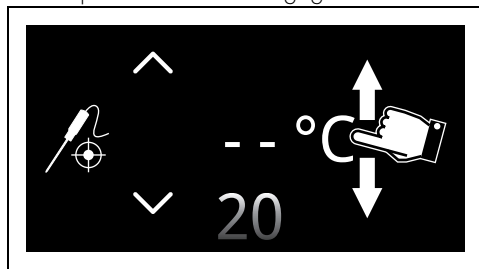


Als de sonde de temperatuur van het levensmiddel niet correct waarneemt, worden op het display 2 foutmeldingen weergegeven (die bevestigd moeten worden). Vervolgens zal het apparaat automatisch een bereiding met tijdstelling starten.


### Instelling van de bereiding met de temperatuursonde


1. Selecteer een bereidingsfunctie.
2. Raak de toets TEMPERAATUUR  of de betreffende waarde aan.
3. Scroll langs de waarden tot de gewenste bereidingstemperatuur wordt weergegeven.
4. Raak de toets BEVESTIGEN  aan.
5. Raak de toets SONDE  in het onderste gedeelte **3** aan.


6. Scroll door de waarden van de doeltemperatuur tot de gewenste temperatuur wordt weergegeven.



 U kunt een temperatuur selecteren van minimaal 20°C tot maximaal 90°C.

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

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

7. Raak de toets BEVESTIGEN  aan om de geselecteerde temperatuur van de sonde te bevestigen.

Op het display wordt een bericht weergegeven dat aangeeft dat u de sonde in de specifieke opening en in het gerecht moet aanbrengen.



8. Raak de toets BEVESTIGEN  aan.


## Bereiding $\Delta t$



Het apparaat stelt automatisch de temperatuur van de oven in op een voorgedefinieerde temperatuur (met de naam  $\Delta t$ ) die hoger is dan de door de sonde gedetecteerde kerntemperatuur.

Wanneer de sonde een graad hoger in de kern van het vlees detecteert, verhoogt het apparaat ook de binnentemperatuur met een graad. Het apparaat biedt de mogelijkheid om te kiezen uit verschillende bereidingsmogelijkheden (langzaam, gemiddeld en snel) en om elke gewenste kerntemperatuur in te stellen. Geavanceerde technologie, waarmee u malse, sappige, gezonde producten van zeer hoge kwaliteit krijgt.

Deze optie stelt automatisch de ideale temperatuur van de oven in op basis van de doeltemperatuur die ingesteld is door de gebruiker.

1. Nadat u de gewenste doeltemperatuur heeft ingesteld, drukt u op de toets  (rechtsonder **3**).
2. Selecteer de waarde van het temperatuurverschil.



### $\Delta t$ langzaam


Stelt het kleinste verschil tussen de temperatuur van de sonde en de temperatuur van de ovenruimte in. Dit zorgt voor een langere bereiding.

### $\Delta t$ gemiddeld

Stelt een gemiddeld verschil tussen de temperatuur van de sonde en de temperatuur van de ovenruimte in. Dit zorgt voor een midellange bereiding.

### $\Delta t$ snel


Stelt het maximale verschil tussen de temperatuur van de sonde en de temperatuur van de ovenruimte in. Dit zorgt voor een kortere bereiding.

3. Raak de toets **BEVESTIGEN**  aan om de geselecteerde temperatuur van de sonde te bevestigen.



Om de bereiding  $\Delta t$  te verwijderen drukt u op de toets .

### Met voorverwarming:

1. Raak de toets **START**  aan om de voorverwarmingsfase te starten.

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 oven kunt zetten.

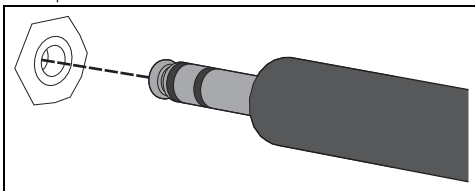


2. Steek de punt van de temperatuursonde in het te bereiden levensmiddel.



Controleer voor optimale resultaten of het metalen deel van de temperatuursonde overdwars en bijna volledig in het gerecht is aangebracht, zonder dat het de onderstaande ovenschaal raakt.

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



6. Sluit de deur.

7. Start de bereiding met de temperatuursonde door de toets **BEVESTIGEN**  aan te raken.

### Zonder voorverwarming:

1. Schakel de voorverwarmingsfase uit door de toets **VOORVERWARMING**  aan te raken.
2. Open de deur van het apparaat.
3. Plaats de ovenschaal met het te bereiden levensmiddel op de specifieke geleiders.
4. Steek de stekker van de temperatuursonde in de specifieke aansluiting aan de zijkant. Gebruik de sonde om het beschermkapje te openen.
5. Sluit de deur.
6. Start de bereiding met de temperatuursonde door de toets **START**  aan te raken.

### Einde van de bereiding met de temperatuursonde

De bereiding wordt beëindigd wanneer de huidige temperatuur de door de gebruiker ingestelde doelt temperatuur bereikt.

De verwarmingselementen worden gedeactiveerd en het apparaat laat een reeks geluidssignalen horen.

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

### Gecombineerde bereidingen met stoom


1. Raak in het "hoofdmenu" de toets

**BEREIDING**  aan.

2. Raak de toets **MENU**

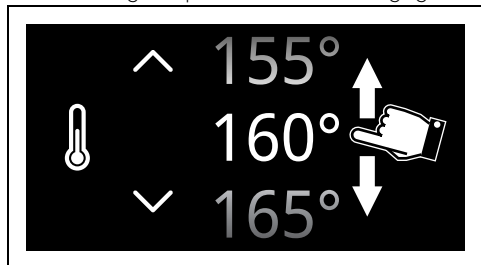
**STOOMBEREIDINGEN**  aan.

3. Selecteer een gecombineerde functie (bijvoorbeeld **STOOM WARMELUCHT**

 om naar het scherm van de betreffende bereiding te gaan.

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

5. Scroll langs de waarden tot de gewenste bereidingstemperatuur wordt weergegeven.

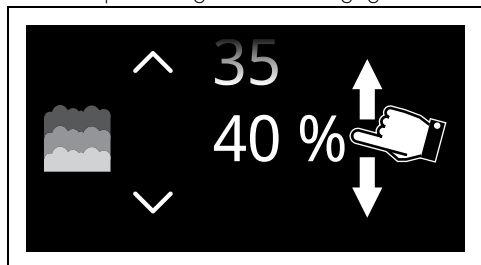



6. Raak de toets **BEVESTIGEN**  aan om de

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


7. Raak de toets **STOOMPERCENTAGE**  of de betreffende waarde aan.

8. Scrol langs de waarden tot het gewenste stoompercentage wordt weergegeven.

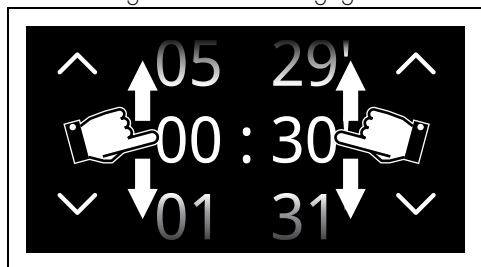



-  20% - Taarten en brood  
30% - Eend  
40% - Rund-, kalfs- en lamsvlees


9. Raak de toets **BEVESTIGEN**  aan om het geselecteerde stoompercentage te bevestigen.


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


11. Scrol langs de waarden tot de gewenste bereidingsduur wordt weergegeven.




 De waarden van uren en minuten kunnen afzonderlijk worden geselecteerd.

 De duur van de gecombineerde bereiding met stoom loopt van 1 minuut tot maximaal 12 uur en 59 minuten.

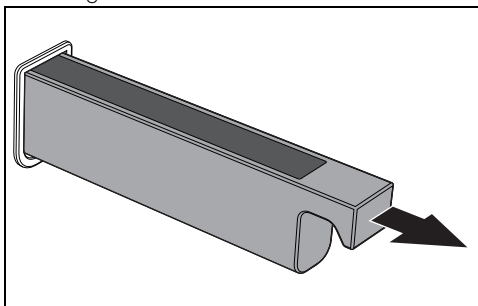
 Onder de duur wordt het verwachte tijdstip voor het einde van de bereiding weergegeven, waarin de minuten voor het voorwarmen zijn meegeteld.

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

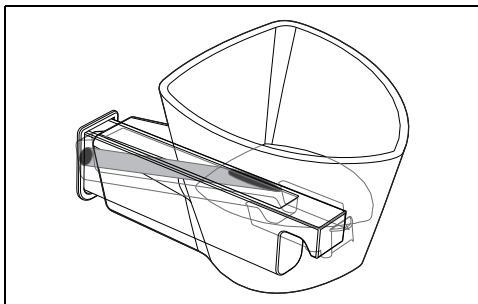
13. Raak de toets **START**  (rechtsonder **3**) aan om het vullen van het reservoir te starten.


### Het reservoir vullen

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

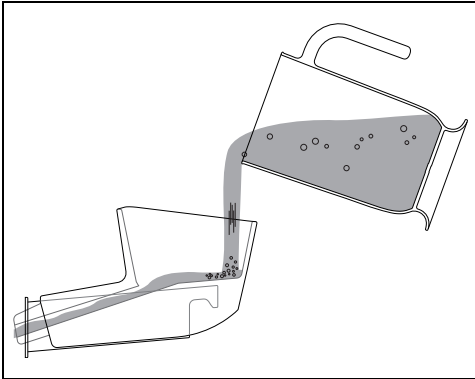



15. Plaats de meegeleverde trechter in de vulcassette.




16. Giet het water (met behulp van een fles of een kan met schaalverdeling) in het apparaat tot het controlelampje van het reservoir  (in het informatiegedeelte

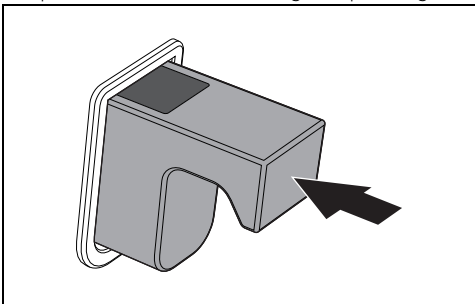
**1** rechts) geeft dat het maximale niveau  bereikt is (het reservoir bevat een hoeveelheid water van ongeveer 800 ml).



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

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

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




Als het reservoir te vol zit met water, zal het overtollige water overlopen in de ovenruimte:

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


18. Sluit de deur.

19. Raak de toets **START**  aan om het reservoir van het apparaat met water te vullen.

 Het apparaat stopt automatisch de bereiding indien er geen water meer is; er klinkt een geluidssignaal en op het display verschijnt de vraag om het reservoir met water te vullen.

### Betekenis van de symbolen van het controlelampje van het reservoir

 Het reservoir is leeg

 het reservoir bevat een minimale hoeveelheid water of reinigingsmiddel;

 het reservoir is vol;


 het reservoir is zojuist geleegd.


### Voorverwarmingsfase


De bereiding wordt voorafgegaan door een voorverwarmingsfase die het apparaat sneller op de bereidingstemperatuur 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.

 U kunt de voorverwarmingsfase overslaan door de betreffende toets


 aan te raken.

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 oven kunt zetten.

Plaats het gerecht in de oven en bevestig



## Bereidingsfase

1. Open de deur
2. Plaats het gerecht in de oven.
3. Sluit de deur.
4. Raak de toets BEVESTIGEN  aan om de bereiding te starten.


Deze fase wordt aangeduid door het oplopen van de temperatuur.



## 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.



- Raak de toets HOME  aan om de functie af te sluiten.

## Het reservoir legen



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



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



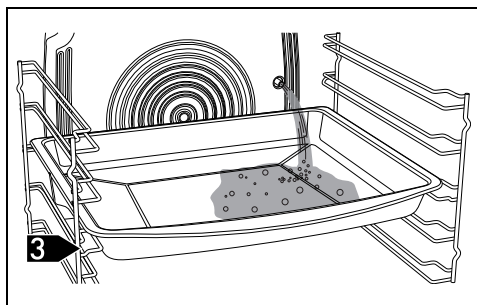
Na een lange periode van inactiviteit adviseren wij om een vul- en leegcyclus van het reservoir uit te voeren om het dampcircuit door te spoelen.

