Inhoudsopgave

1	**Waarschuwingen**	**292**
1.1	Algemene veiligheidswaarschuwingen	292
1.2	Beoogd gebruik	295
1.3	Aansprakelijkheid van de fabrikant	295
1.4	Deze gebruiksaanwijzing	295
1.5	Identificatieplaatje	295
1.6	Verwerking	295
1.7	Wegwijs in de gebruiksaanwijzing	296
2	**Beschrijving**	**297**
2.1	Algemene beschrijving	297
2.2	Bedieningspaneel	297
2.3	Andere onderdelen	298
2.4	Beschikbare accessoires	299
3	**Gebruik**	**300**
3.1	Waarschuwingen	300
3.2	Eerste gebruik	300
3.3	Gebruik van de accessoires	301
3.4	Het gebruik van de oven	302
3.5	Advies voor bereidingen	311
3.6	Speciale functies	312
3.7	Programma's	322
3.8	Eigen recepten	332
3.9	Instellingen	338
4	**Reiniging en onderhoud**	**344**
4.1	Waarschuwingen	344
4.2	Reiniging van de oppervlakken	344
4.3	Reiniging van de deur	345
4.4	Reiniging van de ovenruimte	347
4.5	Pyrolyse	348
4.6	Buitengewoon onderhoud	352
5	**Installatie**	**354**
5.1	Elektrische aansluiting	354
5.2	Voor de installateur	355
5.3	Vervanging van de kabel	355
5.4	Plaatsing	356

NL

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. 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.
- 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.
- Schakel tijdens het pyrolyseproces (indien aanwezig) branders of kookplaten uit die eventueel boven het apparaat geïnstalleerd zijn.
- Gebruik op de stalen delen of de delen waarvan het oppervlak met metalen afwerkingen werd behandeld (bijv. elektrolytische oxidatie, vernikkeling, verchroming) geen producten die chloor, ammoniak of bleekmiddel bevatten.
- Roosters en ovenschalen moeten in de zijgeleiders worden geplaatst tot ze niet verder kunnen. De mechanische veiligheidsblokkeringen die de verwijdering van de roosters voorkomen moeten naar beneden en naar de achterzijde van de ovenruimte gericht zijn.
- Ga niet op het apparaat zitten.
- Reinig het apparaat niet met een stoomreiniger.
- Gebruik geen spuitbussen in de nabijheid van het apparaat.
- Zorg er voor dat de openingen en de spleten voor de ventilatie en de warmte-afvoer niet verstopt raken.
- Laat geen voorwerpen achter op de kookoppervlakken.
- GEBRUIK HET APPARAAT NOOIT OM DE RUIMTE TE VERWARMEN.

- Gebruik geen plastic vaatwerk of recipiënten om voedsel te bereiden.
- Plaats geen blikken of gesloten recipiënten 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 moet u er voor zorgen dat de circulatie van de warme lucht in de oven er niet door wordt verhinderd.
- 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.
- Dit apparaat kan gebruikt worden tot op een hoogte van maximaal 4000 meter boven de zeespiegel.

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.

- Als de stroomkabel beschadigd is, moet men onmiddellijk contact opnemen met de technische dienst die voor de vervanging van de kabel zal zorgen.
- 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.

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.

1.2 Beoogd gebruik

- Dit apparaat is bedoeld om thuis voedsel te bereiden. Elk ander gebruik is oneigenlijk.
- Het apparaat is niet ontworpen om te functioneren met externe kookwekkers of afstandsbedieningssystemen.

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 eenvoudig te bereiken plaats worden bewaard.

Deze gebruiksaanwijzing aandachtig voor het gebruik van het apparaat doorlezen.

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



Het apparaat moet gescheiden ingezameld worden (richtlijnen 2002/95/EG, 2002/96/EG, 2003/108/EG). Het product bevat geen delen die als gevaarlijk voor de gezondheid en het milieu worden beschouwd, conform de actuele Europese Richtlijnen.

Verwijdering van het apparaat:

- Snijd de voedingskabel af en verwijder de elektrische kabel en de stekker.

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.

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

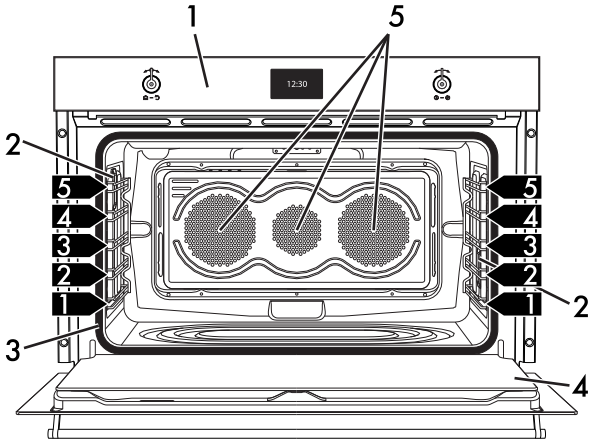
Suggestie

1. Volgorde van de gebruiksaanwijzingen.

- Enkele gebruiksaanwijzing.

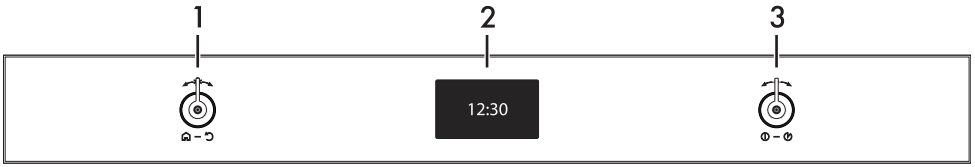
2 Beschrijving

2.1 Algemene beschrijving



1 Bedieningspaneel
2 Lamp
3 Pakking
4 Deur
5 Ventilator
1,2,3.. Niveau van het frame

2.2 Bedieningspaneel



1 Terugkeerknop

Met deze knop kunt u terugkeren naar de vorige functie in het menu van het apparaat. Bovendien kan met deze knop de lamp in de ovenruimte handmatig geactiveerd of gedeactiveerd worden.

2 Display

Toont de huidige tijd, de bereidingsparameters en de functies van het apparaat.

3 Bedieningsknop ⏻ — ⏲

Met deze knop kunt u het apparaat in-/uitschakelen en kunt u de verschillende functies selecteren.

Draai de knop naar rechts of links om de gewenste functie te wijzigen/selecteren.

Indrukken om te bevestigen.

Houd de knop minstens 5 seconden ingedrukt om een eventuele bereiding onmiddellijk te beëindigen.

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 2.1 Algemene beschrijving).

Koelventilator

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

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

Interne verlichting

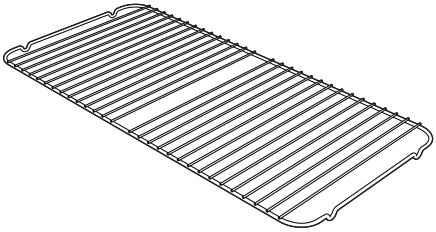
De interne verlichting van het apparaat wordt ingeschakeld:

- als de deur wordt geopend;
- als een willekeurige functie wordt gestart, met uitzondering van de functies Pyrolyse Eco ECO P en Pyrolyse P.
- Wanneer de temperatuurknop kort rechtsom (handmatige activering en deactivering) wordt gedraaid.

Het is niet mogelijk om de binnenverlichting uit te schakelen als de deur is geopend.

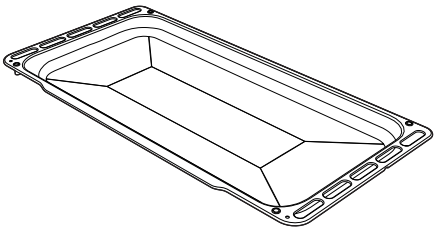
2.4 Beschikbare accessoires

Rooster voor ovenschaal



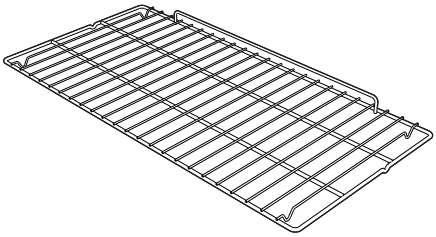
Om op een ovenschaal te zetten, voor het bereiden van voedsel dat kan lekken.

Diepe ovenschaal



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

Rooster



Nuttig voor het plaatsen van recipiënten met voedsel in bereiding.

Op sommige modellen zijn niet alle accessoires aanwezig.

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

De bijgeleverde of optionele accessoires zijn verkrijgbaar bij erkende verkopers. Gebruik enkel de originele accessoires van de fabrikant.

