

WAARSCHUWINGEN	161	GEBRUIK	169
Algemene veiligheidswaarschuwingen	161	Vorbereiding	169
Voor dit apparaat	165	Gebruik van de accessoires	169
Beoogd gebruik	165	Display	170
Deze gebruiksaanwijzing	165	Eerste gebruik	171
Aansprakelijkheid van de fabrikant	166	Het gebruik van de oven	171
Typeplaatje	166	Advies voor bereidingen	175
Verwerking	166	Smart Cooking	176
Indicaties voor toezichhoudende instanties in Europa	166	Chronologie	177
166		Indicatieve tabel bereidingen	177
Technische gegevens energie-efficiëntie	166	Mijn recepten	182
Om energie te besparen	166	Andere functies	184
Informatie over energieverbruik in uitgeschakelde stand/stand-by	167	Instellingen	187
Lichtbronnen	167	REINIGING EN ONDERHOUD	190
Wegwijs in de gebruiksaanwijzing	167	Reiniging van het apparaat	190
BESCHRIJVING	167	Reiniging van de deur	190
Algemene beschrijving	167	Reiniging van de ovenruimte	192
Bedieningspaneel	168	Pyrolyse (alleen op sommige modellen)	193
Andere onderdelen	168	Buitengewoon onderhoud	194
Accessoires	168	INSTALLATIE	195
Optionele accessoires (apart verkrijgbaar)	169	Elektrische aansluiting	195
		Plaatsing	196

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

WAARSCHUWINGEN

Algemene veiligheidswaarschuwingen

Persoonlijk letsel

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

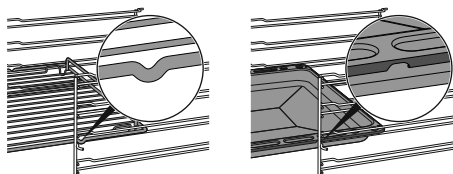
- Plaats geen metalen en puntige voorwerpen (bestek of gereedschappen) in de spleten van het apparaat.
- Na gebruik het apparaat uitschakelen.
- ONTVLAMBARE MATERIALEN NIET IN DE BUURT VAN HET APPARAAT GEBRUIKEN OF BEWAREN.
- GEBRUIK GEEN SPUITBUSSEN IN DE BUURT VAN HET APPARAAT TERWIJL HET WERKT.
-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

Voor apparaten met pyrolyse

- Tijdens de pyrolyse kunnen de oppervlakken temperaturen bereiken die hoger dan normaal zijn. Houd kinderen uit de buurt.
- Verwijder voedselresten of gemorste sporen van eerdere bereidingen uit de ovenruimte voordat u de pyrolyse start.
- Verwijder alle accessoires uit de oven voordat u de pyrolyse start.
- Schakel branders of elektrische platen van de eventueel boven de oven geïnstalleerde kookplaat uit voordat u de pyrolyse start.

Installatie en onderhoud

- **DIT APPARAAT MAG NIET GEÏNSTALLEERD WORDEN IN BOTEN OF CARAVANS.**
- Het apparaat mag niet geïnstalleerd worden op een voetstuk.
- Plaats het apparaat met behulp van een tweede persoon in het meubel.
- Om oververhitting van het apparaat te voorkomen mag het niet achter een sierdeur of

paneel geïnstalleerd worden.

- Laat de installatie en technische interventies uitvoeren door gekwalificeerd personeel overeenkomstig de geldende normen.
- Laat het apparaat aansluiten door gekwalificeerd technisch personeel.
- De aardverbinding van het elektrische systeem is verplicht en moet in overeenstemming met de geldende veiligheidsnormen worden uitgevoerd.
- Gebruik kabels die bestand zijn tegen temperaturen van minstens 90 °C.
- Het aandraaimoment van de schroeven van de stroomgeleiders van het klemmenbord moet 1,5-2 Nm bedragen.
- Om gevaren te vermijden, moet men onmiddellijk contact opnemen met de technische dienst die voor de vervanging van de kabel zal zorgen als de stroomkabel beschadigd is.
- LET OP: Verzeker u ervan dat de voedingskabel niet vast komt te zitten of beschadigd raakt tijdens het plaatsen van het apparaat.
- Voorafgaand aan iedere ingreep op het apparaat (installatie, onderhoud, plaatsing of verplaatsing) moet u altijd zorgen voor

- persoonlijke beschermingsmiddelen.
- Voorafgaand aan iedere ingreep op het apparaat moet de algemene elektrische voeding gedeactiveerd worden.
 - Zorg ervoor dat het apparaat na de installatie kan worden losgekoppeld door een toegankelijke stekker of schakelaar in geval van vaste aansluiting.
 - Breng op de lijn een alpolige scheidingsschakelaar aan met een contactopening die, overeenkomstig de installatievoorschriften, de volledige scheiding volgens overspanningscategorie III mogelijk maakt.
 - OPGELET: Zorg ervoor dat het apparaat uit staat en van het stroom is, of dat de elektrische hoofdschakelaar is uitgeschakeld, voordat de interne verlichting vervangen wordt.
 - Dit apparaat gebruikt specifieke lampjes voor de interne verlichting van huishoudelijke apparaten. De lampjes zijn niet geschikt voor algemeen gebruik.
 - Dit apparaat kan gebruikt worden tot op een hoogte van maximaal 4000 meter boven de zeespiegel.

Voor dit apparaat

- Ga niet steunen of zitten op de geopende deur van het apparaat.
- Controleer of er geen voorwerpen in de deur vastzitten.
- Het apparaat niet buiten plaatsen/gebruiken.
- Gebruik uitsluitend de geleverde temperatuursonde of een temperatuursonde die door de fabrikant wordt aanbevolen (enkel op sommige modellen).

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.

recyclebare materialen.

- Breng het verpakkingsmateriaal naar de betreffende centra voor afvalverwerking.

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



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 toezichthoudende 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 het uitvoeren van de energieverbruikstest bij de geventileerde functie moet de bereidingfunctie THERMO-GEVENTILEERD worden gebruikt en 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.

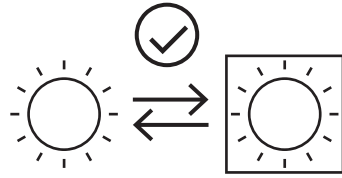
- Bij meerdere bereidingen wordt geadviseerd om de levensmiddelen achtereenvolgens te bereiden zodat u de reeds opgewarmde ovenruimte het beste kunt benutten.
- Gebruik bij voorkeur metalen en donkerkleurige bakvormen; deze helpen de warmte beter te absorberen.
- Verwijder alle ovenschalen en roosters 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 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:



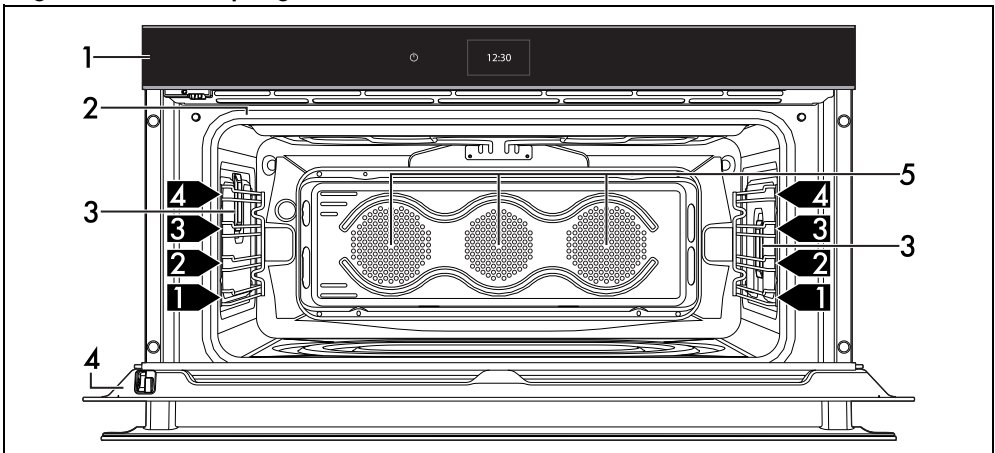
Waarschuwing/Opgelet



Informatie/Suggestie

BESCHRIJVING

Algemene beschrijving



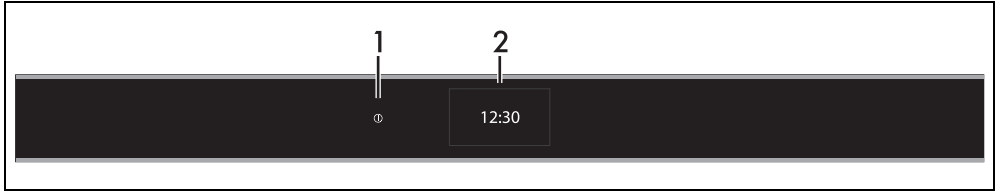
1 Bedieningspaneel

2 Pakking

3 Lamp

4 Deur

Bedieningspaneel



1 ON-OFF-toets

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

2 Display

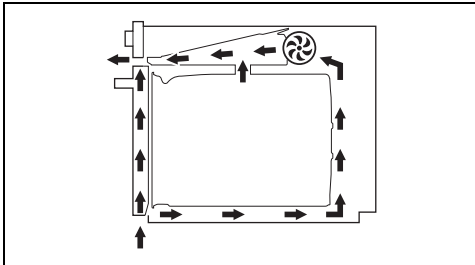
Door middel van het aanraakscherm kunt u met het apparaat communiceren. Raak de iconen aan voor toegang tot de beschikbare functies. Het display geeft alle parameters die aan de werking verbonden zijn weer.

