

<b>WAARSCHUWINGEN</b>	<b>200</b>	Digitale programmeereenheid	211
Algemene veiligheidswaarschuwingen	200	Eerste gebruik	211
Beoogd gebruik	204	Het gebruik van de oven	212
Deze gebruiksaanwijzing	204	Advies voor bereidingen	221
Aansprakelijkheid van de fabrikant	205	Mini-handleiding accessoires	223
Typeplaatje	205	Ontdek de recepten	223
Verwerking	205	Aanwijzingen voor de toezichtinstellingen	223
Indicaties voor toezichthoudende instanties in Europa	205	Speciale functies	223
		Secundaire functies	228
Technische gegevens energie-efficiëntie	205	Instellingen	229
Om energie te besparen	205	Overige instellingen	232
Informatie over energieverbruik in uitgeschakelde stand/stand-by	206	<b>REINIGING EN ONDERHOUD</b>	<b>232</b>
Lichtbronnen	206	Reiniging van het apparaat	232
Wegwijs in de gebruiksaanwijzing	206	Reiniging van de deur	232
<b>BESCHRIJVING</b>	<b>206</b>	Reiniging van de ovenruimte	234
Algemene beschrijving	206	Speciale reinigingsfuncties	235
Bedieningspaneel	207	Vapor Clean (enkel op sommige modellen)	236
Andere onderdelen	207	Ontkalken	238
Accessoires	208	Reinigen van het reservoir en het hydraulische circuit	242
Optionele accessoires (apart verkrijgbaar)	209	Buitengewoon onderhoud	243
Voordelen van de bereiding met stoom	209	<b>INSTALLATIE</b>	<b>244</b>
<b>GEBRUIK</b>	<b>210</b>	Elektrische aansluiting	244
Vorbereiding	210	Plaatsing	245
Gebruik van de accessoires	210		

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

verwarmings-elementen 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.

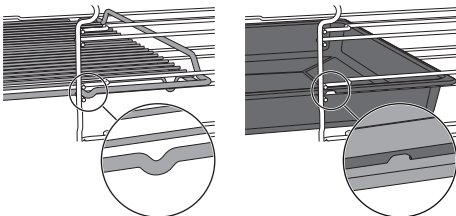
- Plaats geen metalen en puntige voorwerpen (bestek of gereedschappen) in de spleten van het apparaat.
- Na gebruik het apparaat uitschakelen.
- ONTVLAMBARE MATERIALEN NIET IN DE BUURT VAN HET APPARAAT GEBRUIKEN OF BEWAREN.
- GEBRUIK GEEN SPUITBUSSEN IN DE BUURT VAN HET APPARAAT TERWIJL HET WERKT.
-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

- LET OP: Controleer of het apparaat is uitgeschakeld voordat de lamp wordt vervangen, om een elektrische schok te voorkomen.
- Ga niet steunen of zitten op de geopende deur van het apparaat.
- Controleer of er geen voorwerpen in de deur vastzitten.
- Het apparaat niet buiten

- plaatsen/gebruiken.
- (enkel op sommige modellen) Gebruik uitsluitend de geleverde temperatuursonde of een temperatuursonde die door de fabrikant wordt aanbevolen.
- Let bij bereidingen met de functie Direct Steam heel goed op dat de maximum inhoud van de bak niet wordt overschreden (250 ml).

### 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.

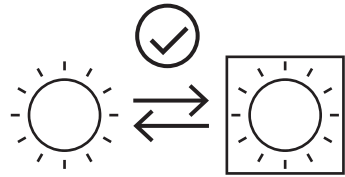
### Informatie over energieverbruik in uitgeschakelde stand/stand-by

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:



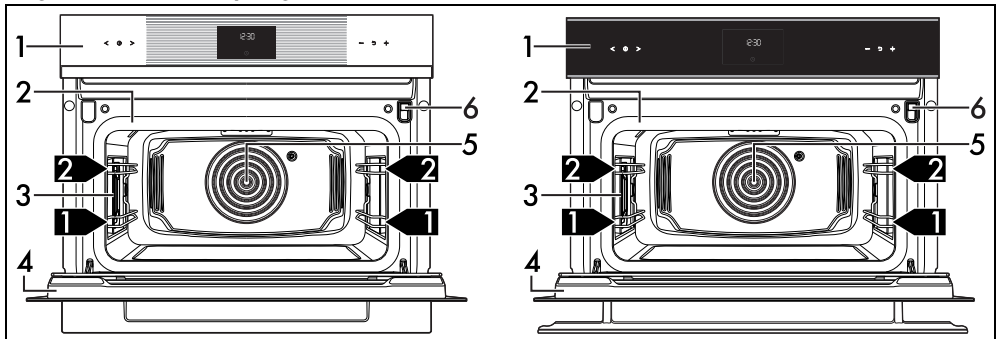
Waarschuwing/Opgelet



Informatie/Suggestie

## BESCHRIJVING

### Algemene beschrijving



1 Bedieningspaneel

2 Pakking

3 Lamp

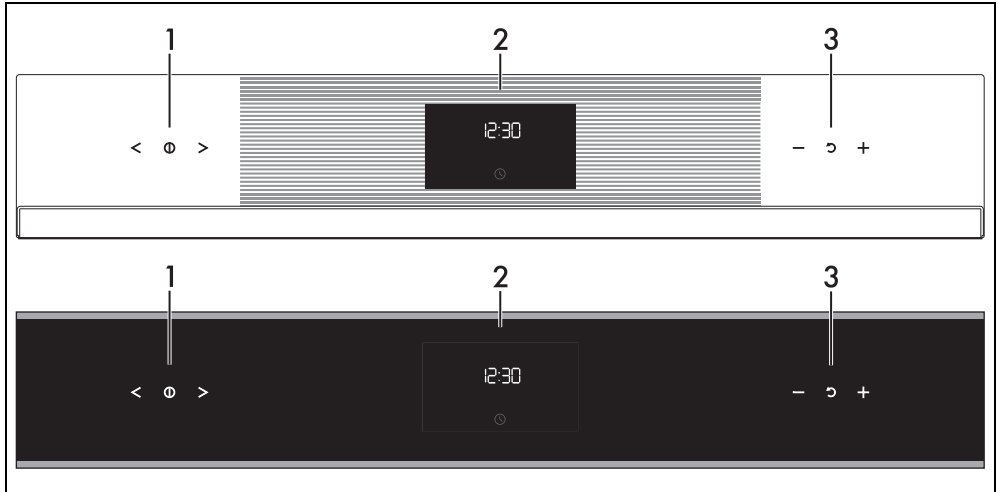
4 Deur

5 Ventilator

6 Vulcassette

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

# Bedieningspaneel



## 1 Aanraaktoetsen voor functies

Met deze aanraaktoetsen kunt u het volgende doen:

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

## 2 Digitale programmeereenheid

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

## 3 Aanraaktoetsen voor temperatuur

Met deze aanraaktoetsen kunt u het volgende instellen:

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

## Andere onderdelen

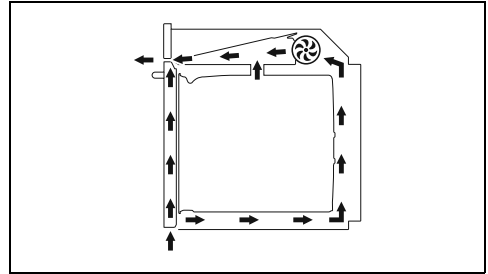
### Plaatsbare vlakken

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

## Accessoires

91477A631/D

## Koelventilator




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

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

## Verlichting van de ovenruimte

De interne verlichting van het apparaat wordt ingeschakeld:

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

met uitzondering van de functies -  -

 -  (afhankelijk van de modellen).

- Op sommige modellen zijn niet alle

BESCHRIJVING - 207



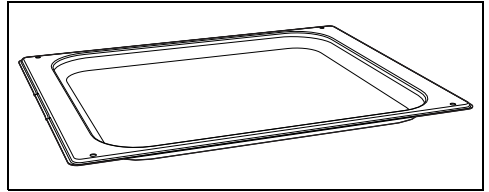
accessoires aanwezig.

- 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.
- Geadviseerd wordt om de uittrekbare geleiders op het eerste niveau van het frame te monteren. Zodoende kan de ruimte in de oven optimaal worden gebruikt met een tussenniveau tussen het eerste en tweede niveau.



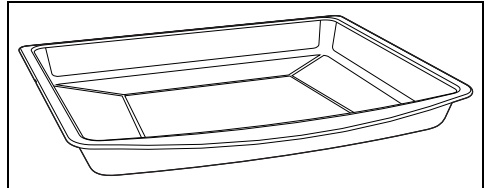
In deze handleiding hebben de verwijzingen naar het tweede of centrale niveau betrekking op het gebruik van de uittrekbare geleiders.

## Roestvrijstalen ovenschaal



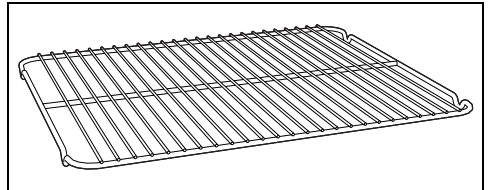
Kan gebruikt worden voor de bereiding van gebak (met een bereidingstijd van minder van 25 minuten of bereidingen zonder stoom), rijst, peulvruchten en granen. Is nodig voor het opvangen van vloeistoffen die tijdens de bereiding met stoom geproduceerd worden of van de levensmiddelen in de bovengeplaatste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

## Diepe ovenschaal



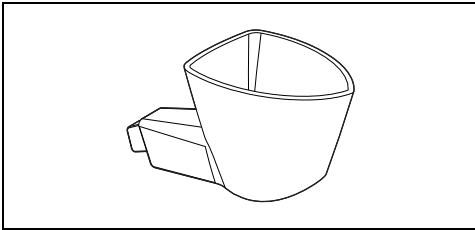
Nuttig om vet op te vangen afkomstig van voedsel op het bovenstaande rooster, of om taarten, pizza's en gebak, koekjes... te bakken.

## Rooster voor ovenschaal



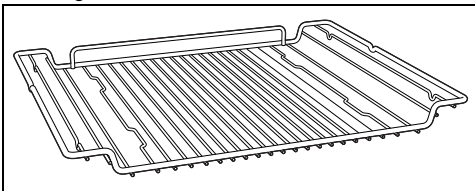
Om op een schaal te zetten, voor het bereiden van voedsel dat kan lekken.

## Trechter



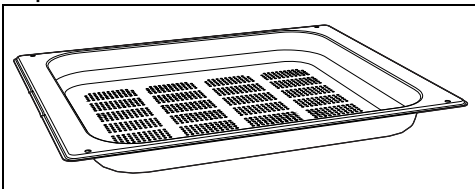
Te gebruiken om het reservoir met water te vullen.

## Verlaagd rooster



Handig voor het plaatsen van houders met voedsel in bereiding.

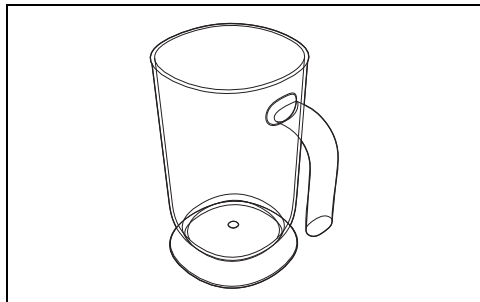
## Geperforeerde ovenschaal



Voor het stomen van vis en groente.

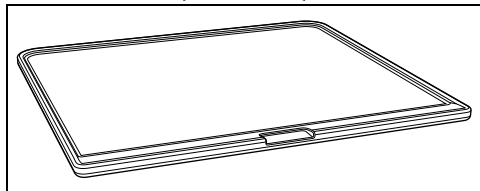
## Optionele accessoires (apart verkrijgbaar)

### Karaf



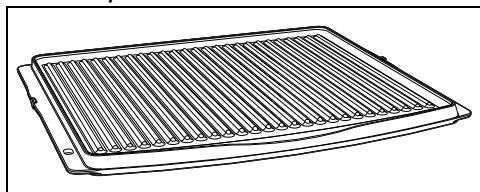
Bevat de vloeistof tijdens het vullen en legen van het reservoir.

### PPR2 of STONE (Pizzasteen)



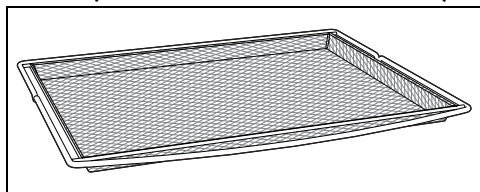
Ideaal accessoire voor het bakken van deegproducten (pizza, brood, focaccia...). Kan ook gebruikt worden voor delicate deegproducten zoals koekjes.

### BBQ (grillpan met antiaanbaklaag voor barbecue)



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

### AIRFRY (rooster voor bakken zonder olie)



Aanbevolen accessoire voor het zonder olie

bakken van gepaneerde, voorgedaarde en/of diepgevroren voedingsmiddelen (frites, aardappel- of vleeskroketten, bitterballen...).

## Voordelen van de bereiding met stoom

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

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

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

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

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

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

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

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

## Houders voor de bereiding

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

- Het is normaal dat metalen houders wegens de hoge temperaturen tijdens de bereiding vervormen. Zodra ze afkoelen krijgen ze hun normale vorm terug.

- Dikke keramische borden kunnen om meer warmte vragen dan nodig is. Daardoor kunnen de bereidingen langer duren.

## GEBRUIK

### Vorbereiding



Zie Algemene veiligheids waarschuwingen.

