

Inhoudsopgave

1 Waarschuwingen	388
1.1 Algemene veiligheidswaarschuwingen	388
1.2 Beoogd gebruik	392
1.3 Aansprakelijkheid van de fabrikant	392
1.4 Deze gebruiksaanwijzing	392
1.5 Identificatieplaatje	392
1.6 Verwerking	393
1.7 Wegwijs in de gebruiksaanwijzing	394
1.8 Om energie te besparen	394
2 Beschrijving	395
2.1 Algemene beschrijving	395
2.2 Bedieningspaneel	396
2.3 Andere onderdelen	397
2.4 Voordelen van de automatische bereiding met stoom	398
2.5 Accessoires	398
3 Gebruik	400
3.1 Gebruik van de accessoires	401
3.2 Het gebruik van de oven	402
3.3 Advies voor bereidingen	424
3.4 Quick-stand	426
3.5 Smart Cooking	429
3.6 Chronologie	431
3.7 Mijn recepten	440
3.8 Andere functies	445
3.9 Instellingen	451
4 Reiniging en onderhoud	457
4.1 Reiniging van de oppervlakken	457
4.2 Reiniging van de deur	457
4.3 Reiniging van de ovenruimte	459
4.4 Reiniging hydraulisch circuit	467
4.5 Buitengewoon onderhoud	473
5 Installatie	476
5.1 Elektrische aansluiting	476
5.2 Plaatsing	477

VERTALING VAN DE OORSPRONKELIJKE GEBRUIKSAANWIJZING

We raden aan deze handleiding aandachtig door te lezen, omdat ze alle aanwijzingen bevat om de esthetische en functionele kwaliteiten van het apparaat te behouden.

Raadpleeg de website voor verdere informatie over dit product: www.smeg.com



1 Waarschuwingen

1.1 Algemene veiligheidswaarschuwingen



PERSOONLIJK LETSEL

- Het apparaat en de bereikbare delen ervan worden heel warm tijdens het gebruik. Houd kinderen uit de buurt.
- Raak geen verwarmingselementen aan tijdens gebruik van het apparaat.
- Bescherm de handen met ovenwanten bij het hanteren van voedsel in de ovenruimte.
- Probeer geen vlammen/brand te doven met water: schakel het apparaat uit en bedek het vuur met een deksel of een brandwerende deken.
- Gebruik van dit apparaat door kinderen vanaf 8 jaar, personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of met een gebrek aan ervaring of kennis is alleen toegestaan onder toezicht en begeleiding van volwassenen die verantwoordelijk zijn voor hun veiligheid.
- Laat kinderen niet spelen met het apparaat.
- Houd kinderen jonger dan 8 jaar die niet onder toezicht staan verwijderd van het apparaat.
- Kinderen jonger dan 8 jaar mogen het apparaat tijdens zijn werking niet benaderen.
- 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 op de etenswaren of aan het einde van de bereiding, de deur gedurende een aantal seconden 5 centimeter openen, het stoom laten ontsnappen en vervolgens de deur volledig openen.
- Pyrolyse (alleen op een aantal modellen): verwijder alle accessoires uit de oven.
- 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

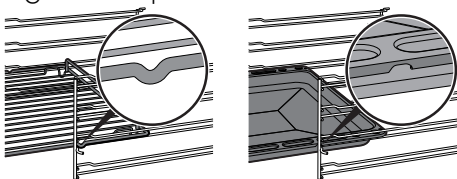
- Gebruik geen schurende of bijtende middelen op de glazen onderdelen (bijv. poeders, ontvlekkers of metaalsponsjes). Gebruik eventueel houten of plastic gereedschappen.
- Gebruik geen ruw, schurend of scherp materiaal.
- Ga niet op het apparaat zitten.
- Gebruik op de stalen delen of de delen waarvan het oppervlak met metalen afwerkingen werd behandeld (bijv. elektrolytische oxidatie, vernikkeling, verchroming) geen producten die chloor, ammoniak of bleekmiddel bevatten.

z



Waarschuwingen

- Roosters en ovenschalen moeten in de zijgeleiders worden geplaatst tot ze niet verder kunnen. De mechanische veiligheidsblokkeringen die de verwijdering van de roosters voorkomen moeten naar beneden en naar de achterzijde van de ovenruimte gericht zijn.



- Reinig het apparaat niet met een stoomreiniger.
- Gebruik geen spuitbussen in de nabijheid van het apparaat.
- (enkel op sommige modellen) Verwijder voedselresten of gemorste sporen van vroegere bereidingen uit de ovenruimte, alvorens de pyrolyse te starten.
- Zorg er voor dat de openingen en de spleten voor de ventilatie en de warmteafvoer niet verstopt raken.
- Brandgevaar: laat geen voorwerpen in de ovenruimte achter.
- GEBRUIK HET APPARAAT NOOIT OM DE RUIMTE TE VERWARMEN.
- Gebruik geen plastic vaatwerk of houders om voedsel te bereiden.
- Plaats geen blikken of gesloten houders in de ovenruimte.
- Verwijder alle ovenschalen en roosters die tijdens de bereiding niet gebruikt worden uit de ovenruimte.
- Bedek de bodem van de ovenruimte niet met aluminiumfolie.
- Plaats geen pannen of ovenschalen rechtstreeks op de bodem van de ovenruimte.
- Bij gebruik van bakpapier dient u ervoor te zorgen dat de circulatie van de warme lucht in de ovenruimte niet wordt belemmerd.
- Gebruik de open deur niet als steun door pannen of schalen direct op het binnenglas te plaatsen.
- Gebruik de open deur niet als hefboom om het apparaat in het meubel te plaatsen.



- Oefen niet te veel kracht uit op de geopende deur.
- Til dit apparaat niet op door de handgreep beet te pakken.

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 de mogelijke oververhitting van het apparaat te vermijden moet het niet achter een decoratieve deur of een paneel geïnstalleerd worden.
- Laat de installatie en technische interventies uitvoeren door gekwalificeerd personeel overeenkomstig de geldende normen.
- Laat het apparaat aansluiten door gekwalificeerd technisch personeel.
- De aardverbinding van het elektrische systeem is verplicht en moet in overeenstemming met de geldende veiligheidsnormen worden uitgevoerd.
- Gebruik kabels die bestand zijn tegen temperaturen van minstens 90 °C.
- Het aandraaimoment van de schroeven van de stroomgeleiders van het klemmenbord moet 1,5-2 Nm bedragen.
- Om gevaren te vermijden, moet men onmiddellijk contact opnemen met de technische dienst die voor de vervanging van de kabel zal zorgen als de stroomkabel beschadigd is.
- Voorafgaand op iedere ingreep op het apparaat (installatie, onderhoud, plaatsing of verplaatsing) moet u altijd zorgen voor persoonlijke beschermingsmiddelen.
- Voorafgaand op iedere ingreep op het apparaat moet de algemene elektrische voeding gedeactiveerd worden.
- Dit apparaat kan gebruikt worden tot op een hoogte van maximaal 2000 meter boven de zeespiegel.



Waarschuwingen

Voor dit apparaat

- Controleer of het apparaat is uitgeschakeld voordat de lamp wordt vervangen.
- 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.

1.2 Beoogd gebruik

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

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

1.3 Aansprakelijkheid van de fabrikant

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

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

1.4 Deze gebruiksaanwijzing

- Deze gebruiksaanwijzing is een belangrijk onderdeel van het apparaat en moet gedurende de volledige levensduur intact en op een eenvoudige te bereiken plaats worden bewaard.
- Deze gebruiksaanwijzing aandachtig voor het gebruik van het apparaat doorlezen.
- De verklaringen van deze handleiding bevatten afbeeldingen die beschrijven wat normaal gesproken op het display wordt weergegeven. Daarbij dient echter rekening te worden gehouden met het feit dat het apparaat zou kunnen beschikken over een recentere versie van het systeem. In dit geval kan de weergave op het display afwijken van hetgeen in de handleiding weergegeven wordt.

1.5 Identificatieplaatje

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



1.6 Verwerking



In overeenstemming met de Europese richtlijn AEEA (2012/19/EU) moet dit apparaat aan het

einde van de levensduur gescheiden van het andere vuil verwijderd worden.

Het product bevat geen delen die als gevaarlijk voor de gezondheid en het milieu worden beschouwd, conform de actuele Europese Richtlijnen.

Voor de verwijdering van het apparaat:

- Knip de voedingskabel door en verwijder hem.



Elektrische spanning

Gevaar voor elektrische schok

- Schakel de algemene stroomtoevoer uit.
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Oude of gebruikte apparaten aan het einde van hun levensduur moeten door de gebruiker worden ingeleverd bij geschikte centra voor de gescheiden inzameling van elektrisch en elektronisch afval, of overhandigd worden aan de verkoper wanneer een nieuw gelijkaardig apparaat wordt gekocht.

Het apparaat is verpakt in milieuvriendelijke en recyclebare materialen.

- Breng het verpakkingsmateriaal naar de betreffende centra voor afvalverwerking.



Plastic verpakking

Gevaar voor verstikking

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



Waarschuwingen

1.7 Wegwijs in de gebruiksaanwijzing

In deze gebruiksaanwijzing komen de volgende begrippen voor:



Waarschuwingen

Algemene waarschuwingen in verband met de gebruiksaanwijzing, veiligheid en verwerking van afgedankte producten.



Beschrijving

Beschrijving van het apparaat en de accessoires.



Gebruik

Informatie over het gebruik van het apparaat en de accessoires, kooktips.



Reiniging en onderhoud

Informatie over correcte schoonmaak en onderhoud van het apparaat.



Installatie

Informatie voor gekwalificeerde technici: installatie, inbedrijfstelling en keuring.



Veiligheidswaarschuwingen



Informatie/advies

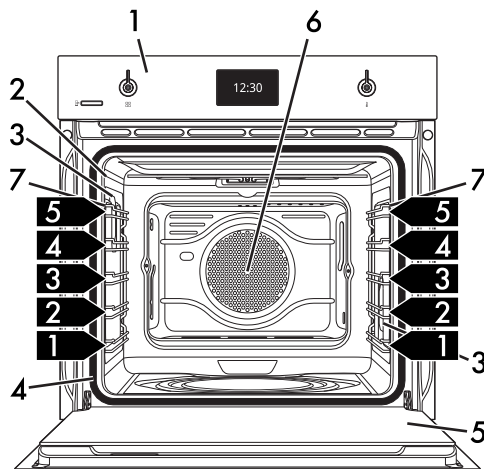
1.8 Om energie te besparen

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



2 Beschrijving

2.1 Algemene beschrijving



1 Bedieningspaneel

2 Aansluiting temperatuursonde

3 Lamp

4 Pakking

5 Deur

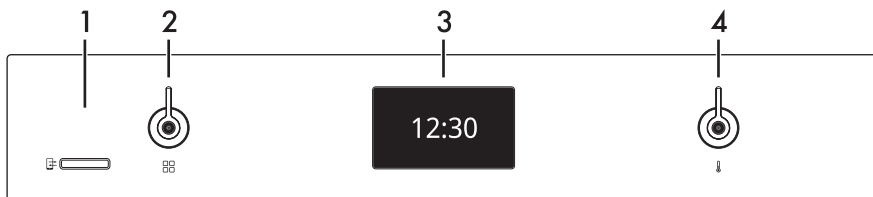
6 Ventilator

7 Geleiderframes voor roosters/
ovenschaalen

1,2,3 Vlak van het frame



2.2 Bedieningspaneel





1 Controlelampje controle op afstand (enkel op sommige modellen)

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

SmegConnect (alleen op bepaalde modellen)

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

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

www.smeg.com

2 Functieknop

In de Quick-stand kan deze knop gebruikt worden om de bereidingsfunctie te selecteren.

3 Display

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

4 Temperatuurknop

In de Quick-stand kan deze knop gebruikt worden om de bereidingstemperatuur te selecteren.

Z



2.3 Andere onderdelen

Plaatsbare vlakken

Het apparaat beschikt over vlakken om roosters en ovenschalen op verschillende hoogtes te plaatsen. De plaatsbare hoogtes worden begrepen van laag naar hoog (zie „Algemene beschrijving”).

Verlichting van de ovenruimte

De interne verlichting van het apparaat wordt ingeschakeld:

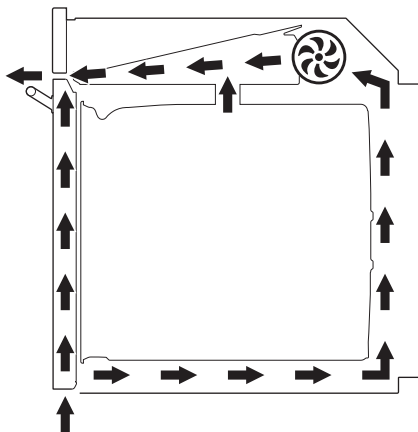
- als de deur wordt geopend;
- druk tijdens een functie op het

lampsymbool  om de verlichting van de ovenruimte handmatig te activeren of deactiveren, m.u.v. de functies **VAPOR**

CLEAN  (multifunctionele

modellen), **PYROLYSE**  (pyrolyse-modellen).

Koelventilator



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

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



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



2.4 Voordelen van de automatische bereiding met stoom

De automatische 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 de vochtigheid kan het gewenste gastronomische resultaat worden bereikt.

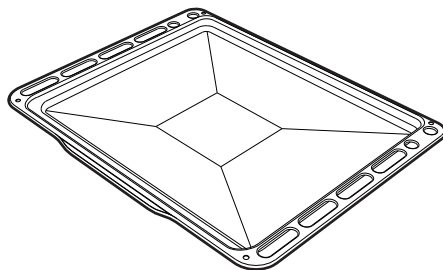
Door de toevoeging van stoom kan minder vet worden gebruikt. Dit resulteert in gezondere en zuiverdere gerechten. Bovendien wordt het verlies aan gewicht en volume van de levensmiddelen tijdens de bereiding tot een minimum beperkt.

De automatische 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.

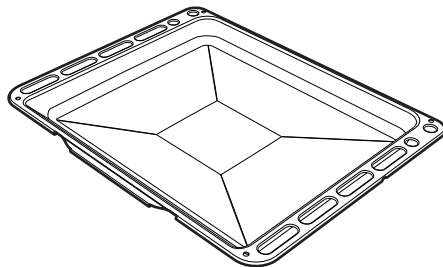
2.5 Accessoires

Ovenschaal



Nuttig voor het opvangen van vet dat afkomstig is van het voedsel op het rooster erboven.

Diepe ovenschaal

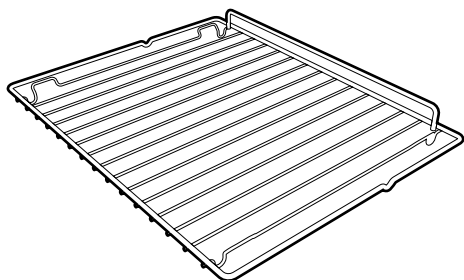


Nuttig om vet op te vangen afkomstig van voedsel op het bovenstaande rooster, of om taarten, pizza's en gebak, koekjes... te bakken.



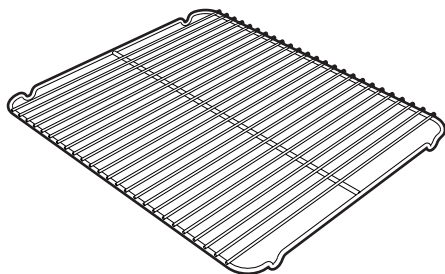
Gebruik

Rooster



Nuttig voor het plaatsen van houders met voedsel in bereiding.

Rooster voor ovenschaal



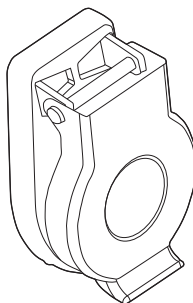
Om op een schaal te zetten, voor het bereiden van voedsel dat kan lekken.

Temperatuursonde (enkel op sommige modellen)



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

Beschermingskapje (enkel op sommige modellen)



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



Op sommige modellen zijn niet alle accessoires aanwezig.



De ovenaccessoires die in contact kunnen komen met het voedsel zijn gemaakt van materialen conform de van kracht zijnde wetsbepalingen.