3 Gebruik

3.1 Waarschuwingen

Incorrect gebruik

Gevaar voor beschadiging van de 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

Gevaar op 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 het werkende apparaat.

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 recipiënten om voedsel te bereiden.
- Plaats geen blikken of gesloten recipiënten 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.

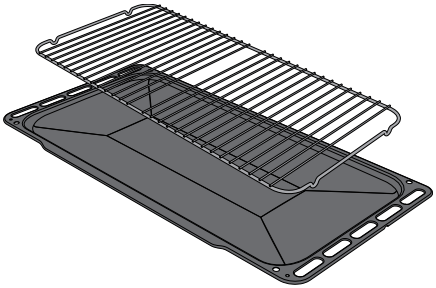
3.2 Eerste gebruik

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 oven op de maximale temperatuur om eventuele productieresten te verwijderen.

3.3 Gebruik van de accessoires

Rooster voor ovenschaal

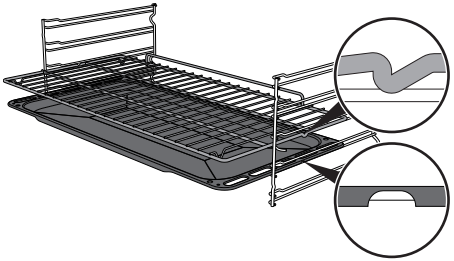
Het rooster voor de ovenschaal wordt in de schaal geplaatst. Zo wordt het vet apart van het voedsel opgevangen tijdens de bereiding.



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 naar beneden en naar de binnenzijde van de ovenruimte gericht zijn.

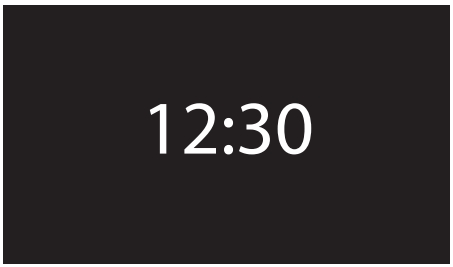


Plaats de roosters en de schalen voorzichtig in de ovenruimte, tot aan hun stoppositie.

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

3.4 Het gebruik van de oven

Eerste gebruik



Bij het eerste gebruik of na een stroomonderbreking zal op de display van het apparaat het symbool 00:00 knipperen. Voor u een willekeurige bereiding opstart, moet u de huidige tijd instellen (u moet tevens de gewenste taal instellen als u het apparaat voor de eerste keer heeft ingeschakeld).

Open het menu instellingen met een druk op de bedieningsknop, zie "3.9 Instellingen".

De eerste keer dat u het apparaat inschakelt is de taal standaard ingesteld op "English".

Bij de eerste inschakeling en na een stroomonderbreking moet u een aantal seconden wachten voor u het apparaat gebruikt.

Heractivering van het display

Als de Eco-Light stand geactiveerd is (zie "Eco-Light" in het hoofdstuk "Instellingen"), schakelt het display 2 minuten na het laatste gebruik van het apparaat uit.

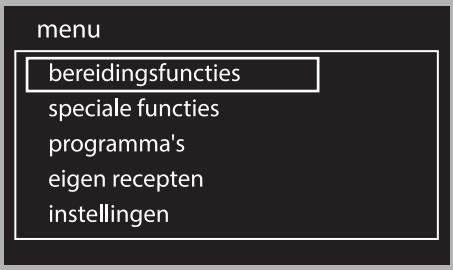
Voor de activering van het display wanneer het is uitgeschakeld:

- draai aan een van de twee knoppen van het apparaat of druk erop.

Het apparaat laat een reeks pieptonen horen en na een aantal seconden wordt het display ingeschakeld. Bij de herinschakeling toont het display het scherm met de huidige tijd.

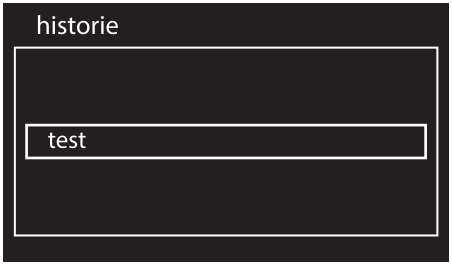
De lamp in de ovenruimte wordt ingeschakeld als de terugkeerknop voor de heractivering van het display naar rechts of naar links wordt gedraaid.

Het display toont het scherm van het hoofdmenu als voor de heractivering van het display op de bedieningsknop wordt gedrukt.



Historie

Druk op het scherm met de klok op de terugkeerknop om de laatste programma's of uw gebruikte eigen recepten weer te geven.



De chronologie annuleren

Als u de chronologie wilt annuleren:

1. Druk op het scherm met de klok op de terugkeerknop om de laatste programma's of uw gebruikte eigen recepten weer te geven.
2. Druk de bedieningsknop een enkele seconde in.

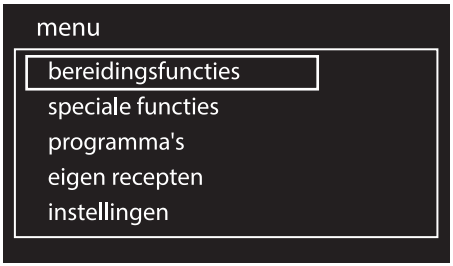


3. Selecteer **JA** als u de chronologie wilt annuleren.

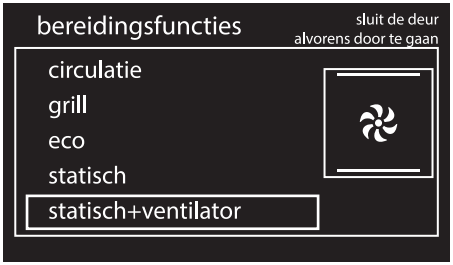


Bereidingsfuncties

1. Druk op de schermafbeelding van de klok op de bedieningsknop om het hoofdmenu te openen.
2. Draai de bedieningsknop naar rechts of naar links tot u in het hoofdmenu **bereidingsfuncties** selecteert.
3. Bevestig met een druk op de bedieningsknop.

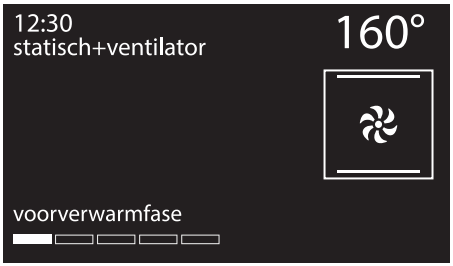


4. Draai aan de bedieningsknop en selecteer de gewenste functie.
5. Druk op de bedieningsknop om de selectie te bevestigen.



Om veiligheidsredenen kan de bereiding uitsluitend met gesloten deur worden ingesteld.

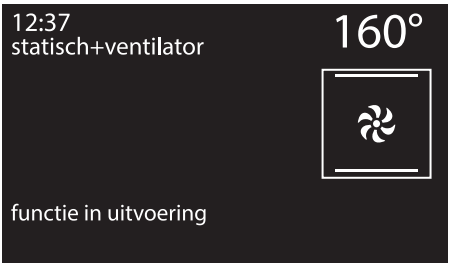
Het apparaat start de voorverwarmingsfase op. Op het display worden de gekozen functie, de vooringestelde temperatuur, de huidige tijd en de voortgang tot de bereiking van de temperatuur weergegeven.



U kunt de vooringestelde temperatuur op ieder gewenst moment wijzigen door aan de bedieningsknop te draaien. Druk ter bevestiging op de knop of wacht 5 seconden.

We raden u aan om tijdens de voorverwarmfase geen gerechten in de oven te plaatsen.

Wanneer de oven is voorverwarmd, wordt een geluidssignaal geproduceerd dat aanduidt dat het voedsel in de ovenruimte geplaatst kan worden.



Een functie onderbreken

Om een bereidingsfunctie te onderbreken:

1. Druk op de terugkeerknop.
2. Selecteer de gewenste optie
3. Bevestig met een druk op de terugkeerknop.



Druk de bedieningsknop minstens 5 seconden lang in om de bereiding op ieder gewenst moment onmiddellijk te onderbreken en naar het hoofdmenu terug te keren.

Lijst van de bereidingsfuncties

ECO

Eco

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

Ideaal voor de bereiding van vlees, vis en groenten. Niet geschikt voor levensmiddelen die moeten rijzen.

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 (en de eventuele voorverwarming) langer.

Statisch

De warmte wordt gelijktijdig bovenaan en onderaan afgegeven, en maakt dit systeem geschikt voor het bereiden van speciale types van voedsel. De traditionele bereiding, die ook statisch wordt genoemd, is geschikt voor het klaarmaken van één gerecht per keer. Het is ideaal voor alle types van gebraden, brood en gevulde taarten, en het is vooral geschikt voor vet vlees zoals gans en eend.