Nadat u de bereiding heeft uitgevoerd:

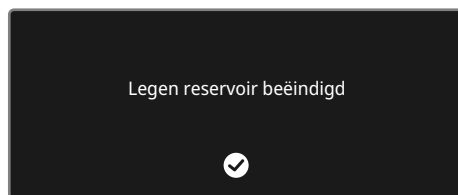
1. Open de ovendeur gedurende enkele seconden een paar centimeter om de overvloedige stoom te laten ontsnappen.
1. Open de deur helemaal en haal het gerecht voorzichtig uit de ovenruimte.
2. Plaats de diepe ovenschaal op de derde steunhoogte van onder. Duw hem helemaal tegen de achterwand van de ovenruimte.

3. Raak de toets START  aan om de afvoer van het water te starten.

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



4. Wacht tot alle vloeistof is weggelopen. Na afloop hiervan geven het lampje van het reservoir  (in het informatiegedeelte ) rechts) en het display het einde van het verwijderen van het water.



5. Raak de toets BEVESTIGEN  aan.



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



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

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



Let op: het water kan erg warm zijn.



Het afgevoerde water is niet bruikbaar voor andere bereidingen.



7. Verwijder condens van de bodem en wanden van de ovenruimte, van de ovendeur, de voorkant van het apparaat en uit de druppelvangervan van de ovendeur met een spons.

### Drogen na functies met stoom

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

Aan het einde van elke bereiding:

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

### Lijst van gecombineerde bereidingsfuncties met stoom

#### STOOM GEVENTILEERD



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

#### STOOM THERMO-GEVENTILEERD



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

#### STOOM TURBO



Met de combinatie van geventileerde bereiding en traditionele bereiding en met behulp van bereiding met stoom kan zeer snel en doeltreffend verschillend voedsel op meerdere niveaus worden bereid, zonder het mengen van geuren of smaken. Ideaal voor omvangrijk voedsel waarvoor een intense bereiding nodig is. Stel voor een traiteureffect de maximale temperatuur in. Stel de normale temperatuur in als het apparaat de maximale temperatuur heeft bereikt. Deze procedure zorgt ervoor dat alle vleessappen in het vlees worden ingesloten, waardoor het vlees minder slinkt.

#### STOOM GRILL



De lucht afkomstig van de ventilator verzacht de warmtegolven die worden verkregen door de grill, zodat ook dik vlees, zoals biefstukken, karbonades, enz. uitstekend wordt gegrild.

#### Advies voor de bereiding met stoom

- **Pasta en rijst:** als de temperatuur van 100°C is bereikt, is bereidingstijd gelijk aan die van de bereiding op een kookplaat. Stop de pasta of de rijst in een metalen ovenschaal en dek het af met een centimeter water. Voor optimale resultaten tijdens de bereiding van rijst, raden we aan om het deksel of aluminiumfolie op de houder aan te brengen. Dit zorgt ervoor dat de rijst al het water kan opnemen en direct kan worden geserveerd.
- **Eieren: hardgekookte eieren, roereieren of gepocheerd eieren** zijn mogelijk met de stoomfunctie bij 100°C. Voor perfect **hardgekookte eieren** de eieren in de geperforeerde ovenschaal leggen en 4-6 minuten laten koken voor zachtgekookte eieren of 8-10 minuten voor hardgekookte eieren. Voor **roereieren** de losgekopte eieren samen met melk, boter en de kruiden in de metalen ovenschaal gieten. Afdekken met aluminiumfolie. Het mengsel elke twee minuten met een vork doorroeren. Voor **gepocheerde eieren** de metalen ovenschaal met kokend water vullen, een druppel azijn toevoegen en de eieren circa 4-5 minuten laten stomen.

- **Groenten:** gestoomde groenten zijn perfect. De kleur, smaak en voedingswaarde blijven behouden. Dikke groenten, zoals aardappels, knollen en pastinaak bij een temperatuur van 100°C laten koken, net zolang als dat u ze op een kookplaat zou laten koken. Broccoli en wortelen: 6 minuten laten koken voor knapperige groenten, 10 minuten voor zachte groenten.
- **Vis:** is delicaat en is daarom uitstekend geschikt voor de bereiding met stoom. Laat vette vis, zoals zalm of forel, ongeveer 5 minuten lang bij een temperatuur van 100°C koken. Laat magere vis, zoals kabeljauw en schelvis, ongeveer 5 minuten lang bij een temperatuur van 80°C koken. In het geval van meervoudige bereidingen moet de vis altijd in de geperforeerde ovenschaal op het laagste niveau van de ovenruimte worden bereid, om te voorkomen dat de sappen van de vis over alle andere gerechten druppelt.
- **Vlees:** u kunt braadvlees of een curry ook uitstekend met stoom bereiden. Bereid het braadvlees zoals u ook voor een normale bereiding in de oven zou doen. Breng het in de metalen ovenschaal aan. Dek de ovenschaal af met een deksel of aluminium folie. Laat het vlees naargelang het soort 45 minuten tot 3 uur braden.
- **Groentesoepen:** de bereiding met stoom garandeert veel smaak, terwijl een minimale controle vereist is aangezien de vloeistoffen niet overkoken. Voor een groentesoep met de juiste consistentie raden we aan om eerst de groenten te stomen en vervolgens de bouillon toe te voegen en het gerecht te laten stomen bij een temperatuur van 100°C. De stoomfunctie is ook ideaal voor het aanleggen van een voorraad.
- **Soepen:** eenvoudig en snel te bereiden. Stop de soep in een metalen ovenschaal. Dek de ovenschaal af met een deksel of aluminiumfolie en laat de soep stomen bij een temperatuur van 100°C. De duur is gelijk aan die van een bereiding in de magnetron. Voor een romig effect de soep halverwege de bereiding doorroeren.
- **Gerechten opwarmen:** de stoomfunctie voorkomt dat de gerechten uitdrogen en kan de vochtigheidsgraad verbeteren. Een gerecht dat eerder is bereid kan afgedekt met aluminiumfolie in circa 10-12 minuten worden opgewarmd. Voor kant-en-klare

gerechten is twee keer zo lang nodig als op de verpakking is vermeld.

- **Ontdooien:** de stoomfunctie kan worden gebruikt om voedsel te ontdooien. De tijden variëren. Het ontdooien met stoom duurt echter de helft van de tijd die nodig is om voedsel afgedekt op het keukenblad te laten ontdooien.
- **Tomaten en paprika's ontvellen:** met de stoomfunctie wordt dit heel eenvoudig. Breng met een mes een kruisje aan in de vel van de tomaat. Laat de tomaat 1 minuut lang stomen. Paprika's hebben een dikker vel. Daarom kunnen er 4 minuten nodig zijn om het vel zacht te maken.
- **Chocolade:** kan met de stoomfunctie worden gesmolten. Stop de chocolade in de metalen ovenschaal. Dek de ovenschaal af met aluminiumfolie en laat 1 minuut stomen. Het is onwaarschijnlijk dat de chocolade zal verbranden
- **Warme handdoeken:** nuttig voor de reiniging van het gelaat, voor het scheren of aan het einde van de maaltijd. Handdoeken kunnen eenvoudig met de stoomfunctie worden verwarmd. Besprenkel de handdoek met water. Rol de handdoek op en warm hem 1 minuut met de stoomfunctie op.

## Advies voor bereidingen

### Algemeen advies

- Gebruik de geventileerde functie voor het verkrijgen van een gelijkmatige bereidingsgraad op de verschillende niveaus.
- Het verhogen van de temperatuur verkort niet de bereidingsduur (het voedsel zou aan de buitenkant erg gaar kunnen zijn, maar minder aan de binnenkant).

### 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.

### 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.
- In de functie grill wordt het aanbevolen om voor een optimale bereiding de hoogste temperatuur in te stellen.

### **Advies voor het bereiden van gebak en koekjes**

- Gebruik bij voorkeur metalen en donkerkleurige bakvormen; deze zullen de warmte beter absorberen.
- De temperatuur en de duur van de bereiding hangen af van de kwaliteit en de dikte van het deeg.
- Om te controleren of het gebak binnen gaar is, kunt u aan het einde van de bereiding een tandenstoker in het dikste punt steken. Wanneer het deeg niet aan de tandenstoker blijft plakken, is het gebak gaar.
- Wanneer het gebak inzakt wanneer het uit de oven wordt gehaald, moet bij de volgende bereiding de temperatuur ongeveer 10°C lager worden ingesteld, en moet eventueel een langere kooktijd geselecteerd worden.

### **Advies voor het ontdooien en het rijzen**

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

### **Om energie te besparen**

- Stop de bereiding enkele minuten voordat de normale bereidingstijd verstrijkt. De bereiding zal gedurende de resterende minuten worden voortgezet door de warmte

die zich in de oven heeft opgehoopt.

- Open de deur van de oven zo weinig mogelijk, zodat de warmte niet verloren gaat.
- Houd de binnenkant van het apparaat altijd goed schoon.

### **Bereidingen met bevochtiging**



#### **Niveau 1**

vergelijkbaar met een bereiding met een deksel, is geschikt voor de bereiding van pizza's, grote worsten, heel varkensfilet, kippenborst, vis in moten, hartige taarten, gestoofde groenten, brood...

#### **Niveau 2**

aanbevolen voor gebraden kip, kalkoenborst, varkensgebraad, middelgrote vissen, gebakken aardappels, bereidingen op lage temperatuur van halfmager groot gebrad, pasteurisatie, eierdeeg...

#### **Niveau 3**

vergelijkbaar met een bereiding met deksel en de toevoeging van wijn, aanbevolen voor gestoofd rundvlees, ragout, gebraden schouderstukken, grote vissen, stoofvlees, gestoofde aardappelen, vis en groenten in saus...


1. Raak in het "hoofdmenu" de toets

BEREIDING  aan.

2. Raak de toets MENU BEREIDINGEN MET

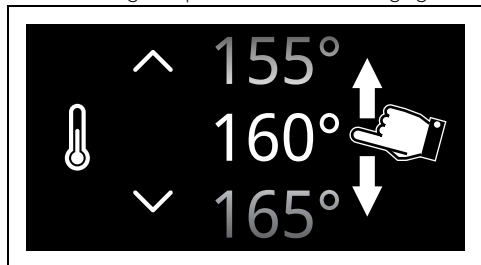
BEVOCHTIGING  aan.


3. Selecteer een functie met bevochtiging

(bijvoorbeeld WARMELUCHT ) om naar het scherm van de betreffende bereiding te gaan.

4. Raak de toets TEMPERATUUR  of de betreffende waarde aan.

5. Scroll langs de waarden tot de gewenste bereidingstemperatuur wordt weergegeven.

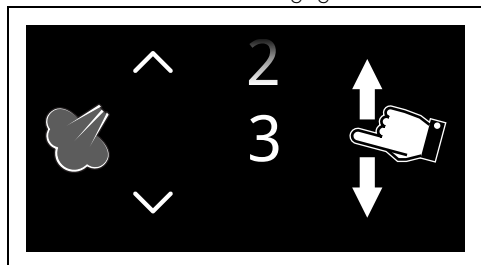



6. Raak de toets BEVESTIGEN 

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

7. Raak de toets STOOMNIVEAU  of de betreffende waarde aan.


8. Scrol langs de waarden tot het gewenste stoomniveau wordt weergegeven.



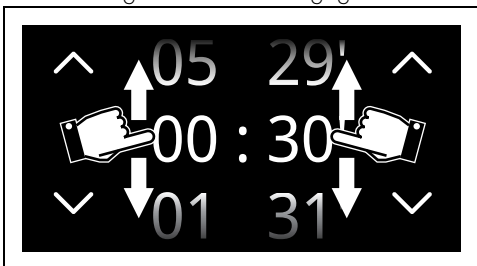
 Het stoomniveau dat u kunt selecteren hangt af van de ingestelde bereidingsduur:  
Niveau 1: altijd beschikbaar;  
Niveau 2: vanaf 30 minuten;  
Niveau 3: vanaf 45 minuten.