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

### Eerste opwarming

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

Tijdens de opwarming van het apparaat

- lucht de ruimte;
- verlaat de ruimte.

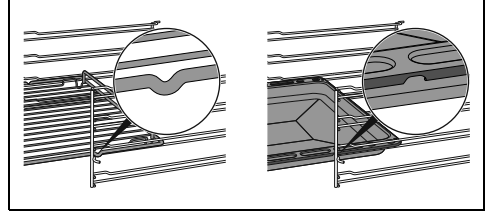
### Gebruik van de accessoires

#### Roosters en ovenschalen

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

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

gericht zijn.

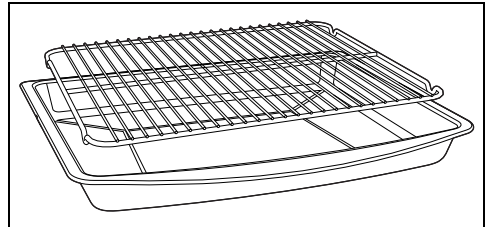


Plaats de roosters en de schalen voorzichtig in de ovenruimte, tot aan hun stoppositie.



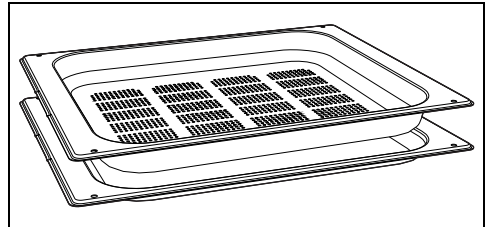
Maak de ovenschalen schoon alvorens ze voor de eerste keer te gebruiken, om eventuele productieresten te verwijderen.

#### Rooster voor ovenschaal



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

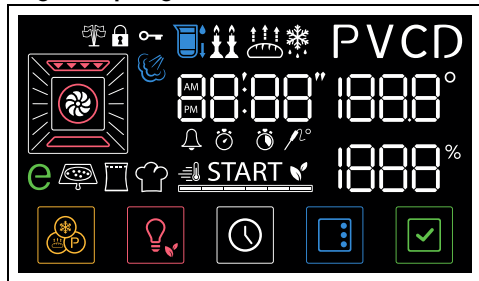
#### Configuratie voor bereidingen met stoom



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

afzonderlijk van de gerechten in bereiding worden opgevangen.

## Digitale programmeereenheid



Het display toont de parameters en de waarden van de momenteel geselecteerde handeling. Om deze te gebruiken drukt u op de aanraaktoetsen op het bedieningspaneel of drukt u op de toetsen in het onderste gedeelte van het display, afhankelijk van de handelingen die u het apparaat wilt laten uitvoeren.

### Aanraaktoetsen

Het bedieningspaneel is uitgerust met aanraaktoetsen, die gebruikt kunnen worden door licht te drukken op het symbool dat u wilt gebruiken.

- Met de aanraaktoetsen en kunt u de gewenste functie en de parameters selecteren (zoals de tijd of temperatuur, afhankelijk van het gekozen menu) in de afbeelding op het display.

Houd de toetsen of ingedrukt om snel door de parameters te scrollen die u wilt wijzigen.

- Druk op de aanraaktoets om de functie te verlaten en terug te keren naar het scherm met de tijd op het display.
- Met de aanraaktoetsen en kunt u de waarde van de geselecteerde parameter verhogen of verlagen.

Houd de toetsen of ingedrukt om de waarde van de gekozen parameter snel te wijzigen.

- Druk op de aanraaktoets om de geselecteerde parameter terug te zetten op

de standaardwaarde.

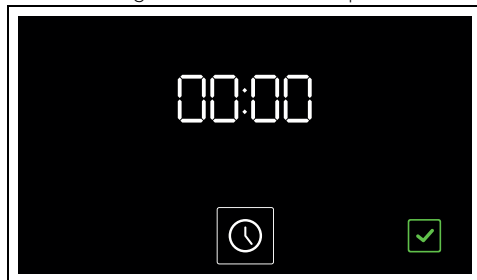
- Om de gewenste waarde te bevestigen, drukt u op de toets op het display.

## Eerste gebruik

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

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

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



### Instelling van de tijd

- Druk op de toets .
- Selecteer met de aanraaktoetsen en de tijdweergave ( of ).

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


- Druk op de toets om te bevestigen en door te gaan naar het instellen van de uren.
- Druk op de aanraaktoetsen en om het huidige uur in te stellen.
- Druk op de toets om het actuele uur in te stellen en door te gaan naar het selecteren van de minuten.
- Druk op de aanraaktoetsen en om de minuten uur in te stellen.

7. Druk op toets  om te bevestigen.



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



Om de handeling te annuleren houdt u de toets  op het display enkele seconden ingedrukt.


## De tijd wijzigen

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



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

## Lage helderheid

Na 2 minuten zonder activiteit geeft het display de toets  weer en de actuele tijd met een lage helderheid.

In deze modus worden de aanraaktoetsen op het bedieningspaneel gedeactiveerd (de verlichting is uitgeschakeld en er is geen reactie bij het aanraken van een toets).



Het display gaat alleen over in de modus lage helderheid als er geen warmte in de oven aanwezig is.

## Heractivering van het display

Om het display en de aanraaktoetsen van het

bedieningspaneel te activeren:

- Houd de toets  op het display circa 1 seconde ingedrukt.

Het display gaat aan en de aanraaktoetsen op het bedieningspaneel worden verlicht.

## Het gebruik van de oven







Zie Algemene veiligheidswaarschuwingen.

## Bereiding met stoom



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

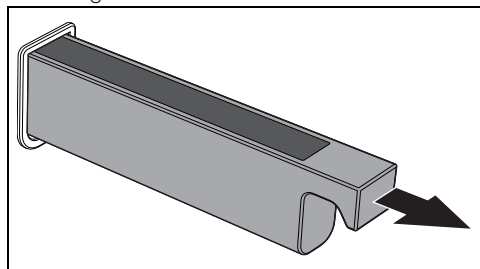
1. Druk op de aanraaktoetsen  en  van het bedieningspaneel totdat u de functie met stoom heeft geselecteerd die u wilt

gebruiken (bijvoorbeeld  + ).

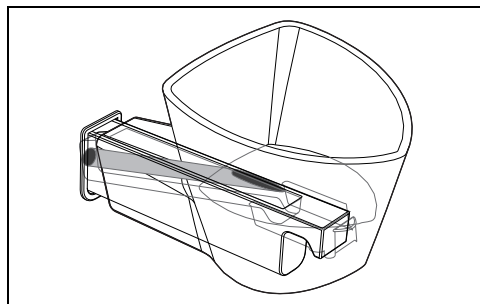
Het controlelampje  knippert.

## Het reservoir vullen

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

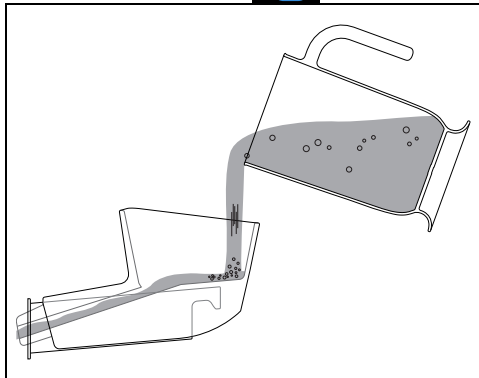


3. Plaats de meegeleverde trechter in de vulcassette.



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

het maximale niveau  gaat branden.

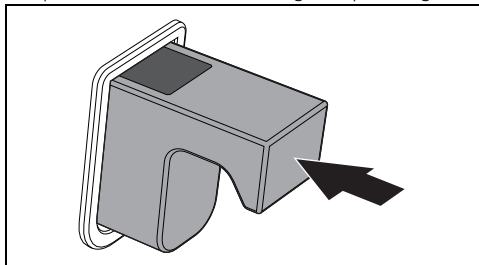


Gebruik vers kraanwater dat niet te hard is, onthard water of bronwater zonder koolzuur. Gebruik altijd alleen drinkwater.



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

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





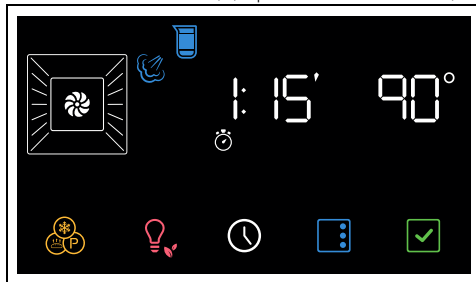
Als het reservoir te vol zit met water, zal het overtollige water overlopen in de overruimte:

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



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


## Instellen van een bereiding met Smart Steam

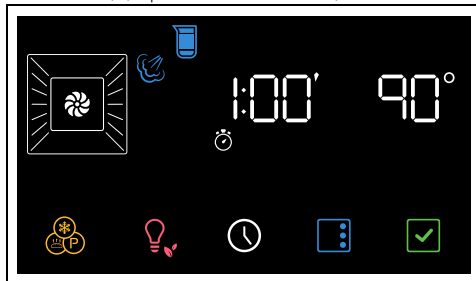
1. Druk op de aanraaktoetsen  en  op het bedieningspaneel om de gewenste bereidingstemperatuur in te stellen (van 30°C tot 100°C) (bijvoorbeeld "90°C").



2. Druk op de toets .

Op het display gaan de controlelampjes  en  knipperen.

3. Druk op de aanraaktoetsen  en  op het bedieningspaneel om de bereidingsduur in te stellen (van 1 minuut tot 13 uur) (bijvoorbeeld "1 uur").



4. Druk op toets  om de functie te starten.



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

## Voorverwarmingsfase


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

Aan het einde van de voorverwarming:

- gaat het controlelampje  uit;

- klinkt er een geluidssignaal;
- begint de bereiding automatisch.

### Bereidingsfase


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

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



### Einde van de bereiding

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

1. Druk op de aanraaktoets  op het bedieningspaneel om de functie af te sluiten.
2. Open de deur
3. Haal het gerecht uit de oven.
4. Sluit de deur.

### Het reservoir legen



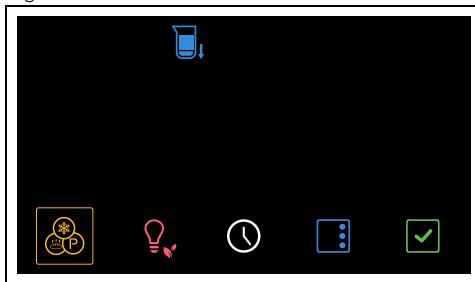
Voordat u het reservoir leegmaakt, moet u wachten tot de oven afgekoeld is door de deur open te laten staan. Wacht minimaal 40 minuten om er zeker van te zijn dat het resterende water in het reservoir niet meer te warm is.



Nadat u de bereiding heeft uitgevoerd:

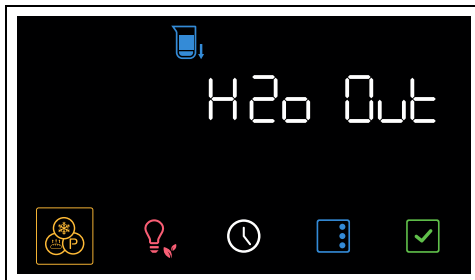
1. Open de deur
2. Plaats de diepe ovenschaal op de tweede steunhoogte van onder. Duw hem helemaal tegen de achterwand van de ovenruimte.
3. Draai de functieknop vanaf stand 0 één positie naar links. De toets  knippert.

Het apparaat suggereert de functie reservoir

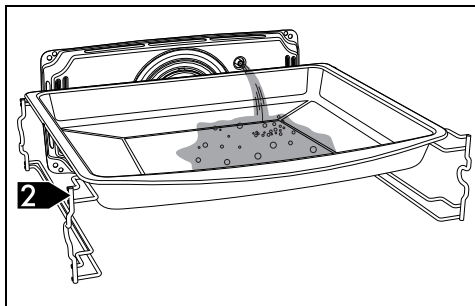
leggen .




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



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



6. Wacht tot alle vloeistof is weggelopen. Aan het einde wordt een geluidssignaal gegeven en op het display verschijnt de tekst  End.
7. Zet de functieknop terug op 0 om de functie af te sluiten.



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



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

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



Let op: het water kan erg warm zijn.



Het afgevoerde water is niet bruikbaar voor andere bereidingen.

## Sous-vide bereiden



### SOUS VIDE

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



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

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

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

Voor het vacuumbereiden moet u:

- Beschikken over een vacuümkamerachine door middel waarvan een beter en veiliger vacuüm mogelijk is voor vaste en vloeibare levensmiddelen.
- Controleren of het verzegelingsvlak van het zakje schoon is en vrij van voedselresten.



- Het voedsel hermetisch verpakken in een speciaal zakje voor levensmiddelen dat bestand is tegen de bereidingstemperaturen.
- In het zakje een vacuüm van ten minste 99,8% tot stand brengen om het gevaar op luchtballen in het zakje, die de bereiding kunnen doen mislukken, te voorkomen.
- Als u beschikt over een vacuümlade Smeg, gebruik dan het maximale vacuümniveau (niveau 3).

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

Advies:

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

Voor het selecteren van de Sous-vide-bereiding:

1. Druk op de aanraaktoetsen  en  op het bedieningspaneel tot de functie



geselecteerd is.