De originele bijgeleverde of optionele accessoires kunnen worden aangevraagd bij erkende servicecentra. Gebruik enkel de originele accessoires van de fabrikant.



3 Gebruik

Waarschuwingen



De temperatuur in de ovenruimte kan tijdens het gebruik hoog oplopen

Gevaar voor verbranding

- Houd de deur dicht tijdens de bereiding.
- Bescherm de handen met ovenwanten bij het hanteren van voedsel in de ovenruimte.
- Let op dat u de verwarmingselementen in de ovenruimte niet aanraakt.
- Giet geen water rechtstreeks op hete ovenschalen.
- Houd kinderen buiten bereik van de ovenruimte tijdens de functionering.



Incorrect gebruik

Gevaar voor beschadiging van geëmailleerde oppervlakken

- Bedek de bodem van de ovenruimte niet met aluminiumfolie.
- Bij gebruik van bakpapier dient u ervoor te zorgen dat de circulatie van de warme lucht in de ovenruimte niet wordt belemmerd.
- Plaats geen pannen of ovenschalen rechtstreeks op de bodem van de ovenruimte.
- Giet geen water rechtstreeks op hete ovenschalen.



De temperatuur in de ovenruimte kan tijdens het gebruik hoog oplopen

Brand- en ontploffingsgevaar

- Gebruik geen spuitbussen in de nabijheid van het apparaat.
- Gebruik of laat geen ontvlambaar materiaal in de nabijheid van het apparaat.
- Gebruik geen plastic vaatwerk of houders om voedsel te bereiden.
- Plaats geen blikken of gesloten houders in de ovenruimte.
- Laat het apparaat niet onbewaakt achter tijdens bereidingen waarbij vetten en oliën kunnen vrijkomen.
- Verwijder alle ovenschalen en roosters die tijdens de bereiding niet gebruikt worden uit de ovenruimte.

Voorbereiding

1. Verwijder eventuele beschermfolie aan de binnen- en buitenzijde van het apparaat en de accessoires.
2. Verwijder eventuele etiketten (behalve het plaatje met de technische gegevens) van de accessoires of uit de ovenruimte.
3. Verwijder en was alle accessoires van het apparaat (zie „4 Reiniging en onderhoud“).
4. Verwarm de ovenruimte op de maximale temperatuur om eventuele productieresten te verwijderen.

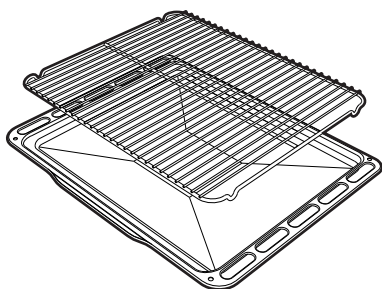


Gebruik

3.1 Gebruik van de accessoires

Rooster voor ovenschaal

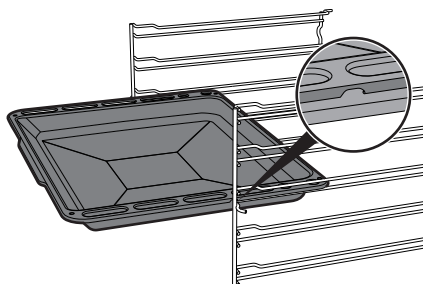
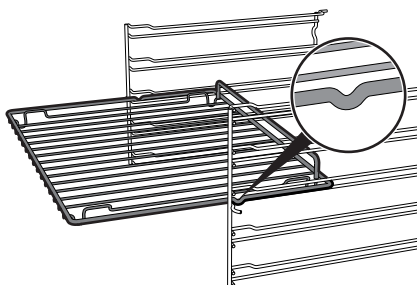
Het rooster voor de ovenschaal wordt in de schaal geplaatst. Zo wordt het vet apart van het voedsel opgevangen tijdens de bereiding.



Roosters en ovenschalen

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

- De mechanische veiligheidsblokkeringen, die de ongewenste verwijdering van het rooster voorkomen, moeten omlaag en naar de achterzijde van de oven gericht zijn.



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



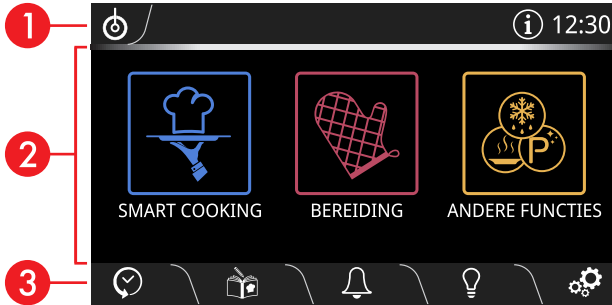
Maak de ovenschalen schoon alvorens ze voor de eerste keer te gebruiken, om eventuele productieresten te verwijderen.



3.2 Het gebruik van de oven

Display

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

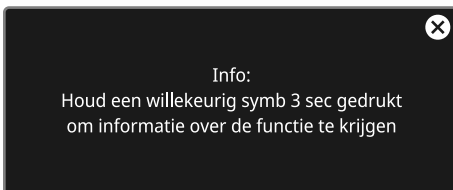


(de afbeelding toont het scherm van het hoofdmenu)

1 Informatiegedeelte

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

- de **QUICK-STAND**-toets : raak deze toets aan om het Quick stand-menu te openen;
- 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



2 Hoofdgedeelte

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

3 Onderste gedeelte

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

	CHRONOLOGIE
	MIJN RECEPTEN
	TIMER
	LAMP
	INSTELLINGEN

- de weergave van de huidige tijd.



Gebruik

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



TERUG



BEVESTIGEN



START



REPLAY



STOP



OPSLAAN



PRULLENMAND



DEURBLOKKERING



SNELLE VOORVERWARMING



SONDE (indien aanwezig)



Druk het toets **HOME**  een enkele seconde in om de bereiding op ieder gewenst moment onmiddellijk te onderbreken en naar het hoofdmenu terug te keren.

Connectiviteit (enkel op sommige modellen)

Vereisten voor de connectiviteit:

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

Voor meer informatie verwijzen we naar de gebruiksaanwijzing „**Connectiviteit inbouwen**”.

Eerste gebruik



De volgende aanwijzingen zijn ook bij een langdurige stroomonderbreking geldig.

Het apparaat inschakelen:

1. Sluit het apparaat op het elektriciteitsnet aan.

Op het display wordt enkele seconden het

logo van de fabrikant 

weergegeven.



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

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

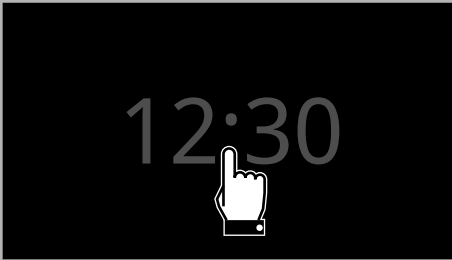


Om te kunnen beginnen met een bereiding zal u de juiste tijd moeten instellen.

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



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



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

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

Deactivering van het display



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

Heractivering van het display

Voor de activering van het display wanneer het is uitgeschakeld:

- Draai naar keuze aan een van de twee knoppen.

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



Plaats de knoppen in de originele stand terug.



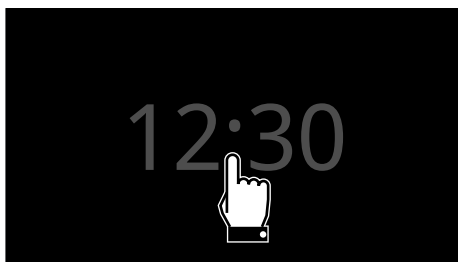
Gebruik

Selectie van een bereidingsfunctie met stoom



Automatische bereidingen met stoom zijn buitengewoon geschikt voor de bereiding van vochtige taarten en brood en voor mals gebraden vlees.

1. Raak de weergegeven tijd op het display aan.

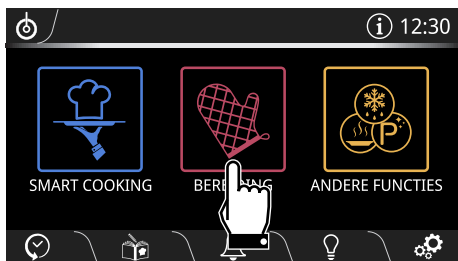


2. Raak in het „hoofdmenu” de toets

BEREIDING

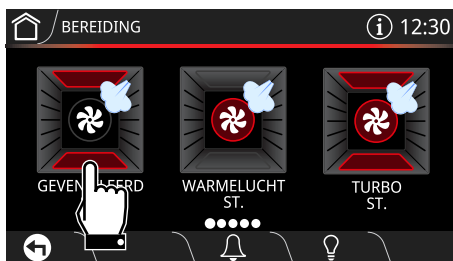


aan.

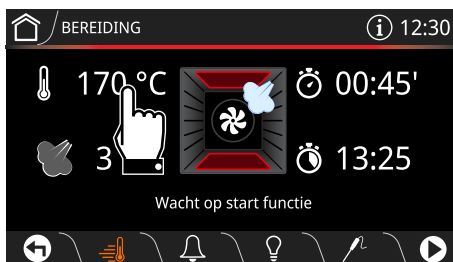


3. Selecteer de gewenste automatische bereidingsfunctie met stoom (bijvoorbeeld „GEVENTILEERD +

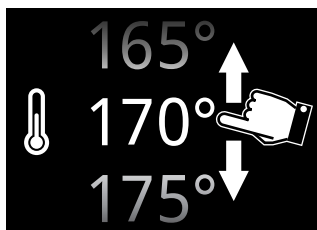
AUTOMATISCHE STOOM



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



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

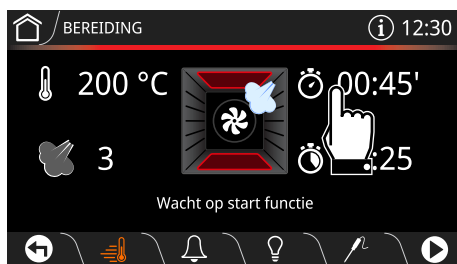




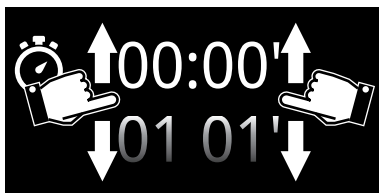
6. Raak de toets **BEVESTIGEN**  aan om de

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

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



8. Scroll door de waarden tot de gewenste bereidingsduur (bijvoorbeeld „35 minuten”) wordt weergegeven.

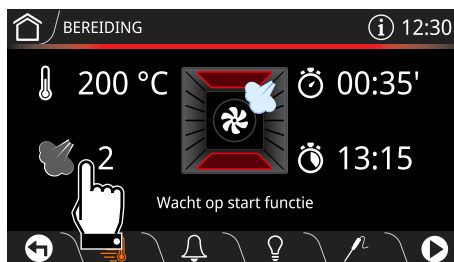


9. Raak de toets **BEVESTIGEN**  aan om de geselecteerde bereidingsduur te bevestigen.



De waarden van uren en minuten kunnen afzonderlijk worden geselecteerd.

10. Raak de toets **STOOMNIVEAU**  of de aanverwante waarde aan.



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



Het stoomniveau dat u kunt selecteren hangt af van de ingestelde bereidingsduur:

Niveau 1: altijd beschikbaar;

Niveau 2: na 30 minuten;

Niveau 3: na 45 minuten.

Algemene aanduidingen stoomniveau

Niveau 1: vergelijkbaar met een bereiding met een deksel, is geschikt voor de bereiding van pizza's, grote worsten, heel varkensfilet, kippenborst, vis in moten, hartige taarten, gestoofde groenten, brood...

Niveau 2: aanbevolen voor gebraden kip, kalkoenborst, varkensgebrad, middelgrote vissen, gebakken aardappels, bereidingen op lage temperatuur van halfmager groot gebrad, pasteurisatie, eierdeeg...

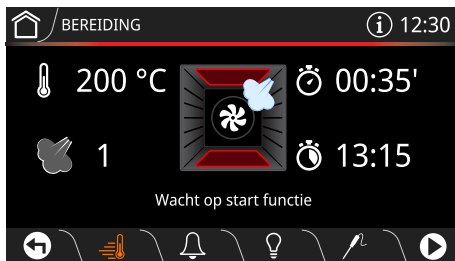
Niveau 3: vergelijkbaar met een bereiding met deksel en de toevoeging van wijn, aanbevolen voor gestoofd rundvlees, ragout, gebraden schouders, grote vissen, stoofvlees, gestoofde aardappelen, vis en groeten in saus...



Gebruik

12. Raak de toets **BEVESTIGEN**  aan.

Onder de deur wordt het voorziene tijdstip voor het einde van de bereiding (in het voorbeeld „13:15”) weergegeven.



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

13. Raak de toets **START**  aan om het vullen van het reservoir te starten.



Vullen van het reservoir



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



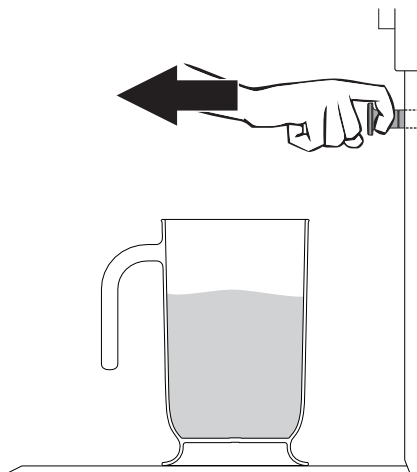
Gebruik geen gedestilleerd water, kraanwater met veel chloor (> 40 mg/l) of andere vloeistoffen.

1. Vul een karaf met voldoende water voor de duur van de bereiding.
2. Open de deur van het apparaat.
3. Plaats de karaf op de geopende ovendeur.



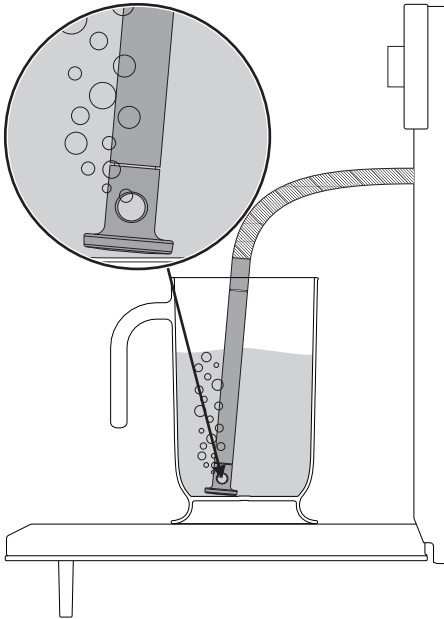
N.B.: de karaf gevuld met water moet een brutogewicht van minder dan 5 kg hebben.

4. Verwijder het slangetje uit diens plaats.





5. Breng het uiteinde op de bodem van de karaf aan.



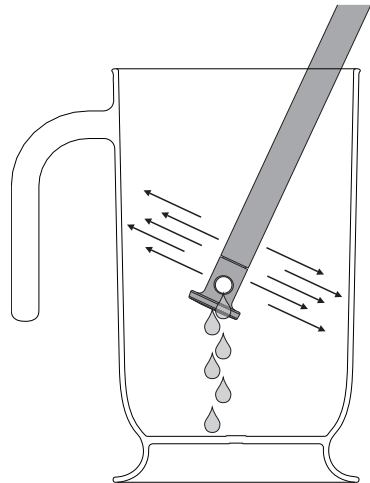
Het apparaat laadt automatisch de benodigde hoeveelheid water voor de bereiding op basis van de tijdsduur.



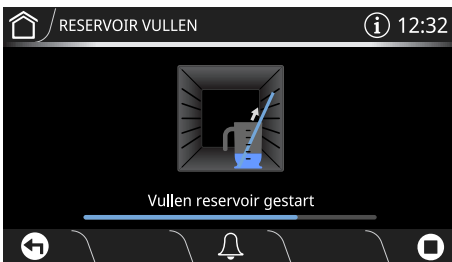
Het apparaat stopt automatisch de bereiding indien er geen water meer is; er klinkt een geluidssignaal en op het display verschijnt de vraag om het reservoir met water te vullen.