Andere onderdelen

Plaatsbare vlakken

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

Koelventilator



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

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

Verlichting van de ovenruimte

De interne verlichting van het apparaat wordt ingeschakeld:

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



aan om de verlichting van de

ovenruimte handmatig in of uit te schakelen, met uitzondering van de

functies  en .

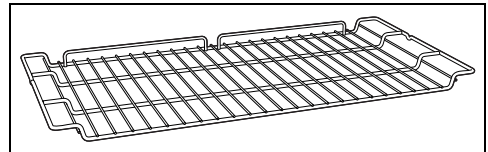


Om energie te besparen gaat de lamp aan het begin van elke bereiding en elke keer dat de ovendeur geopend wordt na ongeveer één minuut uit (deze functie kan door middel van het secundaire menu gedeactiveerd worden).

Accessoires

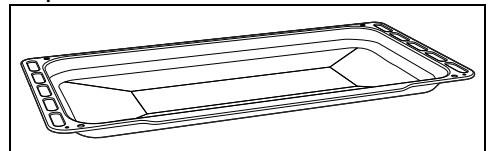
- Op sommige modellen zijn niet alle accessoires aanwezig.
- De accessoires die in contact kunnen komen met het voedsel zijn gemaakt van materialen conform de van kracht zijnde wetsbepalingen.
- De originele bijgeleverde of optionele accessoires kunnen worden aangevraagd bij erkende servicecentra. Gebruik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

Rooster



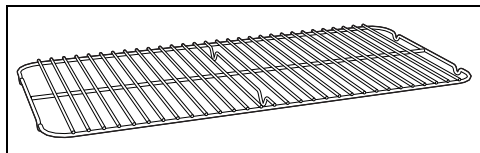
Handig voor het plaatsen van houders met voedsel in bereiding.

Diepe ovenschaal



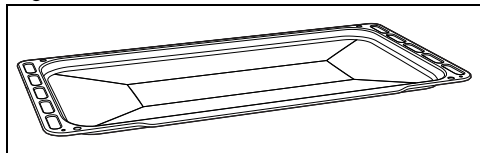
Nuttig om vet op te vangen afkomstig van voedsel op het bovenstaande rooster, of om taarten, pizza's en gebak, koekjes... te bakken.

Rooster voor ovenschaal



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

Teglia

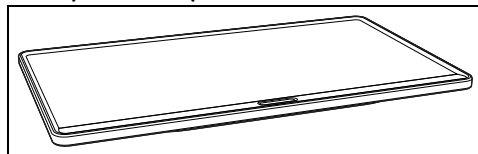


Utile per la cottura di torte, pizze, dolci da

forno, biscotti.

Optionele accessoires (apart verkrijgbaar)

PPR9 (Pizzasteen)



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

GEBRUIK

Vorbereitung



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.

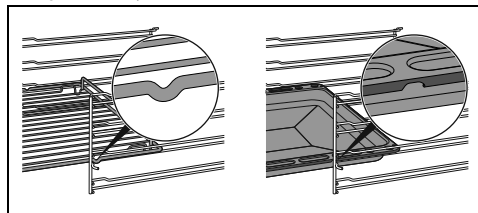
Gebruik van de accessoires

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.

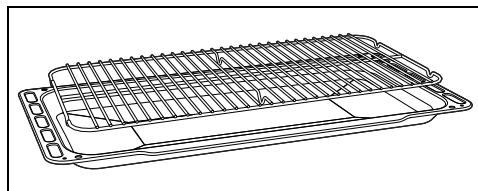


Plaats de roosters en de schalen voorzichtig in de ovenruimte, tot aan hun stoppositie.



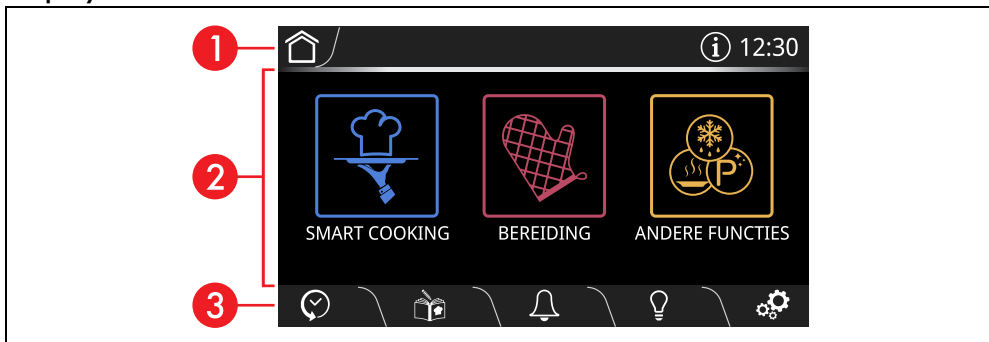
Maak de ovenschalen schoon alvorens ze voor de eerste keer te gebruiken, om eventuele productieresten te verwijderen.

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.

Display



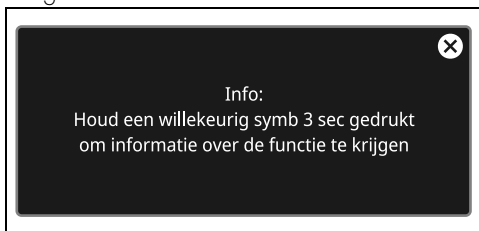
Het display toont de parameters en de waarden van de momenteel geselecteerde handeling. Raak eenvoudig de "virtuele" toetsen aan en/of scrol door de aangegeven waarden (in de afbeelding wordt het scherm van het hoofdmenu weergegeven).

1 Informatiegedeelte

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

Dit gedeelte bevat tevens:

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



- de weergave van de huidige tijd.

2 Hoofdedeelte

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

3 Onderste gedeelte

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

 CHRONOLOGIE

 MIJN RECEPTEN

 TIMER

 LAMP

 INSTELLINGEN

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

 TERUG

 BEVESTIGEN

 START

 REPLAY

 STOP

 OPSLAAN

 PRULLENMAND

 DEURBLOKKERING

 SNEL VOORVERWARMEN

 Houd de toets HOME  of de toets

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

Erste gebruik



De volgende aanwijzingen zijn ook bij een langdurige stroomonderbreking geldig.

Het apparaat inschakelen:

1. Sluit het apparaat op het elektriciteitsnet aan.

Op het display wordt enkele seconden het logo van de fabrikant weergegeven.



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

Vervolgens worden het scherm met de huidige tijd en het knipperende symbool **00:00** weergegeven.

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

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



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

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


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

Deactivering van het display




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

Het display met de hand deactiveren:

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


Heractivering van het display

Voor de activering van het display wanneer het is uitgeschakeld:

- Houd de toets ON-OFF  enkele seconden ingedrukt tot u een reeks geluiden hoort.

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



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

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



Demo actief zijn.

Het gebruik van de oven



Zie Algemene veiligheids waarschuwingen.

Traditionele bereiding



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

1. Raak de weergegeven tijd op het display aan.



2. Raak in het "hoofdmenu" de toets BEREIDING  aan.
3. Selecteer de gewenste functie (bijvoorbeeld "GEVENTILEERD" ).
4. Raak de toets START  (rechtsonder **3**) aan om de voorverwarmingsfase te starten.


Voorverwarmingsfase

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



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




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

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



Bereidingsfase

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

Deze fase wordt aangeduid door het oplopen van de temperatuur.

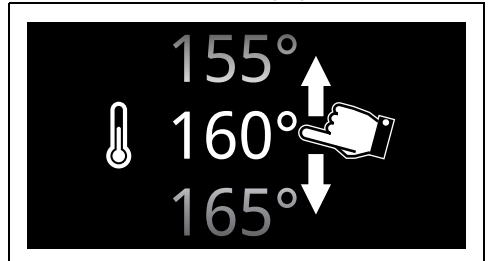



Het wijzigen van de bereidingstemperatuur



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

1. Raak de toets TEMPERAATUUR  of de betreffende waarde aan.
2. Scrol door de waarden tot de gewenste bereidingstemperatuur (bijvoorbeeld "180°C") wordt weergegeven.