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

### Advies voor de bereiding met stoom

- **Pasta en rijst:** als de temperatuur van 100°C is bereikt, is bereidingstijd gelijk aan die van de bereiding op een kookplaat. Stop de pasta of de rijst in een metalen ovenschaal en dek het af met een centimeter water. Voor optimale resultaten tijdens de bereiding van rijst, raden we aan om het deksel of aluminiumfolie op de houder aan te brengen. Dit zorgt ervoor dat de rijst al het water kan opnemen en direct kan worden geserveerd.
- **Eieren: hardgekookte eieren, roereieren of gepocheerd eieren** zijn mogelijk met de stoomfunctie bij 100°C. Voor perfect **hardgekookte eieren** de eieren in de geperforeerde ovenschaal leggen en 4-6 minuten laten koken voor zachtgekookte eieren of 8-10 minuten voor hardgekookte eieren. Voor **roereieren** de losgekopte eieren samen met melk, boter en de kruiden in de metalen ovenschaal gieten. Afdekken met aluminiumfolie. Het mengsel elke twee minuten met een vork doorroeren. Voor **gepocheerde eieren** de metalen ovenschaal met kokend water vullen, een druppel azijn toevoegen en de eieren circa 4-5 minuten laten stomen.
- **Groenten:** gestoomde groenten zijn perfect. De kleur, smaak en voedingswaarde blijven behouden. Dikke groenten, zoals aardappels, knollen en pastinaak bij een temperatuur van 100°C laten koken, net zolang als dat u ze op een kookplaat zou laten koken. Broccoli en wortelen: 6 minuten laten koken voor knapperige groenten, 10 minuten voor zachte groenten.
- **Vis:** is delicaat en is daarom uitstekend geschikt voor de bereiding met stoom. Laat vette vis, zoals zalm of forel, ongeveer 5 minuten lang bij een temperatuur van 100°C koken. Laat magere vis, zoals kabeljauw en schelvis, ongeveer 5 minuten lang bij een temperatuur van 80°C koken. In het geval van meervoudige bereidingen moet de vis altijd in de geperforeerde ovenschaal op het laagste niveau van de ovenruimte worden bereid, om te voorkomen dat de sappen van de vis over alle andere gerechten druppelt.
- **Vlees:** u kunt braadvlees of een curry ook

uitstekend met stoom bereiden. Bereid het braadvlees zoals u ook voor een normale bereiding in de oven zou doen. Breng het in de metalen ovenschaal aan. Dek de ovenschaal af met een deksel of aluminiumfolie. 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.

### Gecombineerde bereidingen met stoom





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

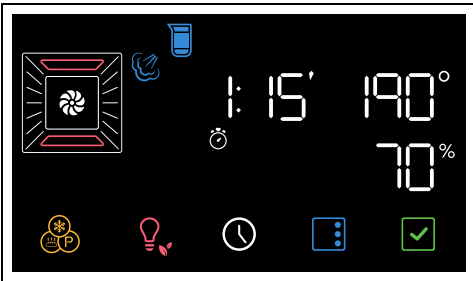
1. Druk op de aanraaktoetsen  en  van het bedieningspaneel totdat u de functie met stoom heeft geselecteerd die u wilt gebruiken (bijvoorbeeld  + ).

Het controlelampje  knippert.


2. Vul het reservoir zoals eerder geïllustreerd.



### Instellen van een gecombineerde bereiding met stoom

1. Druk op de aanraaktoetsen  en  op het bedieningspaneel om de gewenste bereidingstemperatuur in te stellen (van 100°C tot 250°C) (bijvoorbeeld "190°C").

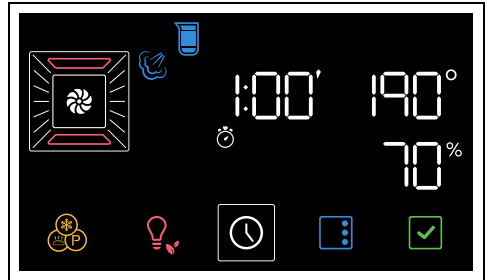


2. Druk op de toets .



Op het display gaan de controlelampjes  en  knipperen.

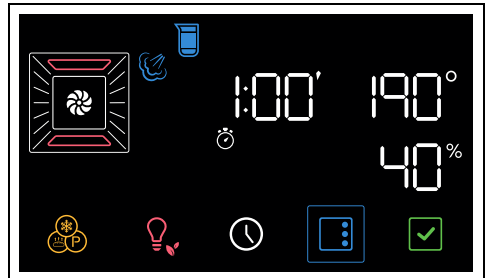
3. Druk op de aanraaktoetsen  en  op het bedieningspaneel om de

bereidingsduur in te stellen (van 1 minuut tot 13 uur) (bijvoorbeeld "1 uur").



4. Druk op toets  op het display. Het controlelampje  knippert.

5. Druk op de aanraaktoetsen  en  op het bedieningspaneel om het gewenste percentage stoom voor de bereiding in te stellen (van 20% tot 70%) (bijvoorbeeld "40%").



6. Druk op toets  om de functie te starten.




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

### Voorverwarmingsfase

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




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

Aan het einde van de voorverwarming:


- gaat het controlelampje  uit;

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

### Bereidingsfase

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

### Einde van de bereiding

5. Druk op de aanraaktoets  op het bedieningspaneel om de functie af te sluiten.
6. Leeg het reservoir zoals eerder geïllustreerd.

### Drogen na functies met stoom


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

Aan het einde van elke bereiding:

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

### Lijst van gecombineerde bereidingsfuncties

#### STOOM GEVENTILEERD

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

#### STOOM THERMO-GEVENTILEERD



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



#### Traditionele bereiding

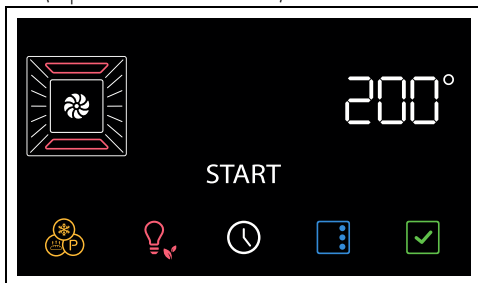


Een bereiding kan op elk moment onderbroken worden door de aanraaktoets  ingedrukt te houden.

1. Selecteer de gewenste functie met de aanraaktoetsen  en  (bijvoorbeeld "GEVENTILEERD ").

De toets  en het woord **START** op het display beginnen te knippen.

2. Druk op de aanraaktoetsen  en  om de gewenste temperatuur in te stellen (bijvoorbeeld "200°C").




3. Druk op toets  om de functie te starten.





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

#### Voorverwarmingsfase

De bereiding wordt voorafgegaan door een voorverwarmingsfase die het apparaat sneller op de bereidings temperatuur brengt.

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


temperatuur 

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


Aan het einde van de voorverwarming:

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


### Bereidingsfase

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



### Einde van de bereiding



5. Druk op de aanraaktoets  op het bedieningspaneel om de functie af te sluiten.

### Bereiding met tijdsinstelling

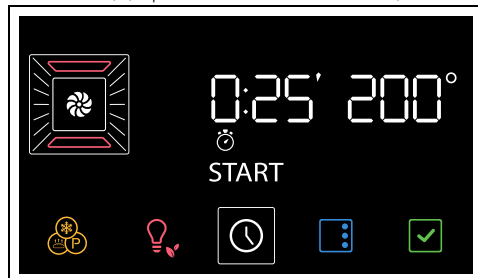
 Met bereiding met tijdsinstelling wordt de functie bedoeld waarmee u met de bereiding kunt beginnen, en deze na een ingestelde tijd kunt laten eindigen.

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


Op het display gaan de controlelampjes  en  knipperen.

2. Druk op de aanraaktoetsen  en  op het bedieningspaneel om de

bereidingsduur in te stellen (van 1 minuut tot 13 uur) (bijvoorbeeld "25 minuten").




3. Druk op toets  op het display om de bereidingsduur te bevestigen.

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


4. Druk op toets  om de functie te starten.

Aan het einde van de voorverwarming:




5. Zet het gerecht in de oven.
6. Druk op toets  om de bereiding te starten.

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

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

7. Druk op de aanraaktoets  op het bedieningspaneel om de functie af te sluiten.

### Een bereiding met tijdsinstelling annuleren

1. Druk enkele seconden op toets  op het display.
2. Druk op de aanraaktoets  op het bedieningspaneel om de bereidingsduur op nul te zetten.
3. Druk op toets  om te bevestigen.

## Geprogrammeerde bereiding



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

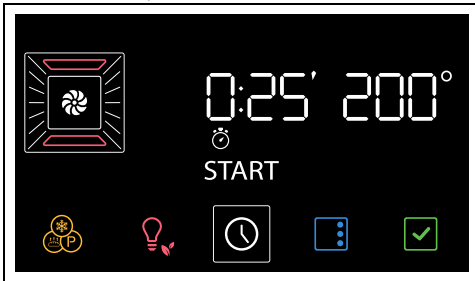


Uit veiligheidsoverwegingen is het niet mogelijk om alleen het tijdstip van het einde van de bereidingstijd in te stellen, zonder dat de tijdsduur ervan wordt ingesteld.

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

Op het display gaan de controlelampjes en knipperen.

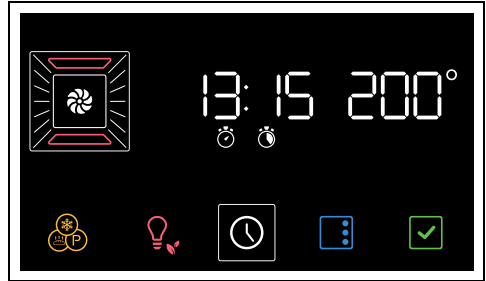
2. Druk op de aanraaktoetsen en op het bedieningspaneel om de bereidingsduur in te stellen (van 1 minuut tot 13 uur) (bijvoorbeeld "25 minuten").



3. Druk op de toets .

Op het display gaan de controlelampjes en knipperen.

4. Druk op de aanraaktoetsen en om de tijd voor het einde van de bereiding in te stellen (bijvoorbeeld "13:15").



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

6. Druk op toets om de functie te starten. Het apparaat wacht het begin van de geprogrammeerde bereidingstijd af.



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

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

7. Druk op de aanraaktoets op het bedieningspaneel om de functie af te sluiten.

### Een geprogrammeerde bereiding annuleren

1. Druk enkele seconden op toets .

Op het display gaan de controlelampjes en knipperen

2. Druk kort op de toets .

Op het display gaan de controlelampjes en knipperen.

3. Druk op de aanraaktoets op het bedieningspaneel om de bereidingsduur op nul te zetten.

4. Druk op toets om te bevestigen.



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

## Kookwekker tijdens een bereiding





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

1. Druk op de toets .


Op het display gaan de controlelampjes  en  knipperen.

2. Druk op de toets .

Op het display verschijnen de cijfers  en het controlelampje  knipperend.

3. Druk op de aanraaktoetsen  en  op het bedieningspaneel om de tijd op de kookwekker in te stellen (van 1 minuut tot 13 uur).

4. Druk op toets  om te bevestigen.

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

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

## Lijst van traditionele bereidingsfuncties



Op sommige modellen zijn niet alle functies beschikbaar.

### STATISCH



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

### GEVENTILEERD



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

### WARMELUCHT



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

### GRILL



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

### ONDERWARMTE



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

### ECO



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

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

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



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



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



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

## Advies voor bereidingen

### Algemeen advies

- Gebruik de geventileerde functie om een gelijkmatige bereiding te verkrijgen op verschillende niveaus.
- Algemeen gezien is het niet mogelijk om de

bereidingstijden te verkorten door de temperatuur te verhogen (het voedsel zou aan de buitenkant goed gebakken kunnen zijn, maar binnenin minder).

### **Advies voor het bereiden van vleesgerechten**

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

### **Aanbevelingen voor bereidingen met de grill**

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

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

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

### **Aanbevelingen voor bereidingen op twee niveaus:**

- Wij raden aan om 2 roosters te gebruiken (deze zijn verkrijgbaar bij erkende verkopers).

- Plaats om de luchtstroom te bevorderen, de bakvormen/schalen in het midden van de roosters en zorg dat de breedte/diameter niet groter is dan 30 cm.
- Laat bij het plaatsen van de roosters één niveau leeg tussen het ene en het andere rooster.
- Afhankelijk van het gerecht en het hogere gewicht aan voedsel in de ovenruimte kan de bereiding op twee niveaus een paar minuten langer duren vergeleken met bereiding op één niveau.
- De aangewezen functies voor bereiding op twee niveaus zijn THERMO-GEVENTILEERD en BASIS THERMO-GEVENTILEERD.

### **Advies voor de bereiding met stoom**

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

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

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

### **Om energie te besparen**

- Stop de bereiding enkele minuten voordat de normale bereidingstijd verstrijkt. De bereiding zal gedurende de resterende minuten worden voortgezet door de warmte die zich in de oven heeft opgehoopt.
- Open de deur van de oven zo weinig

mogelijk, zodat de warmte niet verloren gaat.

- Houd de binnenkant van het apparaat altijd goed schoon.

## Mini-handleiding accessoires



Geperforeerde ovenschaal

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

Aangewezen voor stoombereidingen en gecombineerde stoombereidingen.



Rooster

Gebruik het rooster om bakvormen/ovenschaalen op te zetten.

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



Diepe ovenschaal

Gebruik de diepe ovenschaal voor bereidingen op één steunhoogte.

Zet de diepe ovenschaal op de eerste steunhoogte (of op de middelste steunhoogte met de schuifrails op de eerste steunhoogte geplaatst) wanneer u de statische en geventileerde functies gebruikt.



