

WAARSCHUWINGEN	150	Gebruik van de accessoires	161
Algemene veiligheidswaarschuwingen	150	Display	163
Voor dit apparaat	154	Eerste gebruik	164
Beoogd gebruik	156	Koude programma's	166
Deze gebruiksaanwijzing	156	Warme programma's	172
Aansprakelijkheid van de fabrikant	157	Handmatige functies	175
Identificatieplaatje	157	Chronologie	178
Verwerking	157	Functie Multistep	179
Om energie te besparen	157	Ontdek de recepten	179
Lichtbronnen	157	Bij een stroomstoring	179
Informatie over energieverbruik in uitgeschakelde stand/stand-by	158	Instellingen	180
Wegwijs in de gebruiksaanwijzing	158	REINIGING EN ONDERHOUD	183
BESCHRIJVING	158	Reiniging van het apparaat	183
Algemene beschrijving	158	Reinigen van de ruimte in het apparaat	183
Bedieningspaneel	159	Speciale reinigingsfuncties	184
Andere onderdelen	159	Automatische reiniging	184
Accessoires	159	Buitengewoon onderhoud	184
Optionele accessoires (apart verkrijgbaar)	160	INSTALLATIE	184
Voordelen van de snelvriezer	160	Elektrische aansluiting	184
GEBRUIK	161	Plaatsing	185
Vorbereiding	161		

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

WAARSCHUWINGEN

Algemene veiligheidswaarschuwingen

Persoonlijk letsel

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

warme functies, de binnenwanden niet aanraken.

- Bescherm de handen met ovenwanten bij het hanteren van voedsel in het apparaat.
- Warme schalen of houders altijd met ovenwanten in- en uithalen, om brandwonden te voorkomen.
- Het apparaat niet met natte of vochtige handen of voeten aanraken.
- Probeer geen vlammen/brand te doven met water: schakel het apparaat uit en bedek het vuur

- met een deksel of een brandwerende deken.
- Gebruik van dit apparaat door kinderen vanaf 8 jaar, personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of met een gebrek aan ervaring of kennis is alleen toegestaan onder toezicht en begeleiding van volwassenen die verantwoordelijk zijn voor hun veiligheid.
 - Laat kinderen niet spelen met het apparaat.
 - Houd kinderen jonger dan 8 jaar die niet onder toezicht staan verwijderd van het apparaat.
 - Houd kinderen uit de buurt van 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.
 - Plaats geen houders of schalen op de bodem van het apparaat.
 - Zorg ervoor dat de houders geschikt zijn voor gebruik bij lage temperaturen.
 - Vermijd het gebruik van kunststofhouders, het gebruik van siliconen houders is aan te bevelen.
 - Plaats het voedsel op een juiste wijze in het apparaat om een goede luchtcirculatie te bevorderen.
 - De levensmiddelen niet op elkaar stapelen.
 - Wees voorzichtig bij het consumeren van rauw voedsel, in het bijzonder van verse vis en inktvis; deze kunnen dragers zijn van de haringworm Anisakis, een parasiet die gevaarlijk is voor de gezondheid. Dit gevaar wordt voorkomen door deze op minstens 65°C te garen of op -18°C in te vriezen en vervolgens minstens 96 uur op -18°C te bewaren.
 - Om de eigenschappen van warme gerechten te behouden, moeten deze niet eerst op kamertemperatuur bewaard worden maar meteen snel gekoeld of ingevroren worden.
 - Bevroren producten niet aanraken (vooral niet met natte handen) of direct in de mond doen.
 - Houd de deur dicht tijdens ieder gebruik van het apparaat.

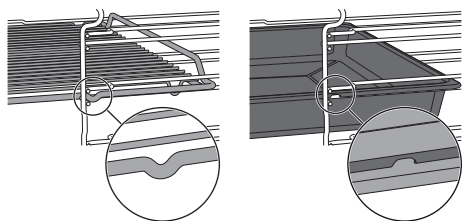
- Plaats geen metalen en puntige voorwerpen (bestek of gereedschappen) in de spleten van het apparaat.
- Na gebruik het apparaat uitschakelen.
- ONTVLAMBARE MATERIALEN NIET IN DE BUURT VAN HET APPARAAT GEBRUIKEN OF BEWAREN.
- GEBRUIK GEEN SPUITBUSSEN IN DE BUURT VAN HET APPARAAT TERWIJL HET WERKT.
- VOER GEEN WIJZIGINGEN UIT OP HET APPARAAT.
- 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

- Het koelcircuit niet beschadigen.
- Geen mechanische middelen of andere hulpmiddelen dan degene die door de fabrikant zijn aanbevolen gebruiken om het ontdooiproces te versnellen.
- Gebruik geen elektra binnen het apparaat
- Om alle gevaren als gevolg van instabiliteit uit te sluiten, dient het apparaat volgens de aanwijzingen te worden bevestigd.
- Leg tijdens het gebruik geen scherpe metalen voorwerpen op het apparaat, zoals messen, vorken, lepels en deksels.
- 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.
- Gebruik geen ruw, schurend of scherp materiaal.
- Gebruik geen puntige metalen voorwerpen om overtollig ijs uit de vriescel te verwijderen.
- Gebruik geen stekkeradapters.
- OPGELET: Plaats geen draagbare meervoudige stopcontacten of draagbare

voedingen aan de achterkant van het apparaat.

- Plaats geen zware voorwerpen bovenop het apparaat.
- Verwijder het ijs of de rijp niet met behulp van scherpe voorwerpen, om schade aan de wanden van het apparaat te vermijden.
- 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 het apparaat achter.
- Het apparaat werkt optimaal wanneer de omgevingstemperatuur niet

boven de 32°C is.

- **GEBRUIK HET APPARAAT NOOIT OM DE OMGEVING TE VERWARMEN OF TE KOELEN.**
- Gebruik geen plastic keukengerei of plastic bakjes voor de bereiding van het gerecht.
- Plaats geen gesloten dozen of bakjes in het apparaat.
- De pakking aan de voorkant van het apparaat niet verwijderen.
- Verwijder alle ovenschalen en roosters die tijdens de bereiding niet gebruikt worden uit de ovenruimte.
- 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.
- Koppel het apparaat steeds los van het elektriciteitsnet in geval van defecten, het onderhoud, de vervanging van de lamp of tijdens de reiniging.

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 scheidingschakelaar aan met een contactopening die, overeenkomstig de installatievoorschriften, de volledige scheiding volgens overspanningscategorie III mogelijk maakt.
- Dit apparaat kan gebruikt worden tot op een hoogte van maximaal 2000 meter boven de zeespiegel.

Voor dit apparaat

- LET OP: Gevaar voor brand/

ontvlambare materialen.



- Beschadig het koelcircuit niet (indien toegankelijk).
- Neem de wettelijke voorschriften in acht m.b.t. consumptie van rauw voedsel. Het wordt aanbevolen om rauwe vis bij -18°C in te vriezen en minstens 96 uur op -18°C te bewaren.
- Reinig zorgvuldig alle delen van het apparaat die direct met voedsel in contact komen te staan om contaminatie te voorkomen.
- Gebruik levensmiddelengeschikte reinigingsmiddelen.
- Gebruik geen ontvlambare of schadelijke stoffen.
- Gebruik de temperatuurmeter uitsluitend indien in het apparaat ingebracht.
- Houd de deur gedurende alle bewerkingen van het apparaat gesloten.
- Het voedsel niet op elkaar stapelen, maar goed verdelen zodat de lucht in het apparaat na behoren kan circuleren.
- Gebruik aluminium of roestvrijstalen houders.

- De schalen niet met deksels of folie bedekken.
- 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.
- Als het apparaat langdurig niet wordt gebruikt, voeding uitschakelen en grondig binnen en buiten reinigen.
- Eenmaal geïnstalleerd, moeten de voedingskabel en het stopcontact gemakkelijk toegankelijk blijven.

Temperatuursonde (indien aanwezig)

- De temperatuurmeter voorzichtig hanteren omdat deze zeer scherp is.
- Na het gebruik van de temperatuursonde de staaf of punt niet aanraken.
- De handen met hittebestendige handschoenen beschermen wanneer u de temperatuursonde gebruikt.
- Gebruik de temperatuurmeter uitsluitend indien in het

apparaat ingebracht.

- 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.
- 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.

Beoogd gebruik

Dit apparaat is bestemd voor het shock freezezen, invriezen, conserveren, laten rijzen van levensmiddelen en het koelen van dranken in een huishoudelijke omgeving. Kan

gebruikt worden om de temperatuur van gare of rauwe etenswaren snel te laten dalen om de voedingseigenschappen te behouden. Maakt het garen op lage temperatuur mogelijk, om kwaliteit, geur en aroma's van gerechten te verbeteren en ze op de gewenste opdiëntemperatuur voor consumptie te brengen. Elk ander gebruik is oneigenlijk. Dit apparaat is tevens te gebruiken:

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

Het apparaat is niet ontworpen om te functioneren met externe kookwekkers of afstandsbedieningssystemen.

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.

Identificatieplaatje

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



Dit apparaat wordt niet voorzien van een energielabel overeenkomstig punt E van art. 1 van Verordening 643/2009.