 Met de HANDMATIGE selectie van het stoomniveau kunt u naar wens extra stoomwolken toevoegen met de toets  tijdens de bereiding. De extra stoomwolken zijn actief zolang het lampje  knippert (gedurende ongeveer 8 minuten).


9. Raak de toets BEVESTIGEN  aan om het geselecteerde stoomniveau te bevestigen.


10. Raak de toets DUUR BEREIDING  of de betreffende waarde aan.


11. Scrol langs de waarden tot de gewenste bereidingsduur wordt weergegeven.



 De waarden van uren en minuten kunnen afzonderlijk worden geselecteerd.

 De duur van de gecombineerde bereiding met stoom loopt van 1 minuut tot maximaal 12 uur en 59 minuten.

 Onder de duur wordt het verwachte tijdstip voor het einde van de bereiding weergegeven, waarin de minuten voor het voorwarmen zijn meegeteld.

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

13. Raak de toets START  (rechtsonder **3**) aan om het vullen van het reservoir te starten.


14. Vul het reservoir zoals eerder geïllustreerd.

### Voorverwarmingsfase

De bereiding wordt voorafgegaan door een voorverwarmingsfase die het apparaat sneller op de bereidingstemperatuur 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.



U kunt de voorverwarmingsfase overslaan door de betreffende toets




aan te raken.

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 oven kunt zetten.



### Bereidingsfase

1. Open de deur
2. Plaats het gerecht in de oven.
3. Sluit de deur.
4. Raak de toets BEVESTIGEN  aan om de bereiding te starten.

Deze fase wordt aangeduid door het oplopen van de temperatuur.



### 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.



- Raak de toets HOME  aan om de functie af te sluiten.
5. Leeg het reservoir zoals eerder geïllustreerd.

### Lijst van bereidingsfuncties met bevochtiging

#### GEVENTILEERD



De intense hitte wordt versterkt door stoom dat het bakken versnelt zonder de gerechten uit te drogen. Ideaal voor koekjes, taarten en bereidingen op meerdere hoogtes tegelijk.

#### THERMO-GEVENTILEERD



De intense hitte wordt versterkt door stoom dat het bakken versnelt zonder de gerechten uit te drogen. Ideaal voor koekjes, taarten en bereidingen op meerdere hoogtes tegelijk.

#### TURBO



Voor een snelle bereiding op meerdere steunniveaus zonder dat de aroma's gemengd worden. Ideaal voor omvangrijk voedsel waarvoor een intensieve bereiding nodig is. De stoom versnelt het bakken zonder de gerechten uit te drogen.

#### GRILL GEVENTILEERD:



De intense hitte van de grill wordt verspreid door de ventilator en wordt geassocieerd met de stoom, waardoor zelfs bij dikker vlees optimaal kan worden gegrild, zonder dat het intern uitdroogt.

#### BASIS WARMELUCHT



De intense hitte wordt versterkt door stoom dat het bakken versnelt en de gerechten zacht en sappig houdt. Ideaal voor gevulde cakes.

### Smart Cooking

In deze stand kunt u een eerder opgeslagen programma voor de bereiding van gerechten kiezen. Het apparaat berekent op basis van het geselecteerde gewicht automatisch de optimale bereidingsparameters.

1. Druk in het "hoofdmenu" op de toets

SMART COOKING  (in het

hoofdgedeelte **2**).

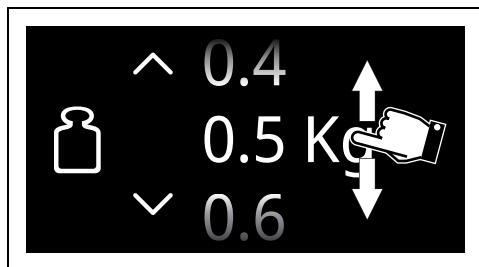
2. Selecteer het gewenste gerecht in het menu SMART COOKING (bijvoorbeeld

"GROENTE ").


3. Selecteer het te bereiden subtype gerecht (bijvoorbeeld "GEM. GEGRILDE

GROENTEN ").

4. Scroll langs de waarden om het gewicht van het levensmiddel dat u wilt bereiden in te stellen.




5. Raak de toets BEVESTIGEN  aan om de ingevoerde instellingen te bevestigen.


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

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

De bereiding wordt gestart met de in het programma bepaalde instellingen.

 De parameters voor temperatuur en duur van de bereiding kunnen op elk gewenst moment gewijzigd worden, ook nadat de bereiding is gestart.


## Sametime

 In dit gedeelte vindt u recepten van de koks van Smeg voor Sametime-bereidingen. Met deze categorie kunt u in één keer een volledige maaltijd bereiden. Door te kiezen uit te verschillende beschikbare combinaties en het aantal porties in te voeren, selecteert het apparaat de meest geschikte functie, bereidingstijd en temperatuur. De instructies op het scherm geven aan wanneer u de gerechten in de oven moet zetten en op welke steunhoogte.

1. Raak in het "hoofdmenu" de toets SMART


COOKING  aan.

2. Scroll door de functies en selecteer

SAMETIME .

3. Selecteer het gewenste Sametime-recept en volg de instructies op het display.


## Snelle recepten

 In dit gedeelte vindt u recepten van de koks van Smeg voor het bereiden van de snelle gerechten. Met deze categorie kunt u traditionele recepten bereiden in kortere tijd. Door het type en het gewicht van het gerecht te kiezen, selecteert het apparaat de meest geschikte functie, bereidingstijd en temperatuur. De instructies op het scherm geven aan wanneer u het gerecht in de oven moet zetten en op welke steunhoogte.

1. Raak in het "hoofdmenu" de toets SMART

COOKING  aan.

2. Scroll door de functies en selecteer SNELLE

RECEPTEN .

3. Selecteer het gewenste snelle recept en volg de instructies op het display.

## Multistep-bereiding

 Met Multistep-bereiding wordt de mogelijkheid bedoeld om een bereiding te beginnen met een bepaalde functie, en de bereiding voort te zetten of af te maken met andere functies die door de gebruiker zijn ingesteld.

1. Druk in het "hoofdmenu" op de toets

MULTISTEP  (in het hoofdgedeelte

**2**).


2. Raak de toets STAP TOEVOEGEN  aan.

3. Selecteer de gewenste functie voor de eerste stap (traditioneel, magnetron, stoom...).

4. Raak volgens de beschrijving in de vorige


hoofdstukken de toetsen TEMPERatuur 

BEREIDINGSDUUR , PERCENTAGE

STOOM  aan (afhankelijk van de

geselecteerde functie) om de parameters te selecteren die u wilt wijzigen.

5. Scrol langs de waarden tot de gewenste instellingen worden weergegeven.

6. Raak de toets BEVESTIGEN 

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

7. Raak nogmaals de toets STAP

TOEVOEGEN  aan.

8. Selecteer de gewenste functie voor de tweede stap (traditioneel, magnetron, stoom...).

9. Stel de gewenste parameters in met betrekking tot de tweede functie.



U kunt maximaal 3 stappen instellen.



U kunt geen volgende stap toevoegen als er geen bereidingsduur of sondetemperatuur (indien aanwezig) is ingesteld.



U kunt een bereiding niet starten als er geen bereidingsduur of sondetemperatuur (indien aanwezig) voor alle stappen is ingesteld.



Het is niet mogelijk om een totale bereidingsduur van meer dan 13 uur in te stellen.

10. Raak de toets BEVESTIGEN  aan de geselecteerde waarden te bevestigen.

11. Raak nogmaals de toets STAP

TOEVOEGEN  aan als u een nieuwe bereidingsstap wilt toevoegen, of raak de toets START  (rechtsonder **3**) aan om de Multistep-bereiding te starten.

## Chronologie

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

1. Druk in het "hoofdmenu" op de toets

CHRONOLOGIE  (in het

hoofdgedeelte **2**).


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

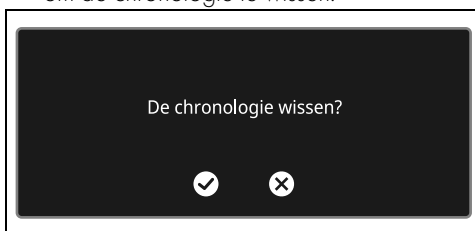
### De chronologie annuleren

Als u de chronologie wilt annuleren:

1. Raak in het "hoofdmenu" de toets

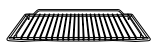
CHRONOLOGIE  aan.

2. Raak de toets PRULLENMAND  aan om de chronologie te wissen.



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).

## Mini-handleiding accessoires



Rooster

Gebruik het rooster om bakvormen/ovenschaalen op te zetten.

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



Ovenschaal

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

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



Rooster voor ovenschaal

Gebruik het rooster met ovenschaal als basis voor het voedsel dat wil grillen. De schaal eronder vangt de braadsappen op.

Gebruik de diepe ovenschaal voor bereidingen op één steunhoogte.

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



Diepe ovenschaal

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

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


## Ontdek de recepten

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

## Aanwijzingen voor de toezichtinstellingen


### Geforceerde ventilatie modus

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

Zie paragraaf „Om energie te besparen  in het hoofdstuk

### Conventionele oven modus


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

Zie paragraaf „Om energie te besparen  in het hoofdstuk

## 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. Druk in het “hoofdmenu” op de toets MIJN

RECEPTEN  (in het hoofdgedeelte

**2**).



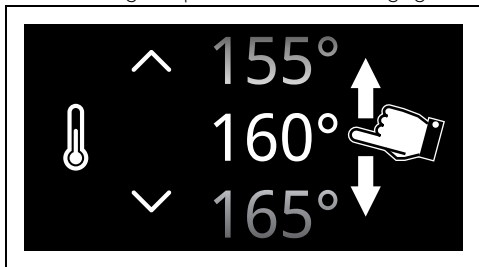
U kunt een beperkt aantal eigen recepten invoeren.

## Een recept toevoegen

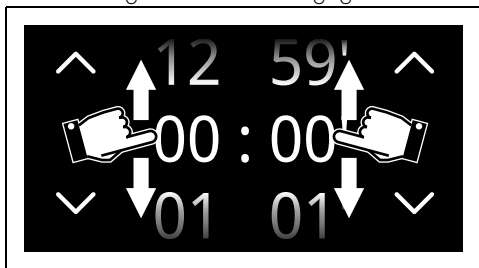
1. Raak de toets NIEUW RECEPT  aan.
2. Selecteer de gewenste functie.
3. Raak de toets TEMPERATUUR  of de betreffende waarde aan.





4. Scroll langs de waarden tot de gewenste bereidings temperatuur wordt weergegeven.




5. Raak de toets BEVESTIGEN  aan om de geselecteerde bereidings temperatuur te bevestigen.
6. Raak de toets DUUR BEREIDING  of de betreffende waarde aan.
7. Scroll langs de waarden tot de gewenste bereidingsduur wordt weergegeven.



8. Raak de toets BEVESTIGEN  aan om de geselecteerde bereidingsduur te bevestigen.

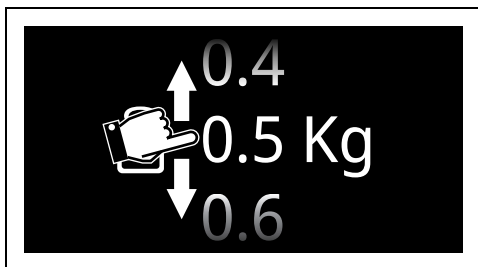
 In het tijdstip voor het einde van de bereiding zijn de minuten voor de voorverwarming opgenomen.

 Op dit punt kan ook een geprogrammeerde bereiding worden toegevoegd.



### Een recept opslaan

9. Raak de toets OPSLAAN  aan.
10. Scroll door de waarden om het NIVEAU in te stellen.


11. Scroll langs de waarden om het gewicht van het levensmiddel dat u wilt bereiden in te stellen.




12. Raak de toets BEVESTIGEN  aan om de ingevoerde instellingen te bevestigen. Nu kan een naam aan het recept worden gegeven.
13. Gebruik het alfanumerieke toetsenbord om de naam van het recept 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 lang zijn, inclusief spaties.

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


 Het teken  wist het voorgaande teken.