Rooster voor ovenschaal

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

Zet de ovenschaal op de laatste steunhoogte 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

## Speciale functies

- Druk op het display op de toets .





Om door de beschikbare functies te scrollen, drukt u op de aanraaktoetsen

< en > tot de gewenste speciale functie geselecteerd is.



Om de geselecteerde (nog niet gestarte) functie te verlaten, houdt u de

toets  op het bedieningspaneel of de toets  op het display ingedrukt.

## ONTDOOIEN



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

1. Nadat u het menu met speciale functies heeft geopend, drukt u op de aanraaktoetsen  en  op het



bedieningspaneel tot de functie  is geselecteerd.


## RIJZEN




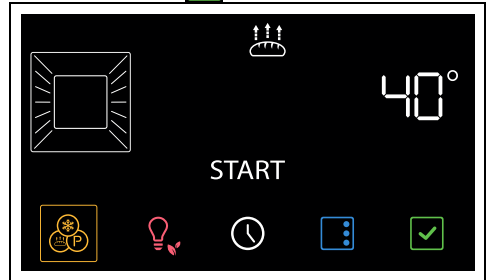
Deze functie is speciaal bedoeld voor het laten rijzen van deeg.





- Nadat u het menu met speciale functies heeft geopend, drukt u op de aanraaktoetsen  en  tot de functie  is geselecteerd.



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

- Open de deur.
- Plaats het de rijzen deeg op het tweede niveau in het apparaat.
- Sluit de deur.
- Druk op toets  om te bevestigen.



- Druk op de aanraaktoetsen  en  op het bedieningspaneel om de temperatuur te wijzigen (van 25°C tot 40°C)
- Druk op toets  om de functie te starten.
- Druk op de aanraaktoets  op het bedieningspaneel om de functie af te sluiten.




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




## SABBAT BEREIDING



Het apparaat vertoont een bepaald gedrag:

- De bereiding kan een onbepaalde tijd

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

- Open de deur.
- Zet het gerecht dat moet worden ontdooid in de oven.
- Sluit de deur.
- Druk op toets  om te bevestigen.
- Druk op de aanraaktoetsen  en  op het bedieningspaneel om de ontdooiingsduur in te stellen (van 1 minuut tot 13 uur) (bijvoorbeeld "1:30").



- Druk op toets  om de functie te starten.

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

- Druk op de aanraaktoets  op het bedieningspaneel om de functie af te sluiten.
- Hieronder volgt een tabel met de ontdooitijden per voedselcategorie.

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

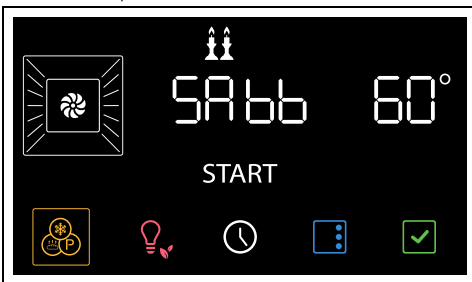
duren. Het is niet mogelijk om een bereidingsduur in te stellen.

- De oven verricht geen enkele vorm van voorverwarming.
- De bereidingstemperatuur die u kunt selecteren, varieert van 60-150 °C.
- De lamp in de oven is uitgeschakeld. Bij het openen van de deur (indien aanwezig) of een handmatige activering gaat de lamp niet aan.
- De interne ventilator is uitgeschakeld.
- De aanraaktoetsen en de geluids aanduidingen zijn uitgeschakeld.



U kunt geen enkele parameter wijzigen als de functie Sabbath bereiding geactiveerd is. Het indrukken van de aanraaktoetsen op het bedieningspaneel en/of de toetsen van het display heeft geen effect.

1. Nadat u het menu met speciale functies heeft geopend, drukt u op de aanraaktoetsen  en  op het bedieningspaneel tot de functie  is geselecteerd.
2. Druk op toets  om te bevestigen.
3. Druk op de aanraaktoetsen  en  op het bedieningspaneel om de gewenste temperatuur te selecteren (bijvoorbeeld "90°C").



4. Druk op toets  om de functie te starten. Om de functie te verlaten:

1. Druk enkele seconden op toets  op het display.
2. Na de heractivering van het bedieningspaneel drukt u op de

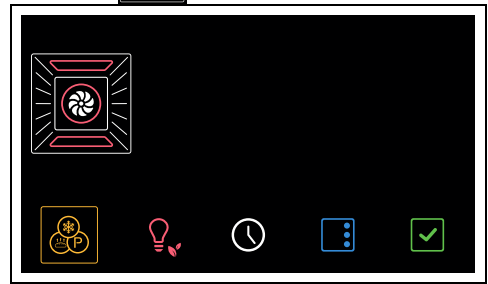
aanraaktoets  om de functie te beëindigen.

## TURBO

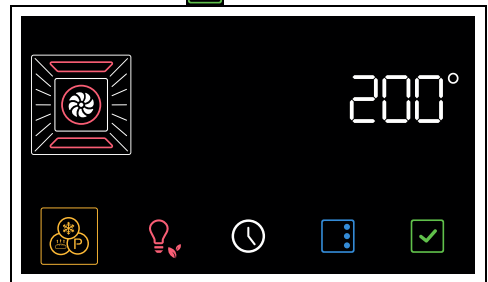





Voor een snelle bereiding op meerdere steunniveaus zonder dat de aroma's gemengd worden. Ideaal voor omvangrijk voedsel waarvoor een intensieve bereiding nodig is.

1. Druk, nadat u het menu met speciale functies hebt geopend, op de aanraaktoetsen  en  op het bedieningspaneel tot de functie  geselecteerd is.




2. Druk op toets  om te bevestigen.



3. Druk de aanraaktoetsen  en  op het bedieningspaneel om de gewenste temperatuur (van 50°C tot 250°C) te selecteren.
4. Druk op toets  om de functie te starten.



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

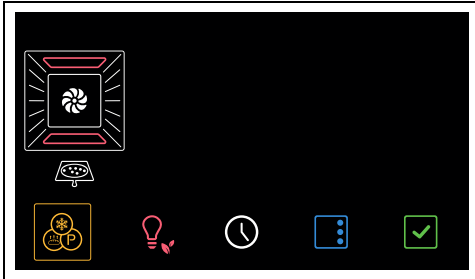
5. Aan het eind van de voorverwarming opent u de deur en zet u het gerecht in de oven.
6. Sluit de deur.
7. Controleer de staat van de bereiding van het gerecht door de binnenverlichting in te schakelen.
8. Druk op de aanraaktoets  op het bedieningspaneel om de functie af te sluiten.

## PIZZA

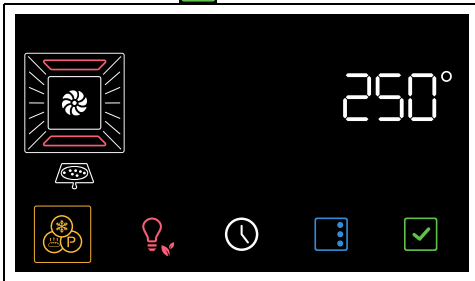


Specifieke functie voor het bakken van pizza's. Ideaal voor pizza's, maar ook voor koekjes en taarten.

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



2. Druk op toets  om te bevestigen.



3. Druk op toets  om de functie te starten.



Bij deze functie kan de voorverwarmingsfase niet worden overgeslagen.

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

6. Controleer de staat van de bereiding van het gerecht door de binnenverlichting in te schakelen.
7. Druk op de aanraaktoets  op het bedieningspaneel om de functie af te sluiten.




## STONE



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

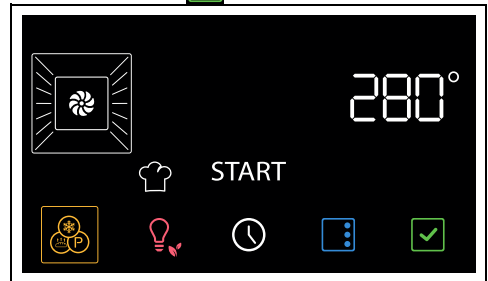


Raadpleeg de instructies en de gebruiksadviezen in de documentatie van het accessoire.

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



5. Druk op toets  om te bevestigen.



6. Druk de aanraaktoetsen  en  op het bedieningspaneel om de gewenste

temperatuur (van 50°C tot 280°C) te selecteren.

7. Druk op toets  om de functie te starten.



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

8. Als de oven voorverwarmd is, opent u de deur en plaatst u het gerecht op het accessoire.
9. Sluit de deur.
10. Druk op de aanraaktoets  op het bedieningspaneel om de functie af te sluiten.

### BBQ (Barbecue)

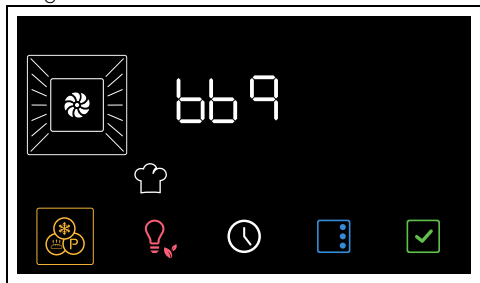


Handig voor het bereiden van barbecue-gerechten. Te gebruiken met het accessoire BBQ, dat apart verkrijgbaar is.

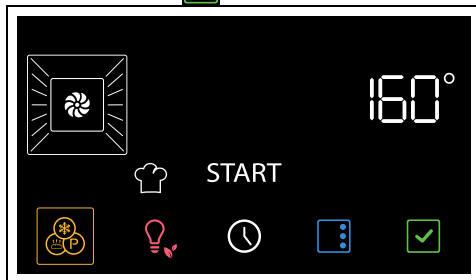


Raadpleeg de instructies en de gebruiksaanwijzingen in de documentatie van het accessoire.

1. Open de deur.
2. Plaats het accessoire BBQ in de oven.
3. Sluit de deur
4. Nadat u het menu met speciale functies heeft geopend, drukt u op de aanraaktoetsen  en  op het bedieningspaneel tot de functie  is geselecteerd.



5. Druk op toets  om te bevestigen.



6. Druk de aanraaktoetsen  en  op het bedieningspaneel om de gewenste temperatuur (van 50°C tot 250°C) te selecteren.
7. Druk op toets  om de functie te starten.



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

8. Als de oven voorverwarmd is, opent u de deur en plaatst u het gerecht op het accessoire.
9. Sluit de deur.
10. Druk op de aanraaktoets  op het bedieningspaneel om de functie af te sluiten.


### AIRFRY



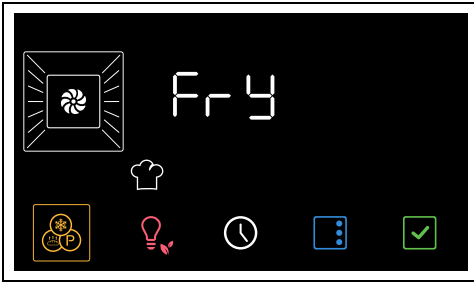
Handig voor het bakken van gerechten zonder olie. Te gebruiken met het accessoire AIRFRY, dat apart verkrijgbaar is.



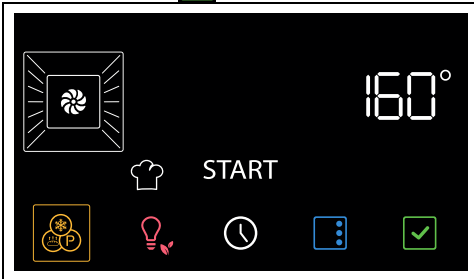
Raadpleeg de instructies en de gebruiksaanwijzingen in de documentatie van het accessoire.



1. Nadat u het menu met speciale functies heeft geopend, drukt u op de aanraaktoetsen  en  op het

bedieningspaneel tot de functie **Fry** is geselecteerd.

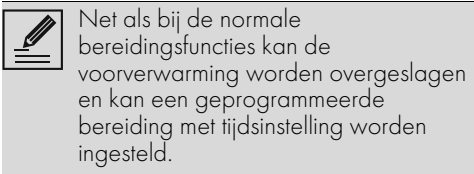


2. Druk op toets  om te bevestigen.




3. Druk de aanraaktoetsen  en  op het bedieningspaneel om de gewenste temperatuur (van 50°C tot 250°C) te selecteren.

4. Druk op toets  om de functie te starten.



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

6. Sluit de deur.

7. Druk op de aanraaktoets  op het bedieningspaneel om de functie af te sluiten.

## Secundaire functies

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

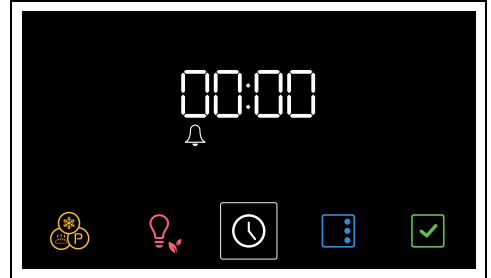
## KOOKWEKKER





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

1. Druk in het hoofdmenu op de toets .


Op het display verschijnen de cijfers  en het controlelampje  knipperend.




2. Druk op de aanraaktoetsen  en  op het bedieningspaneel om de tijd op de kookwekker in te stellen (van 1 minuut tot 13 uur).

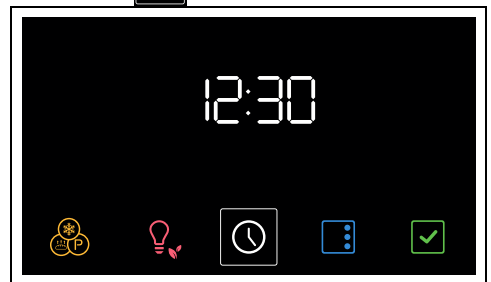
3. Druk op toets  om te bevestigen.