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

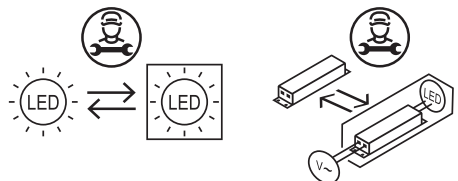
- Laat de verpakking, of delen ervan, niet onbewaakt achter.
- Laat kinderen niet spelen met de plastic zakken van de verpakking.

Om energie te besparen

- Het lege apparaat ongeveer 15 minuten vooraf koelen voordat u de warme levensmiddelen die gekoeld moeten worden in het apparaat zet.
- Voer een voorkoelcyclus uit om de invriestijden en het energieverbruik te verminderen.
- Dek de schalen of houders niet met een deksel of folie af.
- Zorg ervoor dat de houders geschikt zijn voor gebruik bij lage temperaturen.
- Plaats de schalen of houders in het apparaat zonder deze op te stapelen voor een betere luchtcirculatie.
- Om alle eigenschappen van warme ingrediënten te behouden, dient u deze niet eerst op kamertemperatuur te laten staan voorafgaand aan het shockvriezen of invriezen.
- Open de deur zo weinig mogelijk om temperatuurverlies te voorkomen.
- Houd het apparaat altijd goed schoon.

Lichtbronnen

- Dit apparaat bevat lichtbronnen die niet vervangen kunnen worden door de gebruiker. Vervanging mag uitsluitend worden uitgevoerd door de technische assistentieservice.



- Dit apparaat bevat lichtbronnen met efficiëntieklasse "G".

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 op de speciale pagina voor het betreffende product.

Wegwijs in de gebruiksaanwijzing

In deze gebruiksaanwijzing komen de volgende begrippen voor:



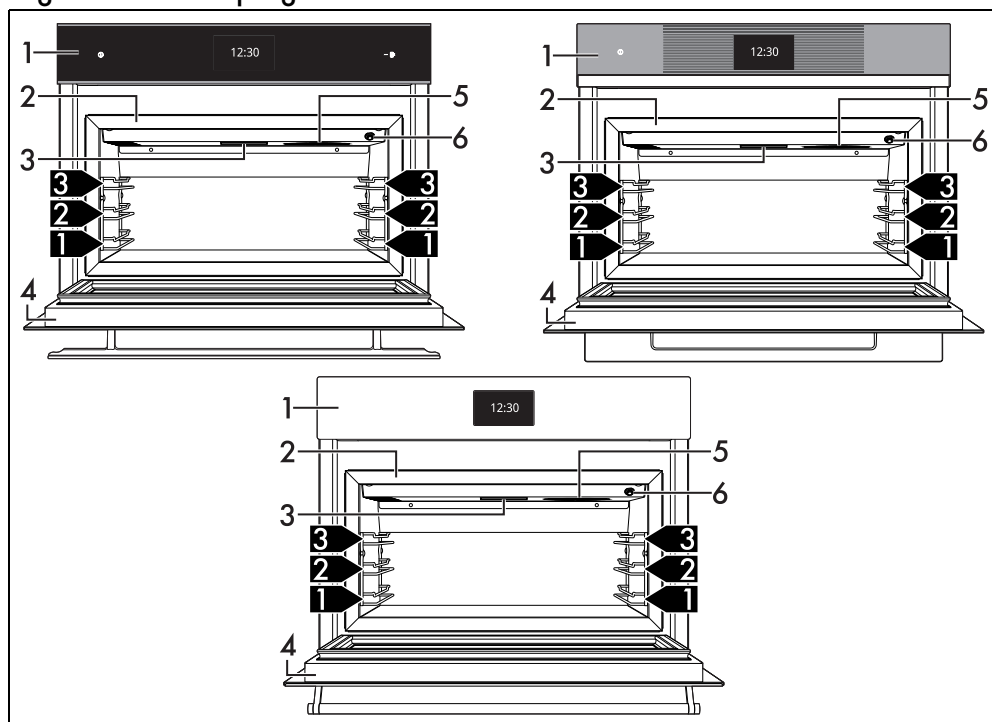
Waarschuwing/Opgelet



Informatie/Suggestie

BESCHRIJVING

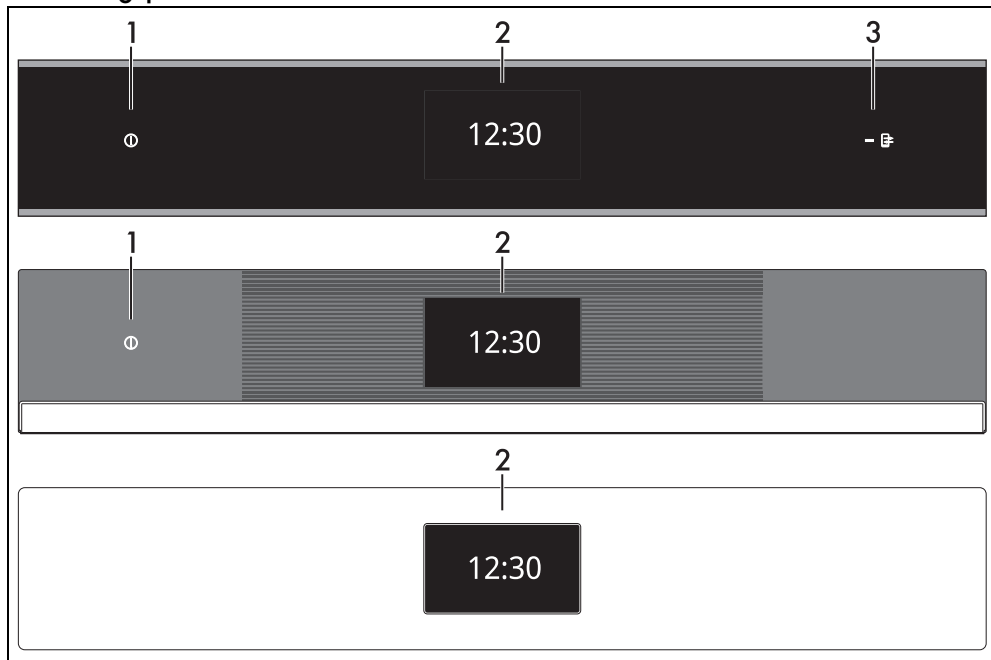
Algemene beschrijving



- 1 Bedieningspaneel
- 2 Pakking
- 3 Lamp
- 4 Deur
- 5 Ventilator
- 6 Aansluiting voor temperatuursonde

1,2,3 Niveau van het frame

Bedieningspaneel



1 Toets ON/OFF (alleen op sommige modellen)

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 snelvriezer“).

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

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 fan zorgt voor de interne luchtcirculatie van het apparaat waardoor de gewenste temperatuur sneller bereikt wordt.

Verlichting van de vriescel

De interne verlichting van het apparaat wordt ingeschakeld wanneer de deur wordt geopend.



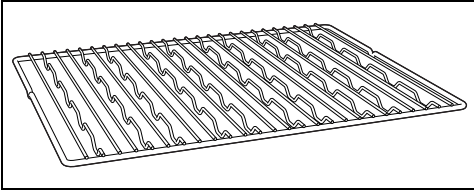
Wanneer de deur open is, kan de binnerverlichting niet uitgeschakeld worden.

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

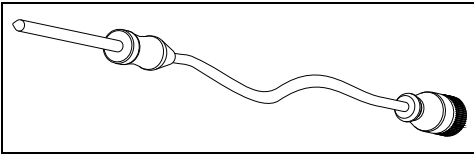
accessoires kunnen worden aangevraagd bij erkende servicecentra. Gebruik alleen de originele accessoires van de fabrikant.

Multifunctioneel rooster



Handig voor het plaatsen van bakken of indien gedraaid, voor het plaatsen van flessen.

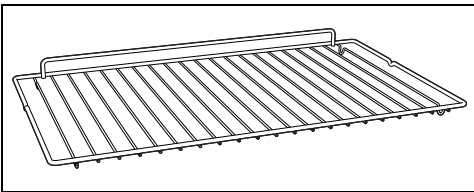
Temperatuursonde



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

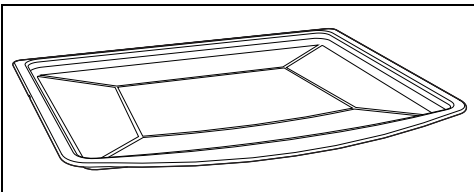
Optionele accessoires (apart verkrijgbaar)

Rooster



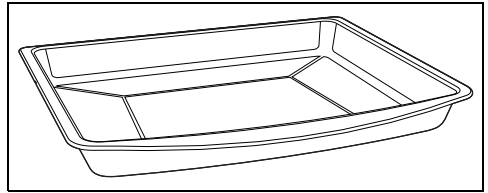
Nuttig voor het plaatsen van houders met voedsel in bereiding.

Ovenschaal



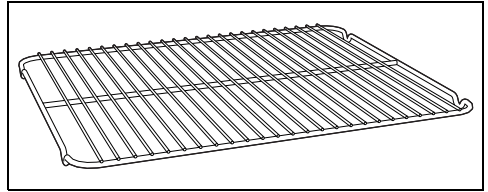
Handig voor het bereiden van taarten, pizza's, desserts uit de oven, koekjes.