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

Einde van de bereiding


Om de bereiding op elk gewenst moment te stoppen:

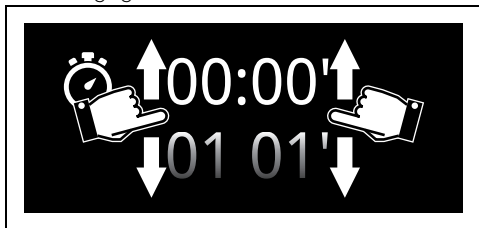
1. raak de toets STOP  aan.
2. Raak de toets BEVESTIGEN  aan.


Bereiding met tijdstelling





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

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






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


 De waarden van uren en minuten kunnen afzonderlijk worden geselecteerd.

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

Onder de duur wordt het verwachte tijdstip voor het einde van de bereiding (in het voorbeeld "13:40") weergegeven.

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

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

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

Einde van de bereiding


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




- Raak de toets HOME  aan om de

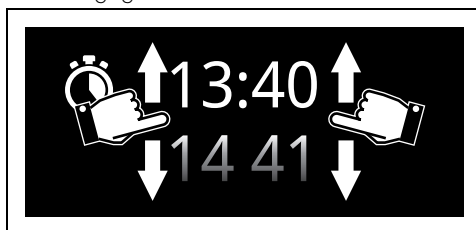
functie af te sluiten.


Geprogrammeerde bereiding


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

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

1. Raak de toets GEPROGRAMMEERDE BEREIDING  of de desbetreffende waarde aan nadat u een bereiding met tijdsinstelling heeft ingesteld.
2. Scroll langs de waarden tot het gewenste tijdstip waarop de bereiding moet eindigen (bijvoorbeeld "20:00") wordt weergegeven.




 De waarden van uren en minuten kunnen afzonderlijk worden geselecteerd.

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

Einde van de bereiding

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



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

Lijst van traditionele bereidingsfuncties



Op sommige modellen zijn niet alle functies beschikbaar.

STATISCH



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

GEVENTILEERD



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

THERMO-GEVENTILEERD



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

TURBO



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

GRILL



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

GRILL GEVENTILEERD:



Voor optimaal grillen van zelfs de dikste stukken vlees. Ideaal voor grote stukken vlees.

ONDERWARMTE



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

BASIS WARMELUCHT



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

PIZZA



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

ECO



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

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

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



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



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



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

Kookwekker



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



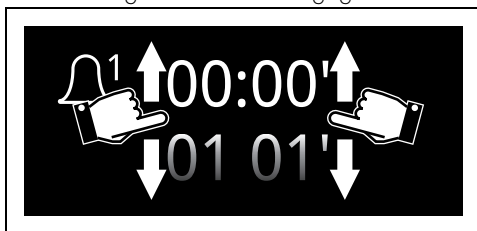
De duur van de timers loopt van minimaal 1 minuut tot 12 uur en 59 minuten.

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





In totaal kunnen tot 2 timers worden ingesteld:



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





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

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

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

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

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

 Bij een ingeschakelde timer kan het display niet met de toets **ON-OFF**

 uitgeschakeld worden..

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

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

Advies voor bereidingen

Algemeen advies

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

Advies voor het bereiden van vleesgerechten

- De bereidingstijden hangen af van de dikte en van de kwaliteit van het voedsel, en van de smaak van de consument.
- Gebruik een vleesthermometer voor gebrad, of druk met een lepel op het gebrad. Als het gebrad stevig aanvoelt is het klaar, anders moet de bereiding nog een aantal minuten doorgaan.

Advies voor bereidingen met de grill en de geventileerde grill

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

Advies voor het bereiden van gebak en koekjes

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

volgende bereiding de temperatuur ongeveer 10°C lager worden ingesteld, en moet eventueel een langere kooktijd geselecteerd worden.

Advies voor het ontdooien en het rijzen

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

Om energie te besparen

- Stop de bereiding enkele minuten voordat de normale bereidingstijd verstrijkt. De bereiding zal gedurende de resterende minuten worden voortgezet door de warmte die zich in de oven heeft opgehoopt.
- Open de deur van de oven zo weinig mogelijk, zodat de warmte niet verloren gaat.
- Houd de binnenkant van het apparaat altijd goed schoon.


Smart Cooking

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

1. Raak in het "hoofdmenu" de toets SMART COOKING  aan.
2. Selecteer het gewenste gerecht in het menu SMART COOKING (bijvoorbeeld "GROENTE ").
3. Selecteer het te bereiden subtype gerecht (bijvoorbeeld "GEM. GEGRILDE GROENTEN ").

4. Loop door de waarden om het gewicht van het te bereiden levensmiddel in te stellen (bijvoorbeeld "0,7 kg").



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



Nu kunnen de ingestelde waarden als een eigen recept worden opgeslagen.

6. Raak de toets START  aan om de SMART COOKING-bereiding te starten. De bereiding wordt gestart met de in het programma bepaalde instellingen.



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

Voorverwarmingsfase

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




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

Aan het einde van de voorverwarming hoort u een geluidssignaal en wordt een bericht op het display weergegeven dat aangeeft dat u het te bereiden gerecht in de oven kunt zetten. Verder wordt aangegeven op welk niveau het gerecht geplaatst moet worden voor het beste

resultaat.



Bereidingsfase

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


Deze fase wordt aangeduid door het oplopen van de temperatuur.



Einde van de bereiding

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



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

Indicatieve tabel bereidingen

Legenda

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.

Voor bereidingen op meerdere niveaus plaatst u twee roosters, waarbij u één niveau leeg laat tussen het ene en het andere rooster. Gebruik de functie THERMO-GEVENTILEERD



en/of ONDERWARMTE THERMO-GEVENTILEERD



Chronologie

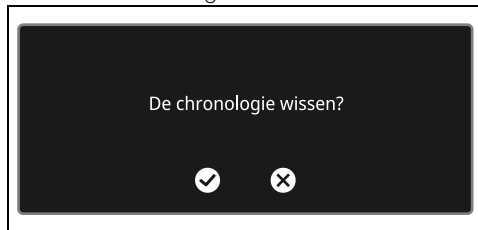
Dit menu is bijzonder handig om de programma's of eigen recepten die als laatste gebruikt zijn weer te geven en opnieuw te gebruiken.

1. Druk in het "hoofdmenu" op de toets **CHRONOLOGIE**  (in het informatiegedeelte **3** links onderaan).
2. Selecteer de functie die u opnieuw wilt gebruiken en voer de bereiding uit zoals in de vorige hoofdstukken is beschreven.

De chronologie annuleren

Als u de chronologie wilt annuleren:

1. Raak in het "hoofdmenu" de toets **CHRONOLOGIE**  aan.
2. Raak de toets **PRULLENMAND**  aan om de chronologie te wissen.



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

Gebruik de diepe ovenschaal voor bereidingen op één steunhoogte.

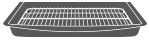
Zet de diepe ovenschaal op het middelste niveau wanneer u de geventileerde functies



Diepe ovenschaal

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

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



Rooster voor ovenschaal

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



aluminium schaalkje



tulbandvorm



vorm voor brood en plumcake



aluminium bakvorm



muffinvorm



vlaaivorm



pizzasteen



taartvorm


















bakpapier

















vuurvaste schaal

preh = voorverwarming

Gerechten	Gewicht (kg)	Functie	Niveau	Temp. (°C)	Tijd (minuten)	preh
VLEES 						
Rosbief (rood)	1,0		2 	200	50	ja
Rosbief (medium gaar)	1,0		2 	200	60	ja
Rosbief (doorbakken)	1,0		2 	200	70	ja
Varkensrugstuk	1,0		1 	190	80	ja
Lamsvlees (medium gaar)	2,0		2 	190	87	ja
Lamsvlees (doorbakken)	2,0		2 	190	100	ja
Kalfsvlees	1,0		2 	190	75	ja

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

Gerechten	Gewicht (kg)	Functie	Niveau	Temp. (°C)	Tijd (minuten)	preh
Spareribs	0,5		2 	180	40	ja
Varkenskoteletten	0,6		2 	220	6	ja
Worstjes ¹	0,8		4 	280	13	ja
Spek ²	0,5		4 	280	7	ja
Gebraden kalkoenbout	2,5		1 	190	100	ja
Gebraden kip (heel) ³	1,1		1 	210	60	ja
Gebraden konijn (in stukken)	0,6		2 	190	75	ja

¹ De aangegeven tijd is voor uitgerolde worstjes zonder vel. De bereidingstijd kan variëren op basis van de dikte en de mate van grillen die u wilt bereiken.

² De bereidingstijd kan variëren op basis van de dikte van het voedsel en de mate van grillen die u wilt bereiken.









³ Voor een mooier bruin korstje dient u de kipfilet in te vetten met olie.