Grill

Met de door de grillweerstand afgegeven warmte, kunnen uitstekende resultaten bereikt worden zoals het roosteren van dun en iets dikker vlees, en in combinatie met het draaispit (waar voorzien) wordt op het einde van de bereiding een uniforme goudbruine kleur verkregen. Ideaal voor worsten, ribbetjes en bacon. Met deze functie kan een grote hoeveelheid voedsel, en vooral vlees, uniform gegrild worden.

Onderwarmte

De enkel van onder afkomstige warmte voltooit de bereiding van voedsel dat een hogere basistemperatuur nodig heeft, zonder dat dit gevolgen heeft voor hun bruiningsgraad. Ideaal voor gebak of hartige taarten, vlaaien en pizza.

Statisch+ventilator

De werking van de ventilator, gecombineerd met de traditionele bereiding, verzekert ook voor ingewikkelde recepten homogene bereidingen. Ideaal voor koekjes en taarten, die ook gelijktijdig op meerdere niveaus bereid kunnen worden. (Voor bereidingen op meerdere niveaus raden we u aan om het 1e en het 4e niveau te gebruiken).

NL



Geventileerde grill

De lucht afkomstig van de ventilator verzacht de krachtige warmtegolven afkomstig van de grill, zodat ook dik voedsel uitstekend wordt gegrild. Ideaal voor grote stukken vlees (bijv. varkensscheenbeen).



Geventileerde onderwarmte

Met de combinatie van onderste weerstand wordt de bereiding sneller voltooid. Dit systeem wordt aanbevolen voor het steriliseren of voor het voltooien van de bereiding van voedsel dat reeds goed oppervlakkig gaar is, maar nog niet binnenin, en waarvoor dus een gematigde bovenwarmte nodig is. Ideaal voor elk type van voedsel.



Circulatie

De combinatie van de ventilator en het circulatie-element (ingebouwd aan de achterkant van de ovenruimte) kan verschillend voedsel op meerdere niveaus bereid worden, mits deze dezelfde temperatuur en bereidingswijze vereisen. De warmeluchtcirculatie verzekert een onmiddellijke en uniforme verdeling van de warmte. Het zal bijvoorbeeld mogelijk zijn om gelijktijdig (op meerdere vlakken) vis, groenten en koekjes klaar te maken, zonder dat de geur en de smaak gemengd zullen worden.



Turbo

Met de combinatie van de geventileerde bereiding en de traditionele bereiding kan erg snel en doeltreffend verschillend voedsel op meerdere niveaus klaargemaakt worden, zonder het mengen van geuren of smaken. Ideaal voor omvangrijk voedsel waarvoor een intense bereiding nodig is. (Voor bereidingen op meerdere niveaus raden we u aan om het 1e en het 4e niveau te gebruiken).



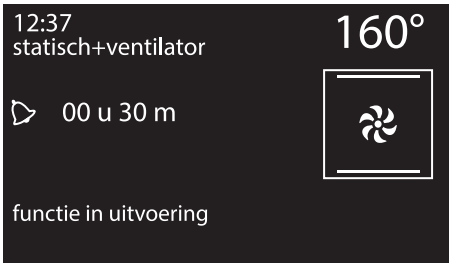
Circulatie + Geventileerde grill

Met de combinatie van de geventileerde bereiding en de traditionele bereiding kan erg snel en doeltreffend verschillend voedsel op meerdere niveaus klaargemaakt worden, zonder het mengen van geuren of smaken. Ideaal voor omvangrijk voedsel waarvoor een intense bereiding nodig is.

Timer tijdens een functie

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

1. Druk tijdens een bereidingsfunctie op de bedieningsknop.
2. Draai de bedieningsknop naar links of rechts om de tijdsduur in te stellen (van 1 minuut tot 4 uur). Na enkele seconden zal het symbool niet langer knippen en wordt het afstellen opgestart.



3. Wacht tot het geluidssignaal de gebruiker meedeelt dat de tijd is verstreken. Het symbool knippert.

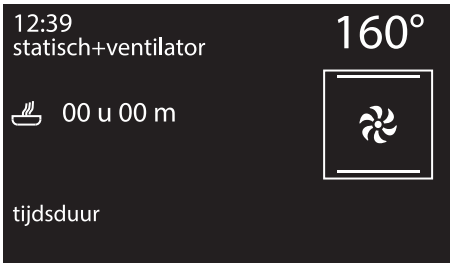
Draai de knop naar rechts en naar links voor een extra timer, of schakel het geluidssignaal uit met een druk op de bedieningsknop.

Bereiding met tijdinstelling

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

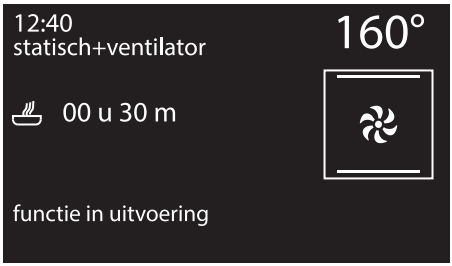
De activering van een bereiding met tijdinstelling annuleert de eventuele timer kookwekker die eerder werd ingesteld.

1. Selecteer een functie en temperatuur, en druk tweemaal op de bedieningsknop.
2. Draai de knop naar rechts of links om de minuten van 00:01 tot 13:00 in te stellen. Houd de knop gedraaid om de wijziging sneller uit te voeren.

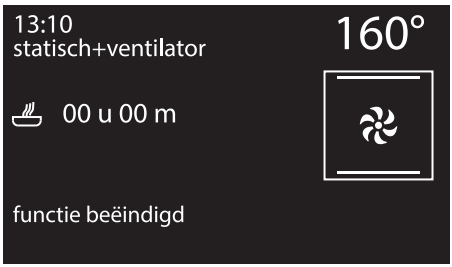


NL

3. Enkele seconden nadat u de gewenste tijdsduur heeft gekozen, stopt het symbool met knipperen en wordt de bereiding met tijdinstelling opgestart.



4. Aan het einde van de bereiding wordt op het display "functie beëindigd" weergegeven en wordt een geluidssignaal geactiveerd.
5. Deactiveer het geluidssignaal door een van de twee knoppen in te drukken en eraan te draaien of open de deur.



Draai aan de bedieningsknop op een aantal minuten bereidingstijd toe te voegen.

U kunt de bereiding met de hand verlengen door nogmaals op de bedieningsknop te drukken. Het apparaat zal de normale werking hervatten met de instellingen van de bereiding die eerder geselecteerd werden.

Voor het uitschakelen van het apparaat, zie " Een functie onderbreken".

De ingestelde gegevens in de bereiding met tijdinstelling wijzigen

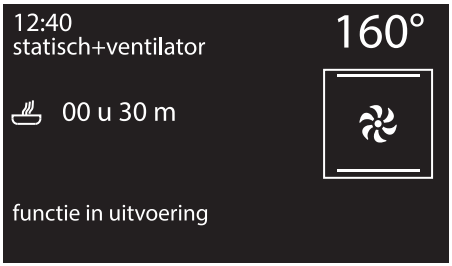
Tijdens de bereiding met tijdinstelling kan de ingestelde tijdsduur worden gewijzigd:

1. Wanneer het symbool vast oplicht en het apparaat zich in de bereidingsfase bevindt, moet u op de bedieningsknop drukken. Het symbool begint te knipperen.
2. Draai de bedieningsknop naar rechts of links om de voorheen ingestelde tijdsduur aan te passen.

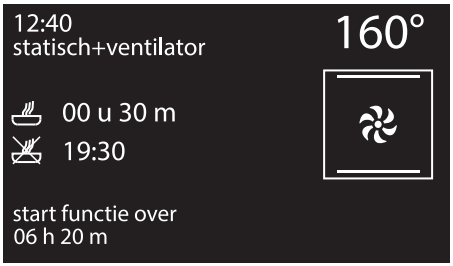
Geprogrammeerde bereiding

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

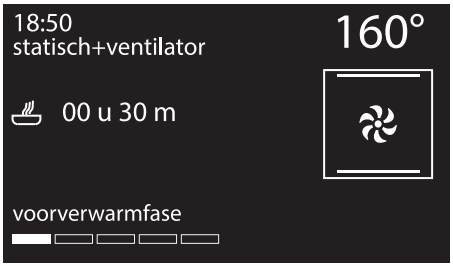
1. Druk op de bedieningsknop om de tijdsduur van de bereiding in te stellen als u een bereidingsfunctie en -temperatuur heeft gekozen.