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


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

## KLOK



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





2. Druk de aanraaktoetsen  en  op het bedieningspaneel om de tijdweergave te selecteren (**12h** of **24h**).

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

3. Druk op de toets  om te bevestigen en door te gaan naar het instellen van de uren.

4. Druk op de aanraaktoetsen  en  om het huidige uur in te stellen.

5. Druk op de toets  om het actuele uur in te stellen en door te gaan naar het selecteren van de minuten.



6. Druk op de aanraaktoetsen  en  om de minuten uur in te stellen.

7. Druk op toets  om te bevestigen.


 Om de handeling te annuleren houdt u de toets  enkele seconden ingedrukt.

## Instellingen



- Druk in het hoofdmenu op de toets .

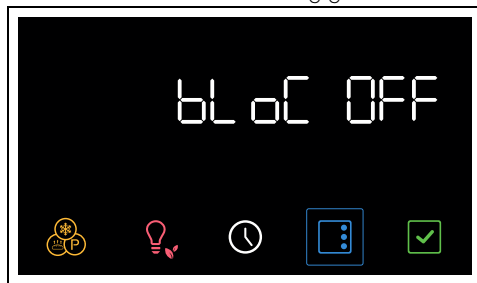
 Houd enkele seconden de toets  ingedrukt om het menu met instellingen te verlaten.



## Toetsenblokkering (kinderbeveiliging)

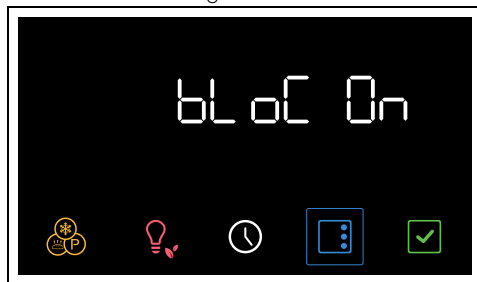
 Deze stand blokkeert automatisch na 2 minuten normale werking de bedieningen van het apparaat, zonder enige tussenkomst van de gebruiker.

1. Nadat u het menu met instellingen heeft geopend, drukt u op de aanraaktoetsen

 en  op het bedieningspaneel tot de functie toetsenblokkering geselecteerd is.




2. Druk op de aanraaktoetsen  en  op het bedieningspaneel om de functie toetsenblokkering in te schakelen.



3. Druk op toets  om te bevestigen.

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

 Als de toetsen van het display of van het bedieningspaneel worden aangerakt, verschijnt op de display twee seconden lang **Loch**.

De blokkering tijdelijk opheffen:

1. druk tijdens een bereiding op een toets op het display.



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

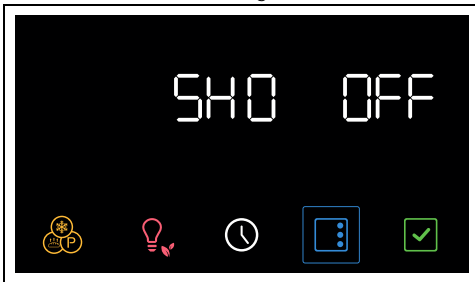
De blokkering wordt twee minuten na de laatste instelling weer actief.



### Showroom (alleen voor exposanten)

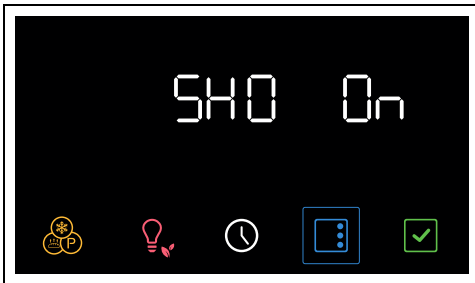


Met deze modus kan het apparaat de verwarmingselementen uitschakelen, terwijl het bedieningspaneel toch actief kan blijven.

1. Nadat u het menu met instellingen heeft geopend, drukt u op de aanraaktoetsen  en  op het bedieningspaneel tot de functie showroom geselecteerd is.




2. Druk op de aanraaktoetsen  en  op het bedieningspaneel om de functie showroom in te schakelen.



3. Druk op toets  om te bevestigen.



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



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

### Waterhardheid

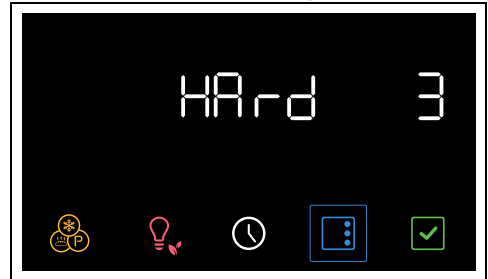




In deze stand kan de waarde van de hardheid van het water worden ingesteld om het ontkalken te optimaliseren.



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

1. Nadat u het menu met instellingen heeft geopend, drukt u op de aanraaktoetsen  en  op het bedieningspaneel tot de functie waterhardheid geselecteerd is.



2. Druk op de aanraaktoetsen  en  op het bedieningspaneel om de hardheid van het water in te stellen (waarden van 1 tot 5) (bijvoorbeeld "1").



3. Druk op toets  om te bevestigen.



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



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

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

hardheid van het water (°dH of °dF):


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

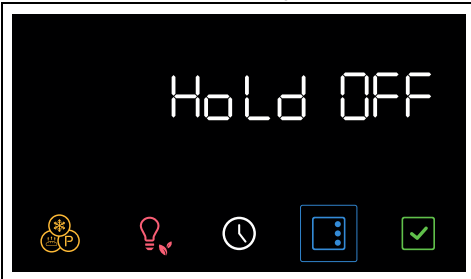
## Warmhouden





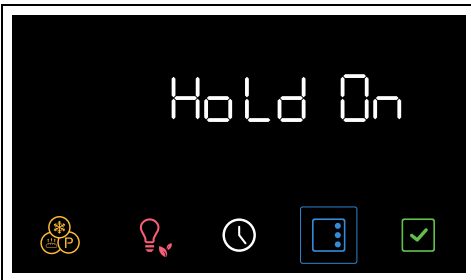
In deze stand kan het apparaat aan het einde van een bereiding, waarvan de duur is ingesteld, (als deze niet handmatig wordt onderbroken) het zojuist bereide voedsel (op lage temperatuur) warmhouden, zonder dat de organoleptische eigenschappen en de smaak die u tijdens de bereiding heeft verkregen verloren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

1. Nadat u het menu met instellingen heeft geopend, drukt u op de aanraaktoetsen

 en  op het bedieningspaneel tot de functie warmhouden geselecteerd is.



2. Druk op de aanraaktoetsen  en  op het bedieningspaneel om de functie warmhouden in te schakelen.



3. Druk op toets  om te bevestigen.



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




## Helderheid display



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

1. Nadat u het menu met instellingen heeft geopend, drukt u op de aanraaktoetsen  en  op het bedieningspaneel tot de functie helderheid display geselecteerd is.



2. Druk op de aanraaktoetsen  en  op het bedieningspaneel om de gewenste helderheid te selecteren, van waarde 1 (lage helderheid) tot waarde 5 (hoge helderheid).
3. Druk op toets  om te bevestigen.



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

## Geluid

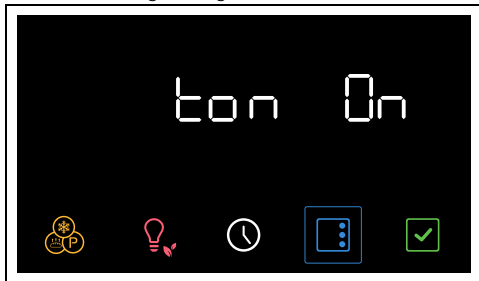



Iedere keer dat u op de symbolen op het display drukt laat het apparaat een geluid horen. Met deze instelling kunt u dit deactiveren.

1. Nadat u het menu met instellingen heeft geopend, drukt u op de aanraaktoetsen



 en  op het bedieningspaneel tot de functie geluid geselecteerd is.



2. Druk op de aanraaktoetsen  en  op het bedieningspaneel om het geluid bij het aanraken van de symbolen op het display uit te schakelen.



3. Druk op toets  om te bevestigen.

## Overige instellingen

### Eco light



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



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



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

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

# REINIGING EN ONDERHOUD

## Reiniging van het apparaat



Zie Algemene veiligheidswaarschuwingen.

### Reiniging van de oppervlakken

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

### Dagelijkse gewone reiniging

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

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

### Voedselresten of -vlekken

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

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

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

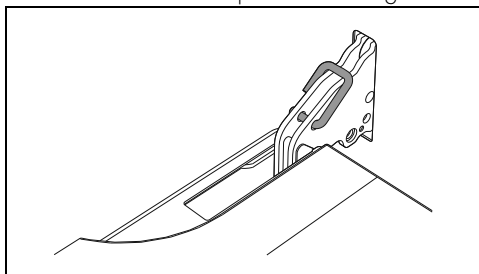
## Reiniging van de deur

### Demontage van de deur

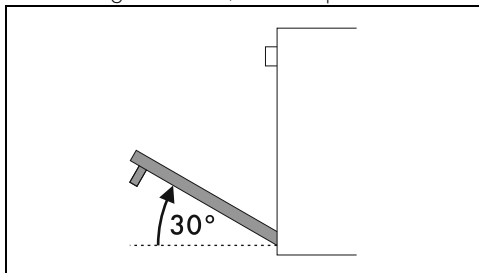
Om de reiniging van de oven te vergemakkelijken, kunt u de oven deur verwijderen en op een theedoek leggen.

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

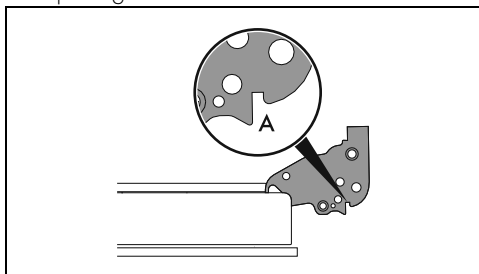
1. Open de deur volledig en plaats de twee pinnetjes in de openingen van de scharnieren zoals op de afbeelding.



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

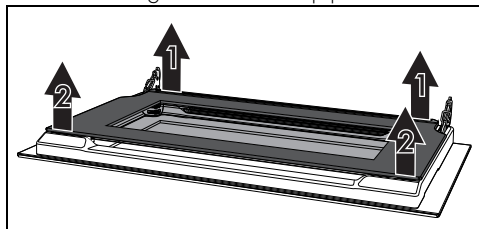
Er wordt aangeraden om deze steeds schoon te houden. Gebruik absorberend keukenpapier. Gebruik in geval van hardnekkig vuil een vochtige spons en een gewoon reinigingsmiddel.

### Demontage van de binnenruiten

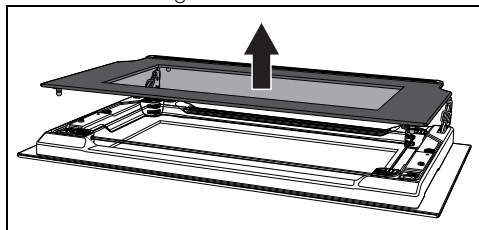
Voor een gemakkelijke schoonmaak, kunnen de binnenruiten van de deur worden

gedemonteerd.

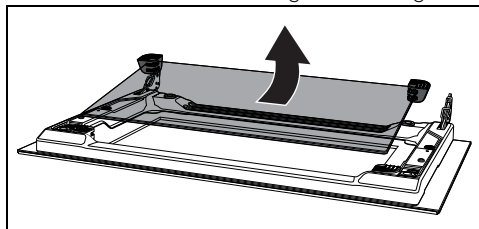
1. Blokkeer de deur met de daarvoor bestemde pinnetjes.
2. Maak de achterste pinnen van de binnenruit los door ze achteraan voorzichtig naar boven te trekken, en volg de beweging die wordt aangeduid door de pijlen 1.



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



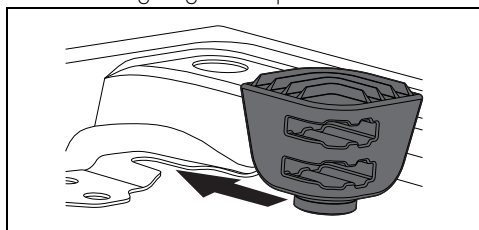
5. Schuif de tussenruit naar de onderkant van de deur en til hem vervolgens omhoog.



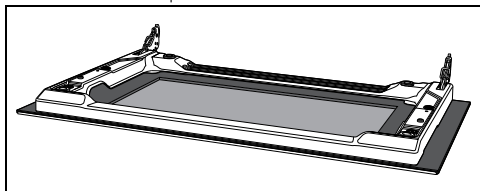
**OPMERKING:** Bij sommige modellen bestaat de tussenruit uit twee ruiten.

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

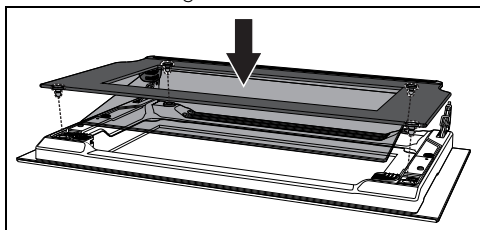
6. Plaats de voorste rubbers in hun zitting. De voeten van de rubbers moeten naar het buitenste glas gericht zijn



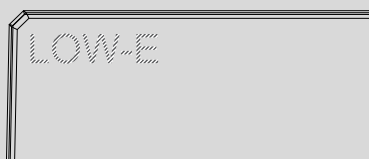
7. Maak de buitenruit schoon, evenals de eerder verwijderde ruiten.