Diepe ovenschaal



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

Rooster voor ovenschaal



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

Voordelen van de snelvriezer



- Wees voorzichtig bij het consumeren van rauw voedsel, vooral bij verse vis en inktvis; deze kunnen dragers zijn van de haringworm Anisakis, een parasiet die gevaarlijk is voor de gezondheid. Dit gevaar wordt voorkomen door deze op minstens 65°C te garen of op -18°C in te vriezen en vervolgens minstens 96 uur op -18°C te bewaren.
- Om de eigenschappen van warme gerechten te behouden, moeten deze niet eerst op kamertemperatuur bewaard worden maar meteen snel gekoeld of ingevroren worden.

De snelvriezer zorgt voor het snel afkoelen en snel invriezen van voedingsmiddelen voor het behoud van versheid en een betere houdbaarheid.

Het shock freezezen en snelvriezen bevordert het behoud van organoleptische eigenschappen en de voedingswaarden van de levensmiddelen en houdt de smaken, aroma's en kleuren intact.

Het shock freezezen tot +3°C in de kern van bereide levensmiddelen beperkt de bacteriële groei, die maximaal is bij een temperatuur

tussen 65°C en 8°C, tot een minimum.
Het snelvriezen op -18°C verlengt met een aantal maanden de houdbaarheid van levensmiddelen. Het snelvriezen voorkomt tevens het vormen van macro ijskristallen die de celwanden van het voedsel breekt. Bij het ontdooien verliest het voedsel geen vocht, waardoor structuur en smaak intact blijven.

Zonder snelvriezer:

- bacterieel risico;
- verdamping en uitdroging;
- gewichtsverlies van het voedsel;
- smaak-, aroma- kleurverlies;

- snel bederf;
- vorming van macro-ijskristallen die de voedingsvezels beschadigen.

Met snelvriezer:

- voedselveiligheid;
- behoud van originele structuur;
- geen gewichtsverlies van het voedsel;
- behoud van organoleptische eigenschappen;
- langere houdbaarheid;
- vorming van niet-schadelijke micro-ijskristallen, met behoud van kwaliteit en structuur.

GEBRUIK

Voorbereiding



Zie Algemene veiligheids waarschuwingen.

- Verwijder eventuele beschermfolie aan de binnen- en buitenzijde van het apparaat en van de accessoires.
- Verwijder eventuele etiketten (behalve het plaatje met de technische gegevens) van de accessoires en van het apparaat.
- Verwijder en was alle accessoires van het apparaat (zie het hoofdstuk "REINIGING EN ONDERHOUD").
- Om eventuele fabricageresten te verwijderen, maak de binnenkant van het apparaat grondig schoon m.b.v. een vochtig doek en een neutraal, niet-schurend reinigingsmiddel.

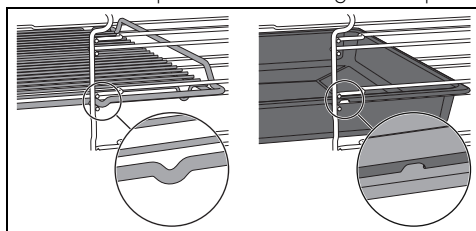
Gebruik van de accessoires

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 omlaag en naar

de achterzijde van de ruimte gericht zijn.



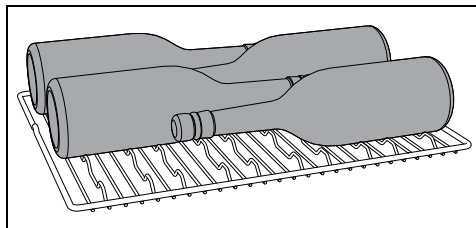
Plaats de roosters en de schalen voorzichtig in de ruimte, tot ze niet verder kunnen.

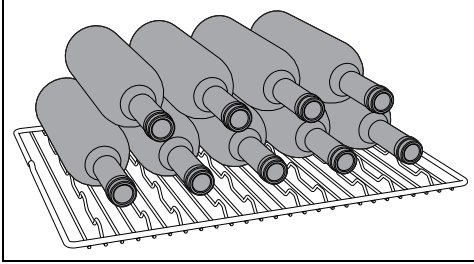
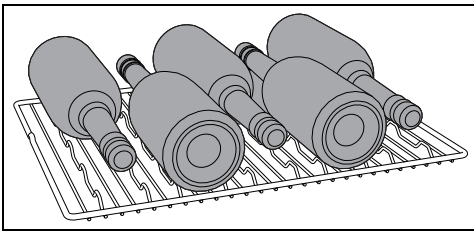


Maak de ovenschalen schoon voor het eerste gebruik, om eventuele productieresten te verwijderen.

Multifunctioneel rooster

Op basis van de afmetingen kan het multifunctionele rooster verschillende configuraties voor het plaatsen van flessen hebben. Hieronder vindt u enkele voorbeelden:

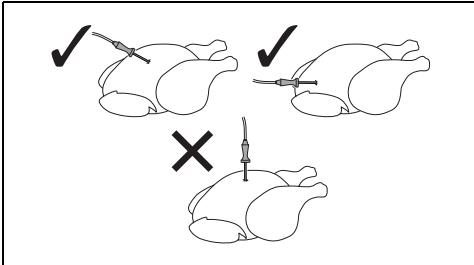




Wanneer het gedraaid is, kan het worden gebruikt als een normaal rooster voor houders.

Plaatsen van de temperatuursonde

1. Leg het voedsel in een ovenschaal.
2. Steek de punt van de temperatuursonde in het voedsel dat u wilt koelen of bereiden, buiten het apparaat.



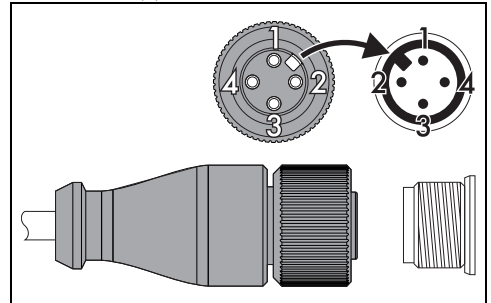
Zorg er voor optimale resultaten voor dat de temperatuursonde overdwars en voor minstens 3/4 van de lengte in het dikte deel van het levensmiddel is aangebracht, zonder dat de sonde de ovenschaal onder het levensmiddel raakt of aan de andere kant uit het levensmiddel steekt.



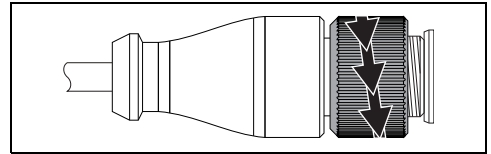
Voor een exacte meting van de kerntemperatuur van het gerecht mag de punt van de sonde niet in aanraking komen met botten of vet.

3. Open de deur.

4. Plaats het gerecht dat u wilt koelen of bereiden in de ruimte.
5. Sluit de stekker van de temperatuursonde aan op de aansluiting aan de binnenkant van het apparaat.



6. Draai de ring vast om de stekker stevig vast te maken aan de aansluiting.



7. Sluit de deur.



Als de temperatuursonde niet op de juiste manier wordt aangesloten op het apparaat, dan gaat het apparaat verder met een functie met tijdsinstelling.

Display



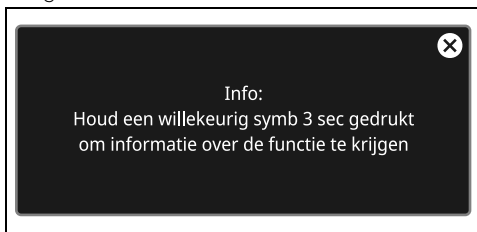
Het display toont de parameters en de waarden van de momenteel geselecteerde handeling. Raak eenvoudig de "virtuele" toetsen aan en/of scroll door de aangegeven waarden (in de afbeelding wordt het scherm van het hoofdmenu weergegeven).




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;
- 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.

-  eerste pagina,
-  tweede pagina,
-  enz...

3 Onderste gedeelte

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

-  MULTISTEP
-  CHRONOLOGIE
-  MENU TIMER
-  REINIGING
-  INSTELLINGEN

Daarnaast zijn er afhankelijk van de weergegeven pagina ook andere toetsen aanwezig die bij de gebruikte functie horen.

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

Om naar het hoofdmenu te gaan.

- Raak de weergegeven tijd op het display

aan.



Connectiviteit (alleen op bepaalde modellen)

Vereisten voor connectiviteit:

- Mobiel apparaat, smartphone of tablet met besturingssysteem iOS of Android. De minimumversies van de besturingssystemen zijn te vinden op de volgende link:
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.

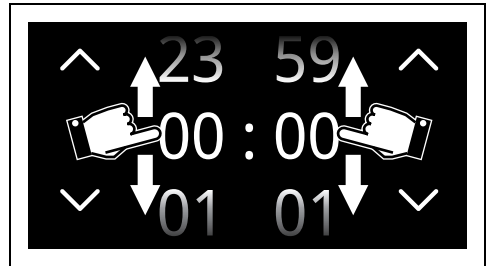



Bij de inschakeling moet u enkele seconden wachten voordat u het apparaat kunt bedienen.

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 toets DISPLAY  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.

Heractivering 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.


Voor de activering van het display wanneer het is uitgeschakeld:

- Open de deur.

Het apparaat geeft een reeks geluiden en het display wordt na enkele seconden ingeschakeld. Het display toont het hoofdmenu wanneer het opnieuw ingeschakeld wordt.