7. Schud het slangetje aan het einde om eventueel resterend water te verwijderen.

2



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



8. Plaats het slangetje terug in zijn zitting en verwijder de karaf.



Gebruik

9. Sluit de deur.



Als de deur wordt gesloten, wordt eventueel water dat in het slangetje is achtergebleven, opgezogen door een automatisch systeem om druppelen te voorkomen. U kunt geborrel horen. Dit is normaal.

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

Vullen reservoir beëindigd

Sluit de deur en bevestig



Het apparaat start de functie met de ingestelde parameters.



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

Voorverwarming

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

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

Snelle voorverwarming



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



Raak de toets  aan om de voorverwarming uit te sluiten.

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

Plaats het gerecht in de oven en bevestig





1. Open de deur.
2. Zet het gerecht in de ovenruimte.
3. Sluit de deur.
4. Start de bereiding door de toets

START  aan te raken.



Wanneer u tijdens de voorverwarming of de bereiding het type functie wenst te wijzigen, kunt u uitsluitend voor een traditionele bereidingsfunctie kiezen.

Einde van de bereiding met stoom

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

Functie beëindigd

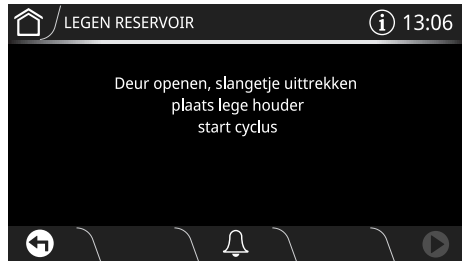
Het resterende water verwijderen

Aan het einde van de bereiding met stoom kan het water uit het reservoir worden verwijderd.



Het wordt aanbevolen om het reservoir na iedere bereiding te ledigen om eventuele kalkafzetting te voorkomen

1. Sluit de functie af door de toets **HOME**  aan te raken: het apparaat stelt u voor om het water uit het reservoir af te voeren.



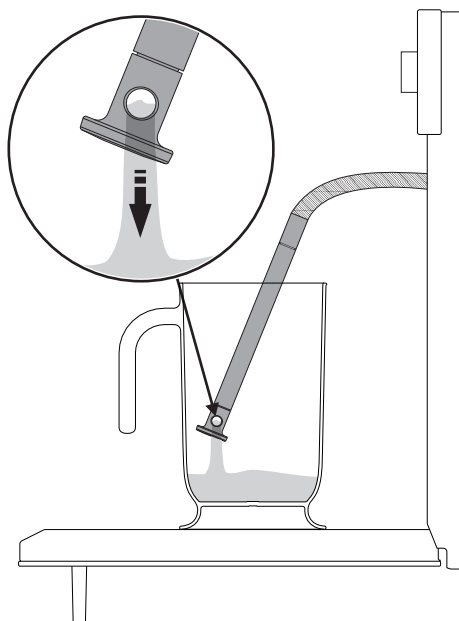
2. Open de ovendeur gedurende enkele seconden een paar centimeter om de overvloedige stoom te laten ontsnappen.
3. Open de deur helemaal en haal het gerecht voorzichtig uit de ovenruimte.
4. Plaats een karaf op de geopende ovendeur.

Z

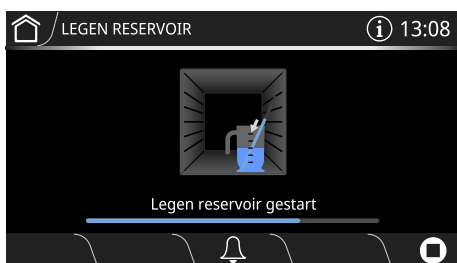


Gebruik

5. Haal het slangetje van diens plaats en breng het uiteinde ervan aan in de karaf.



6. Raak de toets **START**  aan om de afvoer van het water in de karaf te starten.



Het water kan uitsluitend met geopende ovendeur worden afgevoerd. Controleer altijd of het slangetje uit zijn zitting is verwijderd en in de karaf (of de houder) is aangebracht, alvorens de afvoer te starten met toets

START 

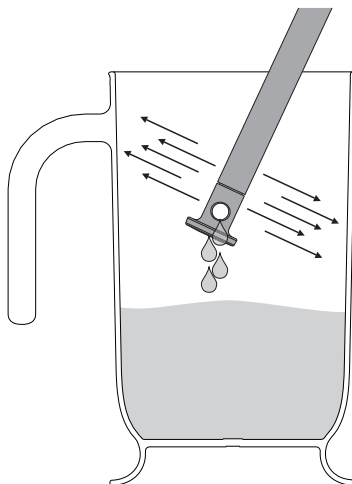
Aan het einde geeft het display aan dat de afvoer van het resterende water is afgerond.

Legen reservoir beëindigd



7. Raak de toets **BEVESTIGEN**  aan.

8. Schud het slangetje om eventueel resterend water te verwijderen.





9. Plaat het slangetje terug in zijn zitting en verwijder de karaf.
10. Verwijder condens van de bodem en de wanden van de ovenruimte en de glazen ovendeur met behulp van een spons.



Opgelet: het water kan erg warm zijn.



TURBO ST.

Maakt een snelle bereiding op meerdere hoogtes mogelijk, zonder dat aroma's zich mengen. Ideaal voor grote porties voedsel of waarvoor een intense bereiding nodig is. De stoom versnelt het bakken zonder de gerechten uit te drogen.



GEVENTILEERD ST.

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



GEVENT. GRILL ST.

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



WARMELUCHT ST.

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



ONDERWARMTE WARMELUCHT ST.

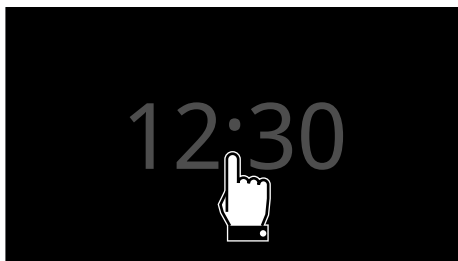
De intense hitte wordt versterkt door stoom dat het bakken versnelt en de gerechten zacht en sappig houdt. Ideaal voor gevulde cakes.



Gebruik

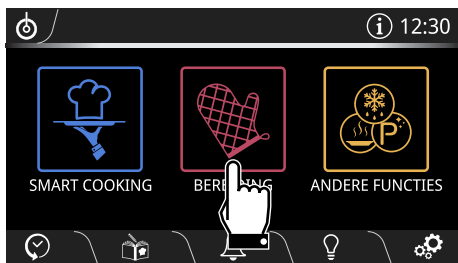
Selectie van een traditionele bereidingsfunctie

1. Raak de weergegeven tijd op het display aan.

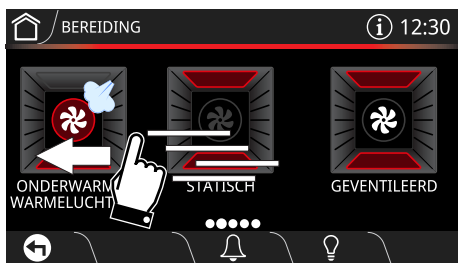


2. Raak in het „hoofdmenu” de toets **BEREIDING** aan.

BEREIDING  aan.

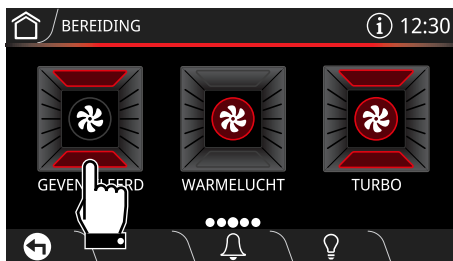


3. Scroll het scherm van rechts naar links om het menu met de traditionele functies te kunnen openen.



4. Selecteer de gewenste functie

(bijvoorbeeld „GEVENTILEERD” ”).



5. Raak de toets **START**  aan

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



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

Voorverwarming

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

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

Snelle voorverwarming



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



Raak de toets aan om de voorverwarming uit te sluiten.

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



6. Open de deur.
7. Zet het gerecht in de ovenruimte.
8. Sluit de deur.
9. Start de bereiding door de toets **START**  aan te raken.



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

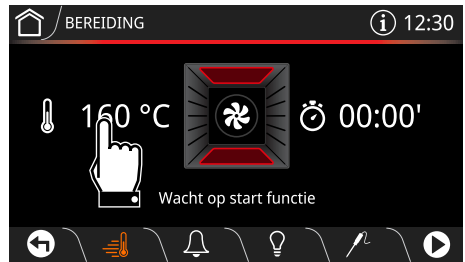
- Raak de toets **TIJD**  aan en volg de aanwijzingen van de paragraaf „Bereiding met tijdsinstelling“.

Het wijzigen van de bereidingstemperatuur

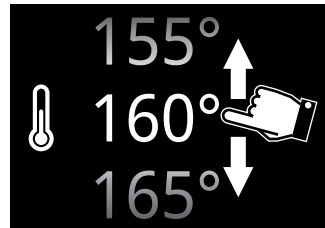


De temperatuur kan tijdens elke fase van de bereiding worden gewijzigd.

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



2. Scroll 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.



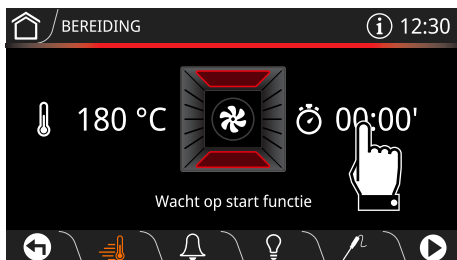
Gebruik

Bereiding met tijdsinstelling

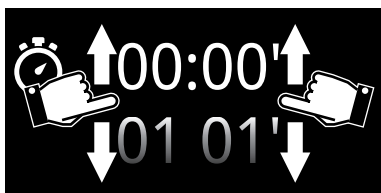


Met bereiding met tijdsinstelling wordt de functie bedoeld waarmee u met de bereiding kunt beginnen, en deze na een ingestelde tijd kan doen eindigen.

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



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



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

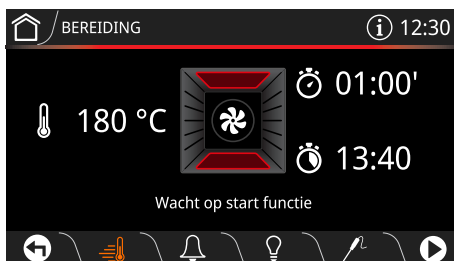


De waarden van uren en minuten kunnen afzonderlijk worden geselecteerd.



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

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



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



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

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

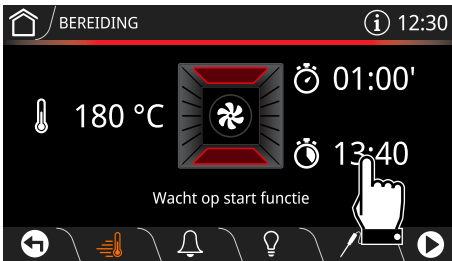


Delay timer

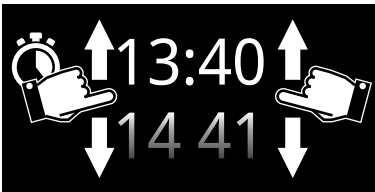


Met Delay timer wordt de functie bedoeld waarmee u de bereiding kan doen eindigen op een door u ingesteld tijdstip, met automatische uitschakeling van de oven.

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

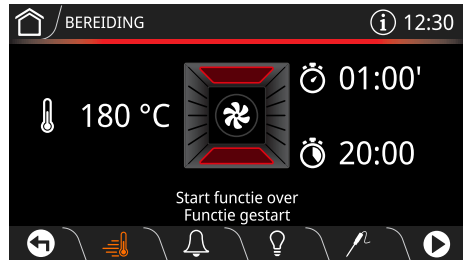


2. Scroll langs de waarden tot het gewenste tijdstip waarop de bereiding moet eindigen (bijvoorbeeld „20:00”) wordt weergegeven.



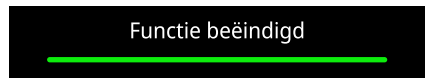
De waarden van uren en minuten kunnen afzonderlijk worden geselecteerd.

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



Einde van de bereiding

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



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

z



Gebruik

Lijst van traditionele bereidingsfuncties



STATISCH

Traditionele bereiding voor het bereiden van één gerecht per keer. Ideaal voor het bereiden van gebraad, vet vlees, brood, pastei.



GEVENTILEERD

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



WARMELUCHT

De warmte wordt snel en gelijkmatig verdeeld. Geschikt voor alle gerechten, ideaal voor het bereiden op meerdere hoogtes tegelijk zonder dat geuren en smaken zich mengen.



TURBO

Maakt een snelle bereiding op meerdere hoogtes mogelijk, zonder dat aroma's zich mengen. Ideaal voor grote porties voedsel of waarvoor een intense bereiding nodig is.



GRILL

Biedt optimale resultaten zowel bij het grillen als bij het gratineren. Deze functie aan het einde van de bereiding geeft gerechten een gelijkmatige goudbruine korst.



GEVENTILEERDE GRILL

Kan gebruikt worden voor het optimale grillen, ook van het dikste vlees. Ideaal voor grote stukken vlees.



ONDERWARMTE

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



ONDERWARMTE WARMELUCHT

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



PIZZA

Specifieke functie voor het bakken van pizza's.



ECO

Bereiding met laag energieverbruik: deze functie wordt aanbevolen voor de bereiding op één vlak, met een laag energieverbruik.

Deze functie wordt aanbevolen voor alle levensmiddelen, met uitzondering van levensmiddelen die veel vocht kunnen produceren (zoals bijvoorbeeld groenten). Voor een maximale besparing van de energie en een kortere bereidingstijd wordt het aanbevolen om de levensmiddelen in te ovenruimte te plaatsen zonder deze voor te verwarmen



In de ECO-functie tijdens de bereiding de deur niet openen.



In de ECO-functie duren de bereidingstijden langer.



De ECO-functie is een lichte bereidingsfunctie die ideaal is voor bereidingen bij een temperatuur tot 200 °C; voor bereidingen bij een hogere temperatuur wordt aanbevolen om een andere functie te kiezen.

Gebruik van de temperatuursonde (enkel op sommige modellen)



De temperatuursonde wordt erg heet

Gevaar op verbranding

- Na het gebruik van de temperatuursonde de staaf of punt niet aanraken.
- De handen met hittebestendige handschoenen beschermen wanneer u de temperatuursonde gebruikt.



Incorrect gebruik

Gevaar voor beschadiging van het apparaat

- Gebruik uitsluitend de geleverde temperatuursonde of een temperatuursonde die door de fabrikant wordt aanbevolen.
- De gelakte of verchroomde delen niet bekrassen of beschadigen met de punt of de stekker van de temperatuursonde.
- De temperatuursonde niet aanbrengen in de openingen en sleuven van het apparaat.
- Controleer of het metalen beschermkapje gesloten is wanneer u de temperatuursonde niet gebruikt.



Gebruik



Incorrect gebruik

Gevaar voor beschadiging van de temperatuursonde

- Niet aan de kabel trekken om de temperatuursonde uit het contact of het levensmiddel te verwijderen.
- Zorg ervoor dat de temperatuursonde of de kabel ervan niet in de deur blijft haken.
- Zorg ervoor dat de temperatuursonde of de kabel ervan niet met de verwarmingselementen in de ovenruimte in aanraking komt.
- De wanden van de ovenruimte, de verwarmingselementen en de hete roosters en ovenschalen mogen niet met een willekeurig deel van de temperatuursonde in aanraking komen.
- De temperatuursonde mag niet in het apparaat worden opgeborgen.
- Gebruik de temperatuursonde niet tijdens de pyrolyse.

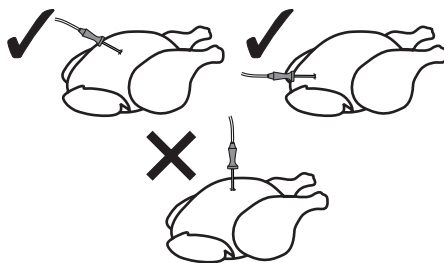
Temperatuursonde

U kunt de temperatuursonde gebruiken voor de precieze bereiding van gebraden, carrés, vlees in verschillende maten en stukken, ook in een plastic kookzak of omwikkeld met aluminiumfolie.