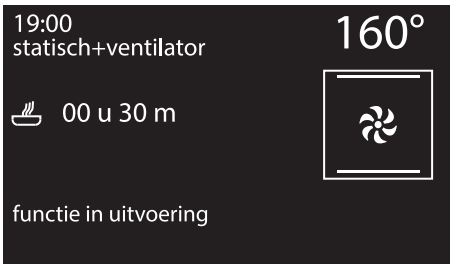
2. Voor het symbool stopt de knipperen moet u op de bedieningsknop drukken om het einde van de kooktijd in te stellen.
3. Het symbool knippert. Draai de knop naar rechts of links om het einde van de bereidingstijd in te stellen.
4. Na enkele seconden stoppen de symbolen en met knipperen. Het apparaat wacht het begin van de vertraagde bereidingstijd af.



5. Afhankelijk van de ingestelde waarden start het apparaat een voorverwarming van circa 10 minuten op...

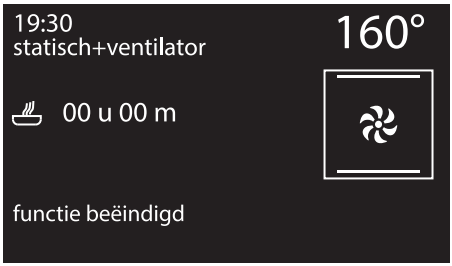


6. ... en verricht vervolgens de gekozen functie.



NL

7. Aan het einde van de bereiding wordt op het display "functie beëindigd" weergegeven en wordt een geluidssignaal geactiveerd.
8. Deactiveer het geluidssignaal door een van de twee knoppen in te drukken en eraan te draaien of open de deur.



U kunt de bereiding met de hand verlengen door nogmaals op de bedieningsknop te drukken. Het apparaat zal de normale werking hervatten met de instellingen van de bereiding die eerder geselecteerd werden.

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

Wijziging van de ingestelde gegevens van de geprogrammeerde bereiding

Nadat de tijdsduur van de bereiding is gewijzigd, moet het uur van het einde van de kooktijd weer ingesteld worden.

Tijdens de werking kan de tijdsduur van de geprogrammeerde bereiding gewijzigd worden:

1. Wanneer de symbolen en vast oplichten en het apparaat op de opstart van de bereiding wacht, moet u twee maal op de bedieningsknop drukken.
   Het symbool begint te knipperen.
2. Draai aan de bedieningsknop om de voorheen ingestelde bereidingstijd aan te passen.
3. Druk nogmaals op de bedieningsknop.
   Het symbool gaat uit en begint te knipperen. Op de display wordt het einde van de bereidingstijd weergegeven.
4. Draai aan de bedieningsknop om het einde van de kooktijd uit te stellen.
5. Na enkele seconden stoppen de symbolen en met knipperen en wordt de geprogrammeerde bereiding hervat met de nieuwe instellingen.

Als de bereidingsduur wordt gewijzigd zal het einde van de bereiding worden gewist.

3.5 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).
- De bereidingstijden van kleiner gesneden stukken zijn voor hetzelfde gewicht korter dan voor het hele stuk.

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 gebraad, of druk met een lepel op het gebraad. Als het gebraad stevig aanvoelt is het klaar, anders moet de bereiding nog een aantal minuten doorgaan.

Aanbevelingen voor bereidingen met de grill

- Het grillen van vlees kan zowel uitgevoerd worden bij koude als bij voorverwarmde oven, als 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.
- Plaats de gerechten bij de bereiding op meerdere vlakken het liefst op het 2e en het 4e vlak, verleng de bereidingstijd met een enkele minuut en gebruik uitsluitend de geventileerde functies.
- 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.
- De bereidingstijd van schuimpjes en soezen variëren afhankelijk van de afmeting.

Advies voor ontdooien en rijzen

- Plaats het ingevroren voedsel, zonder verpakking en in een recipiënt zonder deksel, op het eerste niveau van de ovenruimte.
- Vermijd opeenstapeling van voedingsmiddelen.

- Om vlees te ontdooien kunt u een rooster gebruiken op het tweede niveau, en een ovenschaal op het eerste niveau. Op deze manier blijft het voedsel niet in contact met de vloeistof van de ontdooiing.
- Brood en fruit in stukken ontdooien binnen dezelfde tijd, ongeacht het aantal en het totale gewicht.
- De meest delicate delen kunnen bedekt worden met aluminiumfolie.
- Voor het rijzen wordt aanbevolen om onderin de ovenruimte een bakje met water te zetten.

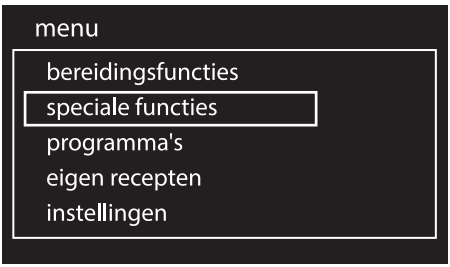
Om energie te besparen

- Stop de bereiding enkele minuten voordat de normale bereidingstijd verstrijkt. De bereiding zal gedurende de resterende minuten worden voortgezet door de warmte die zich in de oven heeft opgehoopt.
- Open de deur van de oven zo weinig mogelijk, zodat de warmte niet verloren gaat.
- Houd de binnenkant van het apparaat altijd goed schoon.
- (Waar aanwezig) Indien de pizzasteen niet wordt gebruikt, moet deze van de bodem van de ovenruimte worden verwijderd.

3.6 Speciale functies

Het menu speciale functies bevat een aantal functies zoals de timer bij uitgeschakelde oven, ontdooien of reiniging...

1. Druk op de schermafbeelding van de klok op de bedieningsknop om het hoofdmenu te openen.
2. Draai de bedieningsknop naar rechts of naar links tot u in het hoofdmenu **speciale functies** selecteert.
3. Bevestig met een druk op de bedieningsknop.



Op een aantal modellen kunnen bepaalde functies ontbreken.

Lijst van speciale functies



Timer kookwekker

Deze functie activeert een geluidssignaal als de ingestelde minuten zijn verstreken.



Ontdooien op gewicht

Met deze functie kunt u afhankelijk van het gewicht en het type levensmiddel levensmiddelen ontdooien.



Ontdooien op tijd

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



Rijzen

Het rijzen, dat wordt bevorderd door de warmte die van boven komt, doet deeg van eender welk type rijzen zodat een optimaal resultaat op korte tijd wordt gegarandeerd.



Bordenwarmer

Voor het verwarmen of warmhouden van borden.



Sabbat bereiding

Aan de hand van deze functie kunt u levensmiddelen bereiden volgens de voorschriften die voor de Joodse rustdag gelden.



Pyrolyse ECO

Als deze functie wordt ingesteld, voert het apparaat de pyrolyse uit aan 500°C gedurende de ingestelde tijdsduur. Deze cyclus moet gebruikt worden in geval van weinig vuil.



Pyrolyse

Wanneer deze functie wordt ingesteld, bereikt het apparaat temperaturen tot 500°C zodat al het vuil en vet wordt opgelost dat wordt gevormd op de binnenwanden.

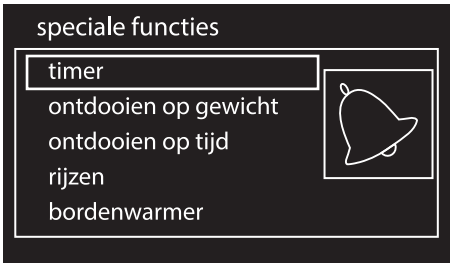


Hieronder beschrijven we het gebruik van de meest complexe speciale functies.

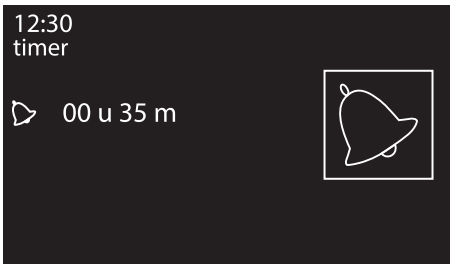
Voor de functies **Pyrolyse ECO** en **Pyrolyse** zie "4 Reiniging en onderhoud".

Timer kookwekker

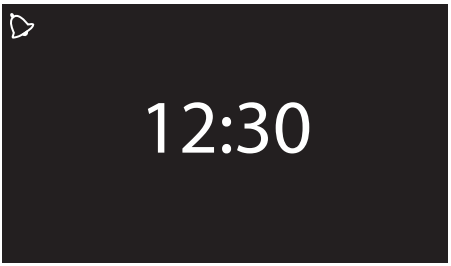
1. Draai de bedieningsknop naar rechts of naar links tot u in het menu "speciale functies" **timer** selecteert.
2. Bevestig met een druk op de bedieningsknop.