Opmerking: bij gegrild vlees variëren de tijden afhankelijk van de dikte van het vlees en de hoeveelheid in de oven. Leg het vlees op het rooster op de ovenschaal, zodat de braadsappen opgevangen worden.





Opmerking: draai het vlees om om het aan beide zijden bruin te laten worden.

VIS



Hele vis (vers)	0,6		2 	160	27	ja
Hele vis (diepgevroren)	0,6		2 	180	55	ja
Zeebaars	0,5		2 	160	20	ja
Zeeduivel	0,4		2 	160	27	ja









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

Gerechten	Gewicht (kg)	Funcie	Niveau	Temp. (°C)	Tijd (minuten)	preh
Brasem	0,4		2 	180	20	ja
Tarbot	0,8		2 	160	30	ja

Opmerking: de aangegeven tijd is voor goed gare vis.

GROENTE















Gegrilde groenten	0,2		4 	280	14	ja
Gemengde gegrilde groenten ¹	0,5		3 	220	18	ja
Gebakken aardappels ¹	0,5		2 	220	25	ja
Frites (diepvries)	0,5		2 	240	15	ja

¹ De bereidingstijd kan variëren op basis van de dikte van de stukken en de mate van grillen die u wilt bereiken.








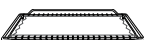
Opmerking: meng de groenten zo nu en dan om ze aan alle kanten bruin te laten worden.

GEBAK



Tulband	0,2		2 	160	45	ja
Koekjes ¹	0,8		2 	160	15	ja
Muffins ²	0,8		2 	160	20	ja
Beignets ³	1,0		2 	180	30	ja
Meringue ³	0,2		2 	120	80	ja
Cake	0,2		2 	160	35	ja

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

Gerechten	Gewicht (kg)	Functie	Niveau	Temp. (°C)	Tijd (minuten)	preh
Strudel	0,2		2 	180	40	ja
Vlaai	1,0		2 	180	43	ja
Pain brioche ⁴	0,2		2 	180	25	ja
Croissant	0,2		2 	160	35	ja

¹ De bereidingstijd kan variëren op basis van de dikte per koekje.








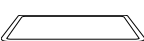


² Gebruik een muffinvorm bovenop het rooster. De tijd kan variëren afhankelijk van de hoeveelheid deeg per vakje.

³ De bereidingstijd kan variëren op basis van de grootte. Deze bereiding moet als hij uit de oven is gehaald, enkele uren drogen op de bakplaat of op het rooster.

⁴ Dek het brood halverwege af als het te bruin wordt aan de bovenkant.

BROOD/PIZZA





Gerezen brood	0,2		2 	200	20	ja
Focaccia	1,0		2 	180	25	ja
Dieppan pizza	1,0		1 	280	11	ja
Pizza op steen (vers) ¹	0,6		- 	280	6	ja
Pizza op steen (diepvries) ¹	0,2		- 	280	4	ja

¹ Leg de pizzasteen op de bodem van de ovenruimte.







NB.: de bereidingstijd kan variëren op basis van de dikte, de lagen pasta en het gewenste bruine korstje.

PASTA



Pasta uit de oven ¹	1,5		1 	200	32	ja
--------------------------------	-----	---	---	-----	----	----

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

Gerechten	Gewicht (kg)	Functie	Niveau	Temp. (°C)	Tijd (minuten)	preh
Lasagne ¹	2,5		1 	220	60	ja
Paella/Rijst ²	0,7		2 	190	24	ja
Quiche lorraine ³	1,0		1 	200	30	ja

¹ Dek af met aluminiumfolie als de bovenkant te bruin wordt.











² Voeg water of warme/kokende bouillon toe en dek af met aluminiumfolie.

³ De bereidingstijd kan variëren op basis van de bruine bovenkant die u wilt bereiken.

NB.: de bereidingstijd kan variëren op basis van de dikte, de lagen pasta en het gewenste bruine korstje.

BEREIDINGEN OP LAGE TEMPERAATUUR



Kalf	1,0		2 	110	155	ja
Rundvlees (rood)	1,5		2 	90	140	ja
Rundvlees (doorbakken)	1,5		2 	110	185	ja
Varkenslende	1,0		2 	110	150	ja
Lamsvlees	0,9		2 	110	145	ja

NB.: de bereidingstijd kan variëren op basis van de dikte, de lagen pasta en het gewenste bruine korstje.

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

Mijn recepten

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

- Druk in het "hoofdmenu" op de toets MIJN RECEPTEN  (in het gedeelte **3** links onderaan).



U kunt in totaal ongeveer 64 eigen recepten invoeren.



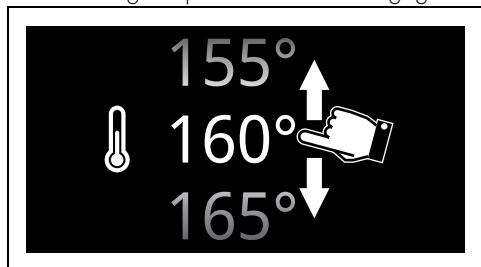
Per categorie kunnen niet meer dan 17 recepten worden opgeslagen.

Een recept toevoegen

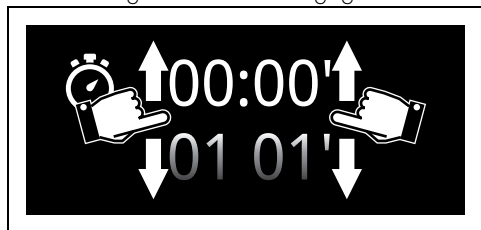
- Selecteer het gewenste gerecht in het menu MIJN RECEPTEN (bijvoorbeeld "GEBAK





3. Raak de toets NIEUW RECEPT  aan.
4. Selecteer de gewenste functie (bijvoorbeeld "WARMELUCHT" )
5. Raak de toets TEMPERATUUR  of de betreffende waarde aan.
6. Scroll langs de waarden tot de gewenste bereidingstemperatuur wordt weergegeven.




7. Raak de toets BEVESTIGEN  aan om de geselecteerde nieuwe bereidingstemperatuur te bevestigen.
8. Raak de toets DUUR BEREIDING  of de betreffende waarde aan.
9. Scroll langs de waarden tot de gewenste bereidingsduur wordt weergegeven.



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

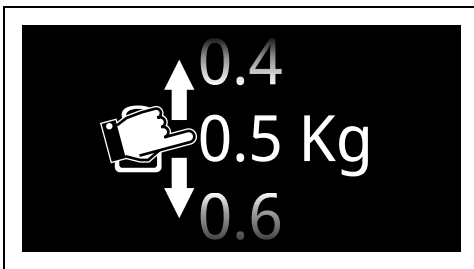
 In het tijdstip voor het einde van de bereiding zijn de minuten voor de voorverwarming opgenomen.


 Op dit punt kan ook een geprogrammeerde bereiding worden toegevoegd.




Een recept opslaan

11. Raak de toets OPSLAAN  aan.


12. Scroll door de waarden om het NIVEAU in te stellen.
13. Scroll langs de waarden om het gewicht van het levensmiddel dat u wilt bereiden in te stellen.




14. Raak de toets BEVESTIGEN  aan om de ingevoerde instellingen te bevestigen. Nu kan een naam aan het recept worden gegeven.
15. Gebruik het alfanumerieke toetsenbord om de naam van het recept in te voeren.

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

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


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


 Het teken  wist het voorgaande teken.

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





Een eigen recept opstarten

1. Raak in het "hoofdmenu" de toets MIJN RECEPTEN  aan.

2. Selecteer het gewenste gerecht in het menu MIJN RECEPTEN.
3. Selecteer het eerder opgeslagen recept.
4. Raak de toets START  aan om de bereiding te starten.

Een recept wissen

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




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

Andere functies


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


- Raak in het "hoofdmenu" de toets ANDERE


FUNCTIES  aan.

 Op een aantal modellen kunnen bepaalde functies ontbreken.

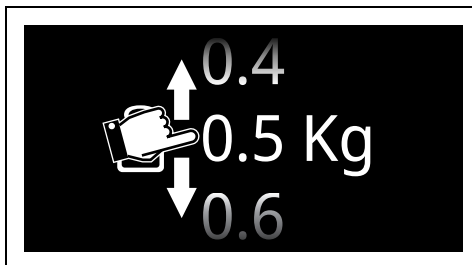
ONTDOOIEN OP GEWICHT



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

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

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





1. Weeg het gerecht en plaats het in het apparaat.
2. Selecteer ONTDOOIEN OP GEWICHT .
3. Selecteer het te ontdooien type levensmiddel uit de categorieën VLEES - VIS - BROOD - GEBAK
4. Loop langs de waarden om het gewicht van het levensmiddel dat u wilt ontdooien in te stellen.



5. Raak de toets BEVESTIGEN  aan om de ingevoerde instellingen te bevestigen.
6. Druk op START  om het Ontdooien op gewicht te starten.