14. 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 eerder opgeslagen recept.

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

### Een recept wissen

1. Raak in het "hoofdmenu" de toets **MIJN RECEPTEN**  aan.
2. Selecteer het eerder opgeslagen recept.
3. Raak de toets **PRULLENMAND**  aan om het geselecteerde recept te wissen.



4. 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).

### 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.

### ONTDOOIIEN OP GEWICHT




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

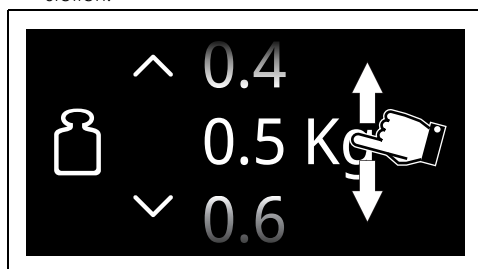


De functie wordt onmiddellijk tot stilstand gebracht en op het display wordt het bericht "Binnentemperatuur te hoog wacht op afkoeling" weergegeven als de temperatuur in de oven hoger is dan verwacht. Laat de oven afkoelen voor u het apparaat weer in gebruik neemt.



In de functie Ontdooien op gewicht kunt u de standaardtemperatuur niet wijzigen.





1. Open de deur.
2. Weeg het gerecht en plaats het in de oven.
3. Sluit de deur.
4. Selecteer **ONTDOOIIEN OP GEWICHT** .
5. Selecteer het te ontdooien type levensmiddel uit de categorieën **VLEES - VIS - BROOD - GEBAK**
6. Loop langs de waarden om het gewicht van het levensmiddel dat u wilt ontdooien in te stellen.



7. Raak de toets **BEVESTIGEN**  aan om de ingevoerde instellingen te bevestigen.
8. Druk op **START**  om het Ontdooien op gewicht 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.

Ingestelde parameters:

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



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



Tijdens het ontdooien van zwaar voedsel en/of voedsel met onregelmatige vormen (bijvoorbeeld een hele kip, vis...) wordt geadviseerd om het voedsel minimaal één keer 180° te draaien in de oven.

## 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.





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 verwacht. Laat de oven afkoelen voor u het apparaat weer in gebruik neemt.

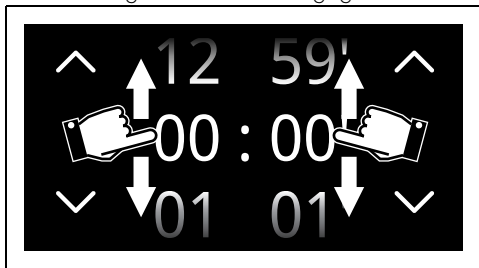


De duur van het Ontdooien op tijd loopt van 1 minuut tot maximaal 12 uur en 59 minuten.



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

1. Open de deur.
2. Plaats het gerecht in de ovenruimte.
3. Sluit de deur.
4. Selecteer ONTDOOIEN OP TIJD .
5. Raak de toets DUUR BEREIDING  of de betreffende waarde aan.
6. Scrol langs de waarden tot de gewenste bereidingsduur wordt weergegeven.



7. Raak de toets BEVESTIGEN  aan om de ingevoerde instellingen te bevestigen.

8. Raak de toets START  aan om het ontdooien op tijd 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.

9. Raak de toets HOME  aan om de functie af te sluiten.

## RIJZEN



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



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 verwacht. Laat de oven afkoelen voor u het apparaat weer in gebruik neemt.



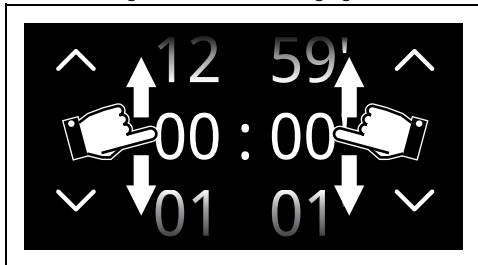
Voor het rijzen wordt aanbevolen om onderin de ovenruimte een bakje met water te zetten.

1. Open de deur
2. Plaats het deeg op het tweede niveau in het apparaat.
3. Sluit de deur.
4. Selecteer RIJZEN .
5. Raak de toets DUUR BEREIDING  of de betreffende waarde aan.



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

6. Scrol langs de waarden tot de gewenste bereidingsduur wordt weergegeven.



- Raak de toets **TEMPERATUUR**  of de betreffende waarde aan.
- Scroll langs de waarden tot de gewenste bereidingstemperatuur (25°C t/m 40°C) wordt weergegeven.
- Raak de toets **BEVESTIGEN**  aan om de ingevoerde instellingen te bevestigen.
- Raak de toets **START**  aan om het rijzen te starten.

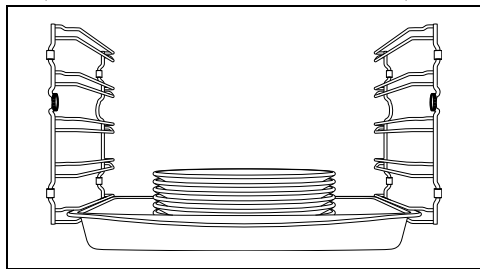
Aan het einde wordt een kort geluidssignaal gegeven dat met een druk op een willekeurig punt van het display of door de ovendeur te openen gedeactiveerd kan worden.

## 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.

- 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.

- Selecteer **BORDENVERWARMER** .
- Raak de toets **START**  aan om de functie 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.

## OPWARMEN MET STOOM



Met deze functie kunt u reeds bereide en in de koelkast bewaarde gerechten opwarmen.

- Doe het voedsel dat u wilt opwarmen in een houder.
- Open de deur.
- Plaats de houder op het rooster op het tweede niveau van onder.
- Sluit de deur.
- Selecteer **OPWARMEN MET STOOM**



- Raak de toets **DUUR BEREIDING**  of de betreffende waarde aan.
- Scroll langs de waarden tot de gewenste bereidingsduur wordt weergegeven.
- Start het vullen van het reservoir door de toets **START**  aan te raken.



De temperatuur van het opwarmen met stoom kan niet worden gewijzigd door de gebruiker.

- Vul het reservoir zoals eerder geïllustreerd.
- Raak de toets **START**  aan om de functie Opwarmen met stoom te starten.

## Einde van opwarmen met stoom

Aan het einde 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.



- Raak de toets **HOME**  aan om de functie af te sluiten.
- Leeg het reservoir zoals eerder geïllustreerd.

## WARMHOUDEN




Deze functie houdt reeds bereide levensmiddelen warm.

1. Selecteer **WARMHOUDEN** .
2. Raak de toets **TEMPERATUUR**  of de betreffende 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 Warmhouden 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.

## STONE

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

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


1. Open de deur.
2. Plaats het accessoire PPR2 of STONE in de oven (zie de aparte handleiding van het accessoire).
3. Sluit de deur.
4. Selecteer **STONE** .
5. Scroll langs de waarden tot de gewenste bereidingstemperatuur (50°C t/m 250°C) wordt weergegeven.
6. Raak de toets **START**  aan om de functie Stone te starten.


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

7. Als de oven voorverwarmd is, opent u de deur en plaatst u het gerecht op het accessoire.
8. Sluit de deur.


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.

## BBQ (Barbecue)

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

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


1. Open de deur.
2. Plaats het accessoire BBQ in de oven.
3. Sluit de deur.
4. Selecteer **BBQ** .
5. Scroll langs de waarden tot de gewenste bereidingstemperatuur (50°C t/m 250°C) wordt weergegeven.
6. Raak de toets **START**  aan om de functie BBQ te starten.


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

7. Als de oven voorverwarmd is, opent u de deur en plaatst u het gerecht op het accessoire.
8. Sluit de deur.

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.


## AIRFRY

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

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

1. Selecteer **AIRFRY** .
2. Draai aan de temperatuurknop om de gewenste temperatuur (van 50°C tot 250°C) te selecteren.

3. Raak de toets **START**  aan om de functie Air fry te starten.


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

4. Als de oven voorverwarmd is, opent u de deur en plaatst u het accessoire AIRFRY met het te bereiden gerecht in de oven.

5. Sluit de deur.


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

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

Het apparaat vertoont een bepaald gedrag:

- De bereiding kan een onbepaalde tijd doorgaan, het is niet mogelijk om een bereidingsduur in te stellen.
- De oven verricht geen enkele vorm van voorverwarming.
- De bereidings temperatuur die geselecteerd kan worden varieert van 60°C tot 150°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 uitgeschakeld.
- Geluidssignalen zijn uitgeschakeld.

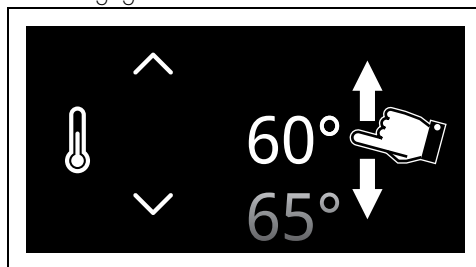
 U kunt geen enkele parameter wijzigen als de functie Sabbath geactiveerd is. Drukken op de toetsen op het display heeft geen effect.

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


4. Selecteer SABBAT .

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


6. Scroll langs de waarden tot de temperatuur (van 60 °C tot 150 °C) wordt weergegeven.



7. Raak de toets **BEVESTIGEN**  aan de geselecteerde temperatuur te bevestigen.

8. Raak de toets **START**  aan om de functie Sabbath te starten.

De functie onderbreken:

- Houd de toets **HOME**  ongeveer 3 seconden ingedrukt.


### Handmatig legen van het reservoir


 Functie voor het afvoeren van het water (of andere vloeistoffen) uit het reservoir.

1. Druk in het "hoofdmenu" op de toets

**OVERIGE FUNCTIES**  (in het hoofdgedeelte **2**).

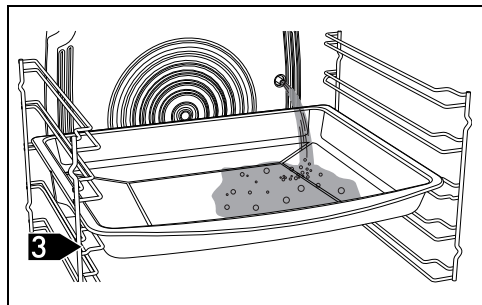
2. Raak de toets van het submenu  aan (in het onderste gedeelte **3**).

3. Raak de toets **LEGGEN RESERVOIR**  aan.


4. Open de deur.
5. Plaats de diepe ovenschaal op de derde steunhoogte van onder. Duw hem helemaal tegen de achterwand van de ovenruimte.
6. Raak de toets **START**  aan om de afvoer van het water te starten.

Het water begint door de afvoerslang in de diepe ovenschaal te lopen, aan de rechterkant

van de achterwand van de ovenruimte.



7. Wacht tot alle vloeistof is weggelopen.


Na afloop hiervan geven het lampje van het reservoir  (in het informatiegedeelte  rechts) en het display het einde van het verwijderen van het water.




8. Raak de toets BEVESTIGEN  aan.

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

10. Sluit de deur.

Voor de reinigingsfuncties PYROLYSE  (alleen op sommige modellen) en VAPOR

CLEAN  (alleen op sommige modellen)

en de reinigingsfuncties van het submenu , zie het hoofdstuk REINIGING EN ONDERHOUD.

## Bij een stroomstoring

Bij een stroomstoring tijdens het uitvoeren van een functie, hervat het apparaat alleen automatisch de functie die werd uitgevoerd, waarbij alle eerdere instellingen behouden blijven en de tijd van de functie wordt afgeteld, indien:

- de duur van de stroomstoring korter dan of gelijk is aan 60 seconden;
- bij de functie niet de magnetron wordt gebruikt (afhankelijk van het model);
- de functie Pyrolyse in werking is (afhankelijk

van het model);

- de functie Sabbath in werking is (onafhankelijk van het tijdstip van de stroomstoring).

Als de stroomstoring in een andere situatie optreedt dan hierboven beschreven, dan blijft het apparaat enige tijd wachten op handmatige toestemming van de gebruiker om de functie te hervatten of niet.