De temperatuursonde maakt een perfecte bereiding van de levensmiddelen mogelijk dankzij de punctuele controle van de kerntemperatuur van het gerecht die door een specifieke sensor in de punt wordt gemeten.

Correcte applicatie van de sonde

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



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



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

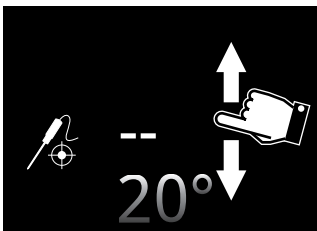


Instelling van de bereiding met de temperatuursonde

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



6. Scroll door de waarden van de **Doeltemperatuur** tot de gewenste temperatuur (bijv. „80 °C“) wordt weergegeven.



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



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



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

7. Bevestig de geselecteerde temperatuur van de sonde door de toets

BEVESTIGEN aan te raken.

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

Onthoud dat u de sonde met de oven verbind en hem in het gerecht steekt



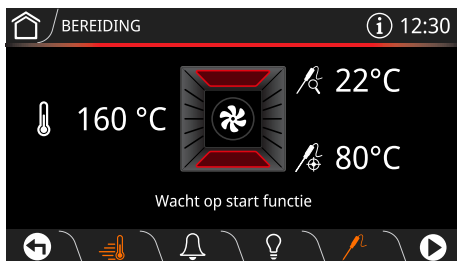
8. Raak de toets **BEVESTIGEN** aan.



Gebruik

Met voorverwarming:

9. Start de voorverwarmingsfase door de toets **START**  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 ovenruimte kunt plaatsen.



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



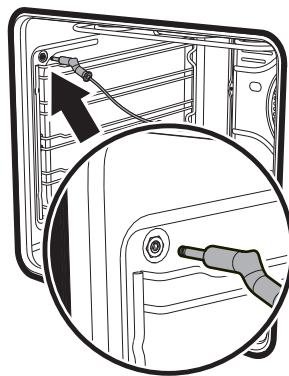
Controleer voor optimale resultaten of het metalen deel van de temperatuursonde overdwars en bijna volledig in het gerecht is aangebracht, zonder dat het de onderstaande ovenschaal raakt.



Incorrect gebruik Gevaar op verbranding

- Bescherm de handen met hittebestendige handschoenen.

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

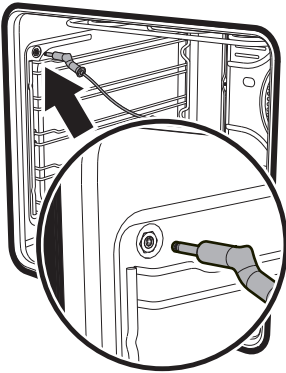


14. Sluit de deur.
15. Start de bereiding met de temperatuursonde op door de toets **START**  aan te raken.



Zonder voorverwarming:

6. Sluit de voorverwarmingsfase uit door de toets **VOORVERWARMING**  aan te raken.
7. Open de deur van het apparaat.
8. Plaats de ovenschaal met het te bereiden levensmiddel op de specifieke geleiders.
9. Steek de stekker van de temperatuursonde in de specifieke aansluiting aan de zijkant. Gebruik de sonde om het beschermkapje te openen.

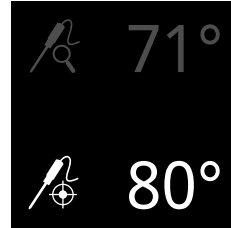


10. Sluit de deur.
11. Start de bereiding met de temperatuursonde op door de toets **START**  aan te raken.

Bereiding met de temperatuursonde

Functie gestart

De bereiding wordt beëindigd wanneer de **Huidige temperatuur** de door de gebruiker ingestelde **Doeltemperatuur** bereikt.



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



Incorrect gebruik

Gevaar voor persoonlijk letsel

- Bescherm de handen met hittebestendige handschoenen.

1. Open de deur.
2. Verwijder de sonde uit het levensmiddel en de aansluiting.
3. Verwijder het levensmiddel uit de ovenruimte.
4. Controleer of het beschermkapje goed gesloten is.



Gebruik

Timer

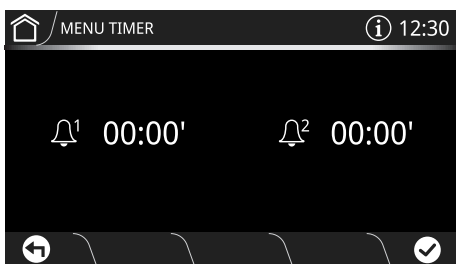


Deze functie zal de lopende functie niet onderbreken, maar enkel het geluidssignaal activeren.



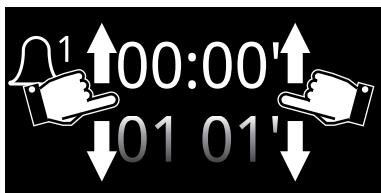
De duur van de timers loopt van minimaal 1 minuut tot 12 uur en 59 minuten.

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



In totaal kunnen tot 2 timers worden ingesteld:

2. Raak de toets **TIMER**  -  aan die 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.

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.



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



Bij gebruik van de temperatuursonde kunnen geen delay timers worden ingesteld.



3.3 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 bereidingstijden (het voedsel zou aan de buitenkant erg gaar kunnen zijn, maar minder aan de binnenkant).
- Laat het voedsel na de bereiding niet te lang in de ovenruimte om overmatige condensvorming op de binnenruut van de oven te vermijden.

Advies voor het bereiden van vleesgerechten

- De bereidingstijden hangen af van de dikte en van de kwaliteit van het voedsel, en van de smaak van de consument.
- Gebruik een vleesthermometer voor gebrad, of druk met een lepel op het gebrad. Als het gebrad stevig aanvoelt is het klaar, anders moet de bereiding nog een aantal minuten doorgaan.
- In het geval van vlees en aardappelen adviseren we om alles af en toe om te scheppen / door te roeren zodat alle zijden kunnen bruinen.
- Voor bereidingen op lage temperatuur schroeit het vlees eerst rondom dicht, alvorens dit in de oven te plaatsen.

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 gewijzigd moet worden.
- Bij de functie van de geventileerde grill wordt daarentegen aanbevolen om de ovenruimte eerst voor te verwarmen.
- Er wordt aanbevolen om het voedsel in het midden van het rooster te plaatsen.

Advies voor het bereiden van gebak en koekjes

- Gebruik bij voorkeur metalen en donkerkleurige bakvormen; deze helpen de warmte beter te absorberen.
- De temperatuur en de tijdsduur van de bereiding hangen af van de kwaliteit en de dikte van het deeg.
- U kunt nagaan of het gebak van binnen voldoende gebakken is door een tandenstoker in het hoogste deel te prikken. Wanneer het deeg niet aan de tandenstoker blijft plakken, is het gebak klaar.
- Wanneer het gebak 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 ontdooien en rijzen

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

Gebruiksadvies voor de sonde (indien aanwezig)

De sonde kan ook worden gebruikt tijdens het normale koken met tijdsinstelling:

1. Plaats de temperatuursonde in het te koken levensmiddel en sluit deze aan op een geschikt stopcontact.
2. Druk op de toets **SONDE**  en controleer de temperatuur van het levensmiddel via de waarde aangegeven bij **Huidige temperatuur**.



3.4 Quick-stand

In deze stand kunnen een traditionele bereidingsfunctie en de bijbehorende temperatuur snel worden geselecteerd met behulp van de knoppen.

Bovendien kan snel een bereiding met temperatuursonde worden ingesteld.

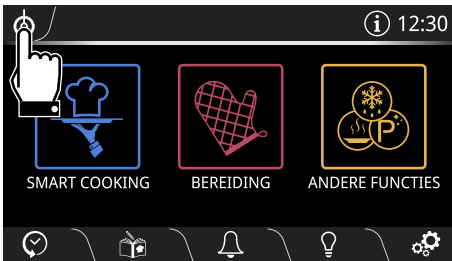


Tijdens het gebruik van de **Quick-stand** kan de voorverwarming niet gedeactiveerd worden.

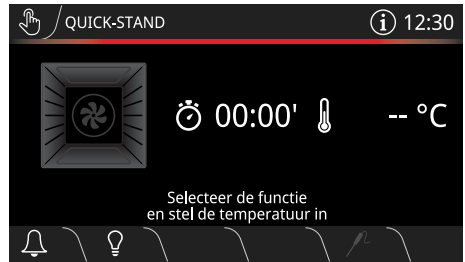


Een bereiding kan op elk ogenblik onderbroken worden door de functieknop en de temperatuurknop op **0** te plaatsen.

1. Druk in het „hoofdmenu” op de toets **QUICK-STAND**  (in het informatiegedeelte **1** links bovenaan).

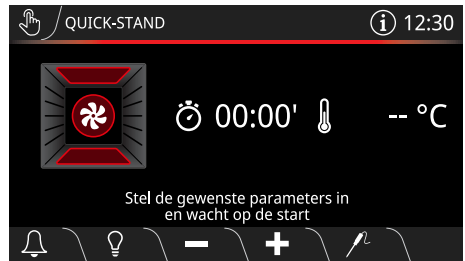


Nu kunt u het apparaat bedienen met de knoppen.



2. Selecteer de gewenste functie

(bijvoorbeeld „TURBO ”) door aan de **Functieknop**  te draaien.



Alle traditionele functies kunnen worden geselecteerd, met uitzondering van de functies

PIZZA



en ECO

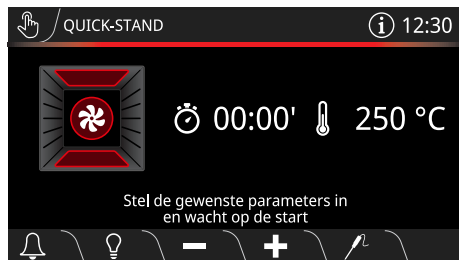




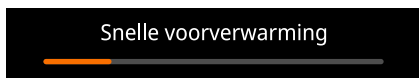
Gebruik

Traditionele bereiding

3. Draai aan de **Temperatuurknop**  om de bereidingstemperatuur (bijvoorbeeld „250 °C”) in te stellen.



De voorverwarming van de ovenruimte start enkele seconden na de laatst verrichte instelling op.



4. Stel een bereidingsduur in met de toetsen Lager  en Hoger  (in het onderste gedeelte **3**).



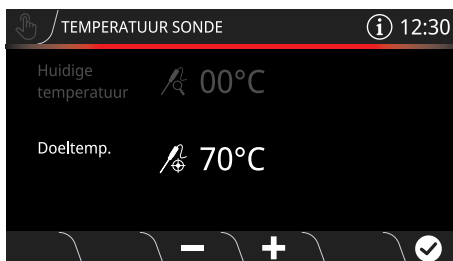
Het display toont de verstreken bereidingstijd als de toetsen Lager  en Hoger  niet worden gebruikt.

Bereiding met temperatuursonde (enkel op sommige modellen)

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



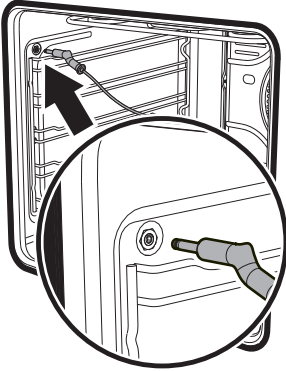
4. Stel de doeltemperatuur (bijvoorbeeld „70 °C”) in met de toetsen Lager  en Hoger  (in het onderste gedeelte **3**).



5. Bevestig de doeltemperatuur door de toets **BEVESTIGEN**  aan te raken.
6. Plaats de ovenschaal met het te bereiden levensmiddel op de specifieke geleiders.



7. Steek de stekker van de temperatuursonde in de specifieke aansluiting aan de zijkant. Gebruik de sonde om het beschermkapje te openen.



8. Sluit de deur.
9. Draai aan de **Temperatuurknop**  om de bereidingstemperatuur (bijvoorbeeld „200 °C”) in te stellen.

De voorverwarming van de ovenruimte start enkele seconden na de laatst verrichte instelling op.



Een bereiding kan op elk ogenblik onderbroken worden door de functieknop en de temperatuurknop op **0** te plaatsen.

Einde van de bereiding

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

Bereiding beëindigd

1. Draai de **functieknop**  en de **temperatuurknop**  weer op **0**.
2. Druk op de toets **TOUCH MODE**  (in het informatiegedeelte **1** links bovenaan) om naar het hoofdmenu terug te keren.

1



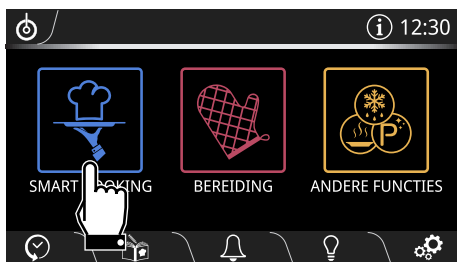
Gebruik

3.5 Smart Cooking

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

1. Raak in het „hoofdmenu” de toets

SMART COOKING  aan.



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

„GROENTE” ).

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

GEGRILDE GROENTEN ).

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



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



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



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

De bereiding wordt met de programma-instellingengestart.



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

Voorverwarming

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

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

Snelle voorverwarming



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

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

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

Plaats het gerecht in de oven en bevestig

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



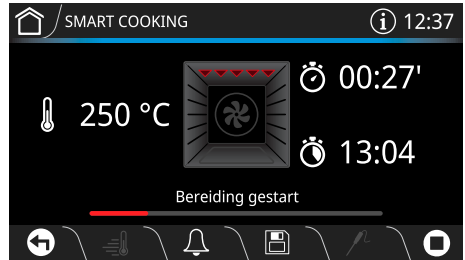
7. Open de deur.

8. Zet het gerecht in de ovenruimte.

9. Sluit de deur.

10. Start de bereiding door de toets

BEVESTIGEN  aan te raken.



Einde van de bereiding

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

Bereiding beëindigd

11. Sluit de functie af door de toets

HOME  aan te raken.

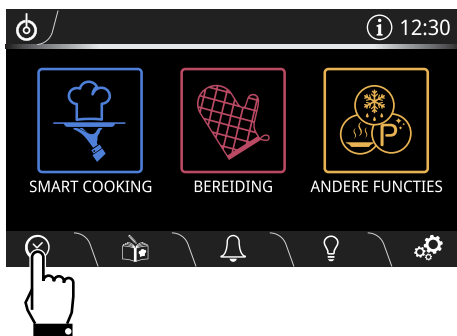
Z



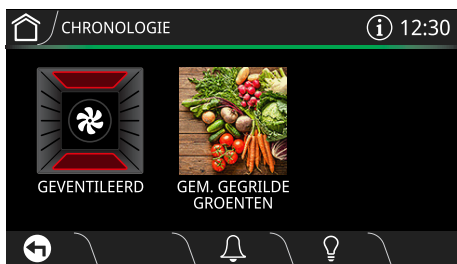
3.6 Chronologie

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

1. Druk in het „hoofdmenu” op de toets **CHRONOLOGIE**  (in het informatiegedeelte **3** links onderaan).



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

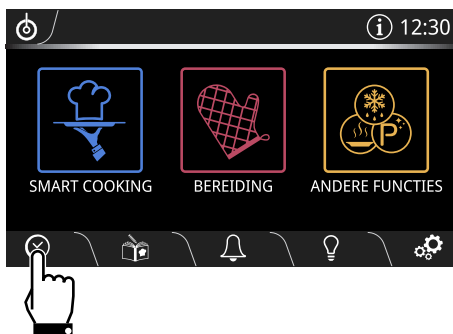


De chronologie annuleren

Als u de chronologie wilt annuleren:

1. Raak in het „hoofdmenu” de toets

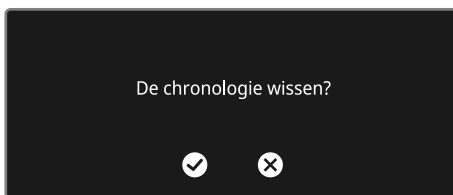
CHRONOLOGIE  aan.