Uitschakelen van het display (alleen op modellen met ON/OFF-toets)

Het display met de hand deactiveren:


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

Weer inschakelen van het display (alleen op modellen met ON/OFF-toets)



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.


Voor de activering van het display wanneer het is uitgeschakeld:



- Houd de ON/OFF-toets  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 ON/OFF-toets  het display niet deactiveren. Bijvoorbeeld wanneer:

- de functie snelkoelen, invriezen of bereiden wordt uitgevoerd (de toets onderbreekt de functie);
- de deur open is;
- er een kookwekker actief is;
- de modi  Show Room en/of  Demo actief zijn.

Kookwekker



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

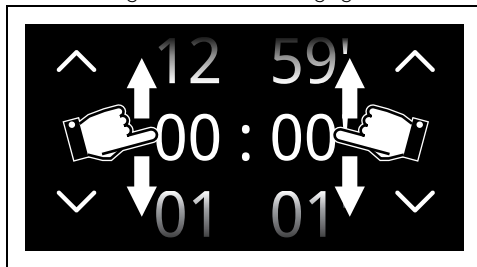


De duur van de timers loopt van minimaal 1 minuut tot 12 uur en 59 minuten.

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

In totaal kunnen tot 2 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  wordt de toets PRULLENMAND  weergegeven die gebruikt kan worden om de geselecteerde timer te wissen.

- Herhaal de handeling voor alle timers die u wilt gebruiken.
- 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.

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

Koude programma's



Zie Algemene veiligheidswaarschuwingen.



- De in gang zijnde functie stopt als de deur wordt geopend en wordt automatisch voortgezet als de deur wordt gesloten.
- De begintemperatuur van het voedsel (vooral als het gekookt is) kan zorgen voor variaties in de aangegeven tijden in de programma's.
- Voedsel met een gelijk gewicht maar een andere dikte heeft andere tijden nodig dan de aangegeven tijden in de programma's.
- Wij raden u aan om geen levensmiddelen op elkaar te zetten of meerdere lagen te maken.
- Voer bij voorkeur eerst een voorkoeling uit.
- Vries of koel geen voedsel in houders met deksel.
- Gebruik op het rooster een houder met iets grotere afmetingen dan het voedsel, om een optimale luchtstroom in de ruimte mogelijk te maken.
- Vul de houder niet helemaal tot de rand, om hem later goed te kunnen afsluiten.

- Druk in het "hoofdmenu" op de toets

KOUDE PROGRAMMA'S  (in het hoofdgedeelte **2**).

HANDIG OM TE WETEN

VOORKOELEN

Sommige koude functies (**SNELKOELEN** 


en **INVRIEZEN** ) worden voorafgegaan

door een voorkoelfase  waardoor het apparaat de ingestelde temperatuur sneller kan bereiken.

Deze fase wordt aangeduid door het

progressief stijgen van de temperatuur.




 Wij raden u aan om het gerecht nog niet in het apparaat te zetten tijdens de voorcoelfase.

Aan het einde van het voorcoelen hoort u een geluidssignaal en wordt een bericht op het display weergegeven dat aangeeft dat u het te bereiden gerecht in de ruimte van het apparaat kunt zetten.




Starten van de functie

Aan het einde van de voorcoeling:

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

Deze fase wordt aangeduid door het oplopen van de horizontale balk.




 Raak de toets STOP  aan om de functie op elk gewenst moment te onderbreken.

SNELKOELEN



Met deze functie worden rauwe of net gegaarde ingrediënten zeer snel naar +3°C afgekoeld. Snel afgekoeld voedsel kan in de koelkast (+4°C) bewaard worden.

 Het snelkoelen zorgt ervoor dat de groei van bacteriën geremd wordt en de eigenschappen van het voedsel behouden blijven.

1. Raak de toets SNELVRIEZEN  aan.

2. Selecteer het type voedsel dat gekoeld moet worden (bijvoorbeeld GROENTEN

EN BIJGERECHTEN ).

3. Selecteer de afmetingen van het voedsel dat gekoeld moet worden (bijvoorbeeld

HELE GROENTEN ).

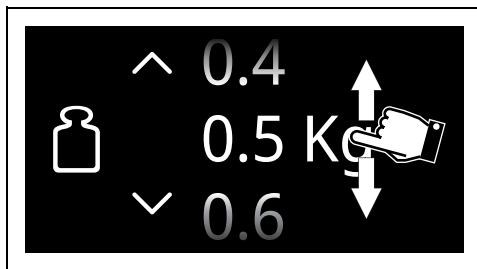
4. Selecteer de staat van het voedsel dat gekoeld moet worden (RAUW VOEDSEL

 of GEKOOKT VOEDSEL ).



- RAUW VOEDSEL  : hiermee wordt voedsel op omgevingtemperatuur of koud uit de koelkast bedoeld, dat nog bereid en/of verwarmd moet worden.
- GEKOOKT VOEDSEL  : hiermee wordt zojuist bereid en nog warm voedsel bedoeld.

5. Scroll langs de waarden om het gewicht van het voedsel dat u wilt koelen in te stellen.





6. Raak de toets BEVESTIGEN  (in het onderste gedeelte **3**) aan om de geselecteerde waarde te bevestigen.
7. Raak de toets START  aan om het voorcoelen te starten en daarna het snelkoelen (zie het hoofdstuk HANDIG OM TE WETEN).

Einde van de functie

Aan het einde van de functie gaat het apparaat automatisch over op de status

CONSERVERING  en blijft het in deze


status tot er op de toets STOP  wordt gedrukt.

 De conserveringsstatus houdt het voedsel op de juiste temperatuur op basis van de gebruikte functie.

Adviezen voor het snelkoelen van voedsel

- Voordat u warm voedsel in het apparaat zet, wordt aangeraden om altijd de voorkoelcyclus van de (lege) ruimte uit te voeren om de koeltijden te verkorten en het energieverbruik te verminderen.
- Dek de schalen of houders tijdens het snelkoelen niet af met een deksel of folie.
- Zorg ervoor dat de houders geschikt zijn voor gebruik bij lage temperaturen.
- Plaats de schalen of houders in het apparaat zonder deze op te stapelen voor een betere luchtcirculatie.
- Om alle eigenschappen van warme ingrediënten te behouden, dient u deze niet eerst op kamertemperatuur te laten staan voorafgaand aan het snelkoelen.
- Het gekoelde levensmiddel moet bij een constante temperatuur van +4°C in de koelkast worden bewaard.
- Gekoelde levensmiddelen mogen niet in het apparaat worden bewaard.

SNELKOELEN (met temperatuursonde)

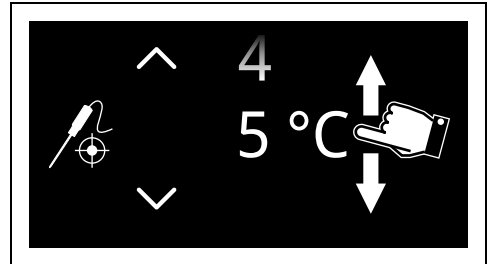
 Sommige levensmiddelen kunnen worden gekoeld met behulp van de temperatuursonde.

1. Nadat u de functie SNELKOELEN  heeft geselecteerd, kiest u het type voedsel dat gekoeld moet worden (bijvoorbeeld VLEES ).
2. Selecteer de afmetingen van het te koelen voedsel met behulp van de temperatuur (bijvoorbeeld HEEL VLEES ).
3. Selecteer de staat van het voedsel dat gekoeld moet worden (RAUW VOEDSEL  of GEKOOKT VOEDSEL ).
4. Scroll langs de waarden om het gewicht van het voedsel dat u wilt koelen in te stellen.

5. Raak de toets BEVESTIGEN  aan om de geselecteerde waarde te bevestigen.

 Het symbool  geeft aan dat de sonde niet is aangesloten op het apparaat.

6. Raak de toets SONDE  in het onderste gedeelte **3** aan.
7. Scroll door de waarden van de doelt temperatuur tot de gewenste temperatuur wordt weergegeven.



8. Raak de toets BEVESTIGEN  aan om de geselecteerde temperatuur van de sonde te bevestigen.
9. Raak de toets START  aan om het voorkoelen te starten.
10. Na afloop van het voorkoelen steekt u de punt van de temperatuursonde in het voedsel en steekt u de stekker in de aansluiting aan de binnenkant van het apparaat (zoals eerder beschreven).
11. Raak de toets BEVESTIGEN  aan om de functie te starten.

Snelkoelfase

Deze fase wordt aangeduid door het oplopen van het snelkoelniveau.



 Raak de toets STOP  aan om de functie op elk gewenst moment te onderbreken.

Einde van het snelkoelen met de temperatuursonde

De functie eindigt wanneer de onmiddellijke temperatuur de doelt temperatuur heeft bereikt.

1. Open de deur.
2. Verwijder de sonde uit het voedsel.
3. Draai de ring los en trek de stekker van de temperatuursonde uit de aansluiting aan de binnenkant van het apparaat.
4. Haal het voedsel uit de ruimte.
5. Sluit de deur.

DIEPVRIEZEN



Met deze functie kan de temperatuur van voedsel snel tot -18°C worden teruggebracht.



Dek de schalen of houders tijdens het diepvriezen niet af met een deksel of folie.