3. Draai de bedieningsknop naar links of rechts om de tijdsduur in te stellen (van 1 minuut tot 4 uur). Na enkele seconden zal het symbool niet langer knippen en wordt het afstellen opgestart.



4. Als u het scherm met de instellingen van de timer afsluit, wordt het symbool links bovenaan weergegeven ter indicatie dat u een timer heeft geactiveerd.



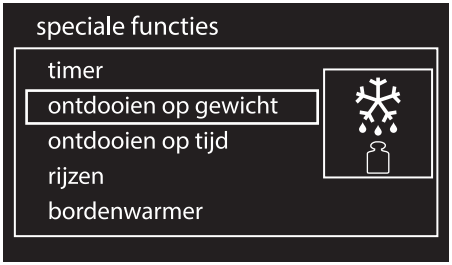
U kunt de speciale timer elimineren door de tijd op nul in te stellen.

Als u een functie activeert nadat u de timer heeft ingesteld, zal deze tijd automatisch als de timer van de functie worden gezien, met uitzondering van bepaalde speciale functies, automatische programma's en eigen recepten.

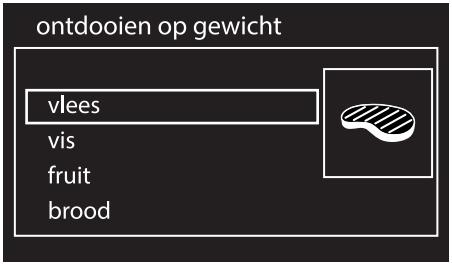
Deze functie zal de bereiding niet onderbreken, maar enkel het geluidssignaal activeren.

Ontdooien op gewicht

1. Plaats het gerecht in het apparaat.
2. Draai de bedieningsknop naar rechts of naar links tot u in het menu "speciale functies" **ontdooien op gewicht** selecteert.
3. Bevestig met een druk op de bedieningsknop.



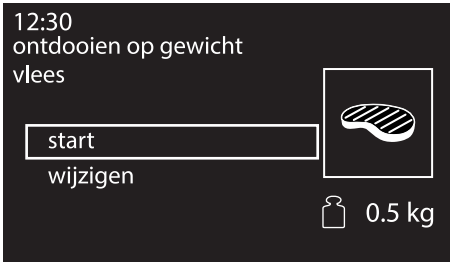
4. Selecteer het type levensmiddel dat u wilt ontdooien door aan de bedieningsknop te draaien.



5. Selecteer het gewicht (in kilogram) van het levensmiddel dat u wilt ontdooien door aan de bedieningsknop te draaien.



6. Bevestig de ingestelde parameters door op de bedieningsknop te drukken.



7. Druk opnieuw op de bedieningsknop om het ontdooien te starten of selecteer wijzigen om de ingestelde parameters verder te wijzigen.



NL

8. Aan het einde wordt op het display "functie beëindigd" weergegeven en wordt een geluidssignaal geactiveerd.
9. Deactiveer het geluidssignaal door een van de twee knoppen in te drukken en eraan te draaien of open de deur.



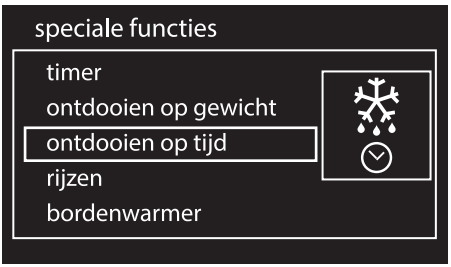
Ingestelde parameters:

Type		Gewicht (g)	Tijd (standaard)
	Vlees	0.1 tot 1.1 (standaard 0.5)	02u 00m
	Vis	0.1 tot 0.7 (standaard 0.3)	00u 55m
	Fruit	0.1 tot 0.5 (standaard 0.3)	00u 35m
	Brood	0.1 tot 0.5 (standaard 0.3)	00u 25m

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

Ontdooien op tijd

1. Plaats het gerecht in het apparaat.
2. Draai de bedieningsknop naar rechts of naar links tot u in het menu "speciale functies" **ontdooien op tijd** selecteert.
3. Bevestig met een druk op de bedieningsknop.



4. Draai aan de knop om de waarde (van 1 minuut tot 13 uur) te wijzigen.



5. Bevestig de ingestelde parameters door op de bedieningsknop te drukken.



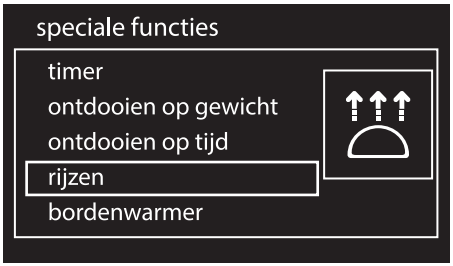
6. Druk opnieuw op de bedieningsknop om het ontdooien te starten.
7. U kunt de duur van het ontdooien verder wijzigen als de functie is gestart. Draai de bedieningsknop naar rechts of links om de gewenste wijzigingen te verrichten.
8. Bevestig de nieuw ingestelde ontdooitijd door op de bedieningsknop te drukken. In ieder geval zal het ontdooien automatisch 5 seconden na de laatste wijziging worden hervat.
9. Aan het einde wordt op het display "functie beëindigd" weergegeven en wordt een geluidssignaal geactiveerd.
10. Deactiveer het geluidssignaal door een van de twee knoppen in te drukken en eraan te draaien of open de deur.



Rijzen

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

1. Plaats het de rijzen deeg op het tweede niveau in het apparaat.
2. Draai de bedieningsknop naar rechts of naar links tot u in het menu "speciale functies" **rijzen** selecteert.
3. Bevestig met een druk op de bedieningsknop.



4. Druk op de bedieningsknop om de functie te starten.



NL

5. Het apparaat start de voorverwarmingsfase op...



6. ... en verricht vervolgens de gekozen functie.



Als de functie is gestart kunt u een timer met een tijdsduur van maximaal 4 uur (zie "Timer tijdens een functie"), een tijdsduur voor het rijzen (zie "Bereiding met tijdinstelling") of vertraagd rijzen (zie "Geprogrammeerde bereiding") instellen.

7. Druk op de bedieningsknop om de gewenste wijzigingen te verrichten.



Het rijzen duurt maximaal 13 uur, tenzij anders is ingesteld.

Tijdens het rijzen brandt de binnenverlichting niet.

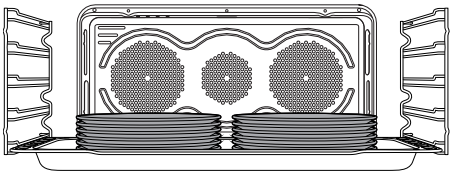
8. Aan het einde wordt op het display "functie beëindigd" weergegeven en wordt een geluidssignaal geactiveerd.
9. Deactiveer het geluidssignaal door een van de twee knoppen in te drukken en eraan te draaien of open de deur.



In de functie rijzen kunt u de temperatuur niet wijzigen.

Bordenwarmer

1. Plaats de bakplaat op het niveau waar de te verwarmen borden op moeten worden geplaatst.



Stapel niet te veel borden op. Stapel maximaal 5/6 borden op in maximaal twee rijen.

2. Draai de bedieningsknop naar rechts of naar links tot u in het menu "speciale functies" **bordenwarmer** selecteert.
3. Bevestig met een druk op de bedieningsknop.



4. Druk op de bedieningsknop om de functie te activeren of draai aan de bedieningsknop om de vooringestelde temperatuur te regelen (van 40° tot 80°).



5. Het apparaat start de voorverwarmingsfase op...



NL

6. ... en verricht vervolgens de gekozen functie.



Als de functie is gestart kunt u een timer met een tijdsduur van maximaal 4 uur (zie "Timer tijdens een functie"), een tijdsduur voor het opwarmen (zie "Bereiding met tijdinstelling") of vertraagd opwarmen (zie "Geprogrammeerde bereiding") instellen.

7. Druk op de bedieningsknop om de gewenste wijzigingen te verrichten.



8. Aan het einde wordt op het display "functie beëindigd" weergegeven en wordt een geluidssignaal geactiveerd.
9. Deactiveer het geluidssignaal door een van de twee knoppen in te drukken en eraan te draaien of open de deur.



In de functie bordenverwarmer kunt u de temperatuur niet wijzigen.