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


Ingestelde parameters:


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


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



ONTDOOIEN OP TIJD

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

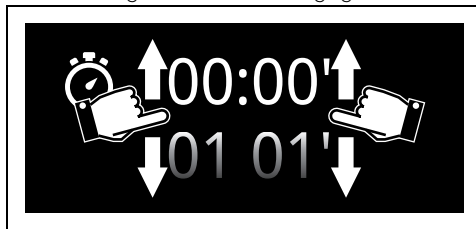
 De functie wordt onmiddellijk tot stilstand gebracht en op het display wordt het bericht "Binnentemperatuur te hoog wacht op afkoeling" weergegeven als de temperatuur in de oven hoger is dan verwacht. Laat de oven afkoelen voor u het apparaat weer in gebruik neemt.

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

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


1. Weeg het gerecht en plaats het in het apparaat.
2. Selecteer ONTDOOIEN OP TIJD .
3. Raak de toets DUUR BEREIDING  of de betreffende waarde aan.


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




5. Raak de toets BEVESTIGEN  aan om de ingevoerde instellingen te bevestigen.
6. Raak de toets START  aan om het ontdooien op tijd te starten.
Aan het einde wordt een kort geluidssignaal gegeven dat met een druk op een willekeurig punt van het display of door de ovendeur te openen gedeactiveerd kan worden.
7. Raak de toets HOME  aan om de functie af te sluiten.


RIJZEN

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

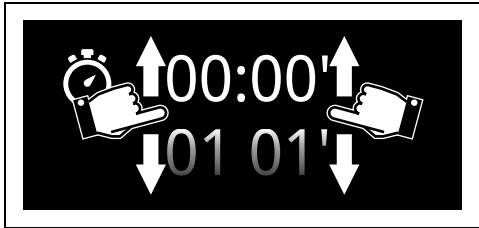
 De functie wordt onmiddellijk tot stilstand gebracht en op het display wordt het bericht "Binnentemperatuur te hoog wacht op afkoeling" weergegeven als de temperatuur in de oven hoger is dan verwacht. Laat de oven afkoelen voor u het apparaat weer in gebruik neemt.

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

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

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

4. Scroll langs de waarden tot de gewenste bereidingsduur wordt weergegeven.



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

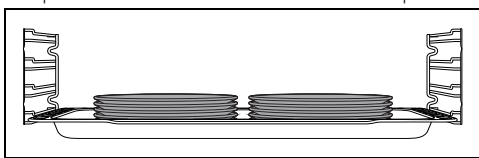
Aan het einde wordt een kort geluidssignaal gegeven dat met een druk op een willekeurig punt van het display of door de ovendeur te openen gedeactiveerd kan worden.

BORDENVERWARMER



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

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



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

2. Selecteer **BORDENVERWARMER** .
3. Raak de toets **START**  aan om de functie Bordenverwarmer te starten.



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

Als de functie geactiveerd is, kan het volgende

worden ingesteld:

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

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

WARMHOUDEN



Deze functie houdt reeds bereide levensmiddelen warm.

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

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

SABBAT BEREIDING



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

Het apparaat vertoont een bepaald gedrag:

- De bereiding kan een onbepaalde tijd duren. Het is niet mogelijk om een bereidingsduur in te stellen.
- De oven verricht geen enkele vorm van voorverwarming.
- De bereidingstemperatuur die u kunt selecteren, varieert van 60°C tot 150°C.
- De lamp in de oven is uitgeschakeld. Bij het openen van de deur of de handmatige inschakeling gaat de lamp niet branden.
- De interne ventilator is gedeactiveerd.

- Geluidssignalen zijn uitgeschakeld.

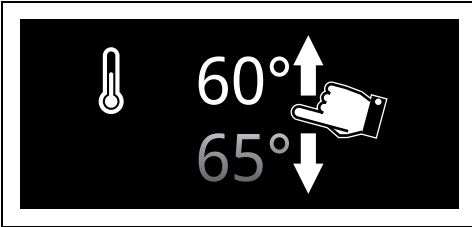


U kunt geen enkele parameter wijzigen als de functie Sabbat bereiding geactiveerd is. Drukken op de toetsen op het display heeft geen enkel effect.

1. Selecteer SABBAT 

2. Raak de toets TEMPERAATUUR  of de betreffende waarde aan.

3. Scroll langs de waarden tot de temperatuur (60°C t/m 150°C) wordt weergegeven.



4. Raak de toets BEVESTIGEN  aan de geselecteerde temperatuur te bevestigen.
5. Raak de toets START  aan om de functie Sabbat bereiding te starten.

De functie onderbreken:

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

of

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

Instellingen



De persoonlijke instellingen blijven geactiveerd bij een tijdelijke stroomuitval.

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

- Raak in het "hoofdmenu" de toets INSTELLINGEN  aan (in de zone  rechtsonder).

Taal



Hiermee kan de taal van het display geselecteerd worden.

1. Selecteer  Taal.
2. Loop langs de beschikbare talen tot u de gewenste taal heeft geselecteerd.
3. Raak de toets BEVESTIGEN  aan om de geselecteerde taal te bevestigen.



Toetsen geblokkeerd



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

1. Selecteer  Toetsen geblokkeerd.
2. Selecteer Ja.
3. Raak de toets BEVESTIGEN  aan om de stand Toetsen geblokkeerd te activeren.



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

Om de toetsblokkering tijdelijk gedurende een bereiding deactiveren:

4. Raak een van de waarden aan die u wilt wijzigen.

Op het display wordt een bericht weergegeven dat aangeeft hoe de stand toetsen geblokkeerd tijdelijk gedeactiveerd kan worden.



5. Raak het pictogram  3 seconden aan.

Showroom (alleen voor exposanten)




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





Bij normale werking wordt deze stand aangeduid doordat het controlelampje



in het informatiegedeelte  gaat branden.



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

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

Geluid



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

1. Selecteer  Geluid.
2. Selecteer Off.
3. Raak de toets BEVESTIGEN  aan om het geluid dat klinkt bij het aanraken van de symbolen op het display uit te schakelen.

Warmhouden



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



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



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

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

Eco light





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





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




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




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

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

Digitale klok

 Maakt de digitale weergave van de huidige tijd mogelijk.


 De digitale versie blijft geactiveerd bij een tijdelijke stroomuitval.


1. Selecteer  Digitale klok.
2. Selecteer On.

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



Tijdsformaat


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

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

1. Selecteer  Tijdsformaat.
2. Selecteer 12h of 24h.
3. Raak de toets BEVESTIGEN  aan om het gewenste tijdsformaat te activeren.


Demo stand (uitsluitend voor exposanten)


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



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

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


Temperatuurformaat


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


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


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

Tijd weergeven

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

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

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

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

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

1. Selecteer  Tijd weergeven.
2. Selecteer On.
3. Raak de toets BEVESTIGEN  aan om de tijdweergave te activeren.

Helderheid display



Om de lichtintensiteit van het display te selecteren.



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

1. Selecteer  Helderheid display.
2. Maak een keuze uit Hoog - Gemiddeld - Laag.

3. Raak de toets BEVESTIGEN  aan om uw keuze te bevestigen.

Instellingen resetten



Met deze handeling worden alle originele fabrieksinstellingen hersteld.

1. Selecteer  Instellingen resetten.
2. Raak de toets BEVESTIGEN  aan om uw keuze te bevestigen.

REINIGING EN ONDERHOUD

Reiniging van het apparaat



Zie Algemene veiligheidswaarschuwingen.

Reiniging van de oppervlakken

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

Dagelijkse gewone reiniging

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

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

Voedselresten of -vlekken

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

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

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

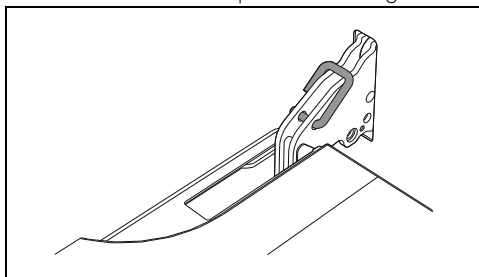
Reiniging van de deur

Demontage van de deur

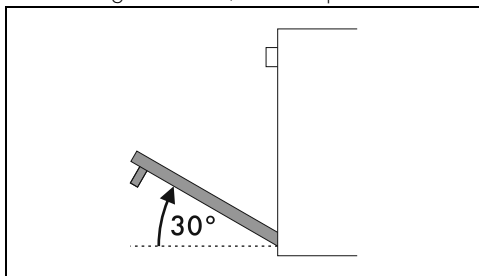
Om de reiniging van de oven te vergemakkelijken, kunt u de ovendeur verwijderen en op een theedoek leggen.