2. Wis de chronologie door de toets

PRULLENMAND  aan te raken.

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





Tabellen van ingestelde programma's

 = Doeltemperatuur (zie „Temperatuursonde“)

L1 - L2 - L3 = Stoomniveau 1 - 2 - 3

VLEES



Subtype	Functie	Niveau	Gewicht (kg)	Temp. (°C)	Tijd (minuten)
ROSBIEF (ROOD)	 WARMELUCHT	2	---	200 ( 50)	---
ROSBIEF (MEDIUM)	 WARMELUCHT	2	---	200 ( 58)	---
ROSBIEF (DOORBAKKEN)	 WARMELUCHT	2	---	200 ( 65)	---
VARKENSRUGSTUK	 TURBO ST. - L1	3	---	190 ( 75)	---
LAM (MEDIUM)	 TURBO ST. - L3	2	2,0	180 ( 70)	---
LAM (DOORBAKKEN)	 TURBO ST. - L3	2	2,0	180 ( 75)	---
KALFSGEBRAAD	 GEVENTILEERD ST. - L3	2	1,6	180 ( 75)	---



Gebruik

Subtype	Functie	Niveau	Gewicht (kg)	Temp. (°C)	Tijd (minuten)
VARKENSTRIBBEN (aaneen)	 GEVENTILEERD ST. - L2	2	0,3	180	65
VARKENSKOTELETEN (ongeveer 4 stuks)	 TURBO ST. - L1	2	0,1	200	13
VARKENSWORST (ongeveer 10-12 stuks)	 GEVENTILEERDE GRILL	4	0,7	280	16
VARKENSSPEK (ongeveer 6 plakken van 5 mm dik)	 GEVENTILEERDE GRILL	4	0,1	280	5+2 ⁽¹⁾
GEBRADEN KALKOEN	 GEVENTILEERD ST. - L3	2	---	180 ( 73)	---
GEBRADEN KIP	 GEVENTILEERD ST. - L3	2	1,3	190 ( 85)	---
GEBRADEN EEND	 GEVENTILEERD ST. - L3	2	---	190 ( 85)	---
GEBRADEN KONIJN (in stukken)	 WARMELUCHT ST. - L2	2	1,3	190	85

⁽¹⁾ Het wordt aanbevolen om levensmiddelen aan beide zijden te roosteren volgens de tijden die in de tabel zijn gegeven. De aangegeven langere tijd verwijst altijd naar de eerste zijde van het rauwe levensmiddel die moet worden bereid.



VIS



Subtype	Functie	Niveau	Gewicht (kg)	Temp. (°C)	Tijd (minuten)
HELE VIS (VERS)	 WARMELUCHT ST. - L1	2	0,3	180	28
HELE VIS (DIEPGEVROREN)	 WARMELUCHT	2	0,3	200	32
ZEEBAARS	 WARMELUCHT	2	0,3	180	28
ZALM	 WARMELUCHT ST. - L1	2	0,2	180	12
ZEEDUIVEL	 GEVENTILEERD ST. - L1	2	0,2	220	20
BRASEM	 WARMELUCHT	2	0,4	180	27
TARBOT	 WARMELUCHT	2	0,8	200	20



Gebruik

GROENTE



Subtype	Functie	Niveau	Gewicht (kg)	Temp. (°C)	Tijd (minuten)
GEM. GEGRILDE GROENTEN	 GRILL	5	0,3	250	9+8 ⁽¹⁾
GEGRILDE GROENTEN	 TURBO	2	0,6	210	26
GEBAKKEN AARDAPPELS	 GEVENTILEERD	2	0,6	190	28
DIEPGEVROREN FRIET	 GEVENTILEERD	3	0,2	220	17
AARDAPPELGRATIN	 WARMELUCHT ST. - L1	2	0,6	180	30

⁽¹⁾ Het wordt aanbevolen om levensmiddelen aan beide zijden te roosteren volgens de tijden die in de tabel zijn gegeven. De aangegeven langere tijd verwijst altijd naar de eerste zijde van het rauwe levensmiddel die moet worden bereid.



GEBAK



Subtype	Functie	Niveau	Gewicht (kg)	Temp. (°C)	Tijd (minuten)
CHOCOLAETAART	 WARMELUCHT ST. - L1	2	0,5	160	38
KOEKJES (20 - 22 stuks van elk 25-27 g)	 TURBO ST. - L1	2	0,1	170	12
TULBAND	 STATISCH	2	1,0	160	43
MUFFINS (circa 50 g per bakvormpje)	 WARMELUCHT ST. - L1	2	0,4	160	19
SOEZEN (middelgroot)	 WARMELUCHT	2	0,2	180	25
MERENGUE	 TURBO	2	0,1	120	80
BISCUIT	 TURBO	2	0,5	150	45
STRUDEL	 GEVENTILEERD ST. - L1	2	0,2	180	27
CONFITUURTAART	 STATISCH	2	1,0	170	28



Gebruik

Subtype	Functie	Niveau	Gewicht (kg)	Temp. (°C)	Tijd (minuten)
BRIOCHEBROOD		2	0,1	170	20
WARMELUCHT ST. - L1					
CROISSANT		2	0,3	160	30
WARMELUCHT					

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

BROOD/PIZZA



Subtype	Functie	Niveau	Gewicht (kg)	Temp. (°C)	Tijd (minuten)
GEREZEN BROOD (BROODJE)		2	0,1	180	30
WARMELUCHT ST. - L1					
FOCACCIA		2	0,5	190	25
TURBO ST. - L1					
PIZZA OP BAKPLAAT		1	0,5	280	8
PIZZA					
PIZZA OP STEEN (VERS)		1 ⁽²⁾	0,5	280	9
PIZZA					
PIZZA OP STEEN (DIEPGEVROREN)		1 ⁽²⁾	0,3	280	6
PIZZA					

⁽²⁾ (Modellen zonder Pizzasteen) Breng de pizzasteen aan op de bodem van de ovenruimte. De bereidingstijd van een diepgevroren pizza die op de pizzasteen afgebakken wordt, varieert niet, ongeacht het gewicht.



PASTA/RIJST



Subtype	Functie	Niveau	Gewicht (kg)	Temp. (°C)	Tijd (minuten)
PASTA IN DE OVEN	 WARMELUCHT ST. - L2	1	2,0	190	32
LASAGNE	 GEVENTILEERD ST. - L3	1	---	200 ( 85)	---
PAELLA	 GEVENTILEERD	2	0,2	200	23
QUICHE	 GEVENTILEERD	1	1,0	190	24



Gebruik



BEREIDINGEN OP LAGE TEMPERATUUR

Subtype	Functie	Niveau	Gewicht (kg)	Temp. (°C)	Tijd (minuten)
KALF	 WARMELUCHT	2	---	120 ( 70)	---
RUNDVLEES (ROOD)	 WARMELUCHT	2	---	90 ( 55)	---
RUNDVLEES (DOORBAKKEN)	 WARMELUCHT	2	---	110 ( 70)	---
VARKENSLLENDE	 WARMELUCHT	2	1,5	120 ( 75)	---
LAMSVLEES	 TURBO	2	2,0	120 ( 75)	---



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

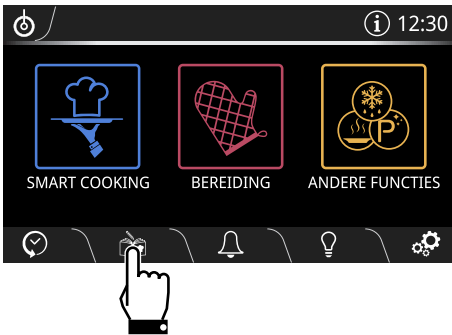


3.7 Mijn recepten

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

1. Druk in het „hoofdmenu” op de toets

MIJN RECEPTEN  (in het informatiegedeelte **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

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

„**GEBAK**” ).

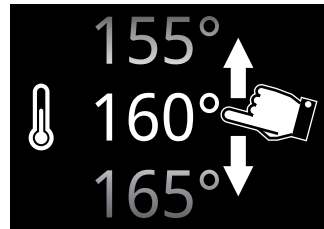
3. Raak de toets **NIEUW RECEPT**  aan.

4. Selecteer de gewenste functie

(bijvoorbeeld „**WARMELUCHT**” ).

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

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



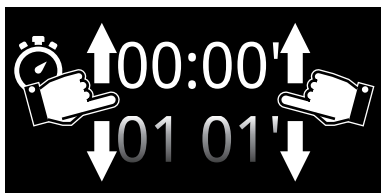
7. Raak de toets **BEVESTIGEN**  aan om de geselecteerde nieuwe bereidingstemperatuur te bevestigen.

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



Gebruik

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



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



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



Nu kan er ook een **delay timer** toegevoegd worden (zie „Delay timer“).

Een recept opslaan

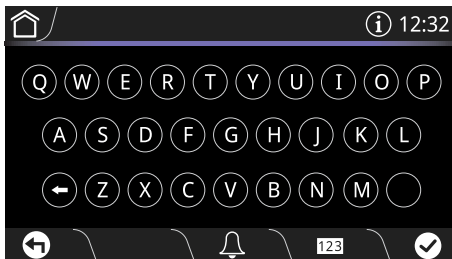
11. Raak de toets **OPSLAAN**  aan.
12. Loop door de waarden van het item **NIVEAU** (bijvoorbeeld 2).
13. Loop door de waarden om het gewicht van het te bereiden levensmiddel in te stellen (bijvoorbeeld „ 1.0 kg“).

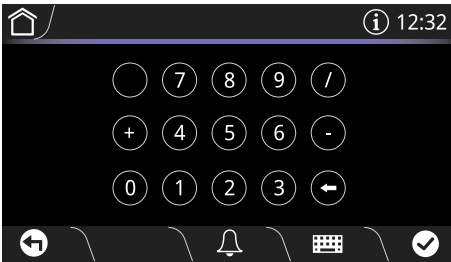


14. Bevestig de ingevoerde instellingen door de toets **BEVESTIGEN**  aan te raken.

Nu kan een naam aan het recept worden gegeven.

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





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



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

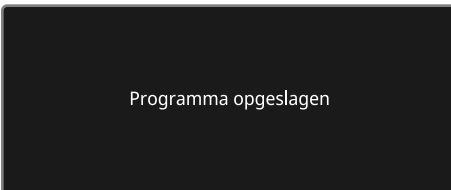


Om het recept op te kunnen slaan, moet de naam minstens een teken bevatten.



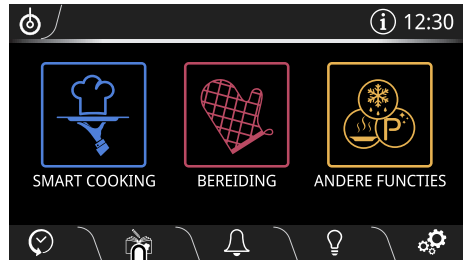
Het teken  wist het voorgaande teken.

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



Een eigen recept opstarten

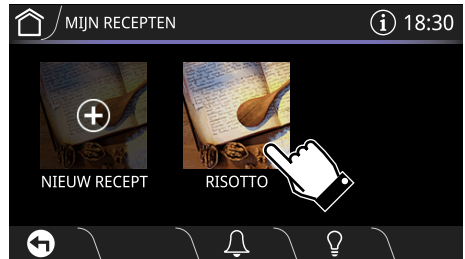
1. Raak in het „hoofdmenu” de toets **MIJN RECEPTEN**  aan.



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

„GEBAK” ).

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



Z



Gebruik

4. Start de bereiding op door de toets

START  aan te raken.



Voorverwarming

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

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

Snelle voorverwarming

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

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

Plaats het gerecht in de oven en bevestig

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



5. Open de deur.

6. Zet het gerecht in de ovenruimte.

7. Sluit de deur.

8. Start de bereiding door de toets

BEVESTIGEN  aan te raken.



Einde van de bereiding

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

Bereiding beëindigd

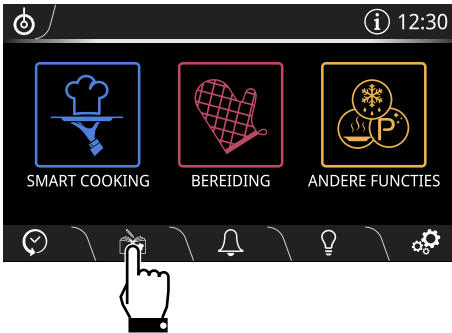
9. Sluit de functie af door de toets

HOME  aan te raken.



Een recept wissen

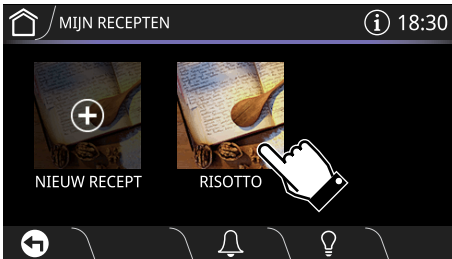
1. Raak in het „hoofdmenu” de toets **MIJN RECEPTEN** aan.



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



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



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



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





3.8 Andere functies

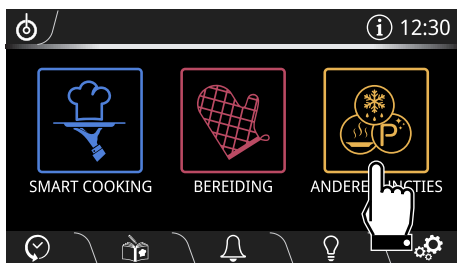
Het menu speciale functies bevat een aantal functies zoals ontdooien, rijzen of reiniging...

- Raak in het „hoofdmenu” de toets

ANDERE FUNCTIES



aan.



Op een aantal modellen kunnen bepaalde functies ontbreken.

Lijst van de overige functies



ONTDOOIEN OP GEWICHT

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



ONTDOOIEN OP TIJD

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



RIJZEN

Specifieke functie die het rijzen van deeg bevordert.



BORDENVERWARMER

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



WARMTE BEHOUDEN

Deze functie houdt reeds bereide levensmiddelen warm.



SABBAT BEREIDING

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



VAPOR CLEAN (enkel op sommige modellen)

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



PYROLYSE (enkel op sommige modellen)

Automatische reinigingsfunctie. De oven wordt opgewarmd tot 500°C waardoor al het vuil in de ovenruimte wordt vernietigd. De ovendeur kan niet geopend worden als deze functie gestart is.



Hieronder beschrijven we het gebruik van de meest complexe speciale functies. Voor de functies

VAPOR CLEAN  en

PYROLYSE  zie „4 Reiniging en onderhoud“.

Ontdooien op gewicht



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

1. Weeg het gerecht en plaats het in het apparaat.

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

6. Druk op **START**  om het **Ontdooien op gewicht** te starten.



Gebruik

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

Ingestelde parameters:

Types	Gewicht (kg)	Tijd
 VLEES	0,5	01u 45m
 VIS	0,4	00u 40m
 BROOD	0,3	00u 20m
 GEBAK	1,0	00u 45m

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



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

Ontdooien op tijd



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

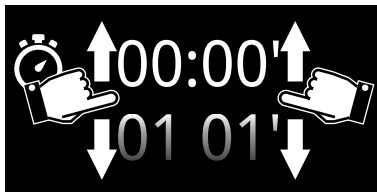
1. Plaats het gerecht in het apparaat.

2. Selecteer **ONTDOOIEN OP TIJD**



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

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



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



6. Start het **Ontdooien op tijd** op door de toets **START**  aan te raken.

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

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



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



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

Rijzen



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



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

Z

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



2. Selecteer **RIJZEN**

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

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



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



Gebruik

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

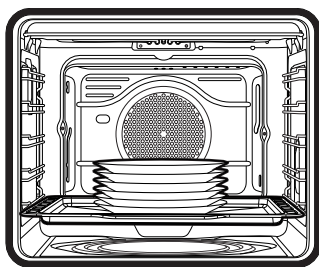
Aan het einde wordt een kort geluidssignaal gegeven dat met een druk op een willekeurig punt van het display of door de oven deur te openen gedeactiveerd kan worden.