Sabbat bereiding

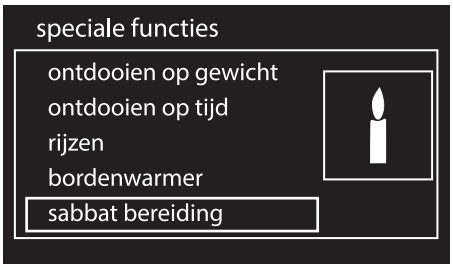
Het apparaat vertoont een bepaald gedrag:

- 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 tot 100 °C.
- De lamp in de ovenruimte is gedeactiveerd. Bij het openen van de deur of een handmatige activering met de knop gaat de lamp niet aan.
- De interne ventilator is gedeactiveerd.
- De verlichting van de knoppen en de aanduidingen is gedeactiveerd.

U kunt geen enkele parameter wijzigen als de functie Sabbat bereiding geactiveerd is.

Geen elke handeling aan de knoppen heeft een uitwerking. Uitsluitend de bedieningsknop blijft geactiveerd zodat naar het hoofdmenu kan worden teruggekeerd.

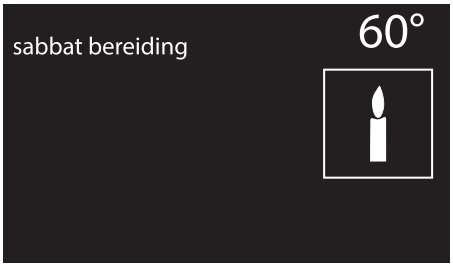
1. Draai de bedieningsknop naar rechts of naar links tot u in het menu "speciale functies" **sabbat bereiding** selecteert.
2. Bevestig met een druk op de bedieningsknop.



3. Draai de bedieningsknop naar rechts of links om de verwarmingstemperatuur te wijzigen.



4. Druk op de bedieningsknop om de functie Sabbat bereiding te starten.



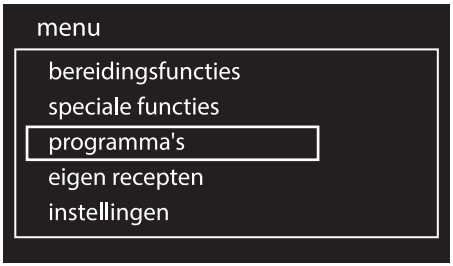
5. Houd aan het einde de bedieningsknop minstens 5 seconden lang ingedrukt om naar het hoofdmenu terug te keren.

NL

3.7 Programma's

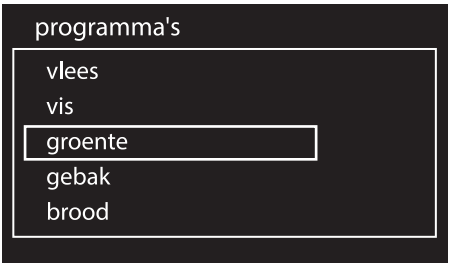
In deze stand kunt u een programma kiezen dat voor de bereiding van gerechten is geprogrammeerd. Aan de hand van het gekozen gewicht zal het apparaat automatisch de optimale bereidingsparameters berekenen.

1. Druk op de schermafbeelding van de klok op de bedieningsknop om het hoofdmenu te openen.
2. Draai de bedieningsknop naar rechts of naar links tot u in het hoofdmenu **programma's** selecteert.
3. Bevestig met een druk op de bedieningsknop.

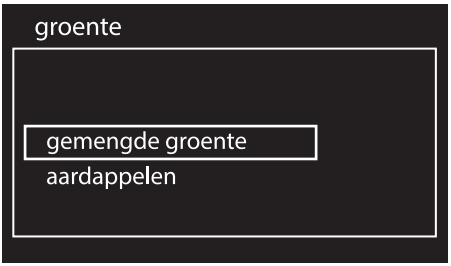


Een programma starten

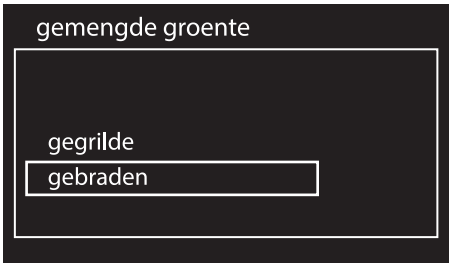
1. Draai de bedieningsknop naar rechts of naar links tot u in het menu "programma's" het gewenste type gerecht selecteert.
2. Bevestig met een druk op de bedieningsknop.



3. Selecteer het subtype gerecht dat u wilt bereiden en druk ter bevestiging op de bedieningsknop.



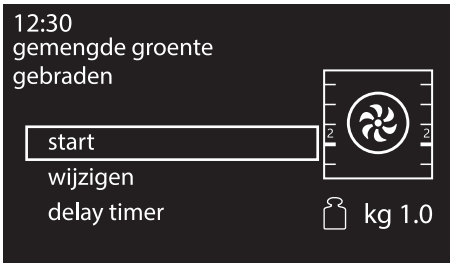
4. Selecteer het type bereiding (indien mogelijk, afhankelijk van het gekozen gerecht) en druk ter bevestiging op de bedieningsknop.



5. Draai aan de bedieningsknop en selecteer het gewicht van het recept.



Nu kunt u het gekozen programma opstarten, de instellingen permanent wijzigen of een vertraagde bereiding laten verrichten.



6. Als u kiest voor **start**, zal de bereiding worden opgestart met de instellingen van het programma. Het display toont daarbij de ingestelde parameters.



De weergegeven tijd houdt geen rekening met de tijd die voor het opwarmen van de oven nodig is.

U kunt de bereidingsparameters op ieder gewenst moment wijzigen, ook als de bereiding al is opgestart.

7. Een speciaal bericht geeft het moment aan waarop u het voedsel in de oven moet plaatsen en u de bereiding moet opstarten.



8. Druk op de bedieningsknop om de bereiding te starten.



Een programma beëindigen

1. Het apparaat geeft het einde van het programma aan met geluidssignalen en het knipperende symbool .



2. Druk op de bedieningsknop voor een nieuwe bereiding met de eerder ingestelde parameters (druk tweemaal op de bedieningsknop als het geluidssignaal geactiveerd is). Het apparaat hervat automatisch de bereiding als het nog warm is. Als dit niet het geval is, wordt de voorverwarmfase opgestart.

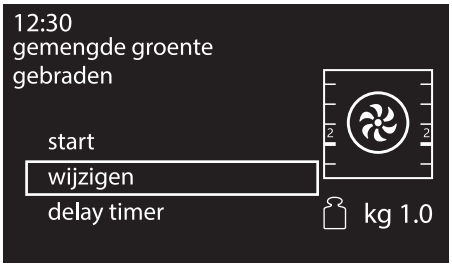
De sequentiële bereiding is handig voor het achtereenvolgens bereiden van hetzelfde type gerechten. Zoals bijvoorbeeld het achtereenvolgens bakken van diverse pizza's.

We raden u aan om tijdens de voorverwarmfase geen gerechten in de oven te plaatsen. Wacht tot het bericht wordt weergegeven.

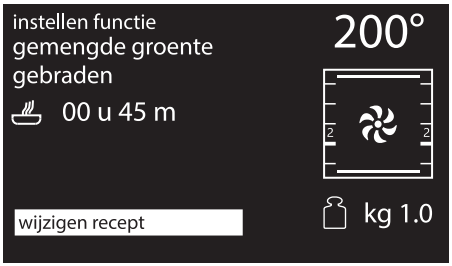
3. Beëindig het programma en sluit het af met een druk op de terugkeerknop.

Een programma permanent wijzigen

1. Draai in het gekozen programma de bedieningsknop naar rechts of naar links tot u in het menu van het gekozen recept **wijzigen** selecteert.
2. Bevestig met een druk op de bedieningsknop.



3. Draai de bedieningsknop naar rechts of naar links tot u de **functie** selecteert die u met het programma wilt associëren.



4. Bevestig met een druk op de bedieningsknop.
5. Draai de bedieningsknop naar rechts of naar links tot u het **gewicht** van het gerecht selecteert dat u met het programma wilt associëren.

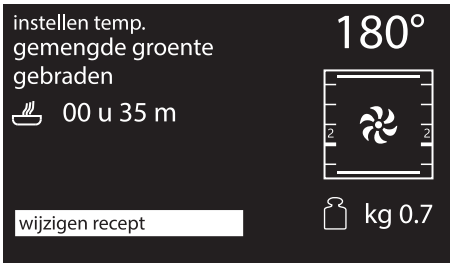


6. Bevestig met een druk op de bedieningsknop.
7. Draai de bedieningsknop naar rechts of naar links tot u de **duur** van de bereiding selecteert die u met het programma wilt associëren.