Bij heractivering van de functie blijven de bereidingsinstellingen zoals ingesteld vóór de stroomstoring, waarbij rekening wordt gehouden met de tijd die al verstreken is.

Als er geen interventie van de gebruiker is, annuleert het apparaat de functie en wordt op het display weer de huidige tijd weergegeven.



(alleen op modellen met SmegConnect) Ook in de app verschijnt een melding over de nieuwe verbinding.



Het symbool  geeft aan dat er een stroomstoring is geweest en dat de lopende functie niet automatisch hervat kon worden. Druk op het symbool voor meer informatie.

## Stroomstoring tijdens een geprogrammeerde functie

Als de stroomstoring optreedt terwijl er een geprogrammeerde bereiding is ingesteld:

- Als de stroomstoring hersteld wordt binnen de ingestelde starttijd, dan blijft het apparaat wachten op het starten van de functie, waarbij de resterende tijd tot de start wordt bijgewerkt.
- Als de stroomstoring hersteld wordt buiten de ingestelde starttijd, dan blijft het apparaat wachten op het starten van de functie. Als er na enige tijd geen interventie door de gebruiker is, annuleert het apparaat de functie en wordt op het display weer de huidige tijd weergegeven.

## Instellingen




De persoonlijke instellingen blijven geactiveerd bij een tijdelijke stroomuitval.

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

- Raak in het "hoofdmenu" de toets

INSTELLINGEN  aan (in de zone **3** rechtsonder).


### Instellen van de verbinding (alleen op modellen SmegConnect)



 Menu waarin de parameters van de verbinding worden weergegeven.

- In het "menu instellingen " raakt u de toets **INSTELLINGEN VERBINDING**  aan.

 Raadpleeg voor de instellingen van de **VERBINDING**  de gebruikershandleiding "Connectiviteit inbouwoven".


### Instellingen van de klok

 Menu waarmee u de klok en het type weergave kunt instellen.

- In het "menu instellingen " raakt u de toets **INSTELLINGEN KLOK**  aan.

### Digitale klok

 Maakt de digitale weergave van de huidige tijd mogelijk.


 De digitale versie blijft geactiveerd bij een tijdelijke stroomuitval.


- Selecteer  Digitale klok.
- Selecteer **On**.


Raak de toets **BEVESTIGEN**  aan om de stand **Digitale klok** te activeren.




### Tijd weergeven

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

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


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

 Als de functie **Tijd weergeven** is ingesteld op **On**, 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.

- Selecteer  **Tijd weergeven**.
- Selecteer **On**.
- Raak de toets **BEVESTIGEN**  aan om de tijdweergave te activeren.


### Tijdsformaat

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

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

- Selecteer  **Tijdsformaat**.
- Selecteer **12h** of **24h**.
- Raak de toets **BEVESTIGEN**  aan om het gewenste tijdsformaat te activeren.

### Instellingen van de oven

 Menu met de extra functies van het product.

- In het "menu instellingen " raakt u de toets **INSTELLINGEN OVEN**  aan.



## Warmhouden



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



De functie Warmhouden wordt 5 minuten na het einde van de bereiding gestart. Dit wordt aangegeven met een reeks geluidsignalen (zie bereiding of functie beëindigd).



De functie Warmhouden is ingesteld op een vaste temperatuur van 80°C.

1. Selecteer Warmhouden.
2. Selecteer On.
3. Raak de toets BEVESTIGEN aan om de stand Warmhouden te activeren.

## 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 oven deur automatisch uitgezet.



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



De handmatige in-/uitschakeling is altijd mogelijk. Indien 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 ingesteld op On.

1. Selecteer Eco light.
2. Selecteer On.
3. Raak de toets BEVESTIGEN aan om de stand Eco light te activeren.

## Waterhardheid



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



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

1. Selecteer Waterhardheid.
2. Scrol naar de gewenste waarde (van 1 tot 5).
3. Raak de toets BEVESTIGEN aan om te bevestigen.



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



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

Afhankelijk van de ingestelde waterhardheid, verschijnt op het display na een bepaald aantal uren dat de stoomfunctie gebruikt is, het verzoek om de ontkalkingsprocedure uit te voeren (zie "Ontkalken").

Afhankelijk van het gebruik van het apparaat en de waterhardheidsgraad (°dH of °dF) is dit indicatief het volgende aantal uren:

Waarde	°dH	°dF	Uren
1	0 ÷ 11	0 ÷ 20	50
2	12 ÷ 17	21 ÷ 30	45
3	18 ÷ 24	31 ÷ 42	35
4	25 ÷ 30	43 ÷ 53	25
5	31 ÷ 50	54 ÷ 90	10

## Instellingen van het display



Menu waarin u de taal kunt veranderen en de weergave-instellingen van enkele parameters kunt wijzingen.

- In het "menu instellingen" raakt u de toets INSTELLINGEN DISPLAY aan.

## 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. Raak de toets BEVESTIGEN aan om de geselecteerde taal te bevestigen.

## 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. Raak de toets BEVESTIGEN aan om de stand Toetsen geblokkeerd te activeren.



Bij normale werking wordt deze stand aangeduid doordat het controlelampje in het informatiegedeelte **1** 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 het pictogram 3 seconden aan.

## 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. Raak de toets BEVESTIGEN aan om het geluid dat klinkt bij het aanraken van de symbolen op het display uit te schakelen.

## Temperatuurformaat



Hiermee kan de temperatuurschaal in graden Celsius (°C) of in Fahrenheit (°F) worden ingesteld.



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

1. Selecteer Temperatuurformaat.
2. Selecteer °C of °F.
3. Raak de toets BEVESTIGEN aan om het gewenste temperatuurformaat te activeren.

## Helderheid display



Om de lichtintensiteit van het display te selecteren.



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

1. Selecteer Helderheid display.
2. Maak een keuze uit Hoog - Gemiddeld - Laag.
3. Raak de toets BEVESTIGEN aan om uw keuze te bevestigen.

## Type gewicht



Hiermee kunt u de meeteenheid instellen om het gewicht in kilogram (kg) of in ounce (oz) weer te geven.



De functie Type gewicht is in de fabriek ingesteld op kg.

1. Selecteer Type gewicht.
2. Selecteer kg of oz.
3. Raak de toets BEVESTIGEN om de gewenste meeteenheid van het gewicht te activeren.

## Systemeinfo





Menu waarin het serienummer en de softwareversies worden weergegeven.

- In het "menu instellingen"  raakt u de toets SYSTEEMINFO  aan.

## Exposanten



Menu voor exposanten


- Raak in het "menu instellingen"  de toets EXPOSANTEN  aan (in het gebied **3** middenonder).

## Showroom (alleen voor exposanten)





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



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



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

- Selecteer  Showroom.
- Selecteer On.
- Raak de toets BEVESTIGEN  aan om de stand Showroom te activeren.

## 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.



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

- Selecteer  Demo stand.
- Selecteer On.
- Raak de toets BEVESTIGEN  aan om de Demo stand te activeren.

## Instellingen resetten



Met deze handeling worden alle originele fabrieksinstellingen hersteld.



Deze handelingen wist ook uw persoonlijke recepten.

- Raak in het "menu instellingen"  de toets FACTORY RESET  aan (in het gebied **3** middenonder).
- Raak de toets Ja aan als u de oorspronkelijke fabrieksinstellingen wilt herstellen.  
of
  - Raak de toets Nee aan om de handeling te annuleren.

# REINIGING EN ONDERHOUD

## Reiniging van het apparaat



Zie Algemene veiligheidswaarschuwingen.

## Reiniging van de oppervlakken

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

## Dagelijkse gewone reiniging

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

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

## Voedselresten of -vlekken

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

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

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

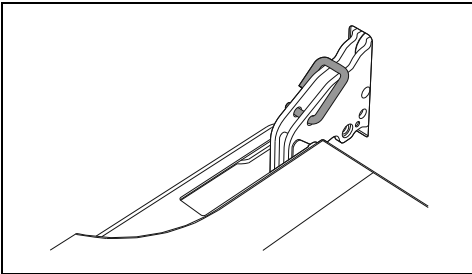
## Reiniging van de deur

### Demontage van de deur

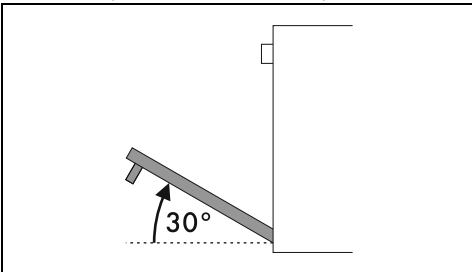
Om de reiniging van de oven te vergemakkelijken, kunt u de ovendeur verwijderen en op een theedoek leggen.

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

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

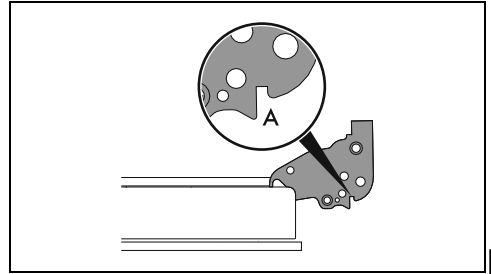


2. Neem de deur aan beide kanten en met beide handen vast, hef ze op aan een hoek van ongeveer 30°, en verwijder ze.



3. Om de deur weer te monteren, moeten de scharnieren in de daarvoor bestemde openingen in de oven geplaatst worden,

zodat de gleuven **A** helemaal op de openingen steunen.



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

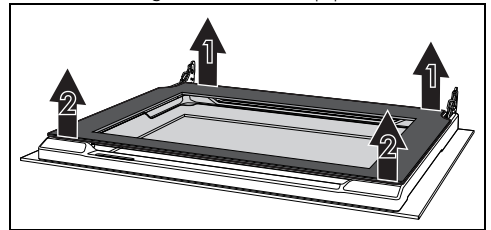
### Reiniging van de ruiten van de deur

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

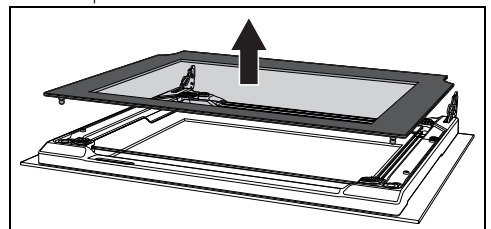
### Demontage van de binnenruiten

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

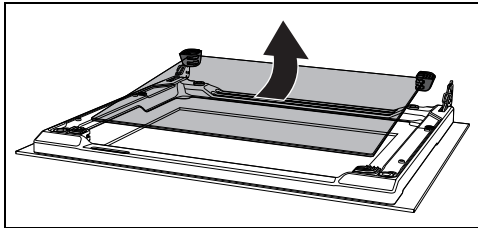
1. Blokkeer de deur met de daarvoor bestemde pinnetjes.
2. Maak de achterste pinnen van de binnenruit los door ze achteraan voorzichtig naar boven te trekken, en volg de beweging die wordt aangeduid door de pijlen 1.



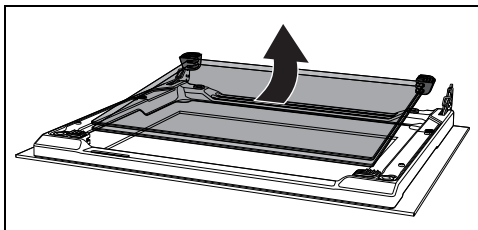
3. Maak de voorste pinnen los en volg de beweging die wordt aangeduid door de pijlen 2
4. Neem vervolgens de binnenruit uit het voorprofiel.



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

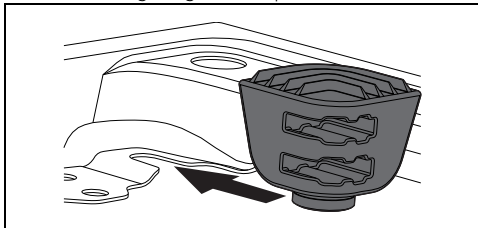


OPMERKING: Bij sommige modellen bestaat de tussenruit uit twee ruiten.