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

Bordenverwarmer

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



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

2. Selecteer **BORDENVERWAMER**



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



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

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

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

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



Warmte behouden



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

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



1. Selecteer **SABBAT BEREIDING**
2. Raak de toets **TEMPERATUUR**  of de aanverwante waarde aan.
3. Scroll langs de waarden tot de gewenste bereidingstemperatuur (**60 °C** t/m **100 °C**) wordt weergegeven.



4. Bevestig de geselecteerde temperatuur door de toets **BEVESTIGEN**  aan te raken.
5. Raak de toets **START**  aan om de functie sabbat bereiding te starten.

Sabbat bereiding



Het apparaat vertoont een bepaald gedrag:

- De bereiding kan een onbepaalde tijd duren. Het is niet mogelijk om een bereidingsduur in te stellen.
- De oven verricht geen enkele vorm van voorverwarming.
- De bereidingstemperatuur die u kunt selecteren, varieert van **60 °C** tot **100 °C**.
- De lamp in de oven is uitgeschakeld. Bij het openen van de deur of de handmatige inschakeling gaat de lamp niet branden.
- De interne ventilator is gedeactiveerd.
- Geluidssignalen zijn gedeactiveerd.

De functie onderbreken:

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

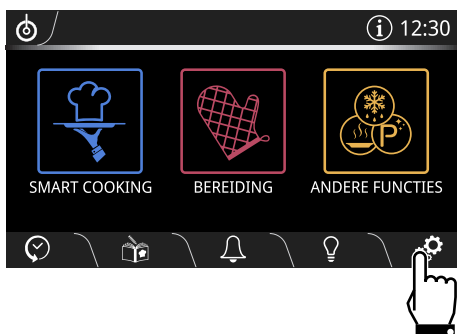


Gebruik

3.9 Instellingen

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

- Raak in het „hoofdmenu” de toets **INSTELLINGEN**  aan (bevindt zich in de zone **3** 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. Bevestig de geselecteerde taal door de toets **BEVESTIGEN**  aan te raken.



De persoonlijke instellingen blijven geactiveerd bij een tijdelijke stroomuitval.



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



Toetsen geblokkeerd



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

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



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

Om de toetsblokkering tijdelijk gedurende een bereiding deactiveren:

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

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



5. Raak de icoon  3 seconden aan.



Showroom stand (enkel voor exposanten)



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

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



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



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



Geluid



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

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



Gebruik



Warmte behouden



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

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



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



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



Eco-light



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

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



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



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



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



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



Digitale klok

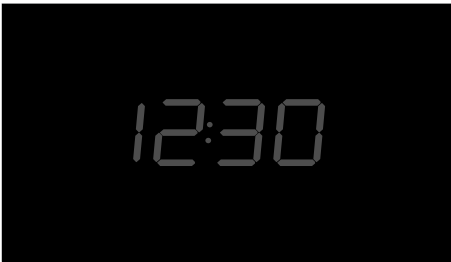


Maakt de digitale weergave van de huidige tijd mogelijk.

1. Selecteer  Digitale klok.

2. Selecteer **On**.

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



De digitale versie blijft geactiveerd bij een tijdelijke stroomuitval.



Waterhardheid



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



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

1. Selecteer  Waterhardheid.

2. Scroll naar de gewenste waarde (van 1 tot 5).

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



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



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

Afhankelijk van de ingestelde hardheid wordt na een bepaald aantal uren dat de stoomfunctie gewerkt heeft op het display de aanvraag voor de verrichting van de ontkalking aangegeven (zie „Ontkalken“).



Gebruik

Afhankelijk van het gebruik van het apparaat is dit indicatief het volgende aantal uur:

Waarde	°dH	°dF	Uren
1	0 ÷ 11	0 ÷ 20	35 - 40
2	12 ÷ 17	21 ÷ 30	25 - 30
3	18 ÷ 24	31 ÷ 42	15 - 20
4	25 ÷ 30	43 ÷ 53	12 - 15
5	31 ÷ 50	54 ÷ 90	8 - 10



Demo stand (uitsluitend voor exposanten)



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

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



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



Tijd weergeven



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

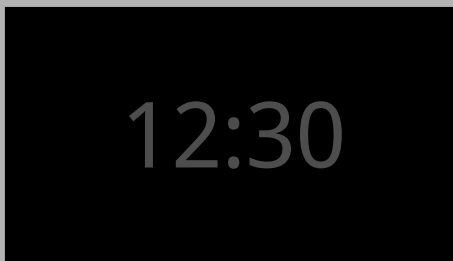
1. Selecteer  **Tijd weergeven**.
2. Selecteer **On**.
3. Activeer de weergave van de tijd door de toets **BEVESTIGEN**  aan te raken.



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



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



Tijdsformaat



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

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



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

Temperatuurformaat



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

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



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



Helderheid display



Om de lichtintensiteit van het display te selecteren.

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



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



Instellingen resetten



Met deze handeling worden alle originele fabrieksinstellingen hersteld.

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



4 Reiniging en onderhoud

Waarschuwingen



Incorrect gebruik

Gevaar voor beschadiging van de oppervlakken

- Reinig het apparaat niet met een stoomreiniger.
- Gebruik op de stalen delen of de delen waarvan het oppervlak met metalen afwerkingen werd behandeld (bijv. elektrolytische oxidatie, vernikkeling, verchroming) geen producten die chloor, ammoniak of bleekmiddel bevatten.
- Gebruik geen schurende of bijtende middelen op de glazen onderdelen (bijv. poeders, ontvlekkers of metaalsponsjes).
- Gebruik geen ruw, schurend of scherp materiaal.

4.1 Reiniging van de oppervlakken

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

Dagelijkse gewone reiniging

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

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

Voedselresten of -vlekken

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

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

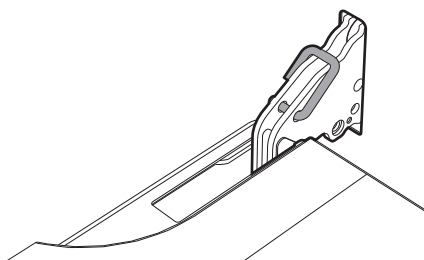
Laat etensresten op basis van suiker (bijv. marmelade) in het apparaat niet opdrogen, dit kan het email binnenin aantasten.

4.2 Reiniging van de deur

Demontage van de deur

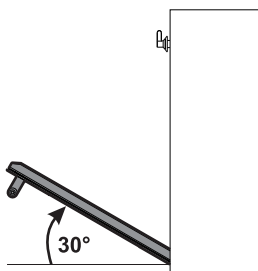
Om de reiniging van de oven te vergemakkelijken, kunt u de ovendeur verwijderen en op een theedoek leggen. Ga voor de verwijdering van de deur als volgt te werk:

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

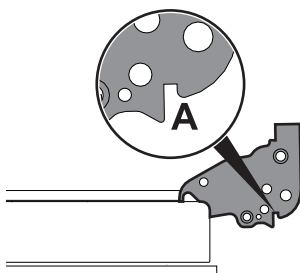




2. Neem de deur aan beide kanten en met beide handen vast, hef hem op met een hoek van ongeveer 30° , en verwijder hem.



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. 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

Het is raadzaam de ruiten van de deur altijd schoon te houden. Gebruik absorberend keukenpapier. Gebruik in geval van hardnekkig vuil een vochtige spons en een gewoon reinigingsmiddel.

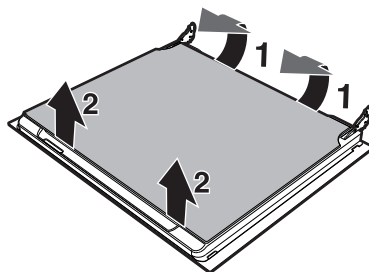


Er wordt aanbevolen om reinigingsproducten van de fabrikant te gebruiken.

Demontage van de binnenruiten

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

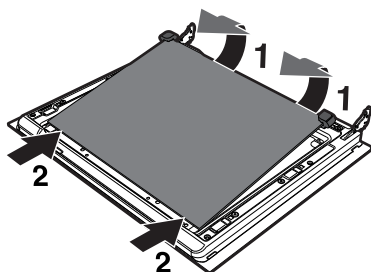
1. Verwijder de binnenruit door ze achteraan naar boven te trekken, en volg de beweging die wordt aangeduid door de pijlen (1).
2. Trek de ruit naar boven aan de voorzijde (2). Op deze manier komen de 4 pinnen, die op de ruit bevestigd zijn, los uit hun zitting op de ovendeur.



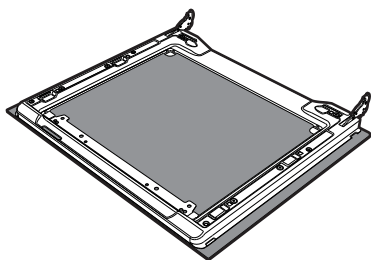


Reiniging en onderhoud

3. Op sommige modellen is een tussenruit aanwezig. Verwijder de tussenruit door ze naar de andere ruit toe op te heffen.

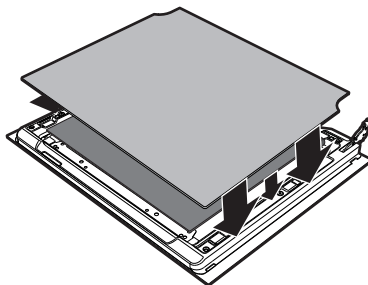


4. Maak de buitenruit schoon, evenals de voorheen verwijderde ruiten. Gebruik absorberend keukenpapier. Bij hardnekkig vuil moet een vochtige spons en een neutraal reinigingsmiddel gebruikt worden.



5. Plaats de ruiten weer door de verwijdering in omgekeerde volgorde uit te voeren.

6. Plaats de binnenruit. Centreer en klem de 4 pinnen in de zittingen op de deur, door er lichtjes op te drukken.



4.3 Reiniging van de ovenruimte

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

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

Verwijder de uitneembare delen alvorens de ovenruimte te reinigen.

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

- de deur
- de frames voor roosters/ovenshalen
- de pakking van de oven.



Als specifieke reinigingsmiddelen gebruikt worden, beveelt men aan om het apparaat circa 15/20 minuten op de maximale temperatuur te laten werken om eventuele resten te elimineren.



Drogen

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

Aan het einde van elke bereiding:

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

Reiniging van de sonde

Laat de temperatuursonde na elk gebruik afkoelen en maak hem vervolgens schoon.

Maak de punt (het metalen deel) van de temperatuursonde met water en neutraal afwasmiddel m.b.v. een zachte spons schoon. Maak de rest schoon met een zachte doek bevochtigd met water.

Was de temperatuursonde niet in de afwasautomaat omdat de elektrische componenten van de stekker hierdoor beschadigd zouden kunnen raken.

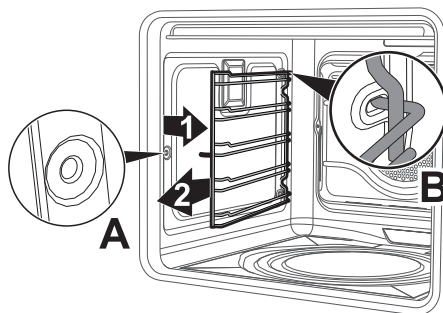
Maak de temperatuursonde vervolgens goed droog.

Verwijdering van de geleiderframes voor de roosters/ovenshalen

Als de geleiderframes worden verwijderd, kan de reiniging van de zijdelen makkelijker uitgevoerd worden. Deze handeling moet uitgevoerd worden wanneer de automatische reinigingscyclus wordt gebruikt (enkel op sommige modellen).

Om de geleiderframes te verwijderen: trek het frame naar de binnenkant van de ovenruimte zodat het uit de klemverbinding **A** komt, en verwijder het uit de zitten achteraan **B**.

Herhaal na de reiniging de net beschreven handelingen om de geleiderframes weer aan te brengen.





Reiniging en onderhoud

Reiniging van de bovenkant (pyrolyse-modellen uitgesloten)



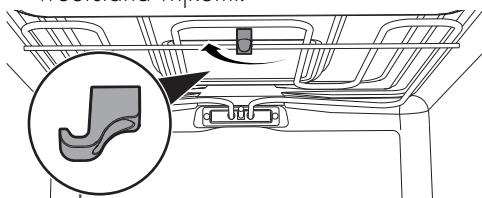
De temperatuur in de ovenruimte kan tijdens het gebruik hoog oplopen

Gevaar op verbranding

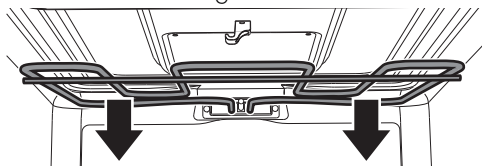
- De volgende handelingen mogen uitsluitend bij volledig afgekoelde en uitgeschakelde oven worden verricht.

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

1. hef de bovenste weerstand voorzichtig op en draai de pal 90° zodat de weerstand vrijkomt.



2. Beweeg de weerstand voorzichtig helemaal omlaag.



Incorrect gebruik

Gevaar voor beschadiging van het apparaat

- Laat tijdens de reiniging de weerstand niet teveel buigen.

3. Plaats aan het einde van de reiniging de weerstand terug en blokkeer hem door aan de pal te draaien.

Vapor Clean (enkel op sommige modellen)



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.



Incorrect gebruik

Gevaar voor beschadiging van de oppervlakken

- Verwijder voedselresten of gemorste sporen van vroegere bereidingen binnenin de oven.
- Voer deze reinigingsprocedure enkel uit als de oven afgekoeld is.

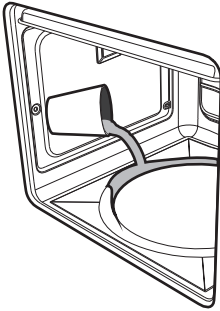
Vorbereiding

Voordat de reinigingscyclus Vapor Clean wordt gestart:

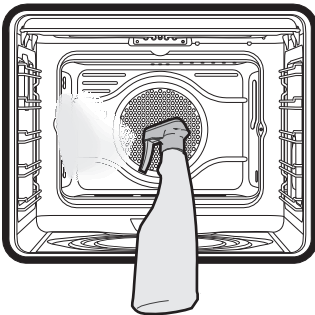
1. Verwijder alle accessoires uit de oven.



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



3. Sproei met behulp van een spuitflacon 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.

4. Sluit de deur.

Instelling van de reinigingscyclus Vapor Clean



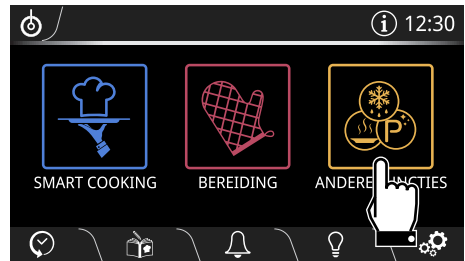
De functie wordt onmiddellijk tot stilstand gebracht en op het display wordt het bericht „Binnentemperatuur te hoog wacht op afkoeling” weergegeven als de temperatuur in de oven hoger is dan is voorzien. Laat de oven afkoelen voor u het apparaat weer in gebruik neemt.

5. Raak in het „hoofdmenu” de toets

ANDERE FUNCTIES



aan.



6. Scroll naar links door het menu en selecteer

de functie **VAPOR CLEAN**



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





Reiniging en onderhoud



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



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

8. Start Vapor Clean op door de toets

START  aan te raken.



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

Einde van de reinigingscyclus Vapor Clean

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

Functie beëindigd

9. Sluit de functie af door de toets

HOME  aan te raken.

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

11. Gebruik een niet-schurend sponsje met messingdraden voor het hardnekkige vuil.

12. Voor vetresten kunt u een specifiek ovenreinigingsproduct gebruiken.

13. Verwijder het resterende water uit de ovenruimte.

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



Draag rubberen handschoenen tijdens deze werkzaamheden.



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



Pyrolyse: automatische reiniging van de ovenruimte (enkel op sommige modellen)



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.



Incorrect gebruik **Gevaar voor persoonlijk letsel**

- Tijdens deze functie kunnen de oppervlakken temperaturen bereiken die hoger dan normaal zijn.
- Houd kinderen uit de buurt.