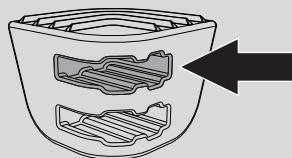
8. Gebruik absorberend keukenpapier. Bij hardnekkig vuil moet een vochtige spons en een neutraal reinigingsmiddel gebruikt worden.
9. Breng de tussenruit weer aan en plaats de binnenruit terug.



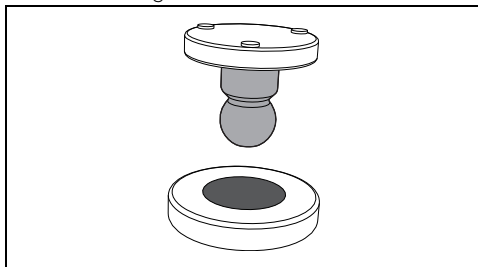
De tussenruit moet zodanig worden teruggeplaatst op de geopende deur, dat de zeefdruk in de hoek zowel vanaf de linker-als rechterkant leesbaar is (het ruwe gedeelte van de zeefdruk moet naar de buitenruit van de deur gericht zijn).



De tussenruit moet op de bovenste inkeping van elk rubber worden geplaatst.



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/ovenscalen.



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.

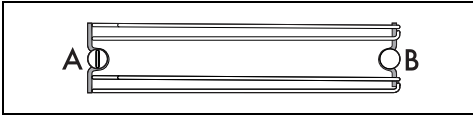
Aan het einde van elke bereiding:

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/ovenscalen

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

worden.



A = voorste zitting

B = achterste pin

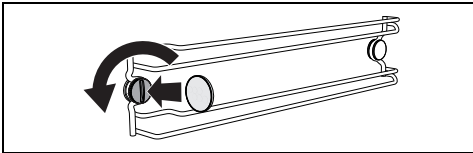


Bij sommige modellen kan de achterste pin B worden verwijderd en weer gemonteerd op dezelfde manier als de voorste zitting A.

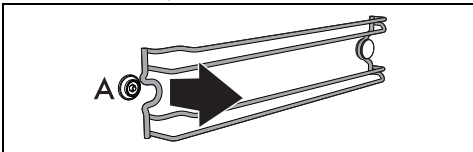


Om de geleiderframes voor de roosters/ovenscalen te verwijderen:

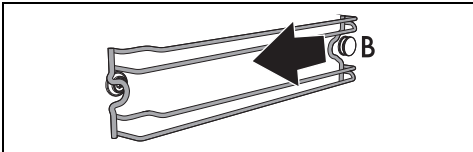
1. Draai de voorste bevestigingspin op de zijwand bij de opening van de overruimte los (gebruik bijvoorbeeld een munt om dit te doen).



2. Trek het frame voorzichtig naar de binnenkant van de overruimte om het uit de voorste zitting A te halen.



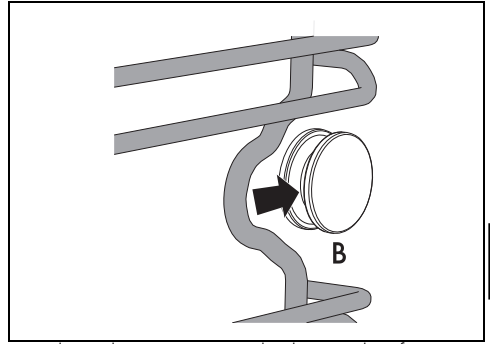
3. Maak het frame los van de achterste pin B, achteraan op de zijwand.



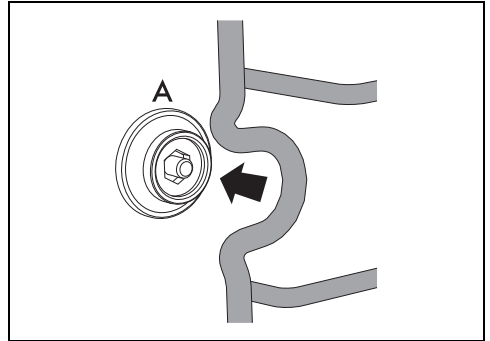
4. Herhaal de handeling voor het frame op de andere zijwand.

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

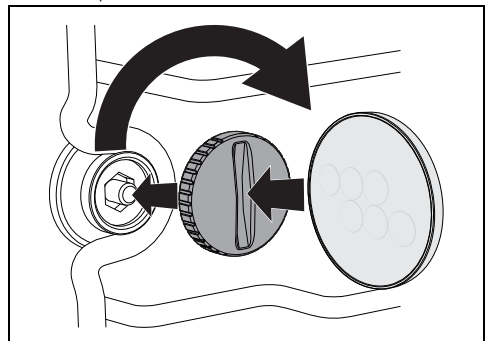
1. Plaats het achterste gedeelte van het frame in de zitting onder pin B, achteraan op de zijwand.



2. Plaats het voorste gedeelte van het frame terug in zitting A op de zijwand bij de opening van de overruimte.




3. Draai de voorste bevestigingspin aan (gebruik bijvoorbeeld een munt om dit te doen).



4. Herhaal de handeling voor het frame op de andere zijwand.

### Speciale reinigingsfuncties

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

## Vapor Clean (enkel op sommige modellen)



Algemene veiligheidswaarschuwingen



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

### Vorbereiding

Voordat de reinigingscyclus Vapor Clean wordt gestart:

- Verwijder alle accessoires uit de oven.
- Indien aanwezig, de temperatuursonde verwijderen.
- Verwijder de zelfreinigende panelen, indien aanwezig.
- Giet ongeveer 120cc water op de bodem van de ovenruimte. Let op dat het water niet uit de uitsparing komt.
- Sproei met behulp van een spuitfles een oplossing van water en afwasmiddel op de binnenzijde van de ovenruimte. Sproei op de zijwanden, de bovenwand, het bodemvlak en de deflector.



Er wordt aanbevolen om maximaal 20 maal te sproeien.




Niet op de deflector sproeien indien deze een zelfreinigende coating heeft.

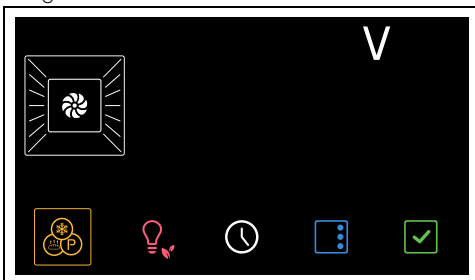
- Sluit de deur.
- Tijdens de geassisteerde reinigingscyclus moeten de zelfreinigende panelen (indien aanwezig), die eerder verwijderd werden, apart met lauw water en weinig reinigingsmiddel gereinigd worden.

## Instelling van de functie Vapor Clean

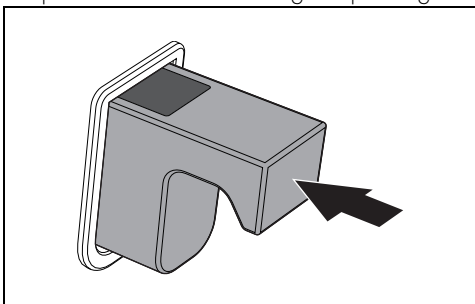


Als de binnentemperatuur hoger is dan verwacht, dan wordt de functie niet geactiveerd en geeft het apparaat bij elke druk op de toets  een geluidswaarschuwing. Laat het apparaat afkoelen voordat u de functie inschakelt.

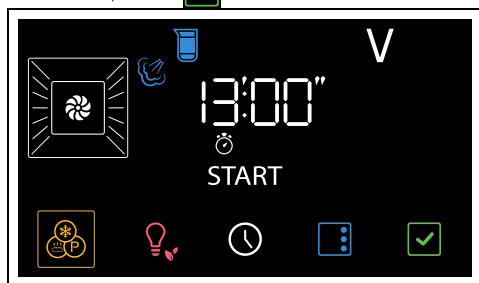
1. Nadat u het menu met speciale functies heeft geopend, drukt u op de aanraaktoetsen  en  op het bedieningspaneel tot de functie  is geselecteerd.




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




5. Druk op toets  om de functie te starten.




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


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



6. Druk op de aanraaktoets  op het bedieningspaneel om de functie af te sluiten.

### Geprogrammeerde Vapor Clean

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

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


Op het display gaan de controlelampjes  en  knipperen.

2. Druk op de aanraaktoetsen  en  op het bedieningspaneel om de eindtijd van de functie in te stellen.

3. Druk op toets  om te bevestigen.

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



### Het reservoir legen

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

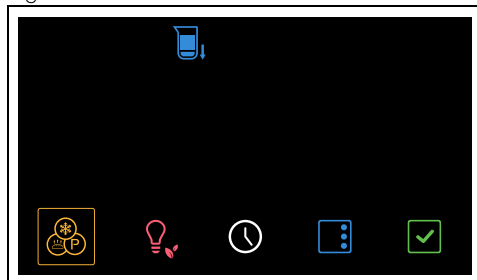
Na het uitvoeren van de functie Vapor Clean:


1. Open de deur

2. Plaats de diepe ovenschaal op de tweede steunhoogte van onder. Duw hem helemaal tegen de achterwand van de ovenruimte.

3. Druk op het display op de toets  De toets  gaat knipperen.

Het apparaat suggereert de functie reservoir legen.

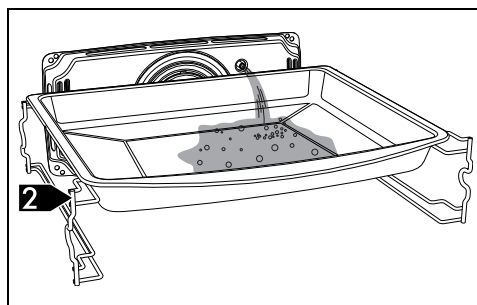


4. Druk op toets  om de functie te bevestigen.

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




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



6. Wacht tot alle vloeistof is weggelopen.

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

**End**

7. Druk op de aanraaktoets  op het bedieningspaneel om de functie af te sluiten.

### Einde van de Vapor Clean-functie

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

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

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

### Ontkalken



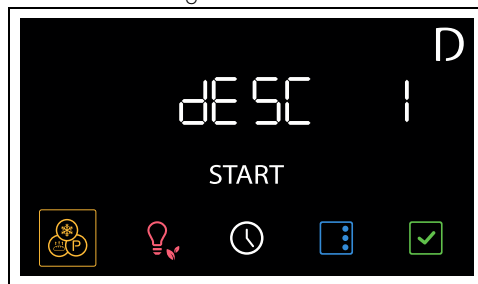
Indien door niet ontharden kalk in het water zit, kan dit op de lange duur afbreuk doen aan een juist functioneren van het apparaat.



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

Af en toe verschijnt op het display het verzoek


om het verwarmingselement te ontkalken.



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




Het ontkalken kan twee keer achter elkaar geannuleerd worden door op

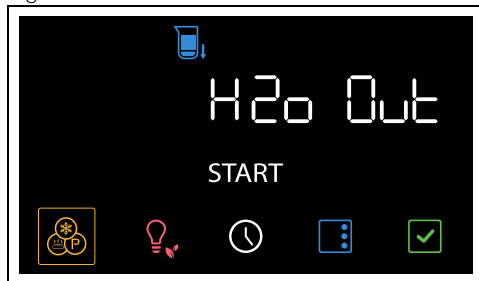
de toets  op het display te drukken.

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

### Vorbereiding

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

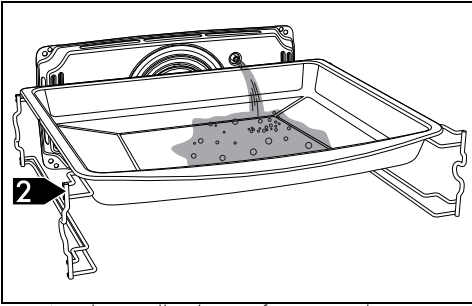
Het apparaat suggereert de functie reservoir legen .



4. Druk op toets  om te bevestigen.

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


van de achterwand van de ovenruimte.



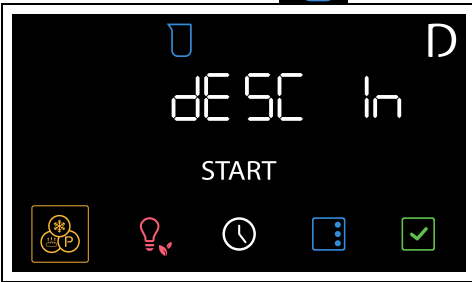
5. Wacht tot alle vloeistof is weggelopen.

Na afloop klinkt er een geluidssignaal.

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

Druk op toets  om verder te gaan met de

functie. Het controlelampje  knippert.



Vanaf dit moment kan het ontkalkingsproces niet meer geannuleerd worden.