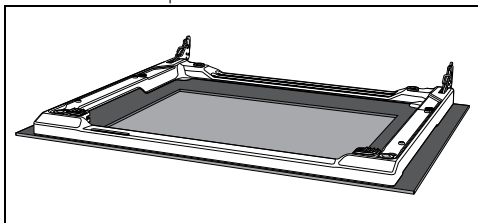


Tijdens deze fase kan het gebeuren dat de bovenste rubbers loskomen uit hun zittingen.

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

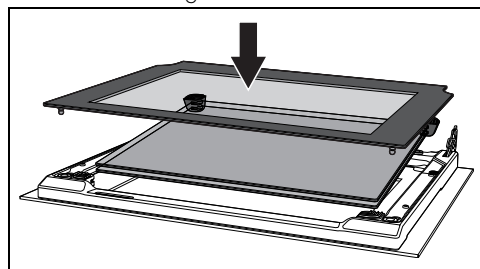


7. Maak de buitenruit schoon, evenals de eerder verwijderde ruiten.

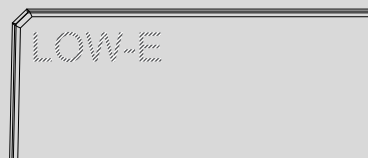


8. Gebruik absorberend keukenpapier. Bij hardnekkig vuil moet een vochtige spons en een neutraal reinigingsmiddel gebruikt worden.

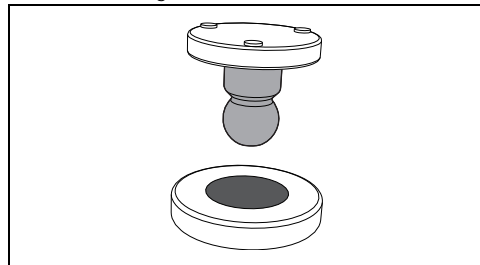
9. Breng de tussenruit weer aan en plaats de binnenruit terug.



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



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



### Reiniging van de ovenruimte

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

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

Verwijder de uitneembare delen alvorens de ovenruimte te reinigen.

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

- de deur;

- de frames voor roosters/ovenshalen.



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

## Drogen

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

Aan het einde van elke bereiding:

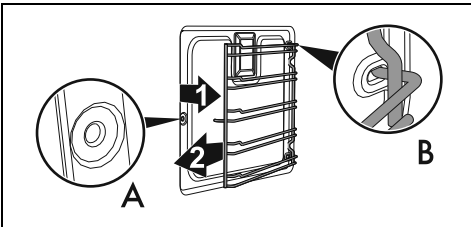
1. laat het apparaat afkoelen;
2. verwijder vuil uit de ovenruimte;
3. maak de ovenruimte droog met een zachte doek;
4. laat de deur lang genoeg open staan zodat de ovenruimte volledig kan opdrogen.

## Verwijderen van de geleiderframes voor de roosters/ovenshalen

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

Om de geleiderframes voor de roosters/ovenshalen te verwijderen:

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



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

## Vapor Clean (alleen op sommige modellen)



Zie Algemene veiligheids waarschuwingen.



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

## Vorbereiding

Voordat de reiningscyclus Vapor Clean wordt gestart:

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

## Instelling van de functie Vapor Clean



Als de binnentemperature hoger is dan verwacht, dan wordt de functie niet geactiveerd. Laat het apparaat afkoelen voordat u de functie inschakelt.



De duur en de temperatuur van de functie Vapor Clean kunnen niet worden gewijzigd door de gebruiker.

1. Druk in het "hoofdmenu" op de toets

OVERIGE FUNCTIES



(in het

hoofdgedeelte **2**).

2. Selecteer VAPOR CLEAN



3. Start het vullen van het reservoir door de toets START  aan te raken.

4. Vul het reservoir zoals eerder geïllustreerd.

## Reinigingsfase Vapor Clean

- Start de functie Vapor Clean op door de toets START  aan te raken.

Deze fase wordt aangeduid door het oplopen van de temperatuur.



## Einde van de Vapor Clean-functie

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.



- Raak de toets HOME  aan om de functie af te sluiten.
- Leeg het reservoir zoals eerder geïllustreerd.
- Open de deur en verwijder het minst hardnekkige vuil met een microvezeldoek.
- Gebruik een sponsje met messingdraden voor het hardnekkige vuil.
- Voor vetresten kunt u een specifiek ovenreinigingsproduct gebruiken.
- Verwijder het resterende water uit de ovenruimte.
- De zelfreinigende panelen en de geleiderframes voor roosters/ovenshalen, indien aanwezig, verwijderen.

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

- beveelt men aan om de ovenruimte circa 10 minuten lang met de geventileerde functie bij 160°C te drogen.
- Als er zelfreinigende panelen aanwezig zijn, wordt aanbevolen om de ovenruimte met een gelijktijdige katalysecyclus te drogen.



Draag rubberen handschoenen tijdens deze werkzaamheden.



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

## Pyrolyse (alleen op sommige modellen)



Zie Algemene veiligheids waarschuwingen.



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

## Vorbereiding

Voor u de pyrolyse inschakelt:

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

## Instelling van de pyrolyse

- Druk in het "hoofdmenu" op de toets

OVERIGE FUNCTIES



(in het

hoofdedeelte **2**).

- Selecteer PYROLYSE




Op het display verschijnt de duur van de pyrolyse (in de fabriek ingesteld op 2:00 uur).

- Scrol met uw vinger om de duur van de pyrolyse in te stellen van minimaal 02:00 tot maximaal 03:00.





Beschikbare duren van de pyrolyse:


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

4. Druk op de toets BEVESTIGEN  om de gewenste duur te bevestigen.


Op het display verschijnt de waarschuwing om alle accessoires uit de oven te verwijderen alvorens de functie te starten.

 Als de temperatuursonde (indien aanwezig) in de aansluiting is gestoken, brandt het symbool  en kan de pyrolyse niet gestart worden.


Rechts van het symbool  verschijnen de geselecteerde duur van de pyrolyse (boven) en de verwachte eindtijd van de functie (onder).


5. Druk op de toets START  om de pyrolyse te starten.


1 minuten na aanvang van de pyrolyse gaat het controlelampje  branden (in het onderste gedeelte ) , om aan te geven dat de deur geblokkeerd is.

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

Aan het einde van de functie geeft het apparaat geluidssignalen en keert het display terug naar het hoofdmenu.

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

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


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



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

## Geprogrammeerde pyrolyse

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

1. Nadat u de gewenste duur van de pyrolyse heeft bevestigd, raakt u de verwachte eindtijd van de functie aan.
2. Scrol met uw vinger om een ander tijdstip te kiezen binnen welk de pyrolyse moet eindigen.
3. Druk op de toets BEVESTIGEN  om te bevestigen.

Het apparaat wacht tot het ingestelde tijdstip voor het starten van de functie Pyrolyse is bereikt en telt af tot dit tijdstip.



Het is niet mogelijk om een functie te selecteren wanneer de deurblokkering ingeschakeld is. U kunt het apparaat echter altijd uitschakelen met de AAN-UIT-toets .

## Einde van de pyrolyse

Wanneer de binnentemperatuur van de oven tot een veilig niveau is gedaald en de deurblokkering uitgeschakeld is, opent u de deur en neemt u de resten in de ovenruimte af met een vochtig microvezeldoekje.



Draag rubberen handschoenen tijdens deze werkzaamheden.



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



## Ontkalken



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



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

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




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




Het systeem geeft op basis van de omstandigheden aan of het apparaat door kan gaan met de normale functies of dat er een ontkalkings- en reinigingsprocedure van het hydraulische circuit moet worden uitgevoerd.

### Vorbereiding

Als er restwater in het reservoir aanwezig is:

1. Open de deur.
2. Plaats de diepe ovenschaal op de derde steunhoogte van onder. Duw hem helemaal tegen de achterwand van de ovenruimte.
3. Raak de toets START  aan om de afvoer van het water te starten.

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

4. Wacht tot alle vloeistof is weggelopen.
5. Leeg het water in het reservoir in de diepe ovenschaal.
6. Druk op toets BEVESTIGEN  om verder te gaan met de functie.





Vanaf dit moment kan het ontkalkingsproces niet meer geannuleerd worden.

### Het reservoir vullen

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



Gebruik geen melkzuur of andere ontkalkingsmiddelen.


2. Open de deur en trek de vulcassette uit zijn zitting.
3. Plaats de meegeleverde trechter in de vulcassette.
4. Giet de ontkalkingsoplossing (met behulp van een fles of een kan met schaalverdeling) in het apparaat tot het controlelampje van het reservoir  (in het informatiegedeelte **1** rechts) aangeeft dat het maximale niveau  bereikt is.
5. Verwijder de trechter als u klaar bent en plaats de vulcassette terug in zijn zitting.

### Functie ontkalken verwarmingselement

1. Sluit de deur
2. Het ontkalken begint.

Nadat het ontkalkingsproces is afgelopen, verschijnt op het display het verzoek om de ontkalkingsoplossing af te voeren.

### Het reservoir legen

1. Open de deur.
2. Plaats de diepe ovenschaal op de derde steunhoogte van onder. Duw hem helemaal tegen de achterwand van de ovenruimte.
3. Raak de toets START  aan om de afvoer van het ontkalkingsmiddel te starten.

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

4. Wacht tot alle vloeistof is weggelopen.

Na afloop hiervan geven het lampje van het reservoir  (in het informatiegedeelte **1** rechts) en het display het einde van het verwijderen van de ontkalkingsoplossing aan.



Let op: de ontkalkingsoplossing kan nog warm zijn.

5. Leeg de ontkalkingsoplossing in de diepe ovenschaal.

### Reinigen van het reservoir en het hydraulische circuit

Na het afvoeren van de ontkalkingsoplossing begint het apparaat met het reinigen van het

reservoir en het hydraulische circuit.



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




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

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


1. Open de deur en trek de vulcassette uit zijn zitting.
2. Plaats de diepe ovenschaal op de derde steunhoogte van onder. Duw de schaal helemaal tegen de achterwand van de ovenruimte.
3. Trek de vulcassette uit zijn zitting.
4. Plaats de meegeleverde trechter in de vulcassette.
5. Giet een liter water in de trechter met behulp van een fles of een maatbeker.



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

6. Raak na het vullen van het reservoir met water de toets BEVESTIGEN  aan om verder te gaan met de functie.

Het apparaat start de functie met de ingestelde parameters.

7. Nadat het reinigen is afgelopen, verschijnt op het display het verzoek om het water af te voeren.
8. Open de deur
9. Plaats de diepe ovenschaal op de derde steunhoogte van onder. Duw hem helemaal tegen de achterwand van de ovenruimte.
10. Raak de toets START  aan om de afvoer van het water te starten.

11. Wacht tot alle vloeistof is weggelopen.


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

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

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

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

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

15. Raak na het vullen van het reservoir met water de toets BEVESTIGEN  aan om verder te gaan met de functie.

Het apparaat start de functie met de ingestelde parameters.

16. Nadat het reinigen is afgelopen, verschijnt op het display het verzoek om het water af te voeren.
17. Voer het restwater af in de diepe ovenschaal die boven de derde steunhoogte van onderen is geplaatst.
18. Neem de waterresten in de ovenruimte af en maak de oven droog.

### Handmatig ontkalken



Met deze functie kunt u het verwarmingselement ontkalken.

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

1. Druk in het "hoofdmenu" op de toets

OVERIGE FUNCTIES



(in het

hoofdgedeelte ).

2. Raak de toets van het submenu  aan (in het onderste gedeelte ).

3. Raak de toets ONTKALKEN  aan.

4. Ga verder met het ontkalken zoals beschreven in de eerdere paragrafen.

### Handmatig reinigen van het reservoir en het hydraulische circuit



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

1. Druk in het "hoofdmenu" op de toets

OVERIGE FUNCTIES



(in het

hoofdgedeelte ).