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

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

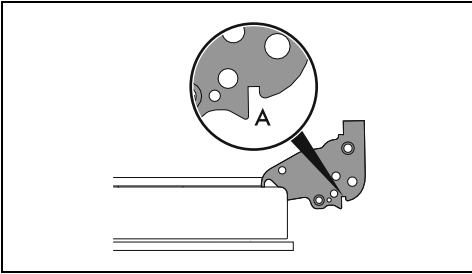


2. Neem de deur aan beide kanten en met beide handen vast, hef ze op aan een hoek van ongeveer 30°, en verwijder ze.



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

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



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

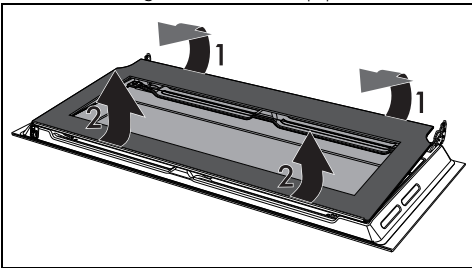
Reiniging van de ruiten van de deur

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

Demontage van de binnenruiten

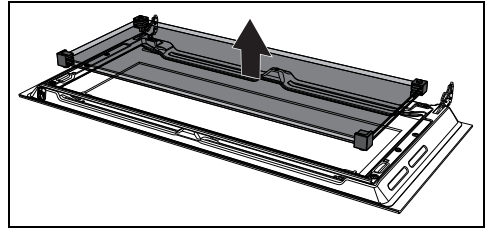
Voor een gemakkelijke schoonmaak, kunnen de binnenruiten van de deur worden gedemonteerd.

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



3. Schuif de tussenruit naar de onderkant van de deur en til hem vervolgens omhoog; volg

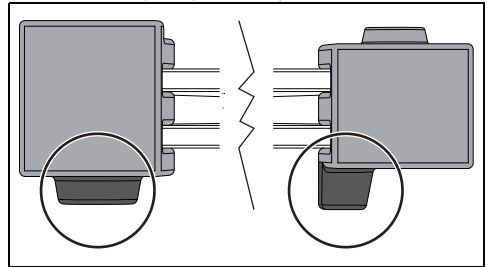
de beweging die wordt aangeduid door de pijlen 2.



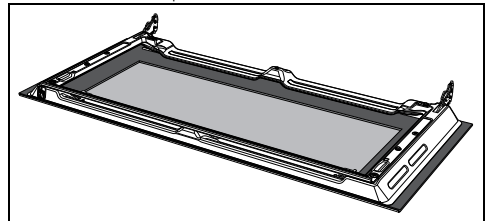
OPMERKING: Bij sommige modellen bestaat de tussenruit uit twee ruiten.

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

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

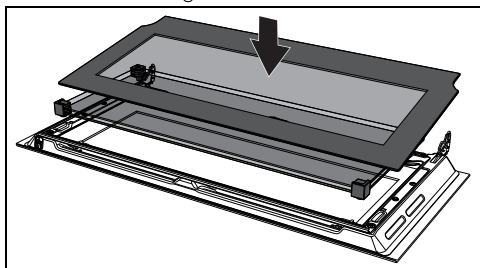


4. Maak de buitenruit schoon, evenals de eerder verwijderde ruiten.

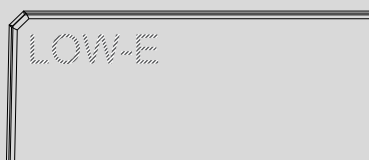


5. Gebruik absorberend keukenpapier. Bij hardnekkig vuil moet een vochtige spons en een neutraal reinigingsmiddel gebruikt worden.

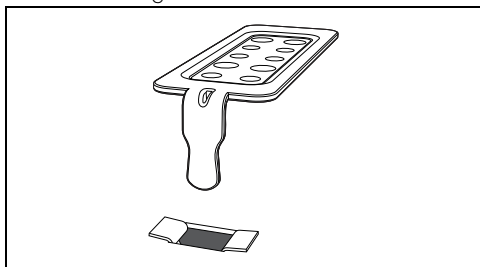
6. Breng de tussenruit weer aan en plaats de binnenruit terug.



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).



7. 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:

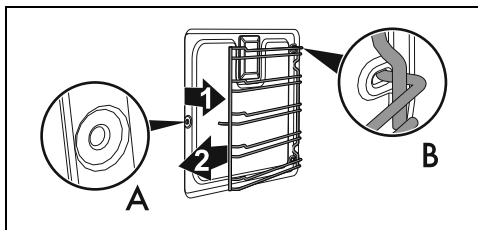
1. laat het apparaat afkoelen;
2. verwijder vuil uit de ovenruimte;
3. maak de ovenruimte droog met een zachte doek;
4. laat de deur lang genoeg open staan zodat de ovenruimte volledig kan opdrogen.

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.

Om de geleiderframes voor de roosters/ovenscalen te verwijderen:

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



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

Pyrolyse (alleen op sommige modellen)



Zie Algemene veiligheids waarschuwingen.



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

Vorbereiding

Voor u de pyrolyse inschakelt:

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

Instelling van de pyrolyse


1. Raak in het "hoofdmenu" de toets ANDERE FUNCTIES  aan.
2. Scroll naar links door het menu en selecteer de functie PYROLYSE .

3. Selecteer de instelling die het meest voor de automatische reiniging in de ovenruimte geschikt is:




Aanbevolen tijdsduur voor de pyrolyse:

- Weinig vuil: 2:00
- Gemiddeld vuil: 02:30
- Zeer vuil: 03:00


4. Raak de toets BEVESTIGEN  aan om de geselecteerde instelling te bevestigen. Het apparaat kan de automatische reinigingscyclus starten.



Met de functie GEPROGRAMMEERDE BEREIDING  kan een later tijdstip voor het einde van de functie worden ingesteld.

5. Raak de toets START  aan om de pyrolyse te starten.



De pyrolyse kan niet gestart worden als de temperatuursonde in de specifieke aansluiting is aangebracht. Telkens wanneer op de toets START  gedrukt wordt, zal het apparaat een foutmelding geven.

Tijdens de pyrolyse

- Het is niet mogelijk om een functie te selecteren wanneer de deurblokkering ingeschakeld is. Met behulp van de specifieke commando's kunt u het apparaat echter altijd uitschakelen.
- De ventilatoren maken meer geluid omdat ze sneller draaien. Dit maakt deel uit van de normale werking om de warmte beter af te voeren.
- 2 minuten na de opstart van de pyrolyse wordt de deur vergrendeld door een mechanisme dat het openen ervan onmogelijk maakt (op het display wordt het

symbool  (weergegeven).


Buitengewoon onderhoud

Advies voor het onderhoud van de pakking

De pakking moet elastisch en zacht zijn.

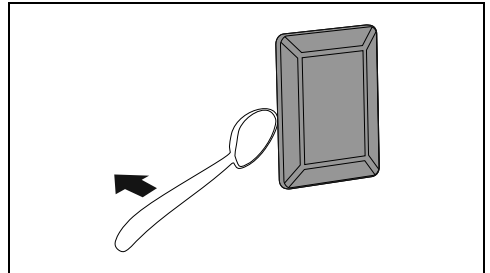
- Gebruik een niet-schurende spons en lauwwarm water om de pakking schoon te houden.

Vervanging van de lamp voor de binnenverlichting

 **Elektrische spanning**
Gevaar voor elektrische schok

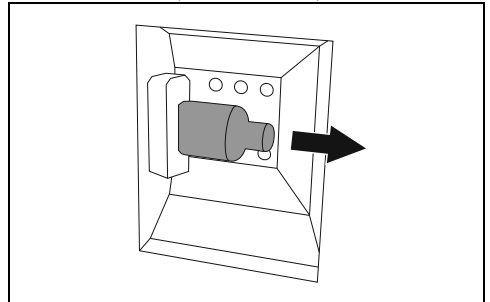
- Schakel de stroomtoevoer naar het apparaat uit.
- Gebruik beschermende handschoenen.


1. Verwijder alle accessoires uit de oven.
2. Verwijder de geleiderframes voor roosters/ovenschalen.
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.

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

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

Einde van de pyrolyse


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


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

- Aan het einde van de pyrolyse geeft het apparaat een kort geluidssignaal.
- De ventilatie blijft automatisch lang genoeg ingeschakeld om oververhitting van de wanden van de meubels en de voorkant van de oven te voorkomen.
- Op het display wordt een bericht weergegeven dat aangeeft dat het afkoelen van de ovenruimte is gestart.

12:30 

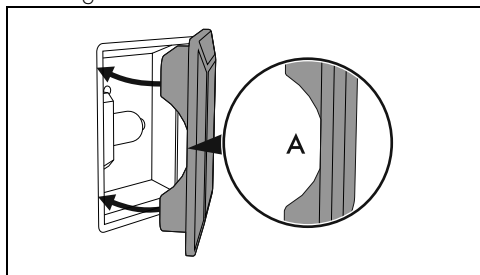
1. Wacht tot de oven afgekoeld is.

 Draag rubberen handschoenen tijdens deze werkzaamheden.