Geadviseerd wordt om de schaal of houder in te vetten voordat u het voedsel invriest.

1. Raak de toets DIEPVRIEZEN  aan.
2. Selecteer het type voedsel dat ingevroren moet worden (bijvoorbeeld GEBAK ).
3. Selecteer de afmetingen van het voedsel dat ingevroren moet worden (bijvoorbeeld LUCHTIGE TAARTEN ).
4. Scrol langs de waarden om het gewicht van het voedsel dat u wilt invriezen in te stellen.
5. Raak de toets BEVESTIGEN  aan om de geselecteerde waarde te bevestigen.
6. Raak de toets START  aan om het voorcoelen te starten en daarna het invriezen (zie het hoofdstuk HANDIG OM TE WETEN).

Einde van de functie

Aan het einde van de functie gaat het apparaat automatisch over op de status

CONSERVERING  en blijft het in deze status tot er op de toets STOP  wordt gedrukt.



De conserveringsstatus houdt het voedsel op de juiste temperatuur op basis van de gebruikte functie.

Adviezen voor het conserveren van ingevroren levensmiddelen

- Ingevroren levensmiddelen mogen niet in het apparaat worden bewaard.
- Bedek en bescherm de levensmiddelen met plasticfolie, hermetische deksels of vacumeer ze en berg ze op in de koelkast of de vriezer.
- Breng op de ingevroren levensmiddelen die 6-12 maanden bewaard worden een etiket aan met de aanduiding van de inhoud, de bereidingsdatum en de houdbaarheidsdatum.
- Het ingevroren levensmiddel moet bij een constante temperatuur van -18°C in de vriezer worden bewaard.

Tabel bewaringstijden diepgevroren voedsel

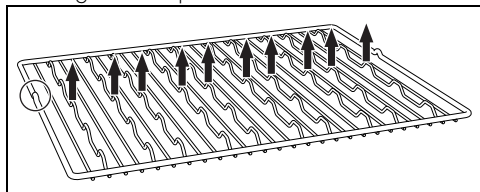
Voedsel	Tijd
Fruit, rundvlees	max. 10-12 maanden
Groenten, kalfsvlees, gevogelte	max. 8-10 maanden
Wild	max. 6-8 maanden
Varkensvlees	max. 4-6 maanden
Gehakt	max. 4 maanden
Brood, gebak, gekookt voedsel, vette vis	max. 3 maanden
Ingewanden	max. 2 maanden
Worst, magere vis	max. 1 maand

DRANKEN KOELEN



Met deze functie kunnen verschillende soorten dranken worden gekoeld tot de ideale temperatuur voor consumptie.

1. Open de deur.
2. Plaats het multifunctionele rooster in omgekeerde positie in de cel.



De flessenhalzen met de krommingen moeten naar boven gericht zijn en de mechanische veiligheidsblokkeringen moeten naar het achterste deel van de ruimte gericht zijn.

3. Leg de flessen die u wilt koelen op het multifunctionele rooster.



Geadviseerd wordt om de flessen vanaf het midden naar te leggen.

4. Sluit de deur.
5. Druk op het display op het scherm met koude functies op de toets DRANKEN

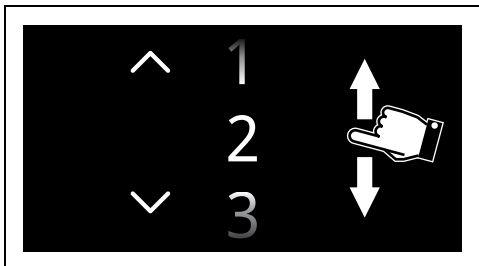
KOELEN



6. Druk op de naam van de gewenste drank

(bijvoorbeeld RODE WIJN ).

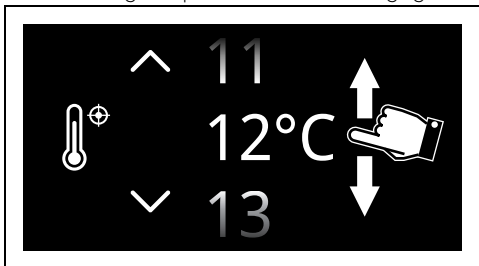
7. Kies het aantal flessen dat u wilt koelen, tussen de 1 en 10.



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

Wijzigen van de afkoeltemperatuur en -tijd

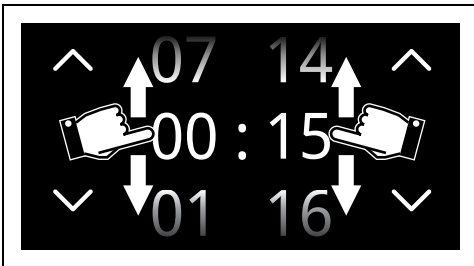
9. Raak de toets DOELTEMPERatuur  of de betreffende waarde aan.
10. Scroll langs de waarden tot de gewenste bereidingstemperatuur wordt weergegeven.



11. Raak de toets BEVESTIGEN  aan om de geselecteerde bereidingstemperatuur te bevestigen.

12. Raak de toets DUUR  of de betreffende waarde aan.

13. Scroll langs de waarden om de gewenste duur te selecteren.




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



Er kunnen geen tijdswaarden van minder dan 15 minuten worden ingevoerd.

Koelfase

15. Raak de toets START  aan om de functie te starten.

Deze fase wordt aangeduid door het oplopen van het koelniveau.



Raak de toets STOP  aan om de functie op elk gewenst moment te onderbreken.

Einde van de functie

Aan het einde van de functie 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.

Type drank

RODE WIJN



- Jonge rode wijnen
- Gerijpte rosé's
- Gerijpte witte wijnen, barrique

WITTE WIJN



- Jonge witte wijnen
- Gestructureerde en geëvolueerde witte wijnen
- Witte passitowijnen
- Witte likeurwijnen
- Jonge rosé's
- Jonge grappa's

MOUSSERENDE WIJN



- Champagne
- Spumante
- Bruiswijnen

BIER



- Porter
- Blanche, Witbier
- APA (American Pale Ale)
- Pilsner
- Strong Belgian Ale
- Trappist
- IPA (Indian Pale Ale)
- Weiss
- Bock
- Stout

LIKEUR (GEDISTILLEERD)



- Grappa
- Acquavite's
- Gin
- Cognac
- Tequila
- Wodka
- Whiskey
- Rum

LIKEUR (VERSTERKTE WIJNEN)



- Port
- Marsala
- Madera
- Sherry (Xeres)

FRISDRANK



- Koolzuurhoudende frisdranken
- Vruchtensap
- Geconcentreerd vruchtensap

WATER



- Mineraalwater
- Bruisend water
- Gearomatiseerd water
- Koude koffie
- Thee en kruidenthee

CONSERVERING



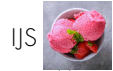
Deze functie houdt het voedsel op de gewenste temperatuur.

1. Druk op het display op het scherm met koude functies op de toets

CONSERVERING



2. Selecteer het type voedsel dat geconserveerd moet worden (bijvoorbeeld

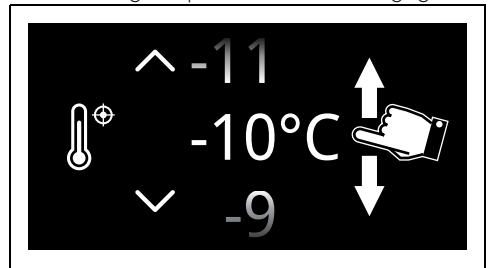


IJS).

3. Scrol langs de waarden om het gewicht van het voedsel dat u wilt conserveren in te stellen.
4. Raak de toets BEVESTIGEN aan om de geselecteerde waarde te bevestigen.

Wijzigen van de conserveringstemperatuur


5. Raak de toets DOELTEMPERatuur  of de betreffende waarde aan.
6. Scroll langs de waarden tot de gewenste bereidingstemperatuur wordt weergegeven.



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

Conserveringsfase


8. Open de deur.
9. Plaats het gerecht dat u wilt conserveren in de ruimte.
10. Sluit de deur.

11. Raak de toets **START**  aan om de functie te starten.

Einde conservering

Om de conserveringsfunctie te beëindigen.

12. Raak de toets **STOP**  aan om de functie op elk gewenst moment te onderbreken.

13. Raak de toets **HOME**  aan om de functie af te sluiten.

Warme programma's




Zie Algemene veiligheidswaarschuwingen.



- De in gang zijnde functie stopt als de deur wordt geopend en wordt automatisch voortgezet als de deur wordt gesloten.
- Wij raden u aan om geen levensmiddelen op elkaar te zetten of meerdere lagen te maken.
- Voer bij voorkeur eerst een voorverwarming uit.

1. Druk in het "hoofdmenu" op de toets

WARME PROGRAMMA'S  (in het hoofdgedeelte **2**).

HANDIG OM TE WETEN

VOORVERWARMEN

Sommige warme functies (BEREIDING OP

LAGE TEMPERATUUR  en YOGHURT



) worden voorafgegaan door een

voorverwarmingsfase  waardoor het apparaat de bereidingstemperatuur sneller kan bereiken.

Bovendien wordt deze fase bij deze functies ingesteld op 65°C om een effectieve reiniging van de ruimte in het apparaat te bevorderen.

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.



Starten van de functie

Aan het einde van de voorverwarming:

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

Deze fase wordt aangeduid door het oplopen van de horizontale balk.