2. Raak de toets van het submenu  aan (in het onderste gedeelte ).

3. Raak de toets REINIGING RESERVOIR



### Vorbereiding

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

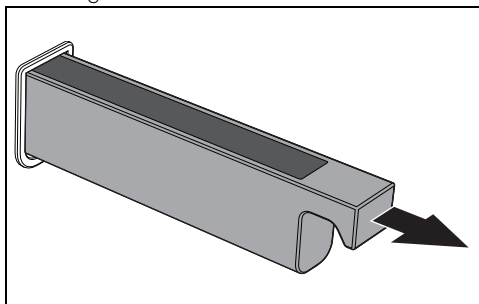


fig. 1

5. Plaats de meegeleverde trechter in de vulcassette.

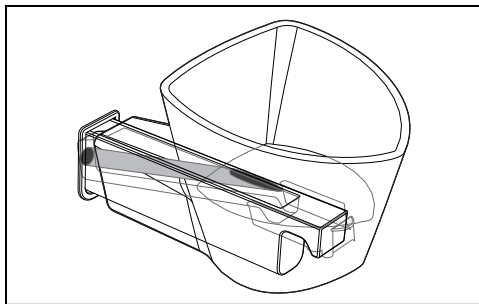





fig. 2

6. Giet het water (met behulp van een fles of een kan met schaalverdeling) in het apparaat tot het controlelampje van het reservoir  (in het informatiegedeelte

 rechts) aangeeft dat het maximale niveau  bereikt is (het reservoir bevat

een hoeveelheid water van ongeveer 800 ml).

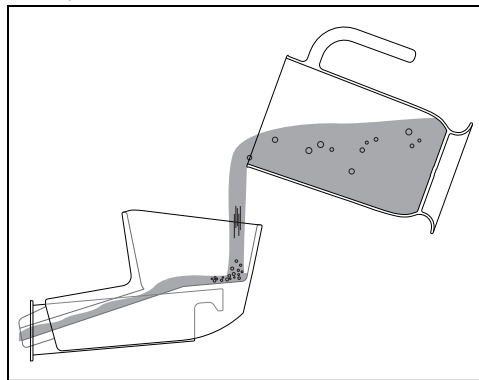


fig. 3



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



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

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

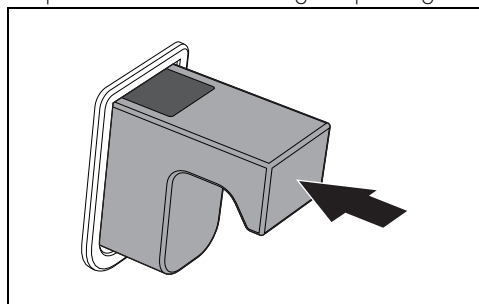



fig. 4

8. Sluit de deur.

9. Raak de toets BEVESTIGEN  aan om te bevestigen dat het reservoir gevuld is.

Het apparaat start de functie met de ingestelde parameters.

### Reiniging hydraulisch circuit

- Tijdens dit proces is het overstromen van het water in de ovenruimte geen storing, maar is dit onderdeel van het spoelen.

### Einde reiniging hydraulisch circuit

10. Nadat het reinigen is afgelopen, verschijnt op het display het verzoek om het water af te voeren.

11. Neem de waterresten in de ovenruimte af en maak de oven droog.

### Het reservoir legen

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

13. Raak de toets **START**  aan om de afvoer van het water te starten.

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

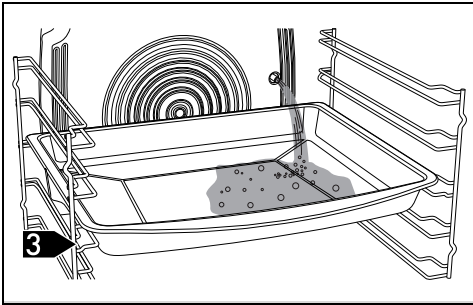
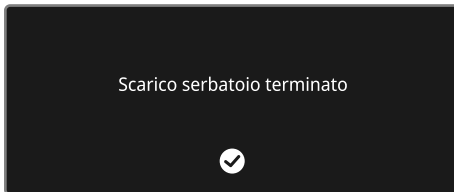


fig. 5

14. Wacht tot alle vloeistof is weggelopen.

Na afloop hiervan geven het lampje van het reservoir  (in het informatiegedeelte rechts) en het display het einde van het verwijderen van het water.



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



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

15. Raak de toets **BEVESTIGEN**  aan.

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

17. Verwijder condens van de bodem en wanden van de ovenruimte, van de ovendeur, de voorkant van het apparaat en uit de druppelvanger van de ovendeur met een spons.

18. Sluit de deur.

### Hygiënische reiniging

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

1. Stel een gecombineerde stoomfunctie 40% in van minimaal een half uur.
2. Open de deur
3. Trek de vulcassette uit zijn zitting.
4. Plaats de meegeleverde trechter in de vulcassette.
5. Giet 500 ml water in de trechter met behulp van een fles of een maatbeker).
6. Verwijder de trechter als u klaar bent en plaats de vulcassette terug in zijn zitting.
7. Sluit de deur.
8. Raak de toets **START**  aan om degeselecteerde stoomfunctie te starten.
9. Wacht tot de functie tot het einde is uitgevoerd.
10. Leeg na afloop van de functie het reservoir zoals eerder beschreven.
11. Wacht tot alle vloeistof is weggelopen.
12. Leeg het water in het reservoir in de diepe ovenschaal.



Let op: wacht tot de ovenruimte is afgekoeld.

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

14. Sluit de deur.

### Buitengewoon onderhoud

#### Advies voor het onderhoud van de pakking

De pakking moet elastisch en zacht zijn.

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

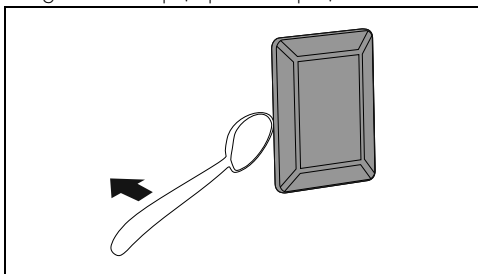
## Vervanging van de lamp voor de binnenverlichting



**Elektrische spanning**  
**Gevaar voor elektrische schok**

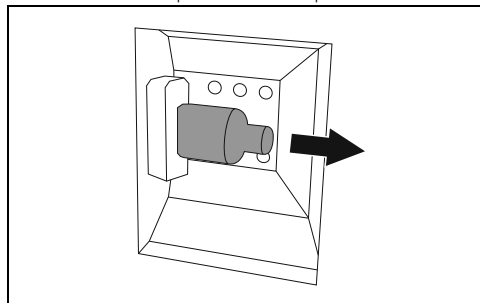
- Schakel de stroomtoevoer naar het apparaat uit.
- Gebruik beschermende handschoenen.

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



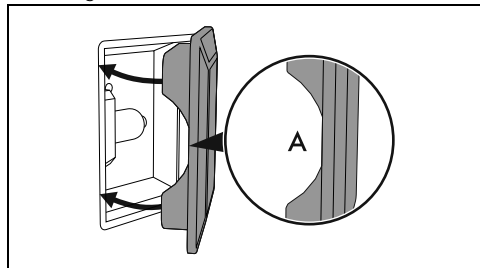
Zorg ervoor dat het email op de wanden van de ovenruimte geen krassen oploopt.

4. Draai de lamp los en verwijder ze.



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

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



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

## INSTALLATIE

### Elektrische aansluiting



Zie Algemene veiligheidsaanschuivingen.

### Algemene informatie

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

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

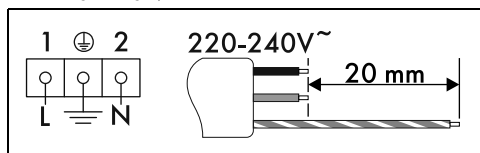
Dit plaatje mag nooit verwijderd worden.

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

kabels.

Het apparaat kan op de volgende manieren functioneren:

- **220-240 V~**



Driepolige kabel 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>.



De waarden verwijzen naar de diameter van de interne geleider.



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

## Plaatsing



Zie Algemene veiligheids waarschuwingen.

### Vaste aansluiting

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

### Voor de Australische/Nieuw-Zeelandse markt:

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

### Aansluiting met stekker en stopcontact

Controleer of de stekker en het stopcontact van hetzelfde type zijn.

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

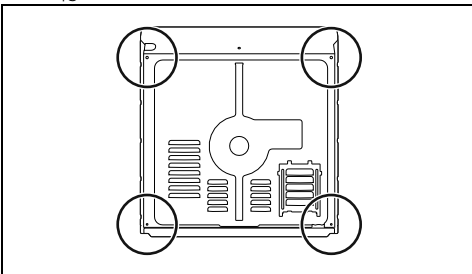
### Vervanging van de kabel



**Elektrische spanning**  
**Gevaar voor elektrische schok**

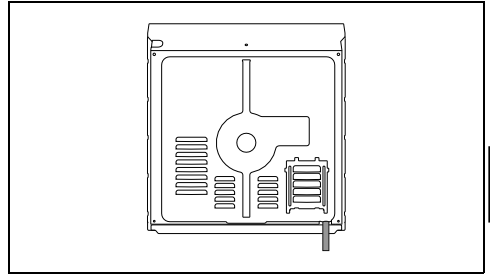
- Schakel de algemene stroomtoevoer uit.

1. Schroef de schroeven van het achterpaneel los en verwijder het paneel om toegang te krijgen tot het klemmenbord.



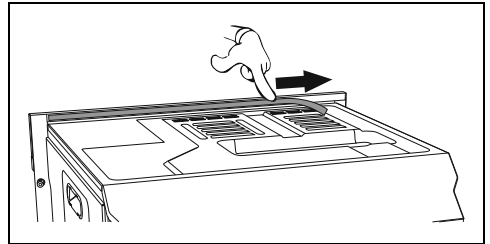
2. Vervang de kabel.
3. Controleer of de kabels (oven of eventuele kookplaat) een optimaal traject hebben, zodat eerder welk contact met het apparaat wordt vermeden.

### Positie van de voedingskabel

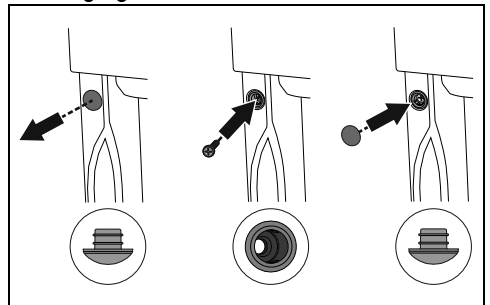


### Pakking frontpaneel

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

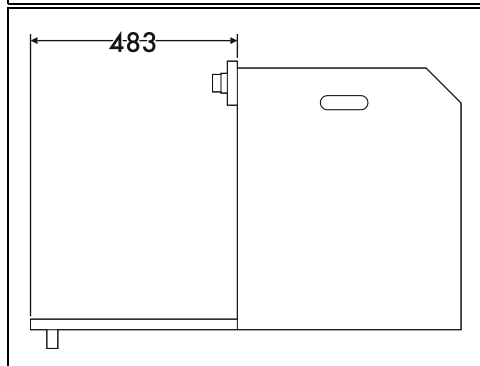
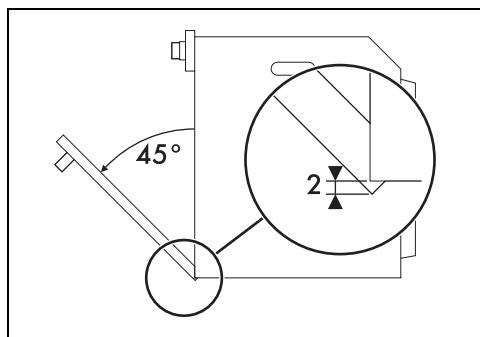
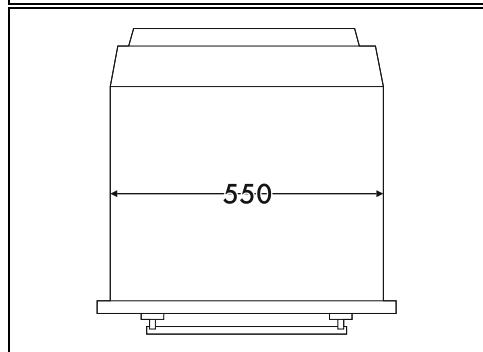
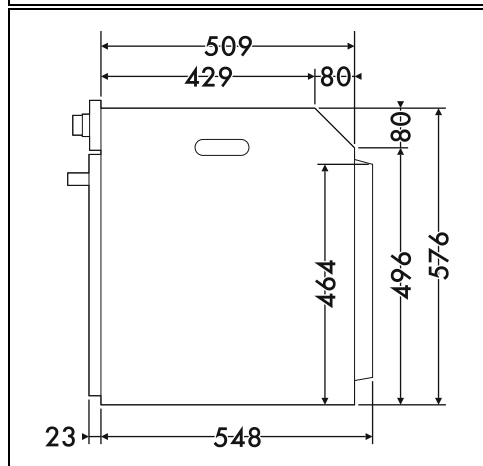
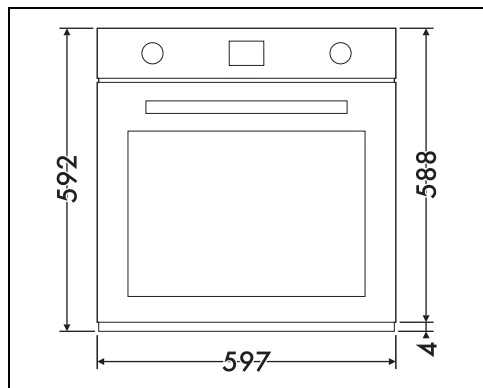