Incorrect gebruik **Gevaar voor beschadiging van de oppervlakken**

- Schakel branders of kookplaten uit die eventueel boven de oven geïnstalleerd zijn.

Voorbereiding

Voor u de pyrolyse inschakelt:

- Maak de interne ruit schoon overeenkomstig de gebruikelijke instructies.
- Verwijder voedselresten of gemorste sporen van vroegere bereidingen uit de ovenruimte.
- Verwijder alle accessoires uit de oven.

- Verstuif in geval van hardnekkige afzettingen een reinigingsproduct voor ovens op de ruit (respecteer de waarschuwingen die aangeduid worden op het product zelf); laat 60 minuten inwerken, spoel daarna, en droog de ruit met keukenpapier of met een microvezeldoek.
- Verwijder de temperatuursonde (indien aanwezig).
- Verwijder de geleiderframes voor roosters/ovenshalen.
- Sluit de deur.

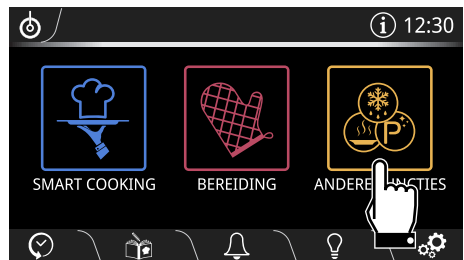
Instelling van de pyrolyse

1. Raak in het „hoofdmenu” de toets

ANDERE FUNCTIES



aan.



2. Scroll naar links door het menu en

selecteer de functie **PYROLYSE**

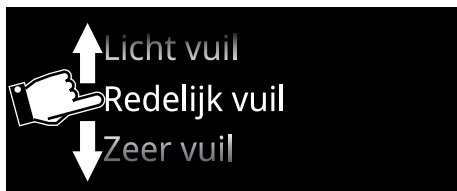


Z



Reiniging en onderhoud

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



5. Start de pyrolyse door de toets **START**  aan te raken.



De pyrolyse kan niet gestart worden als de temperatuursonde in de specifieke aansluiting is aangebracht.

Elke keer dat op de toets **START**  gedrukt wordt, zal het apparaat een foutmelding afgeven.

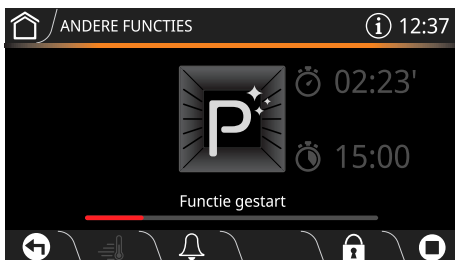


Aanbevolen tijdsduur voor de pyrolyse:

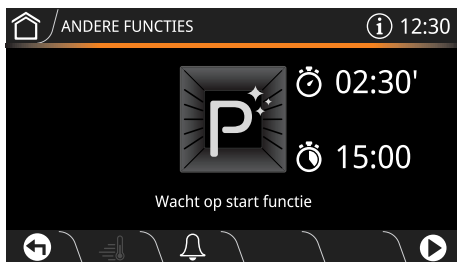
- **Weinig vuil = 02:00'.**
- **Redelijk vuil = 02:30'.**
- **Erg vuil = 03:00'.**

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

Het apparaat kan de automatische reinigingscyclus starten.



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.



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

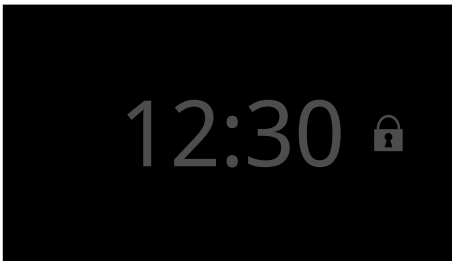


Einde van de Pyrolyse-reinigingscyclus

Aan het einde van de pyrolyse wordt een kort geluidssignaal gegeven dat met een druk op een willekeurig punt van het display gedeactiveerd kan worden.

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

Op het display wordt een bericht weergegeven dat aangeeft dat het afkoelen van de ovenruimte is gestart.



- Wacht tot de ovenruimte is afgekoeld en veeg de restjes binnenin weg met een microvezeldoek.



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



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



Reiniging en onderhoud

4.4 Reiniging hydraulisch circuit

Ontkalken



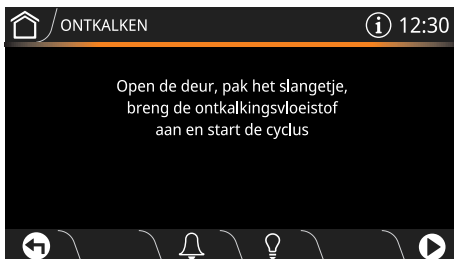
Indien door niet ontharden kalk in het water zit, kan dit op de lange duur afbreuk doen aan een juist functioneren van het apparaat.

Op het display van het apparaat verschijnt af en toe het volgende opschrift om aan te geven dat de ontkalkingsprocedure van de ketel moet worden uitgevoerd:

We adviseren om de
ontkalkingsprocedure te verrichten



1. Raak de toets **BEVESTIGEN**  aan om de functie ontkalking te starten.



2. Vul een karaf met een ontkalkingsoplossing (bijv. verdund citroenzuur).



Meng 100 g citroenzuur in 250 ml water.

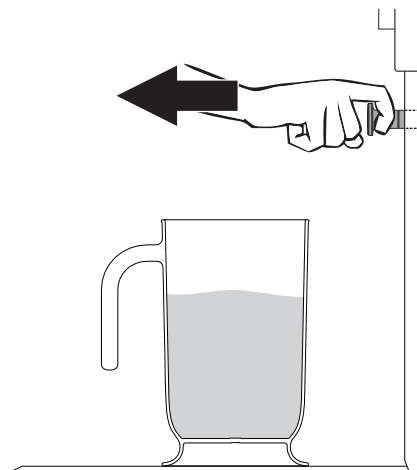
OPMERKING: Gebruik geen melkzuur.

3. De deur helemaal openen.
4. Open de deur van het apparaat.
5. Plaats de karaf op de geopende ovendeur.



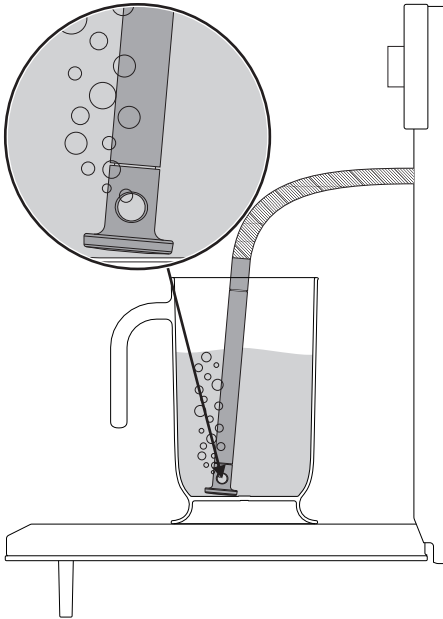
N.B.: de karaf gevuld met ontkalkingsmiddel moet een brutogewicht van minder dan 5 kg hebben.

6. Verwijder het slangetje uit diens plaats.

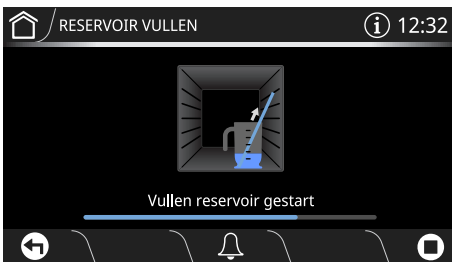




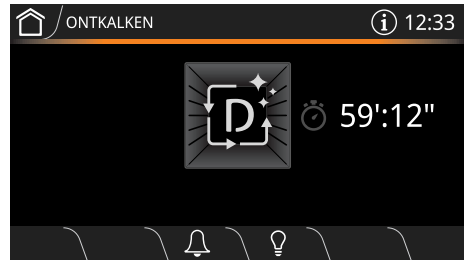
7. Breng het uiteinde op de bodem van de karaf aan.



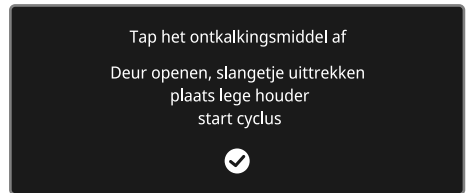
8. Raak de toets **START**  aan om het reservoir van het apparaat met het ontkalkingsmiddel te vullen.



Op het display verschijnt de tijdsduur die nodig is tot het einde van de ontkalkingscyclus.



Aan het einde van het proces klinkt een geluidssignaal en verschijnt op het display de schermafbeelding van verwijdering van het ontkalkingsmiddel.



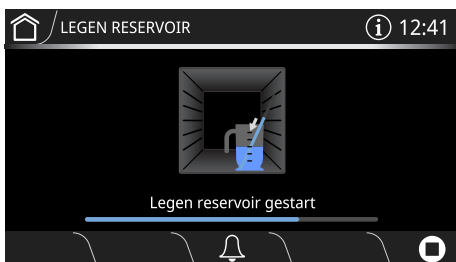
9. Open de deur van het apparaat.
10. Plaats een lege karaf op de geopende ovendeur.
11. Haal het slangetje van diens plaats en breng het uiteinde ervan aan in de karaf.





Reiniging en onderhoud

12. Raak de toets **START**  aan om de afvoer van het mengsel in de karaf te starten.

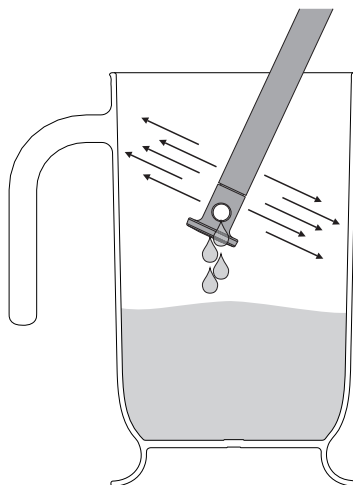
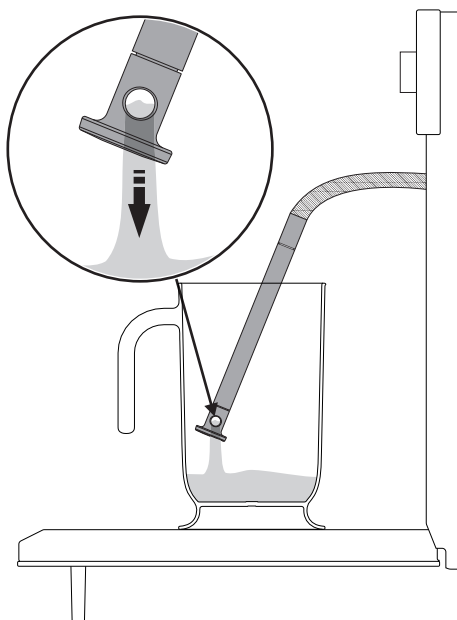


Aan het einde geeft het display het einde van de ontkalkingsprocedure en het begin van het spoelproces aan.

De spoelprocedure
moet worden verricht
Deur openen, slangetje uittrekken
plaats houder
met 1 liter water
start cyclus



13. Beweeg de slang om eventueel resterend mengsel te verwijderen.



14. Bereid een karaf met water voor om door te spoelen.
15. Raak de toets **BEVESTIGEN**  aan om het spoelen te starten (zie hoofdstuk „Reiniging van het reservoir (Spoelen)“).



Aan het einde van de ontkalkings- en spoelprocedure wordt aangeraden om een nieuwe spoelcyclus uit te voeren.



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



OPMERKING: Het ontkalkingsproces kan 3 achtereenvolgende keren worden geannuleerd.

We adviseren om de ontkalkingsprocedure te verrichten
Bij de volgende signalering moet het ontkalken verplicht worden verricht



Het apparaat staat geen andere functie toe totdat een nieuw ontkalkingsproces is uitgevoerd.

We adviseren om de ontkalkingsprocedure te verrichten



Handmatig ontkalken

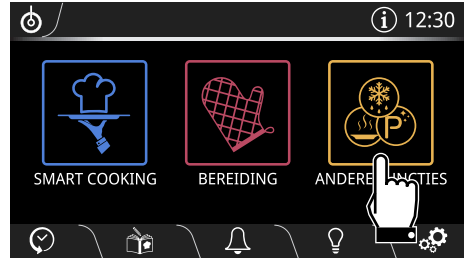
Wanneer u eerder een ontkalking wilt uitvoeren, kan de functie handmatig worden uitgevoerd:

1. Raak in het „hoofdmenu” de toets

ANDERE FUNCTIES



aan.

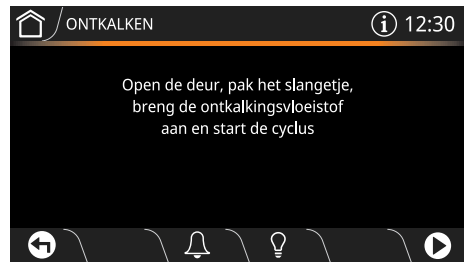


2. Scroll naar links door het menu en selecteer

de functie **ONTKALKING**



3. Op het display wordt het scherm van de functie ontkalking weergegeven.



4. Doorgaan met de procedure zoals in het hoofdstuk „Ontkalken” met afbeeldingen wordt gedemonstreerd, te beginnen met punt 2.



Reiniging en onderhoud

Reiniging van het reservoir (Spoelen)



Om een optimaal functioneren van het apparaat te garanderen, adviseren wij om het reservoir circa iedere 2-3 maanden een keer schoon te maken.



De spoelprocedure bestaat uit twee fasen, elk bestaande uit 5 stappen.

- Op het display wordt het scherm van de functie voor het reinigen van de reservoir weergegeven.

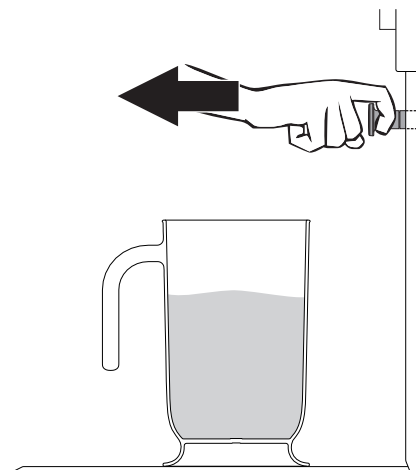


- Vul een karaf met een liter schoon water.
- Open de deur van het apparaat.
- Plaats de karaf op de geopende ovendeur.



N.B.: de karaf gevuld met water moet een brutogewicht van minder dan 5 kg hebben.

- Verwijder het slangetje uit diens plaats.

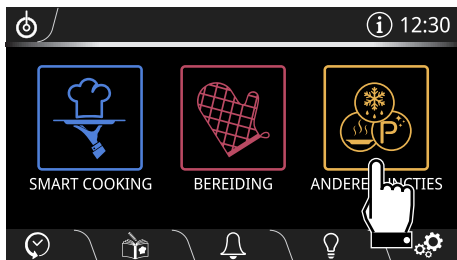


- Raak in het „hoofdmenu” de toets

ANDERE FUNCTIES



aan.



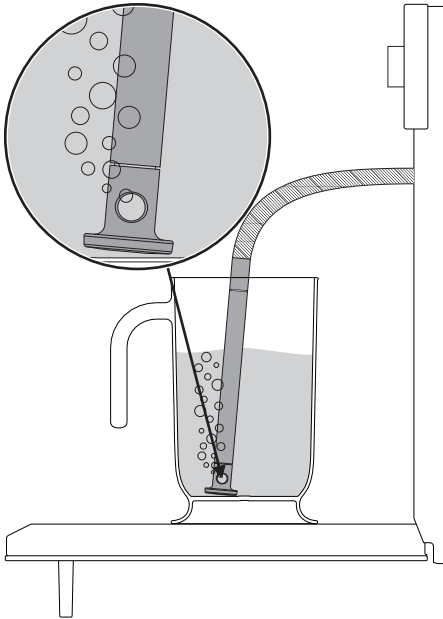
- Scroll naar links door het menu en selecteer de functie **REINIGING**

RESERVOIR

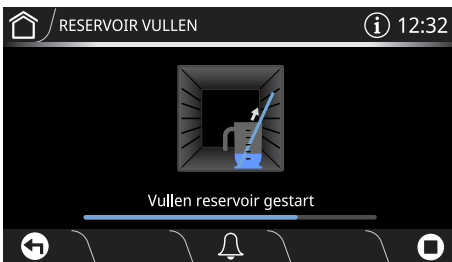




8. Breng het uiteinde op de bodem van de karaf aan.



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



10. Zorg ervoor dat aan het einde een lege karaf klaarstaat.

Open de deur, pak het slangetje, breng een lege houder voor de reinigingsresten aan en start de cyclus
Houder pas bij voltooid cyclys verwijderen



11. Plaats de lege karaf op de open deur en steek het uiteinde van de slang in de karaf.
12. Raak de toets **BEVESTIGEN**  aan om het spoelen van het hydraulische circuit te starten.