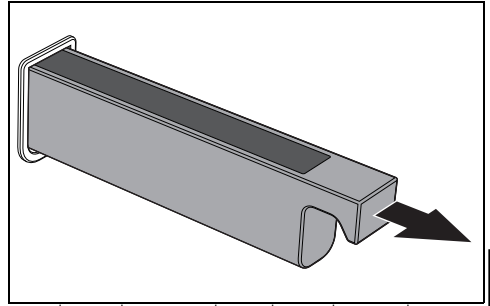
### Het reservoir vullen

1. Los 150 g citroenzuur op in een kan met 1 liter water.

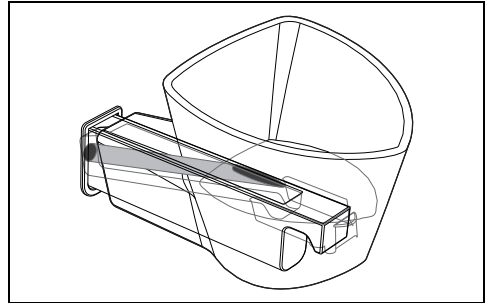


Gebruik geen melkzuur of andere ontkalkingsmiddelen.

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



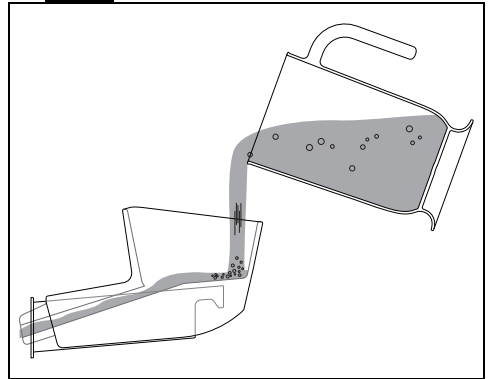
3. Plaats de meegeleverde trechter in de vulcassette.



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

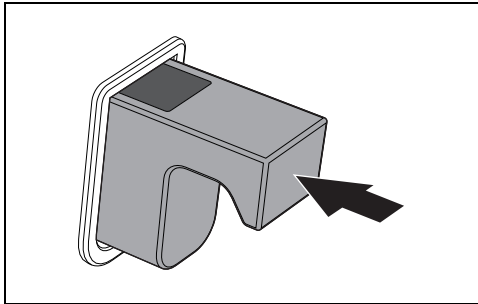


gaat branden.






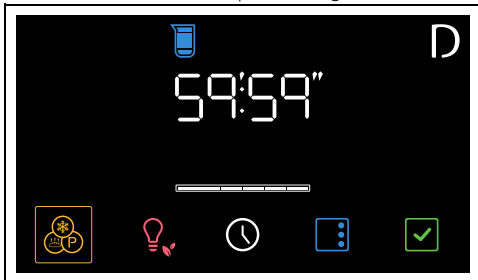
5. Verwijder de trechter als u klaar bent en plaats de vulcassette terug in zijn zitting.



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

### Functie ontkalken verwarmingselement


1. Sluit de deur
2. Druk op toets  om de functie te starten.
3. Het ontkalken begint. De verwarmingselementen worden de eerste 10 minuten van het proces ingeschakeld.



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

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

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

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

### Het reservoir legen

1. Open de deur

2. Plaats de diepe ovenschaal op de tweede steunhoogte van onder. Duw hem helemaal tegen de achterwand van de ovenruimte.

3. Druk op toets  om de functie te starten.

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

4. Wacht tot alle vloeistof is weggelopen.

Na afloop klinkt er een geluidssignaal.

5. Leeg de ontkalkingsoplossing in de diepe ovenschaal.



Let op: de ontkalkingsoplossing kan nog warm zijn.

### Spoelen

Na het afvoeren van de ontkalkingsoplossing moet het hydraulische circuit worden doorgespoeld met schoon water.

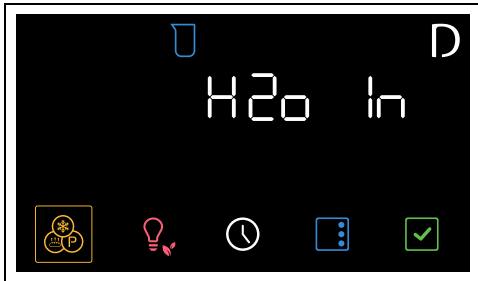


Gebruik vers kraanwater dat niet te hard is, onthard water of bronwater zonder koolzuur.



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

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



1. Open de deur.
2. Plaats de diepe ovenschaal op de tweede steunhoogte van onder. Duw de schaal helemaal tegen de achterwand van de ovenruimte.
3. Trek de vulcassette uit zijn zitting.
4. Plaats de meegeleverde trechter in de vulcassette.
5. Giet er met een fles of maatbeker zoveel water in dat er nog wat water in de

kookruimte overstroomt (ongeveer 1,2 liter wordt aanbevolen).



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

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

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



gaat branden).

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

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


10. Plaats de diepe ovenschaal op de tweede steunhoogte van onder. Duw hem helemaal tegen de achterwand van de ovenruimte.
11. Giet een liter water in de trechter die in de vulcassette is geplaatst (met behulp van een fles of een maatbeker) totdat het water overstroomt op de bodem van de ovenruimte.

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

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



gaat branden).

13. Druk nogmaals op de toets  om het water af te voeren in de diepe ovenschaal.
14. Wacht tot alle vloeistof is weggelopen.  
Na afloop klinkt er een geluidssignaal. Het apparaat schakelt automatisch over op de ontsmettingsprocedure.

## Hygiënische reiniging



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


Op het display verschijnt het verzoek om het

reservoir te vullen met water.

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



op het display).

6. Druk op toets  om de functie te starten.
- Het apparaat start de 30 minuten durende ontsmettingsprocedure.
7. Wacht tot de functie tot het einde is uitgevoerd.



Let op: wacht tot de ovenruimte is afgekoeld.

Na afloop stelt het apparaat de functie reservoir legen voor.

8. Open de deur.
9. Plaats de diepe ovenschaal op de tweede steunhoogte van onder. Duw hem helemaal tegen de achterwand van de ovenruimte.

10. Druk op toets  om te bevestigen.

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

11. Wacht tot alle vloeistof is weggelopen.

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





12. Leeg het water in het reservoir in de diepe ovenschaal.
13. Maak eventuele waterresten in de ovenruimte droog met een doek of spons.
14. Sluit de deur.

## Handmatig ontkalken

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


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

- Nadat u het menu met speciale functies heeft geopend, drukt u op de aanraaktoetsen  en  op het bedieningspaneel tot de functie  is geselecteerd.
- Druk op toets  om te bevestigen.
- Ga verder met het ontkalken zoals beschreven in de eerdere paragrafen.

## Reinigen van het reservoir en het hydraulische circuit

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

### Vorbereiding

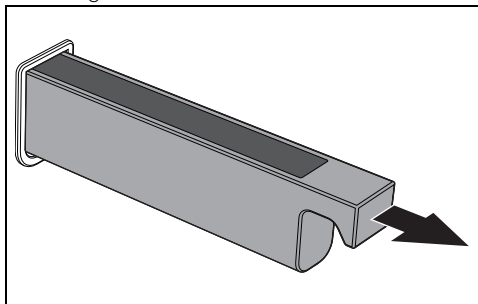
- Open de deur.
- Plaats de diepe ovenschaal op de tweede steunhoogte van onder. Duw hem helemaal tegen de achterwand van de ovenruimte.
- Nadat u het menu met speciale functies heeft geopend, drukt u op de aanraaktoetsen  en  op het bedieningspaneel tot de functie  is geselecteerd.
- Druk op toets  om te bevestigen. Het controlelampje  knippert.



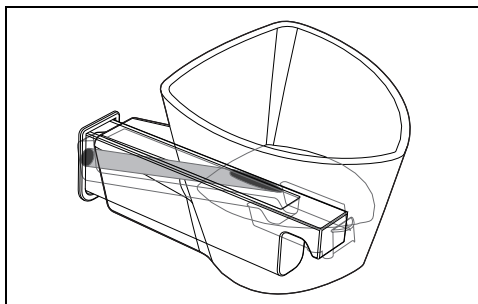
### Het reservoir vullen

- Vul een kan met 750 ml schoon water.

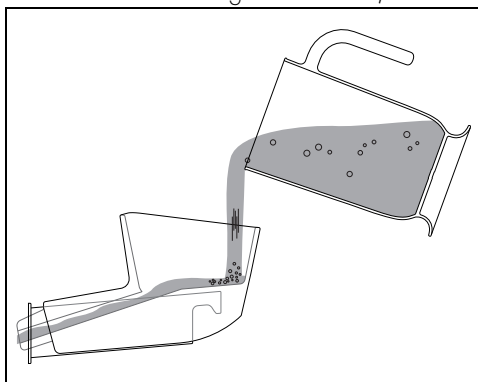
- Open de deur en trek de vulcassette uit zijn zitting.



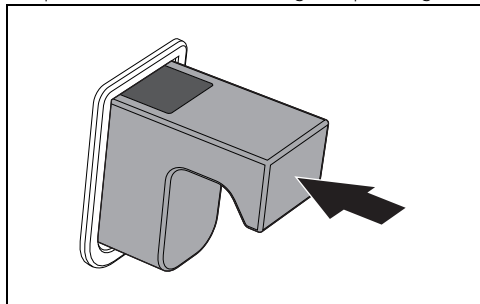
- Plaats de meegeleverde trechter in de vulcassette.



- Giet de ontkalkingsoplossing erin tot het controlelampje voor het maximale niveau  gaat branden (het reservoir heeft een inhoud van ongeveer 800 ml).




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




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

6. Druk op de toets .

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

### Het reservoir legen

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

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

4. Wacht tot alle vloeistof is weggelopen.

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

**End**

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



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



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

## Buitengewoon onderhoud

### Advies voor het onderhoud van de pakking

De pakking moet elastisch en zacht zijn.

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

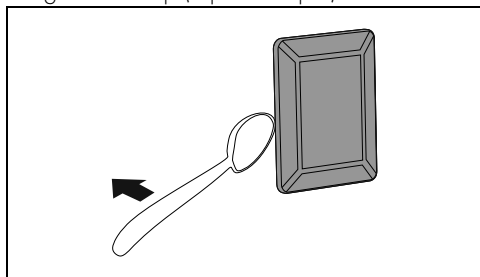
### Vervanging van de lamp voor de binnenverlichting



Elektrische spanning

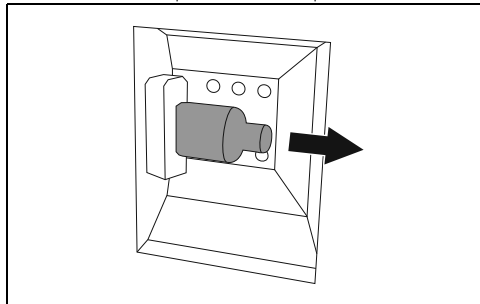
Gevaar voor elektrische schok

- Schakel de stroomtoevoer naar het apparaat uit.
  - Gebruik beschermende handschoenen.
1. Verwijder alle accessoires uit de oven.
  2. Verwijder de geleiderframes voor roosters/ovenschaalen.
  3. Verwijder de kap van de lamp met gereedschap (bijv. een lepel).



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

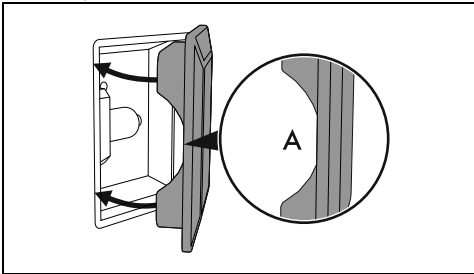
4. Draai de lamp los en verwijder ze.



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

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

- 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.

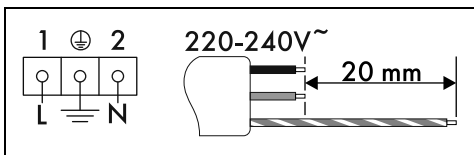
Het identificatieplaatje bevat de technische gegevens, het serienummer en de merknaam van het apparaat en is zichtbaar op het apparaat aangebracht.

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).

### 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.

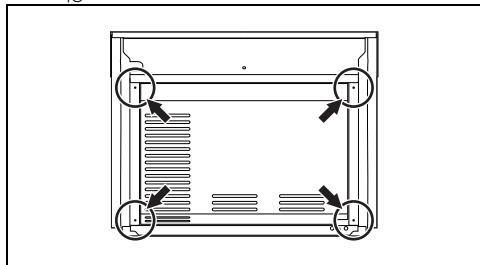
## Vervanging van de kabel



Elektrische spanning  
Gevaar voor elektrische schok

- Schakel de stroom uit.

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



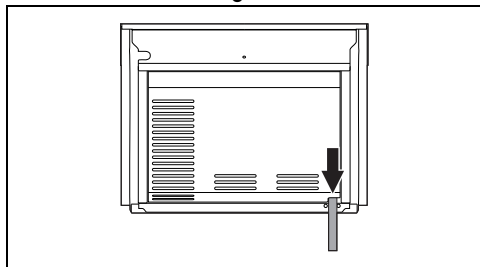
2. Vervang de kabel.
3. Controleer of de kabels (oven of eventuele kookplaat) een optimaal traject hebben, zodat eerder welk contact met het apparaat wordt vermeden.

## Plaatsing



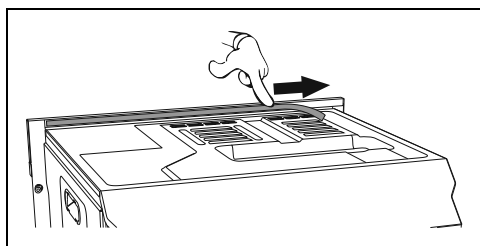
Zie Algemene  
veiligheidsaanschuivingen.