Raak de toets **STOP**  aan om de functie op elk gewenst moment te onderbreken.

BEREIDING OP LAGE TEMPERATUUR (met temperatuursonde)



De bereidingen op lage temperatuur zijn bereidingen met een lange duur, waarin het voedsel zijn vocht vasthoudt, zodat het niet uitdroogt en niet hard wordt.




Voor optimale resultaten wordt geadviseerd om het voedingsmiddel een paar minuten aan te braden in een koekenpan of met de ovengrill, voor of na de bereiding op lage temperatuur (afhankelijk van het recept).

1. Raak de toets **BEREIDING OP LAGE**

TEMPERATUUR  aan.

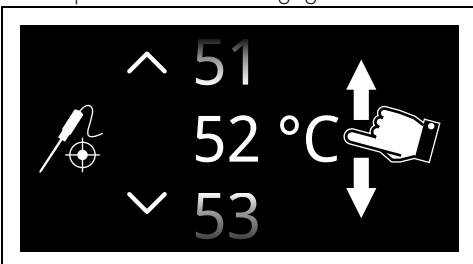
2. Selecteer het type voedsel dat bereid moet worden (bijvoorbeeld **VIS** ).


3. Selecteer de afmetingen van het voedsel dat bereid moet worden (bijvoorbeeld **ZALM** ).

ZALM

4. Raak de toets **SONDE**  in het onderste gedeelte **3** aan.

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



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



Het symbool  geeft aan dat de sonde niet is aangesloten op het apparaat.

7. Raak de toets **START**  aan om het voorverwarmen te starten en daarna de functie bereiding op lage temperatuur (zie hoofdstuk **HANDIG OM TE WETEN**).

Einde bereiding op lage temperatuur

De functie eindigt wanneer de onmiddellijke temperatuur de doeltemperatuur heeft bereikt.

1. Open de deur.
2. Verwijder de sonde uit het voedsel.

3. Draai de ring los en trek de stekker van de temperatuursonde uit de aansluiting aan de binnenkant van het apparaat.
4. Haal het voedsel uit de ruimte.
5. Sluit de deur.

ONTDOOIEN OP GEWICHT



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



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 Ontdoeien op gewicht kunt u de standaardtemperatuur niet wijzigen.






1. Open de deur.
2. Weeg het gerecht en plaats het in het apparaat.
3. Sluit de deur.
4. Selecteer **ONTDOOIEN OP GEWICHT**





5. Selecteer het te ontdoeien type levensmiddel uit de categorieën **VLEES - VIS - BROOD - GEBAK - FRUIT**.
6. Loop langs de waarden om het gewicht van het levensmiddel dat u wilt ontdoeien in te stellen.
7. Raak de toets **BEVESTIGEN**  aan om de ingevoerde instellingen te bevestigen.
8. Druk op **START**  om het Ontdoeien 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 oven deur te openen gedeactiveerd kan worden.


Ingestelde parameters:


Types	Gewicht (kg)	Tijd
 VLEES	0,5	2h 40m
 VIS	0,4	1u 40m
 BROOD	0,1	1u 10m
 GEBAK	0,1	2h 10m
 FRUIT	0,1	1u 10m


 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.


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 de rijzen deeg op het tweede niveau in het apparaat.
3. Sluit de deur.

4. Selecteer RIJZEN .

5. Selecteer het type rijzing (6H of 24H).

 RIJZEN 6H: ideaal voor gerechten waarin een ruime hoeveelheid gist wordt gebruikt en die een vrije korte rijstijd nodig hebben.

 RIJZEN 24H: ideaal voor gerechten waarin kleine hoeveelheden gist worden gebruikt en die een vrije lange rijstijd nodig hebben.

 Opmerking: bij deze functie kunnen de tijd en de temperatuur niet gewijzigd worden. Om uw eigen waarden in te kunnen stellen selecteert u RIJZEN in het menu HANDMATIGE FUNCTIES.

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

7. 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 oven deur te openen gedeactiveerd kan worden.

Adviezen voor een optimale rijzing

- Gebruik een houder van metaal, aardewerk of een ander materiaal dat voor temperaturen tot 80°C geschikt is.
- Gebruik een kleinere hoeveelheid gist en stel een langere tijd voor het rijzen in voor meel met een hoge W.
- Gebruik een geringe hoeveelheid gist, bijvoorbeeld 4 gram per 1 kg deeg en laat het deeg lange tijd rijzen om het geuriger en beter verteerbaar te maken.
- Bedek het deeg met plastic folie.
- Gebruik moedergist voor zachter, lichter en beter verteerbaar deeg.
- Laat deeg beter rijzen door de hoeveelheid gist te beperken en het deeg bij een constante temperatuur te laten rijzen.
- Als u een snelle rijzing wilt uitvoeren (tussen de 60 en 120 minuten) wordt geadviseerd om de functie HANDMATIG RIJZEN te gebruiken en een temperatuur van 35°C in te stellen.

YOGHURT



Deze functie met een lange duur (14 uur) is bedoeld voor het maken van yoghurt.

Bereiding van het mengsel

1. Schenk een liter melk in een pan en verwarm dit op laag vuur tot een temperatuur van ongeveer 38-45°C.
2. Doe ondertussen 125 gram yoghurt in een bak (of een zakje gedroogde melkzuurbacteriën, in de handel verkrijgbaar).
3. Wanneer de melk de temperatuur heeft bereikt, haalt u deze van het vuur en giet u hem beetje bij beetje in de bak met yoghurt (of de melkzuurbacteriën); roer het geheel door met een garde.
4. Giet het mengsel in 5-6 bekertjes en sluit deze hermetisch af of dek ze af met plasticfolie.

Gebruik van de yoghurtfunctie

5. Open de deur
6. Plaats de bekertjes in het apparaat.
7. Sluit de deur.
8. Selecteer de functie YOGHURT .
9. Raak de toets START  aan om het voorverwarmen te starten en vervolgens de functie yoghurt (zie het hoofdstuk HANDIG OM TE WETEN).

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.

Adviezen voor het bereiden van yoghurt

- Gebruik gepasteuriseerde volle melk en een bekertje witte yoghurt.
- Om een minder vette yoghurt te verkrijgen gebruikt u magere of halfvolle melk en een bekertje magere yoghurt.
- Om vruchtenyoghurt te maken kunt u het beste stevig en compact seizoensfruit gebruiken.
- Schil het fruit en snijd het in kleine blokjes en kook het ongeveer 1.5 minuten in een pan, en roer regelmatig. Voor een zoetere smaak kunt u rietsuiker toevoegen tijdens het koken of agavesiroop na het koken.
- Voor een zachter mengsel kunt u het gekookte fruit pureren.

- Laat het fruitmengsel afkoelen voordat u het toevoegt aan de yoghurt.
- Voeg het (afgekoelde) fruitmengsel toe aan de yoghurt voordat u deze in het apparaat zet.
- U kunt de yoghurt ook op smaak brengen met een paar druppels aroma (citroen-, sinaasappel-, mandarijnaroma enz.), die u toevoegt aan de melk voordat u deze in de beker doet. De aanbevolen dosis is 2 lepels aroma op een liter melk.

Handmatige functies



Zie Algemene veiligheids waarschuwingen.



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

In dit menu zijn voornamelijk de koude en warme functies gegroepeerd die we al bekeken hebben, maar met de mogelijkheid om vrij bepaalde instellingen te kiezen, bijvoorbeeld de temperatuur en de gebruiksduur van de functie.


1. Druk in het "hoofdmenu" op de toets

HANDMATIGE FUNCTIES  (in het hoofddeelte **2**).

Gebruik van een handmatige functie

2. Scroll vanuit het menu met handmatige functies naar rechts of naar links en kies de gewenste functie.



Bij de functie SNELKOELEN  zijn er twee submenu's van de functie aanwezig.

3. Op basis van de gekozen functie kunnen de volgende parameters worden ingesteld:
 - toets TIJDVERLOOP  (uitgeschakeld): geeft het tijdsverloop van een functie aan.
 - toets DUUR : om de duur van de functie in te stellen.
 - toets EINDE FUNCTIE : om het tijdstip

van einde van de functie in te stellen.



Er kan geen tijd voor EINDE FUNCTIE worden ingesteld als er geen DUUR is ingesteld.

- toets ACTUELE TEMPERATUUR (uitgeschakeld): geeft de temperatuur binnenin het apparaat in real-time weer.
- toets TEMPERATUUR RUIMTE : om de temperatuur in te stellen die bereikt moet worden binnenin het apparaat.
- toets ACTUELE TEMPERATUUR SONDE (uitgeschakeld): geeft de temperatuur binnenin het gerecht in real-time weer.
- toets TEMPERATUURSONDE (alleen bij bepaalde functies): om de doeltemperatuur in te stellen die bereikt moet worden binnenin het gerecht.



Toetsen met een grijze kleur zijn uitgeschakeld.

4. Raak de toets BEVESTIGEN aan om de geselecteerde waarde te bevestigen.
5. Raak de toets START aan om de functie te starten.

HANDIG OM TE WETEN

VOORKOELEN of VOORVERWARMEN

Sommige functies worden voorafgegaan door een voorkoelfase of een

voorverwarmingsfase (afhankelijk van de geselecteerde functie), waardoor het apparaat sneller de ingestelde temperatuur kan bereiken.