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

2. Open de deur en neem de resten in de ovenruimte op met een vochtige microvezeldoek.

5. Vervang de lamp door een soortgelijk exemplaar (40W).
6. Hermonteer de kap. Houd de geprofileerde binnenkant van het glas (A) naar de deur toe gericht.
7. Druk de kap stevig aan zodat deze perfect op de fitting aansluit.



INSTALLATIE

Elektrische aansluiting



Zie Algemene veiligheidsaanschuivingen.

Algemene informatie

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

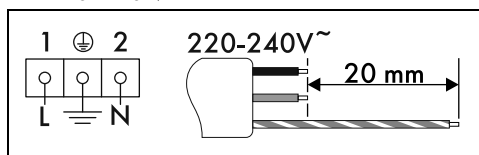
Het identificatieplaatje bevat de technische gegevens, het serienummer en de merknaam van het apparaat en is zichtbaar op het apparaat aangebracht.

Dit plaatje mag nooit verwijderd worden.

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

Het apparaat kan op de volgende manieren functioneren:

- **220-240 V~**



Driepolige kabel 3 x 2,5 mm².



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 meerpolege scheidingschakelaar aan met een contactopening die in overeenstemming met de installatievoorschriften, de volledige scheiding volgens overspanningscategorie III mogelijk maakt.

Voor de Australische/Nieuw-Zeelandse markt:

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

Aansluiting met stekker en stopcontact

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

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

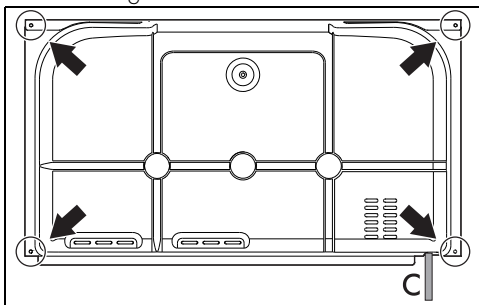
Vervanging van de kabel



Elektrische spanning
Gevaar voor elektrische schok

- Schakel de algemene stroomtoevoer uit.

1. Draai de schroeven van het achterste bekleding los.



2. Til het bovenste bekleding een beetje op en verwijder de achterste bekleding voor toegang tot het klemmenbord.
3. Vervang de kabel.
4. Controleer of de kabels (oven of eventuele kookplaat) een optimaal traject hebben, zodat eerder welk contact met het apparaat wordt vermeden.

C = Positie van de voedingskabel.

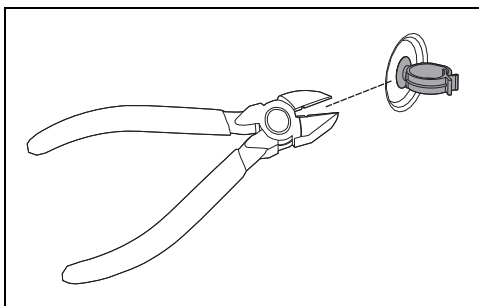
Plaatsing



Zie Algemene
veiligheidswaarschuwingen.

Verwijderen van de beugel aan de achterkant

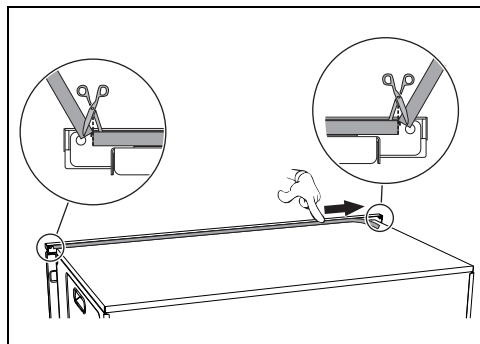
Voordat u het apparaat inbouwt, moet de kabelbeugel op de achterste bekleding worden verwijderd met een schaar of een specifiek instrument.



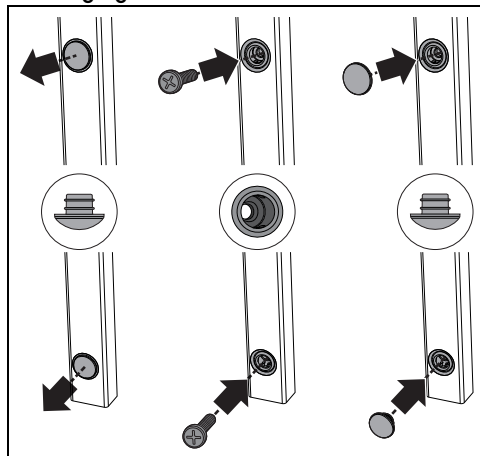
Pakking frontpaneel

Plak de meegeleverde pakking op de

achterkant van het frontpaneel om de eventuele infiltratie van water of andere vloeistoffen te voorkomen.

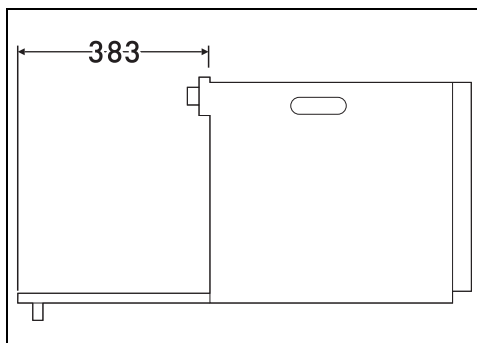
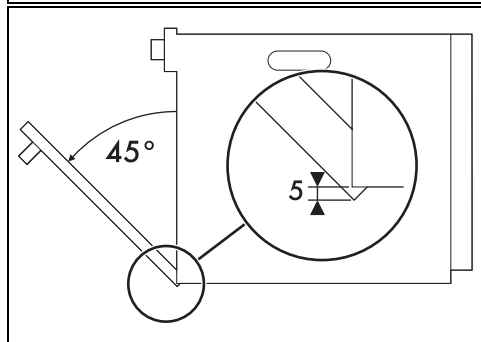
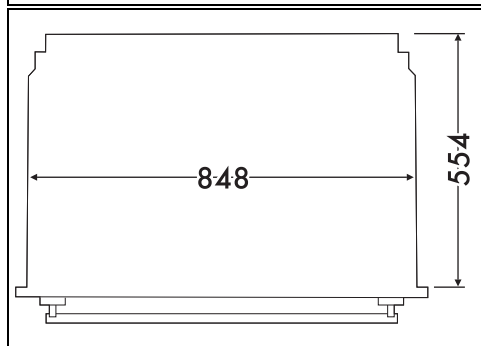
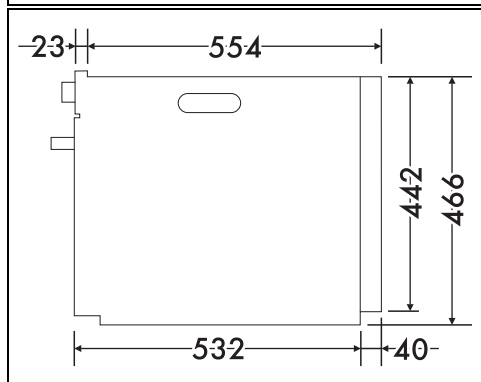
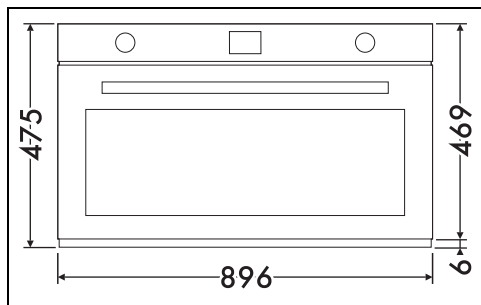


Bevestigingsbussen

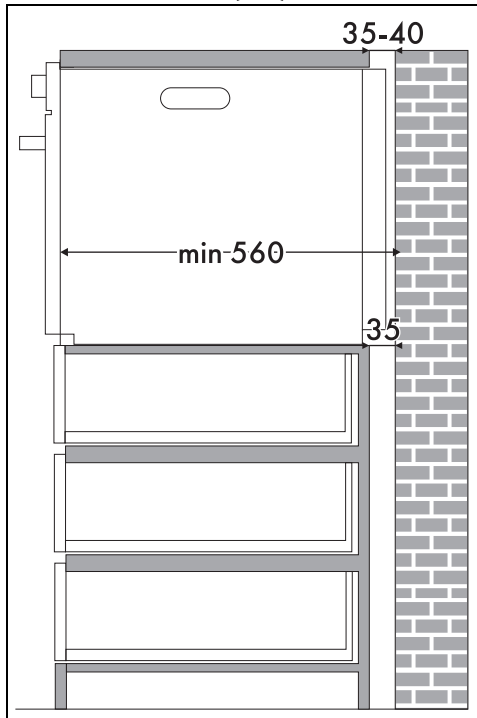


1. Verwijder de doppen van de bevestigingsbussen aan de voorzijde van het apparaat.
2. Plaats het apparaat in het meubel.
3. Bevestig het apparaat aan het meubel met de schroeven.
4. Sluit de bevestigingsbussen af met de eerder verwijderde doppen.