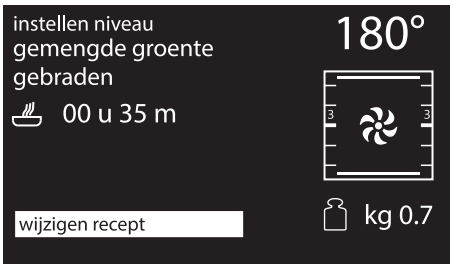


8. Bevestig met een druk op de bedieningsknop.

9. Draai de bedieningsknop naar rechts of naar links tot u de **temperatuur** van de bereiding selecteert die u met het programma wilt associëren.



10. Bevestig met een druk op de bedieningsknop.
11. Draai de bedieningsknop naar rechts of naar links tot u het **niveau** selecteert dat u met het programma wilt associëren.



12. Bevestig met een druk op de bedieningsknop.
13. U keert naar punt 2 van de procedure terug als u nogmaals op de bedieningsknop drukt. Sla het programma op door op de terugkeerknop te drukken. U wordt gevraagd om de gekozen wijzigingen te bevestigen.



Het programma wordt niet gewijzigd als u de wijzigingen niet bevestigt.

14. Het display toont een bevestiging als de wijziging is bevestigd.



Tabellen van ingestelde programma's

VLEES

Subtype	Behandeling	Gewicht (Kg)	Niveau	Functie	Temp. (°C)	Tijd (minuten)
Rosbief	rood	1,3	2		200	49
	medium	1,3	2		200	56
	doorbakken	1,4	2		200	70
Varkensrugstuk	-	0,8	2		190	88
Lamsvlees	medium	2	2		190	105
	doorbakken	2,1	2		190	130
Kalf	-	1	2		190	80
Varkensribben	-	1	4		250	10 + 6 [1]
Varkenskoteletten	-	1,3	4		280	14 + 4 [1]
Varkensworst	-	1	4		280	7 + 5 [1]
Varkensspek	-	0,4	4		250	4 + 2 [1]
Kalkoen	gebraden	2,3	2		190	115
Kip	gebraden	1	2		200	80
Konijn	gebraden	0,9	2		190	75

[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	Behandeling	Gewicht (Kg)	Niveau	Functie	Temp. (°C)	Tijd (minuten)
Verse vis	-	0,5	2		160	35
Diepgevroren vis	-	0,6	2		160	50
Zeebaars	-	1	2		160	50
Zeeduivel	-	0,5	2		160	57
Brasem	-	1,2	2		180	65
Tarbot	-	1	2		160	40

GROENTE

Subtype	Behandeling	Gewicht (Kg)	Niveau	Functie	Temp. (°C)	Tijd (minuten)
Gemengde groente	gegrilde	0,5	4		250	15 + 8 [1]
	gebakken	1	2		200	33
Aardappelen	gebakken	1	2		200	30
	diepgevroren (friet)	0,5	2		220	18

[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.

NL

GEBAK

Subtype	Behandeling	Gewicht (Kg)	Niveau	Functie	Temp. (°C)	Tijd (minuten)
Tulband/donut	-	1,5	2		160	50
Koekjes	-	0,5	2		160	23
Muffin	-	0,5	2		160	21
Soezen/beignets	-	0,5	2		180	70
Merengue	-	0,4	2		130	93
Cake	-	1	2		150	60
Strudel	-	0,8	2		170	45
Confituurtaart	-	1	2		170	43
Briochebrood	-	0,9	2		180	39
Croissant	-	0,5	2		160	35

BROOD

Subtype	Behandeling	Gewicht (Kg)	Niveau	Functie	Temp. (°C)	Tijd (minuten)
Gerezen brood	-	0,8	2		200	27
Focaccia	-	1	2		180	20
Dieppan pizza	-	0,9	2		280	12

PIZZA

Subtype	Behandeling	Gewicht (Kg)	Niveau	Functie	Temp. (°C)	Tijd (minuten)
Pizza op steen	vers	0,7	1 [2]		280	7
	diepgevroren	0,2	1 [2] [3]		230	4

[2] Breng de pizzasteen aan op de bodem van de ovenruimte.

[3] De bereidingstijd van een diepgevroren pizza die op de pizzasteen afgebakken wordt, varieert niet, ongeacht het gewicht.

PASTA/RIJST

Subtype	Behandeling	Gewicht (Kg)	Niveau	Functie	Temp. (°C)	Tijd (minuten)
Pasta uit de oven	-	1,9	1		220	35
Lasagne	-	3	1		230	40
Paella	-	0,5	2		190	25
Quiche lorraine	-	1	1		200	40
Soufflé	-	0,5	2		180	25

BEREIDINGEN OP LAGE TEMPERATUUR

Subtype	Behandeling	Gewicht (Kg)	Niveau	Functie	Temp. (°C)	Tijd (minuten)
Kalf	-	1,5	2		90	540
Rundvlees	rood	1,4	2		90	190
	doorbakken	1	2		90	480
Varkenslende	-	1	2		90	420
Lamsvlees	-	1,5	2		90	480

NL

De bereidingstijden beschreven in de tabellen verwijzen naar het voedsel aangeduid in het recept, ze zijn indicatief en kunnen wijzigen naargelang uw persoonlijke smaak.

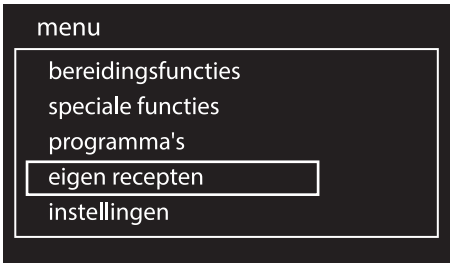
De tabellen bevat de gegevens die werden ingesteld in de fabriek. Wanneer u de originele instellingen van een recept na een eventuele wijziging wilt herstellen, is het voldoende om de gegevens van de bovenstaande tabellen in te voeren.

Als u de stand ECO logic (zie 3.9 Instellingen) heeft geactiveerd, kunnen de tijden voor het opwarmen of de bereiding variëren.

3.8 Eigen recepten

Met dit menu kunt u een eigen recept 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.

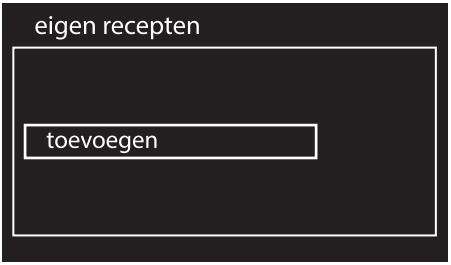
1. Druk op de schermafbeelding van de klok op de bedieningsknop om het hoofdmenu te openen.
2. Draai de bedieningsknop naar rechts of naar links tot u in het hoofdmenu **eigen recepten** selecteert.
3. Bevestig met een druk op de bedieningsknop.



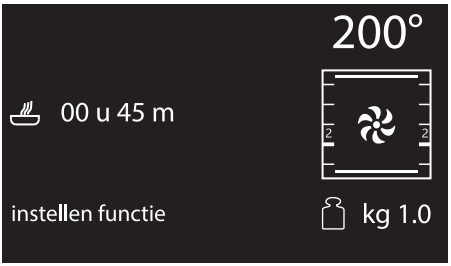
U kunt in totaal ongeveer 10 eigen recepten invoeren.

Een recept toevoegen

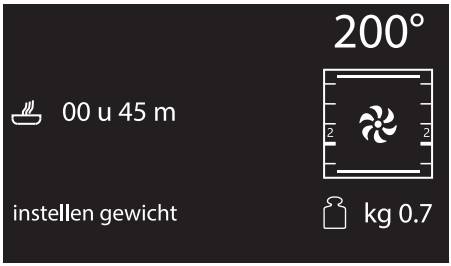
1. Selecteer **toevoegen** in het menu "eigen recepten".



2. Draai de bedieningsknop naar rechts of naar links tot u de **functie** selecteert die u met het recept wilt associëren.



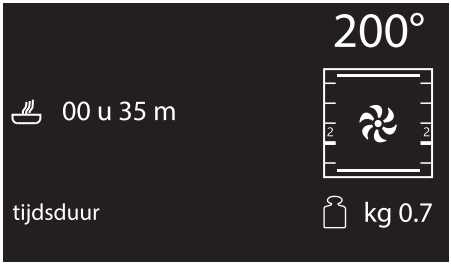
3. Bevestig met een druk op de bedieningsknop.
4. Draai de bedieningsknop naar rechts of naar links tot u het **gewicht** van het gerecht selecteert dat u met het recept wilt associëren.



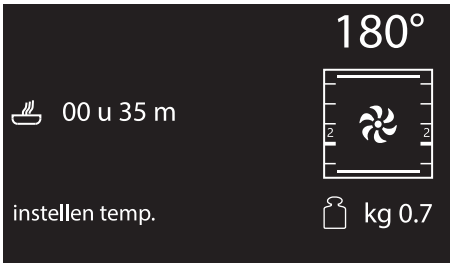
5. Bevestig met een druk op de bedieningsknop.