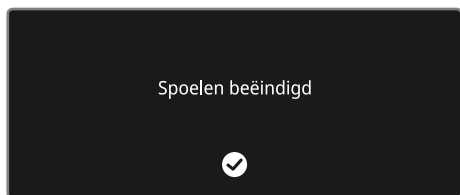


-  Verwijder de karaf pas aan het einde van de cyclus.



Reiniging en onderhoud

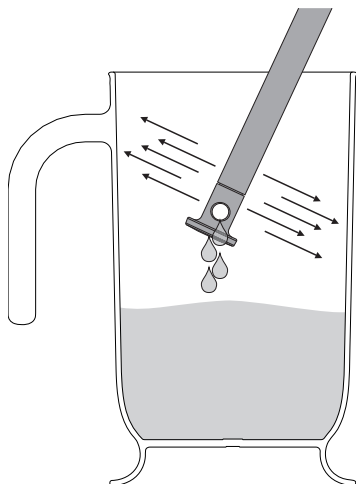
Aan het einde verschijnt een waarschuwing op het display om aan te geven dat de spoelprocedure van het hydraulische circuit is voltooid.



13. Sluit de functie af door de toets

BEVESTIGEN  aan te raken.

14. Schud het slangetje om eventueel resterend water te verwijderen.



15. Plaats het slangetje terug in zijn zitting en verwijder de karaf.

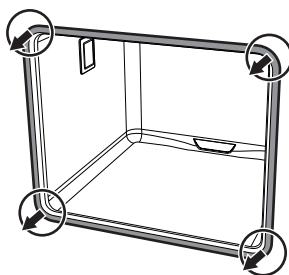
16. Sluit de deur.

4.5 Buitengewoon onderhoud

Demontage en montage van de pakking (behalve pyrolyse-modellen)

De pakking demonteren:

- Haak de haken in de 4 hoeken los en trek de pakking naar buiten.



De pakking monteren:

- Haak de 4 haken in de hoeken van de pakking vast.

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



Onder elektrische spanning
staande delen

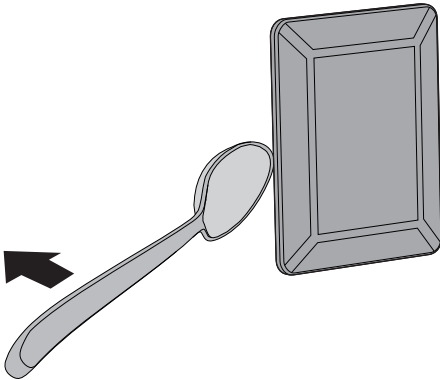
Gevaar voor elektrische schok

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

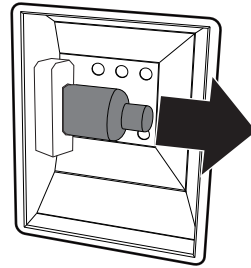
1. Verwijder alle accessoires uit de oven.
2. Verwijder de geleiderframes voor roosters/ovenshalen.
3. Verwijder de kap van de lamp met gereedschap (bijv. een lepel).



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

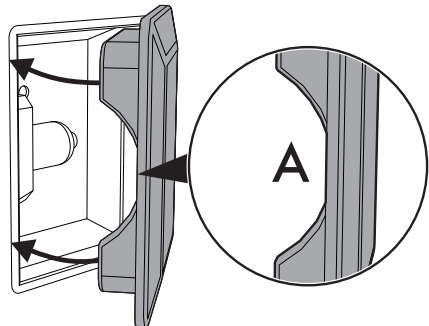


4. Draai de lamp los en verwijder ze.



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

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



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



Oplossingen voor problemen...

De display is volledig uitgeschakeld:

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

De oven verwarmt niet:

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

De bedieningen reageren niet:

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

Na de automatische reinigingscyclus (pyrolyse) kan geen functie geselecteerd worden:

- Controleer of de deurblokkering uitgeschakeld is. Indien dit niet het geval is, is de oven voorzien van een bescherming die de uitvoering van een functie verhindert terwijl de deurblokkering actief is. Dit is het geval omdat de temperatuur in de ovenruimte zodanig hoog is dat geen enkele bereiding kan uitgevoerd worden.

Op het display verschijnt **Fout 4**:

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

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

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



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



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

Alarm connectiviteit (enkel op sommige modellen)

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



5 Installatie

5.1 Elektrische aansluiting



Elektrische spanning
Gevaar voor elektrische schok

- Laat het apparaat aansluiten door gekwalificeerd technisch personeel.
- De aardverbinding van het elektrische systeem is verplicht en moet in overeenstemming met de geldende veiligheidsnormen worden uitgevoerd.
- Schakel de algemene stroomtoevoer uit.

Algemene informatie

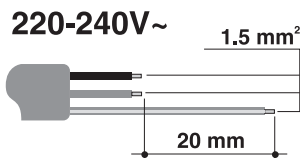
Controleer of de kenmerken van het stroomnet overeenstemmen met de gegevens op het identificatieplaatje.

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

Dit plaatje mag nooit verwijderd worden. Het apparaat functioneert op 220-240 V~.

Gebruik een driepolige kabel (3 x 1,5 mm², voor de diameter van de interne geleider).

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



Aansluiting met stekker en stopcontact

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

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

Vaste aansluiting

Breng op de lijn een alpolige scheidingsschakelaar aan met een contactopening die, overeenkomstig de installatievoorschriften, de volledige scheiding volgens overspanningscategorie III mogelijk maakt.

Test

Voer na de installatie een korte test uit. Bij een slechte werking van het apparaat, terwijl u heeft geconstateerd dat u de instructies correct heeft uitgevoerd, moet u het apparaat loskoppelen van het elektriciteitsnet en het dichtstbijzijnde Technische Servicecentrum informeren.

Vervanging van de kabel



Elektrische spanning
Gevaar voor elektrische schok

- Schakel de algemene stroomtoevoer uit.
1. Schroef de schroeven van het achterpaneel los en verwijder het paneel om toegang te krijgen tot het klemmenbord.
 2. Vervang de kabel.
 3. Controleer of de kabels (oven of eventuele kookplaat) een optimaal traject hebben, zodat eender welk contact met het apparaat wordt vermeden.



Installatie

5.2 Plaatsing



Zwaar apparaat Pletgevaar

- Plaats het apparaat met behulp van een tweede persoon in het meubel.



Druk op de open deur Gevaar voor beschadiging van het apparaat

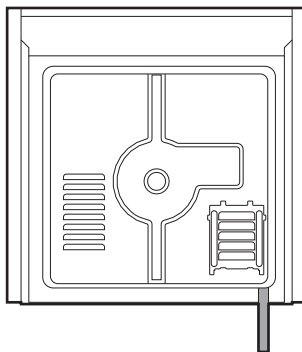
- Gebruik de open deur niet als hefboom om het apparaat in het meubel te plaatsen.
- Oefen niet te veel kracht uit op de geopende deur.



Warmteontwikkeling tijdens werking van het apparaat Brandgevaar

- Controleer of het materiaal van het meubel brandbestendig is.
- Controleer of het meubel voorzien is van de vereiste openingen.
- Installeer het apparaat niet in een afgesloten nis of in een keukenkastje.

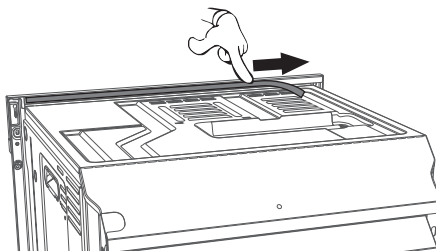
Positie van de voedingskabel



(achteraanzicht)

Pakking frontpaneel

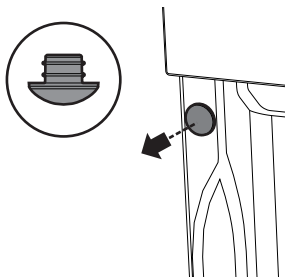
Plak de meegeleverde pakking op de achterkant van het frontpaneel om de eventuele infiltratie van water of andere vloeistoffen te voorkomen.



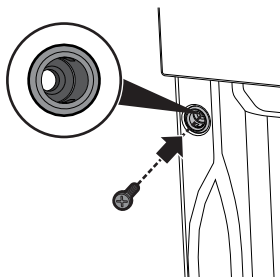


Bevestigingsbussen

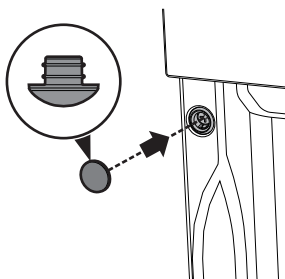
1. Verwijder de doppen van de draagpotten aan de voorzijde van het apparaat.



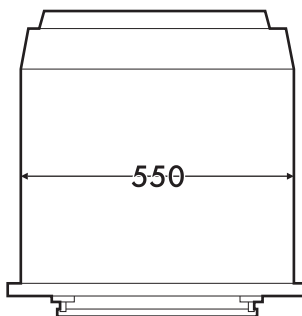
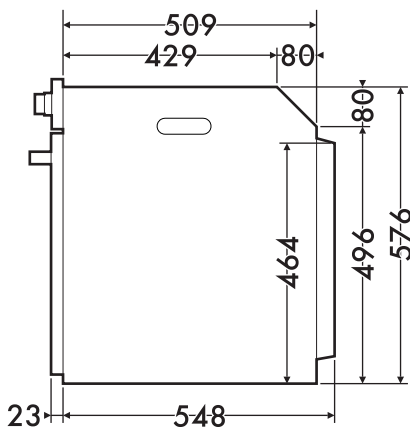
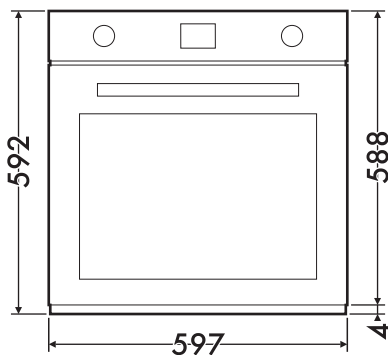
2. Plaats het apparaat in het meubel.
3. Bevestig het apparaat aan het meubel met de schroeven.



4. Bedek de bevestigingsbussen met de voorheen verwijderde doppen.



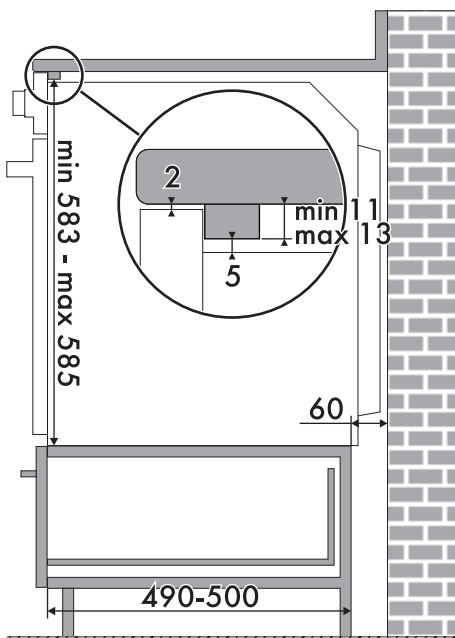
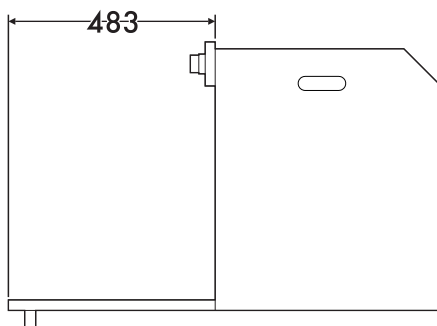
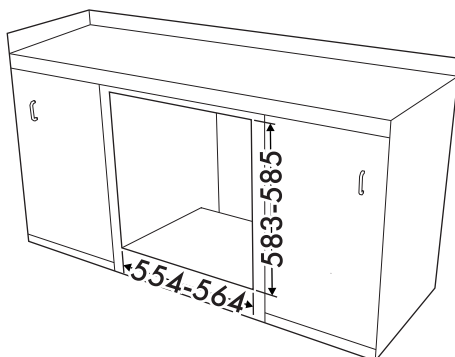
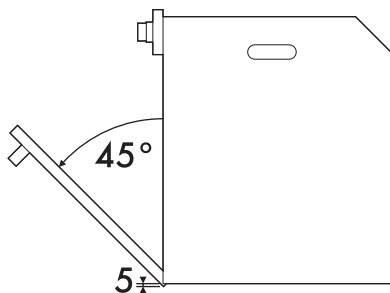
Afmetingen van het apparaat (mm)





Installatie

Plaatsing onder een werkblad (mm)

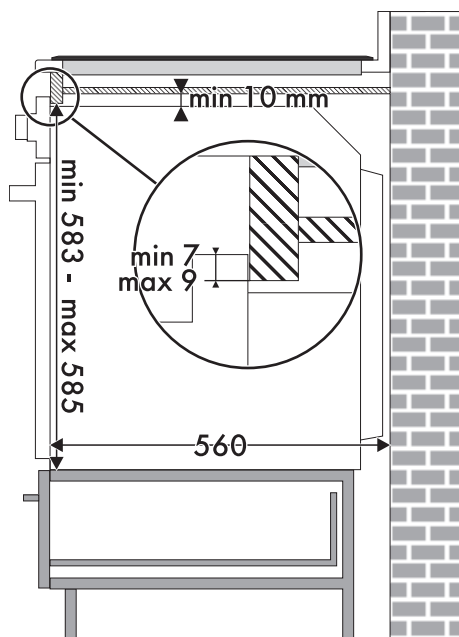
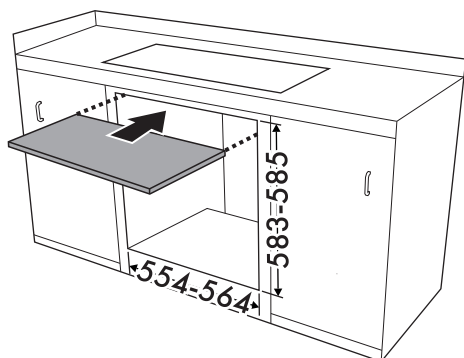


Ga na of het achterste/onderste deel van het meubel voorzien is van een opening van ongeveer 60 mm.



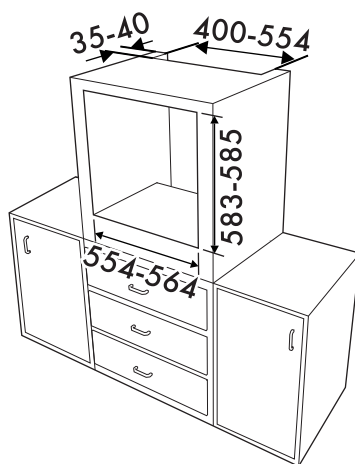
Inbouw onder kookplaten (alleen bij pyrolyse-modellen)

Als een kookplaat boven de oven aangebracht wordt, moet op minstens **10 mm** van de bovenzijde van de oven een houten scheidingspaneel worden aangebracht om oververhitting te vermijden wanneer de twee apparaten tegelijkertijd worden gebruikt. Het scheidingspaneel mag alleen met geschikt gereedschap worden verwijderd.



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

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.