### Bevestigingsbussen

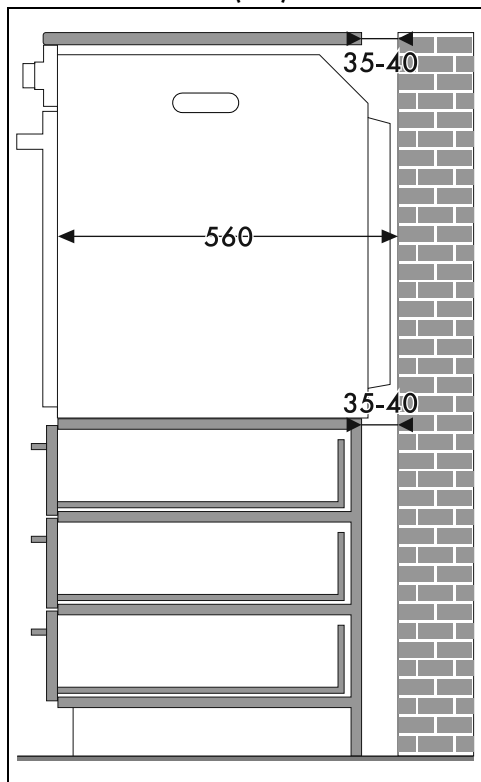


1. Verwijder de doppen van de draagpotten aan de voorzijde van het apparaat.
2. Plaats het apparaat in het meubel.
3. Bevestig het apparaat aan het meubel met de schroeven.
4. Sluit de bevestigingsbussen af met de eerder verwijderde doppen.

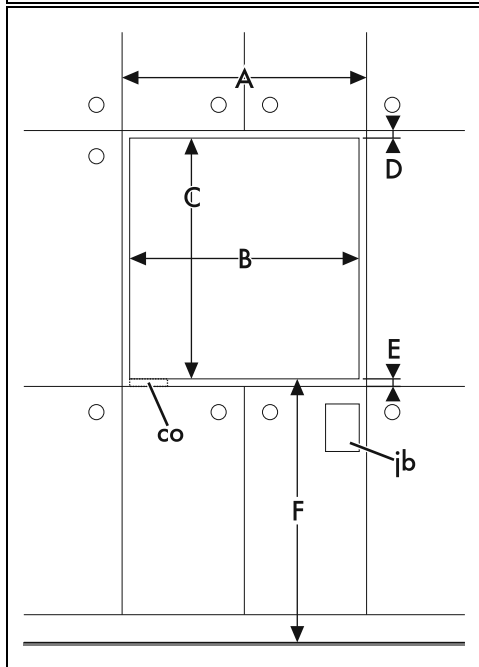
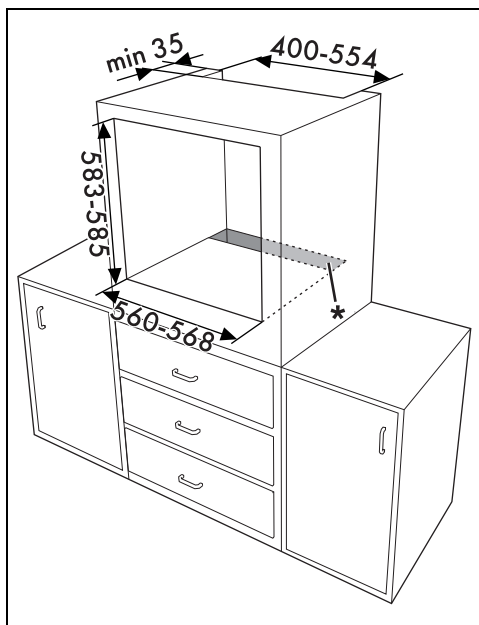
# Afmetingen van het apparaat (mm)



## Inbouw in een kolom (mm)

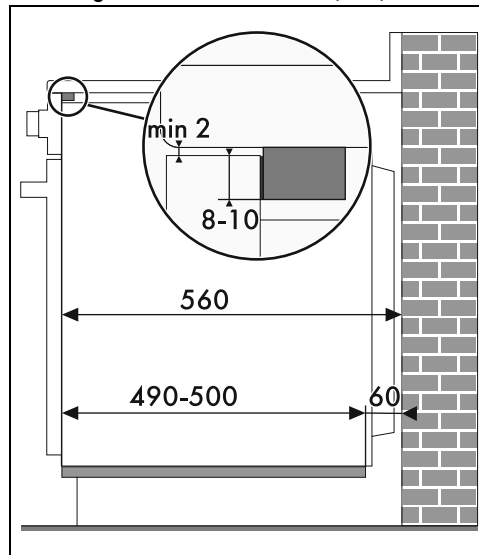
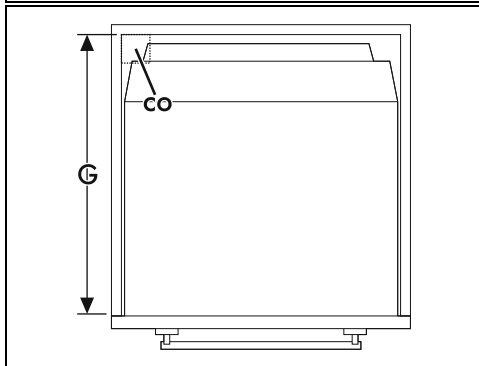
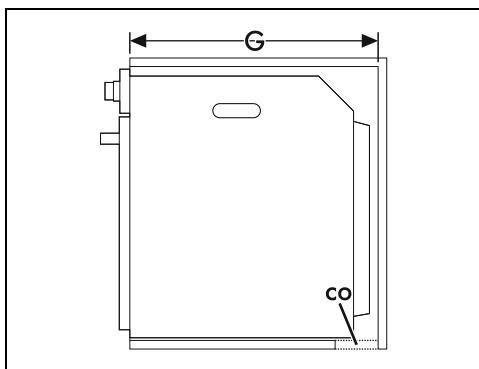


\* Ga na of het bovenste/achterste deel van het meubel voorzien is van een opening van ongeveer 35-40 mm diep.

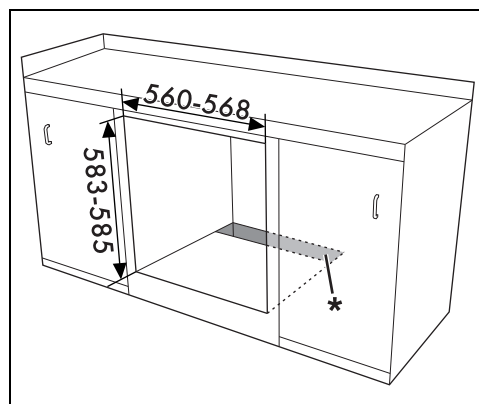




## Plaatsing onder een werkblad (mm)



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



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

A min. 603 mm

B 560 - 568 mm

C 583 - 585 mm

D 9 - 11 mm

E min. 5 mm

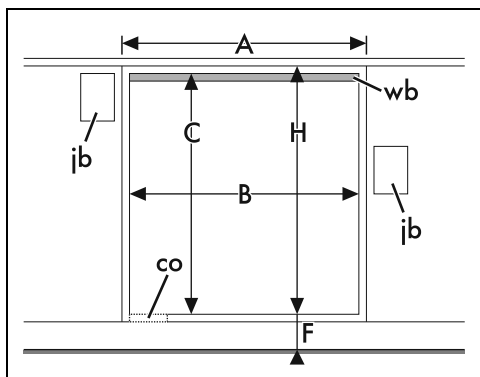
F 121 - 1105 mm

G min. 560 mm

H min. 594 mm

co Uitsnede voor de voedingskabel (min. 6 cm<sup>2</sup>)

jb Elektrische aansluitkast



A min. 603 mm

B 560 - 568 mm

C 583 - 585 mm

D 9 - 11 mm

E min. 5 mm

F 121 - 1105 mm

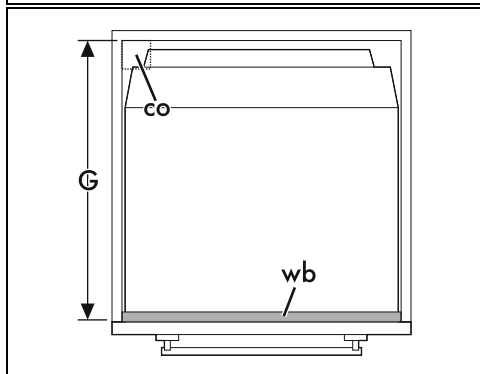
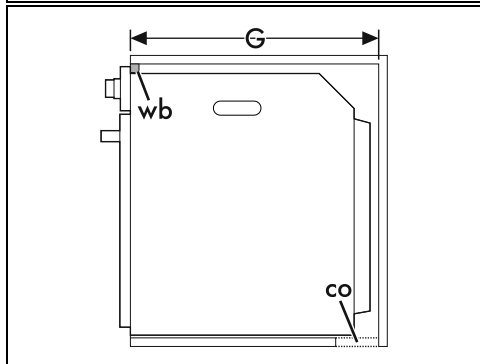
G min. 560 mm

H min. 594 mm

co Uitsnede voor de voedingskabel (min. 6 cm<sup>2</sup>)

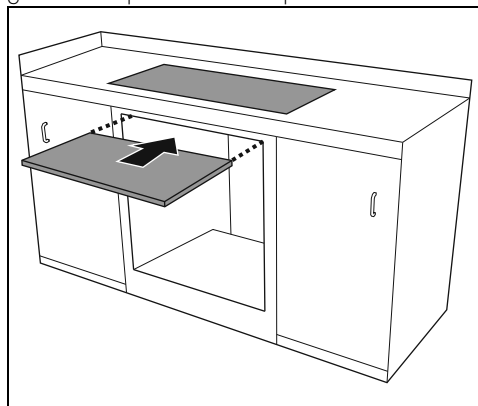
ib Elektrische aansluitkast

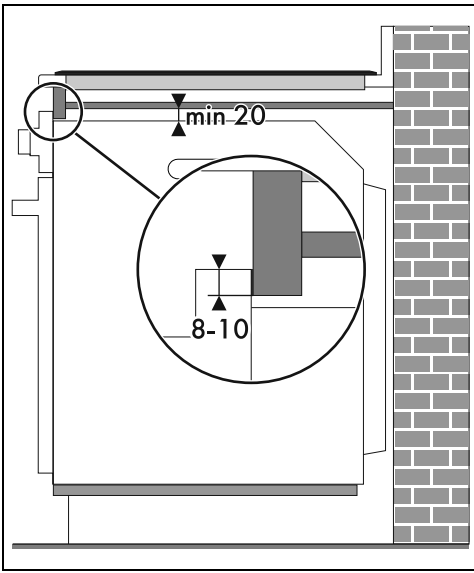
wb Houten lat (aanbevolen)



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

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





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