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



of



Wij raden u aan om het gerecht nog niet in het apparaat te zetten tijdens de voorkoelfase.



U kunt de voorkoelfase overslaan door de betreffende toets of aan te raken.

Aan het einde van het voorcoelen of voorverwarmen hoort u een geluidssignaal en wordt een bericht op het display weergegeven dat aangeeft dat u het te bereiden gerecht in de ruimte van het apparaat kunt zetten.



Starten van de functies

Aan het einde van het voorcoelen of voorverwarmen:

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

Deze fase wordt aangeduid door het oplopen van de horizontale balk.



of



Raak de toets STOP aan om de functie op elk gewenst moment te onderbreken.

Functie met tijdsinstelling

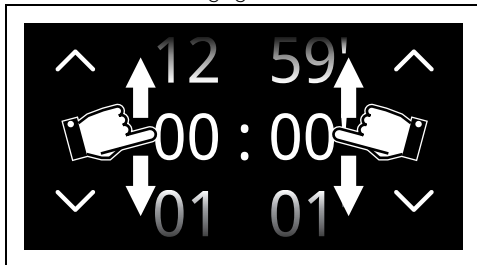


Met functie met tijdsinstelling wordt een functie bedoeld die na een door de gebruiker ingestelde periode eindigt.



Bij sommige functies kan de duur niet worden ingesteld.

1. Raak de toets DUUR  of de desbetreffende waarde aan nadat u een functie geselecteerd heeft.
2. Scroll langs de waarden tot de gewenste duur wordt weergegeven.



3. Raak de toets BEVESTIGEN  aan om de geselecteerde duur te bevestigen.



De waarden van uren en minuten kunnen afzonderlijk worden geselecteerd.

Onder de duur wordt het verwachte tijdstip voor het einde van de functie weergegeven.

4. Raak de toets START  aan om de functie met tijdsinstelling te starten.

Geprogrammeerde functie



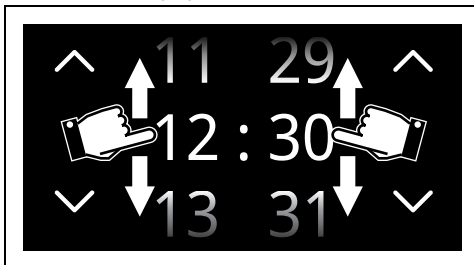
Met geprogrammeerde functie wordt de mogelijkheid bedoeld om een functie met tijdsinstelling te laten eindigen op een door de gebruiker ingesteld tijdstip, met automatische uitschakeling van de oven.




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

1. Raak de toets EINDE FUNCTIE  of de desbetreffende waarde aan nadat u een functie met tijdsinstelling heeft ingesteld.

2. Scroll langs de waarden tot het gewenste tijdstip waarop de functie moet eindigen wordt weergegeven.



De waarden van uren en minuten kunnen afzonderlijk worden geselecteerd.

3. Raak de toets BEVESTIGEN  aan om het geselecteerde tijdstip waarop de functie moet eindigen te bevestigen.

Lijst van handmatige functies

STANDAARD SNELKOELEN



Met deze functie worden rauwe of net gegaarde ingrediënten zeer snel naar +3°C afgekoeld. Snel afgekoeld voedsel kan in de koelkast (+4°C) bewaard worden.

SOFT SNELKOELEN



Met deze functie worden rauwe of net gegaarde ingrediënten zeer snel naar -5°C afgekoeld. Voedsel dat met soft snelkoelen is behandeld, kan worden bewaard in de vriezer.



Het snelkoelen zorgt ervoor dat de groei van bacteriën geremd wordt en de eigenschappen van het voedsel behouden blijven.



Bij de snelkoelfuncties kan ook de temperatuursonde worden gebruikt.

DIEPVRIEZEN



Met deze functie kan de temperatuur van voedsel snel tot -28°C worden teruggebracht.

DRANKEN KOELEN



Met deze functie kunnen verschillende soorten dranken worden gekoeld tot de gewenste temperatuur tussen de -10°C en $+20^{\circ}\text{C}$.

CONSERVERING



Met deze functie kunt u voedsel conserveren op de gewenste temperatuur van -18°C tot $+20^{\circ}\text{C}$.

VOORKOELEN



Deze functie koelt de ruimte in het apparaat tot de gewenste temperatuur (tussen de -28°C en $+5^{\circ}\text{C}$) voor een daaropvolgende koude functie.

BEREIDING OP LAGE TEMPERATUUR



Deze functie met een lange duur is handig voor het bereiden van voedsel dat zijn vocht vasthoudt, zodat het niet uitdroogt en niet hard wordt.



Bij de bereiding op lage temperatuur wordt de temperatuursonde gebruikt.

OPWARMEN



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

De ruimte in het apparaat kan worden ingesteld op een temperatuur van 65°C tot 80°C .

RIJZEN



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

De ruimte in het apparaat kan worden ingesteld op een temperatuur van 4°C tot 40°C .

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.

READY TO EAT



Met deze functie kan de temperatuur van reeds bereide producten op de ideale temperatuur (tussen de 40°C en 70°C) voor consumptie worden gebracht op een vooraf ingesteld tijdstip.



Wij raden aan om deze opwarmfunctie alleen te gebruiken bij voedsel wat gesneden of in porties van maximaal 1 kg is.

Chronologie

Dit menu is bijzonder handig om de laatst gebruikte functies weer te geven en opnieuw te gebruiken.

1. Druk in het "hoofdmenu" op de toets

CHRONOLOGIE  (in het

informatiegedeelte  links onderaan).


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

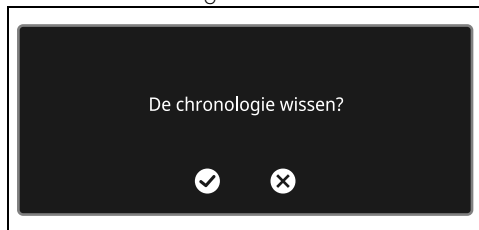
De chronologie annuleren

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).


Funcie Multistep


 Met de functie Multistep wordt de mogelijkheid bedoeld om twee verschillende functies achter elkaar te zetten die ingesteld zijn door de gebruiker.


1. Druk in het "hoofdmenu" op de toets MULTISTEP  (linksonder ).
2. Raak de toets STAP TOEVOEGEN  aan.
3. Selecteer de gewenste functie voor de eerste stap (warme of koude functie).
4. Raak volgens de beschrijving in de vorige hoofdstukken de toetsen TEMPERATUUR  en DUUR  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  aan de geselecteerde waarden te bevestigen.
7. Raak nogmaals de toets STAP TOEVOEGEN  aan.
8. Selecteer de gewenste functie voor de tweede stap (warme of koude functie).

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


 U kunt geen volgende stap toevoegen als er geen duur of doeltemperatuur van de temperatuursonde (indien aanwezig bij de geselecteerde functie) is ingesteld.

 U kunt een bereiding niet starten als er geen duur of temperatuur of een doeltemperatuur van de temperatuursonde (indien aanwezig bij de geselecteerde functie) voor alle stappen is ingesteld.

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

 Het is niet mogelijk om de functie SNELKOELEN in te stellen als tweede stap.

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

11. Raak de toets START  aan om de functie Multistep te starten.

Ontdek de recepten

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

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, als de duur van de stroomstoring minder dan of gelijk is aan 60 seconden.

Als de stroomstoring in een andere situatie optreedt, 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 instellingen 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.

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).

EXPOSITIE



Menu voor exposanten

- Raak in het "menu instellingen"  de toets **EXPOSITIE**  aan.

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.

1. Selecteer  Showroom.
2. Selecteer On.
3. 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.

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

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.


1. Selecteer  Digitale klok.

2. Selecteer On.

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




Klok in stand-by

 Activeert/deactiveert de weergave van de klok wanneer het apparaat uitgeschakeld is.

 In de fabriek is de functie Klok in stand-by ingesteld op Off.


 Als de functie Klok in stand-by is ingesteld op On, dan geeft het apparaat (in de stand-by) de huidige tijd zwak verlicht weer op het display.

 Als de functie Klok in stand-by is ingesteld op On, verbruikt het apparaat meer energie wanneer het in stand-by is.


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


1. Selecteer  Tijd weergeven.

2. Selecteer On.

3. 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.

1. Selecteer  Tijdsformaat.

2. Selecteer 12h of 24h.


3. Raak de toets BEVESTIGEN  aan om het gewenste tijdsformaat te activeren.

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  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.

Systeeminfo



Menu waarin het serienummer en de softwareversies worden weergegeven.

- Raak in het "menu instellingen"  de toets SYSTEEMINFO  aan (rechtsonder ).

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  middenonder).
1. Raak de toets Ja aan als u de oorspronkelijke fabrieksinstellingen wilt herstellen.
of
 2. Raak de toets Nee aan om de handeling te annuleren.

VERBINDING (alleen op modellen met SmegConnect)




Menu waarin de parameters van de verbinding worden weergegeven.

- In het “menu instellingen ” raakt u de

toets VERBINDING  aan.



Raadpleeg voor de instellingen van de VERBINDING  de gebruikershandleiding “Connectiviteit inbouw-blast chiller”.

REINIGING EN ONDERHOUD

Reiniging van het apparaat



Zie Algemene veiligheidsaanschuivingen.