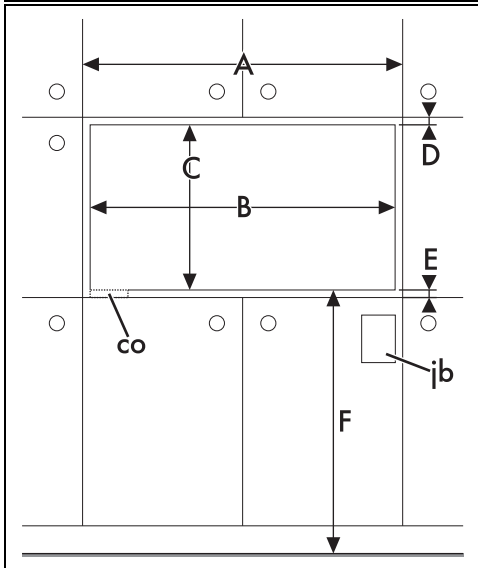
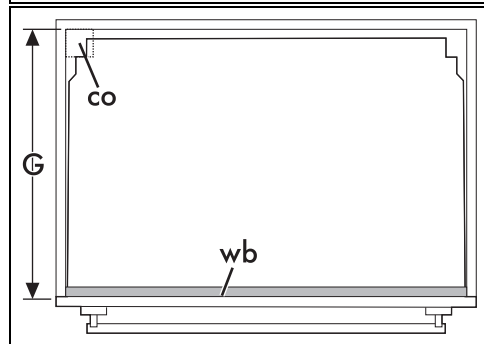
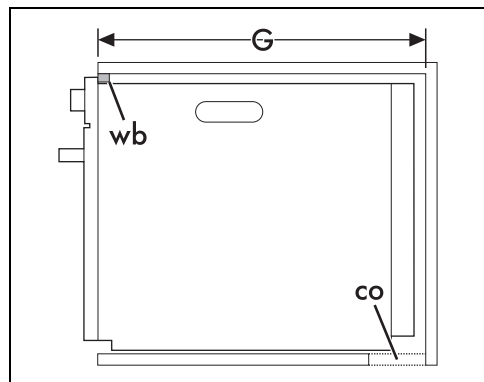
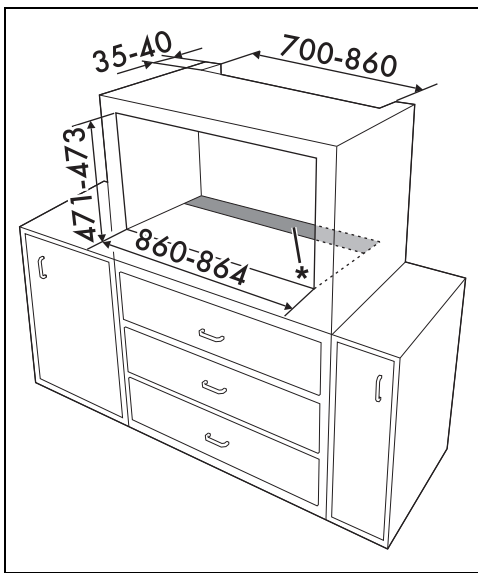
Afmetingen van het apparaat (mm)



Inbouw in een kolom (mm)



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



A min. 900 mm

B 860 - 864 mm

C 477 - 479 mm

D 9 - 11 mm

E min. 5 mm

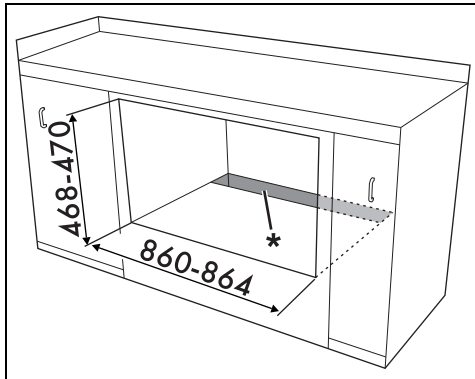
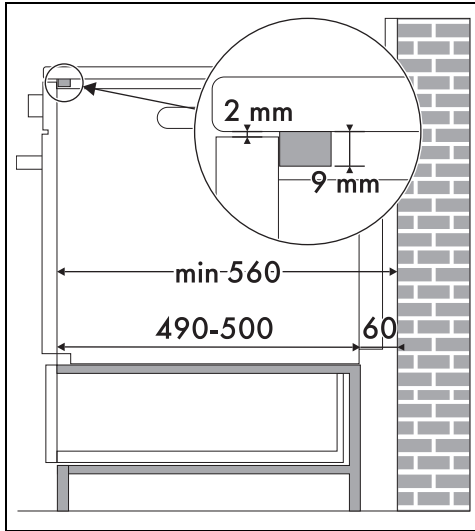
F 121 - 1105 mm

G min. 560 mm

co Uitsnede voor de voedingskabel (min. 6 cm²)

jb Elektrische aansluitkast

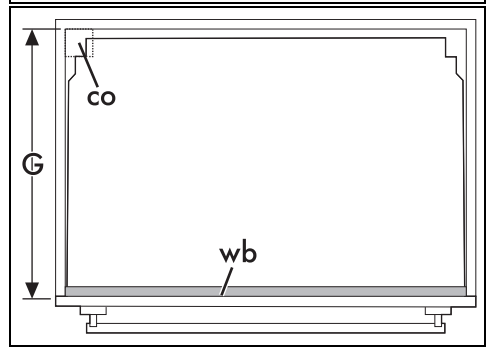
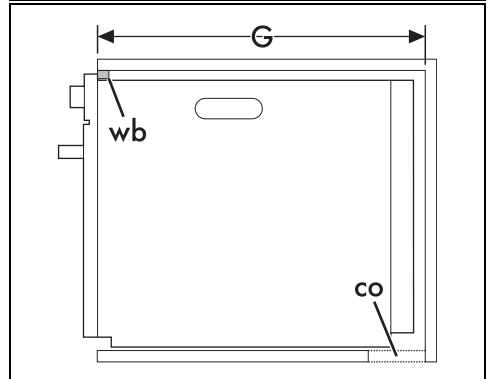
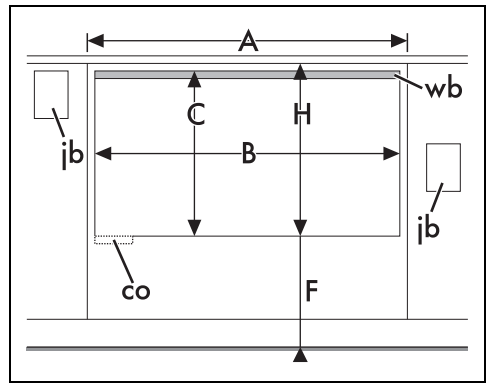
Plaatsing onder een werkblad (mm)



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



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



A min. 900 mm

B 860 - 864 mm

C 477 - 479 mm

F 121 - 1105 mm

G min. 560 mm

H min. 477 mm

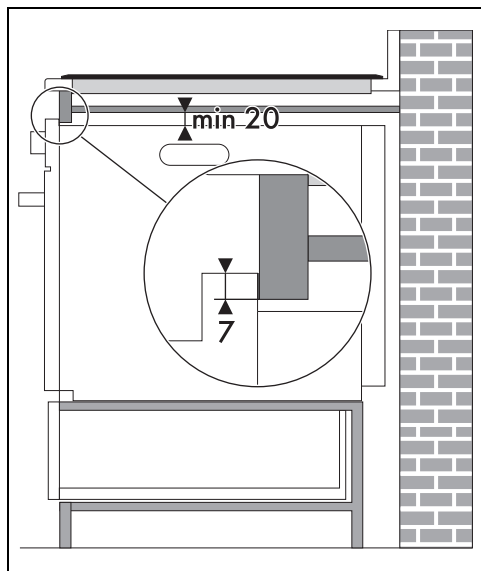
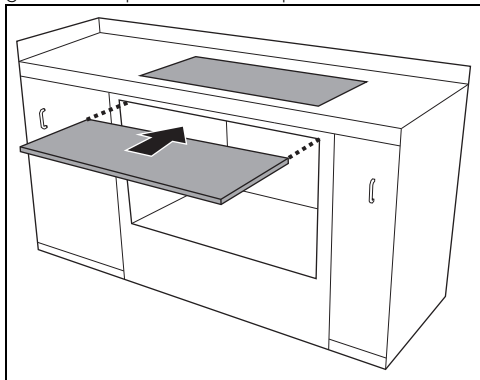
co Uitsnede voor de voedingskabel (min. 6 cm²)

jb Elektrische aansluitkast

wb Houten lat (aanbevolen)

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

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



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