## Positie van de voedingskabel

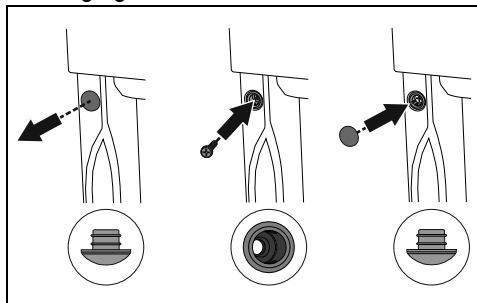


## Pakking frontpaneel

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

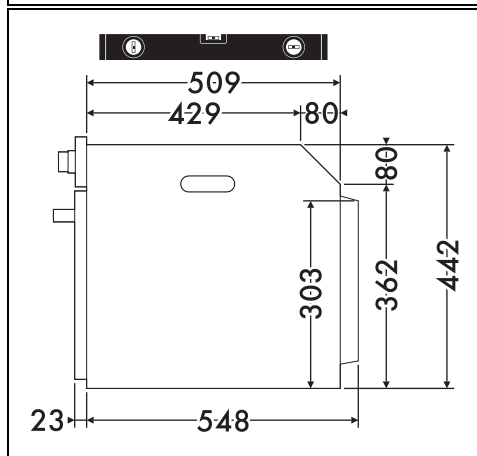
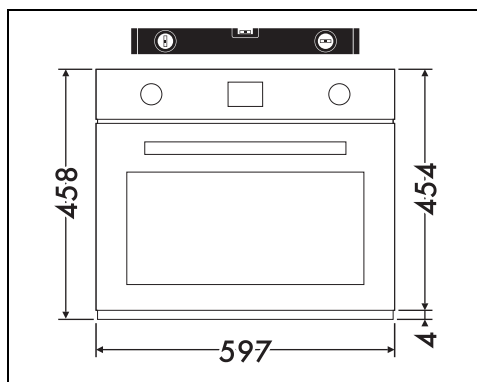


## Bevestigingsbussen

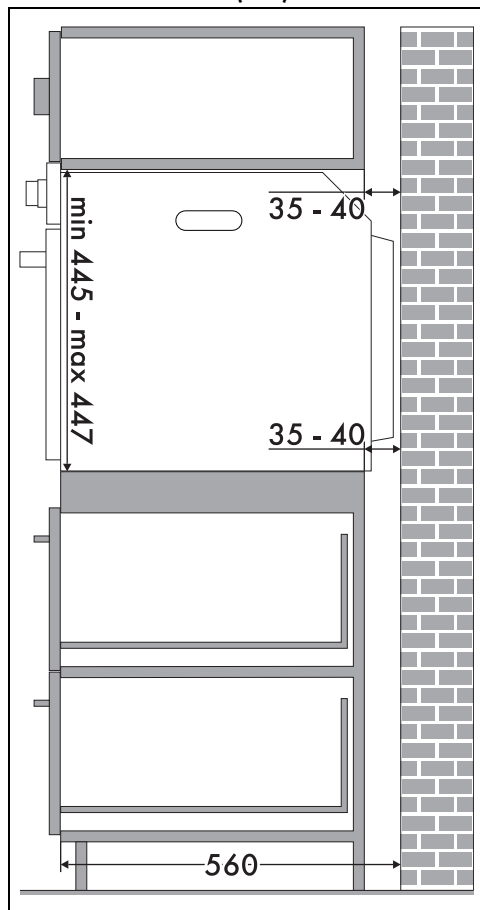
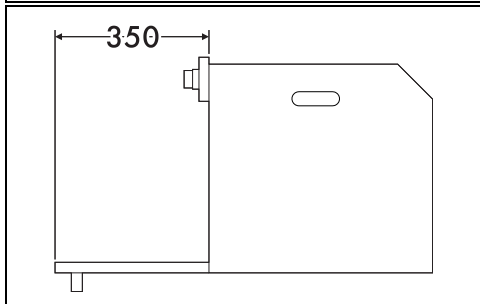
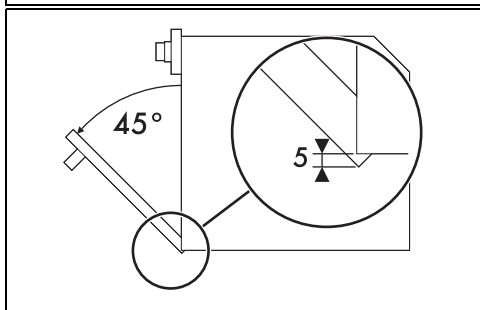
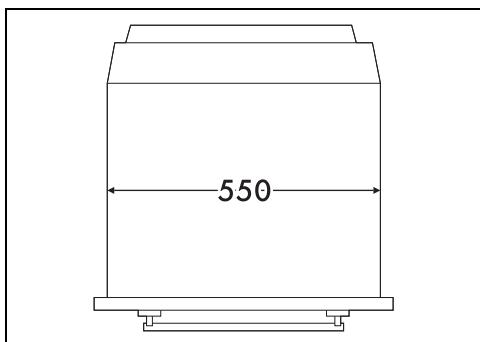


1. Verwijder de doppen van de draagpotten aan de voorzijde van het apparaat.
2. Plaats het apparaat in het meubel.
3. Bevestig het apparaat aan het meubel met de schroeven.
4. Sluit de bevestigingsbussen af met de eerder verwijderde doppen.

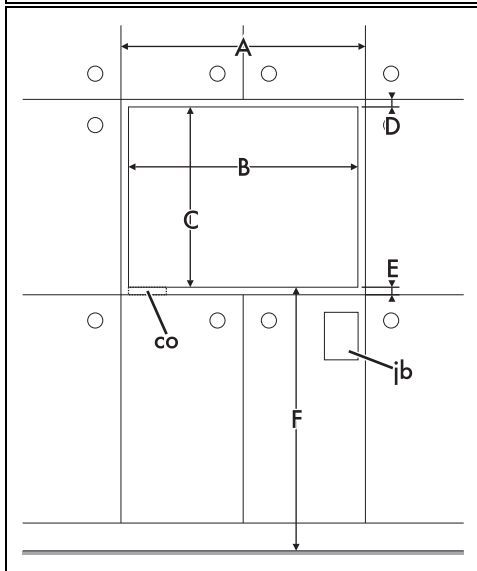
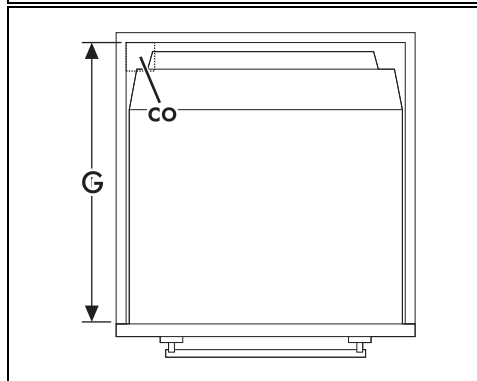
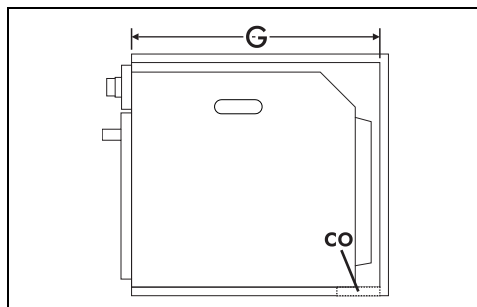
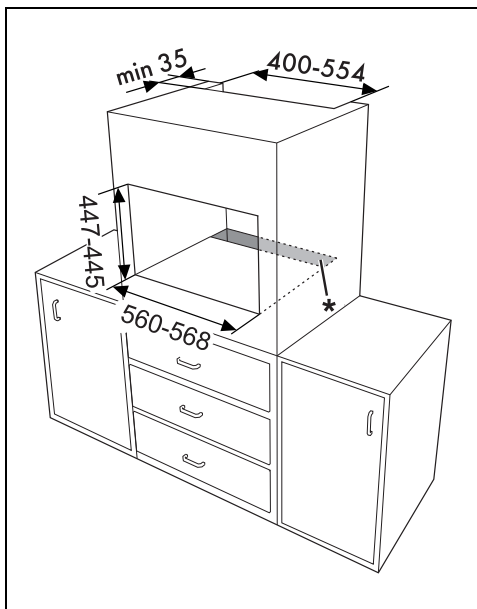
## Afmetingen van het apparaat (mm)



## 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.



A min. 603 mm

B 560 - 568 mm

C 445 - 447 mm

D 9 - 11 mm

E min. 5 mm

F 259 - 1105 mm

G min. 560 mm

H min. 458 mm

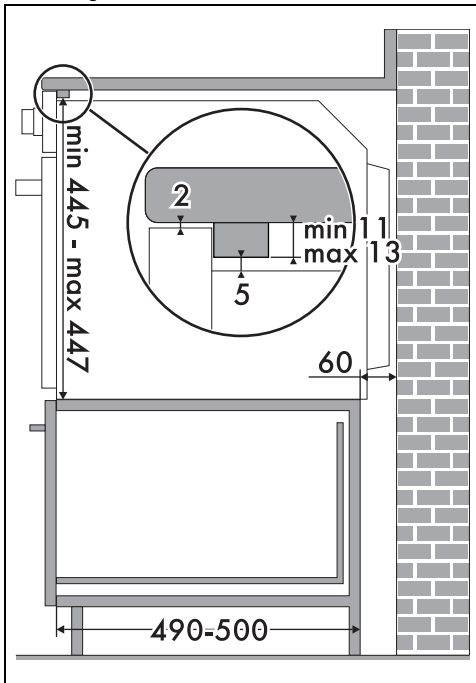
co Uitsnede voor de voedingskabel (min. 6 cm<sup>2</sup>)

jb Elektrische aansluitkast

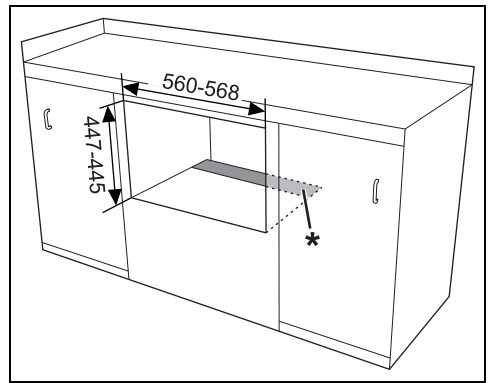
IN



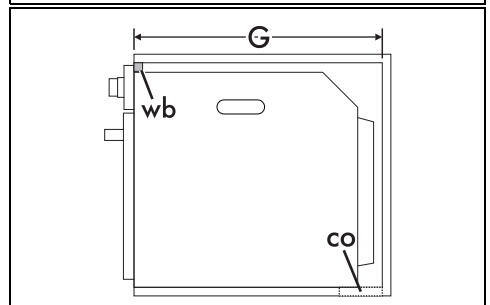
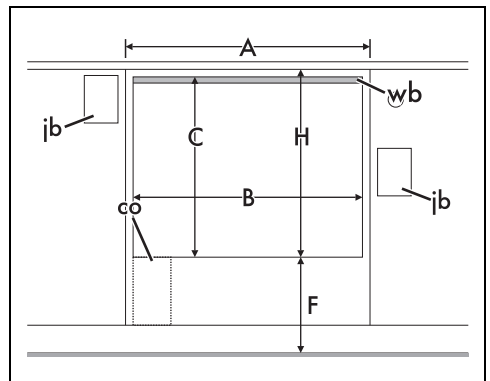
## Plaatsing onder een werkblad (mm)

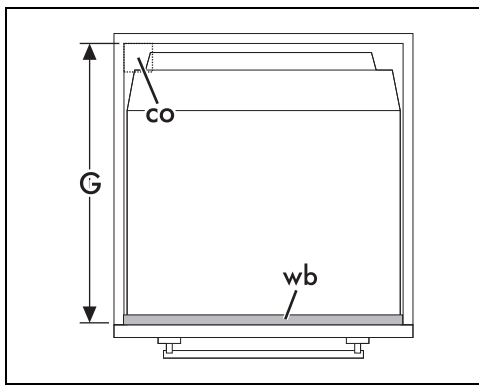


Als het apparaat onder een werkblad moet worden ingebouwd, moet een houten lat geïnstalleerd worden om het gebruik van de zelfklevende pakking die aan de achterkant van het frontpaneel angebracht is te waarborgen, om de eventuele infiltratie van water of andere vloeistoffen te vermijden.



\* 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 445 - 447 mm

D 9 - 11 mm

E min. 5 mm

F 259 - 1105 mm

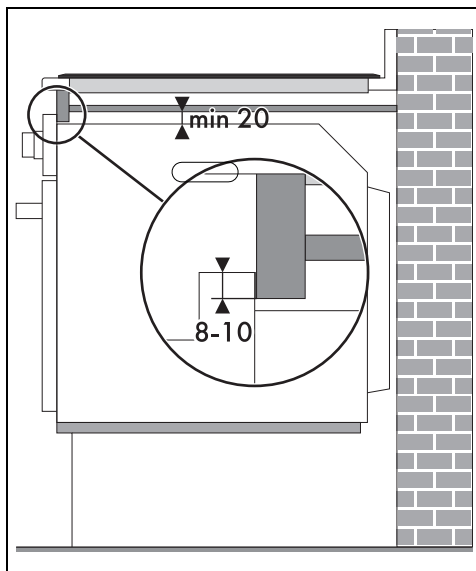
G min. 560 mm

H min. 458 mm

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

jb Elektrische aansluitkast

wb Houten lat (aanbevolen)



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.

### 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.