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

Reinigen van de ruimte in het apparaat

Om de ruimte in het apparaat in goede staat te houden, moet deze na elk gebruik gereinigd worden.

Laat geen voedselresten in de ruimte opdrogen omdat dit de oppervlakken zou kunnen beschadigen.

Verwijder alle uitneembare delen vóór elke reiniging.

Verwijder altijd vaste resten.



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.



Na afloop van elke gebruik wordt aanbevolen om twee automatische reinigingscycli uit te voeren om een optimale hygiënische reiniging van de ruimte te garanderen.

Drogen

Bij de bereiding en het koelen/invriezen van de gerechten komt er vocht vrij in de ruimte. Dit is normaal en is niet van invloed op de correcte werking van het apparaat.

Aan het einde van elk gebruik:

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

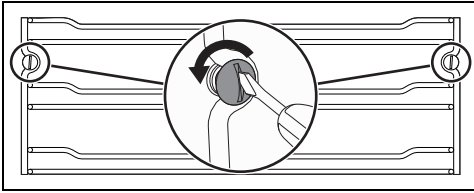
Verwijderen van de geleiderframes voor de roosters/ovenshalen

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:

- Draai met een middelgrote schroevendraaier de bouten los waarmee

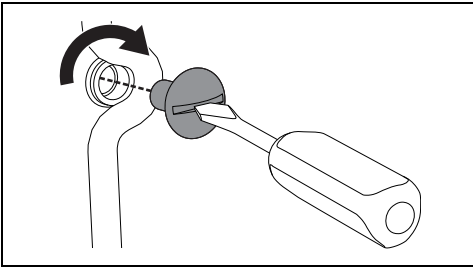
het frame aan de zijwanden is bevestigd.




Houd het frame stevig met één hand vast, om te voorkomen dat het valt en de oppervlakken van het apparaat beschadigt.

Om de geleiderframes voor de roosters/ovenshellen weer te monteren:

- Plaats het frame op de zijwand van de ruime en draai de bevestigingsbouten weer vast op hun plaats.



Speciale reinigingsfuncties

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

Automatische reiniging



De automatische reinigingsfunctie heeft als doel het hygiënisch reinigen van de binnenruimte van onaangename geuren die vrijkomen tijdens het uitvoeren van de functies.

- Druk in het "hoofdmenu" op de toets  (in het onderste gedeelte **3**).
- Open de deur.
- Druk op de toets START  om de automatische reiniging te starten.



De automatische reiniging wordt niet gestart als de deur dicht is.



Als de deur per ongeluk gesloten wordt tijdens de functie, dan onderbreekt het apparaat de functie in afwachting dat de deur weer geopend wordt.

- Droog na de automatische reiniging de binnenkant van het apparaat goed af.
- 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.

INSTALLATIE

Elektrische aansluiting



Zie Algemene veiligheids waarschuwingen.

Algemene informatie

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

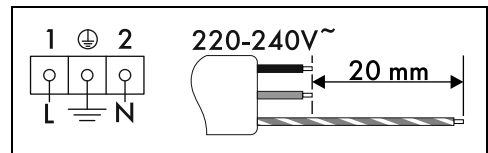
Het identificatieplaatje bevat de technische gegevens, het serienummer en de merknaam van het apparaat en is zichtbaar op het apparaat aangebracht.

Dit plaatje mag nooit verwijderd worden.

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

Het apparaat kan op de volgende manieren functioneren:

- 220-240 V~**



Driepolige kabel 3 x 1,5 mm².



De waarden verwijzen naar de diameter van de interne geleider.



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

Vaste aansluiting

Breng op de lijn een meerpolege 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.

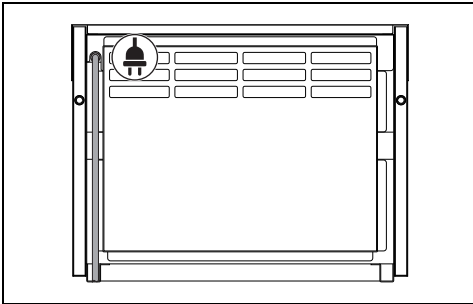
Gebruik geen verloopstekkers, adapters of aftakkingen, omdat ze oververhitting of brand zouden kunnen veroorzaken.

Plaatsing

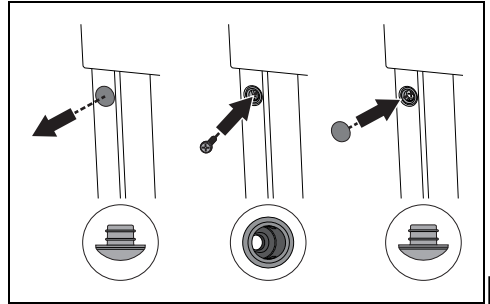


Zie Algemene veiligheids waarschuwingen.

Positie van de voedingskabel

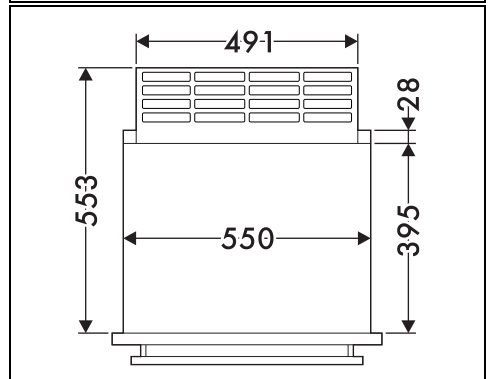
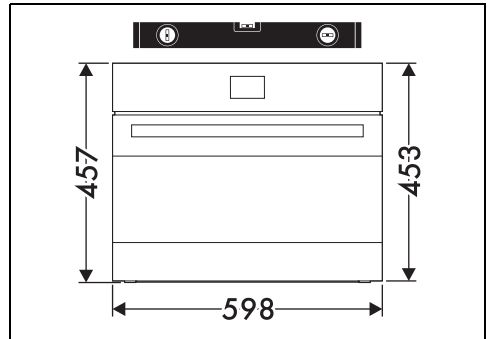


Bevestigingsbussen

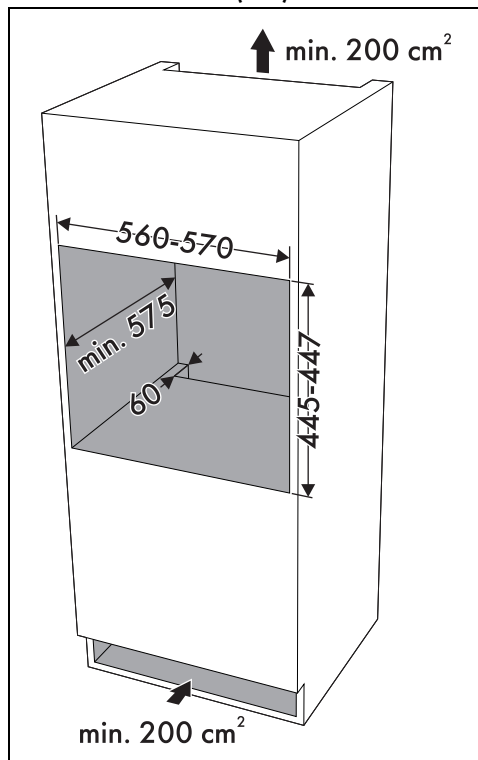
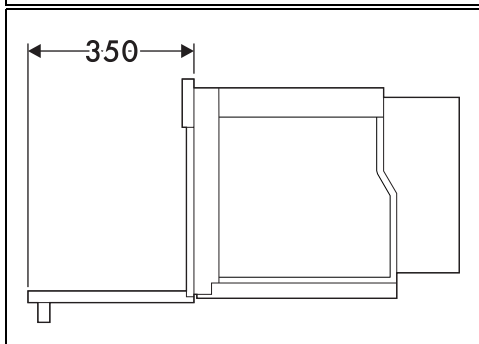
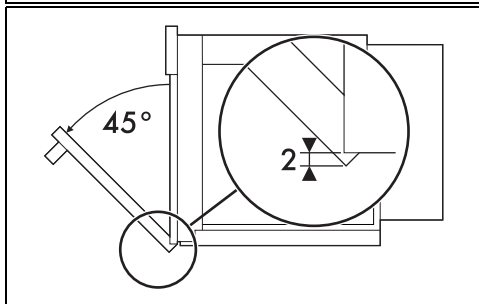
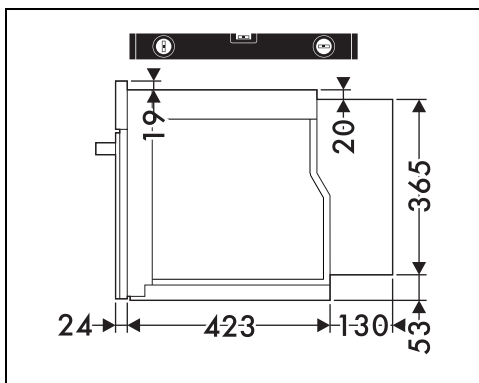


1. Verwijder de doppen van de bevestigingsbussen aan de voorzijde van het apparaat.
2. Plaats het apparaat in het meubel.
3. Bevestig het apparaat aan het meubel met de schroeven.
4. Sluit de bevestigingsbussen af met de eerder verwijderde doppen.

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 60 mm diep.