Het is mogelijk om een gewicht van maximaal 5 kg in te stellen of te wijzigen. De gebruiker dient echter de omvang van het gerecht in de ovenruimte te bepalen.

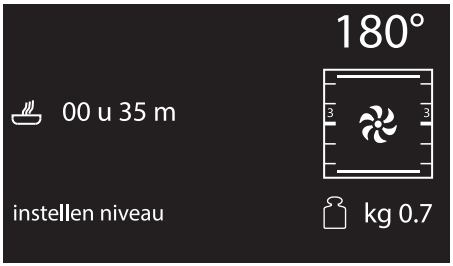
6. Draai de bedieningsknop naar rechts of naar links tot u de **duur** van de bereiding selecteert die u met het recept wilt associëren.



7. Bevestig met een druk op de bedieningsknop.
8. Draai de bedieningsknop naar rechts of naar links tot u de **temperatuur** van de bereiding selecteert die u met het recept wilt associëren.



9. Bevestig met een druk op de bedieningsknop.
10. Draai de bedieningsknop naar rechts of naar links tot u het **niveau** selecteert dat u met het recept wilt associëren.



11. Bevestig met een druk op de bedieningsknop.

NL

12. U keert naar punt 2 van de procedure terug als u nogmaals op de bedieningsknop drukt. Sla het recept op door op de terugkeerknop te drukken. U wordt gevraagd om de naam van het zojuist gecreëerde recept in te voeren.



13. voer de naam van het recept in. Draai aan de bedieningsknop en selecteer het in te voeren teken. Elke keer dat u op de bedieningsknop drukt wordt een teken van de naam ingevoerd. Het teken ← wist het voorgaande teken.

De naam van het recept kan maximaal 10 tekens, inclusief spaties, lang zijn.

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

14. Druk op de terugkeerknop om de programmering wel of niet te bevestigen als u de naam van uw recept heeft ingevoerd. Selecteer **JA** als u het recept wilt opslaan.



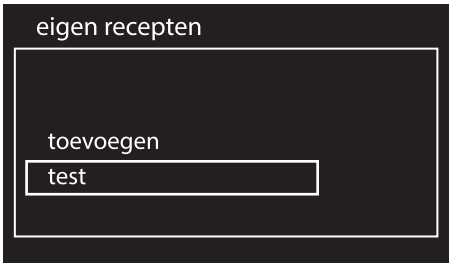
De verrichte wijzigingen worden geannuleerd als u echter "NEE" selecteert.

15. Het display toont een bevestiging als de wijziging is bevestigd.

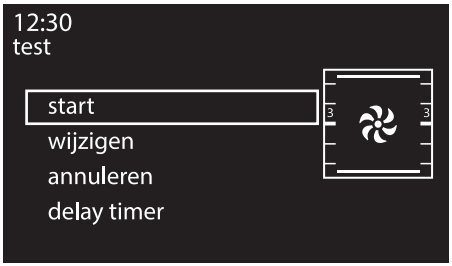


Een eigen recept opstarten

1. Draai de bedieningsknop naar rechts of naar links tot u een eerder opgeslagen **eigen recept** in het menu "eigen recepten" heeft gekozen (in het voorbeeld is dit het **testrecept**).

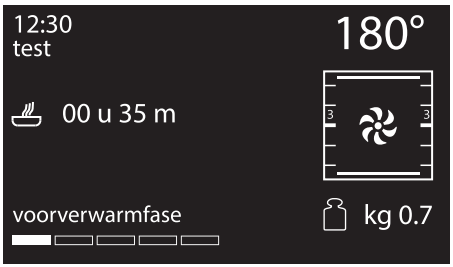


2. Bevestig met een druk op de bedieningsknop.
3. Draai de bedieningsknop naar rechts of links tot u **start** selecteert.



4. Bevestig met een druk op de bedieningsknop.

De bereiding wordt opgestart met de parameters die u eerder voor het recept heeft ingesteld.

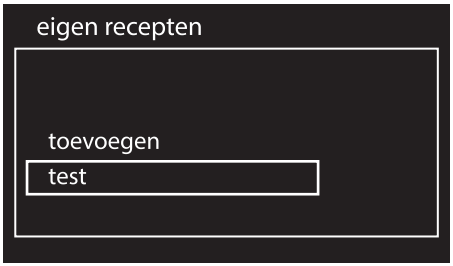


Tijdens de bereiding kunt u altijd de temperatuur en de bereidingstijd wijzigen. Deze wijzigingen worden echter niet voor een volgend gebruik van het recept opgeslagen.

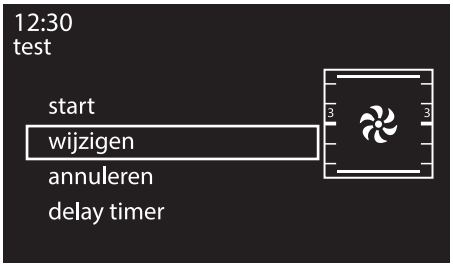
NL

Een eigen recept wijzigen

1. Draai de bedieningsknop naar rechts of naar links tot u een eerder opgeslagen **eigen recept** in het menu "eigen recepten" heeft gekozen (in het voorbeeld is dit het **testrecept**).



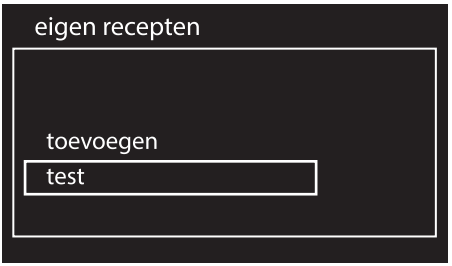
2. Bevestig met een druk op de bedieningsknop.
3. Draai de bedieningsknop naar rechts of links tot u **wijzigen** selecteert.



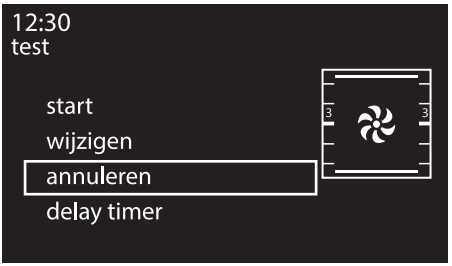
4. Bevestig met een druk op de bedieningsknop.
5. Herhaal dezelfde stappen, beginnende bij punt 2 van hoofdstuk "Een recept toevoegen".

Een eigen recept wissen

1. Draai de bedieningsknop naar rechts of naar links tot u een eerder opgeslagen **eigen recept** in het menu "eigen recepten" heeft gekozen (in het voorbeeld is dit het **testrecept**).



2. Bevestig met een druk op de bedieningsknop.
3. Draai de bedieningsknop naar rechts of links tot u **annuleren** selecteert.



4. Bevestig met een druk op de bedieningsknop.

5. Bevestig dat u het recept wilt wissen. Selecteer JA om het recept definitief te elimineren.

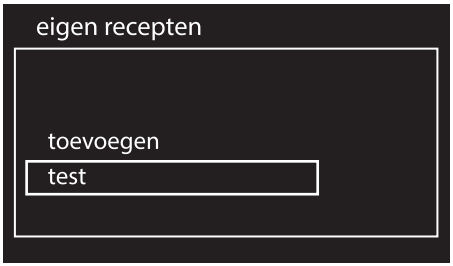


6. Het display toont een bevestiging als het wissen is bevestigd.

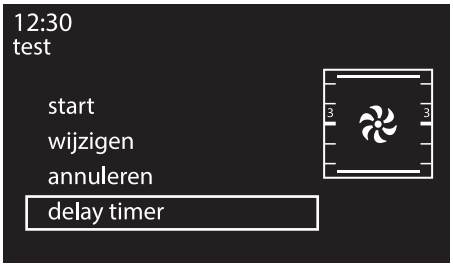


Delay timer

1. Draai de bedieningsknop naar rechts of naar links tot u een eerder opgeslagen **eigen recept** in het menu "eigen recepten" heeft gekozen (in het voorbeeld is dit het **testrecept**).



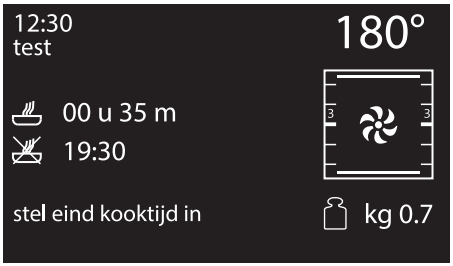
2. Bevestig met een druk op de bedieningsknop.
3. Draai de bedieningsknop naar rechts of links tot u **delay timer** selecteert.



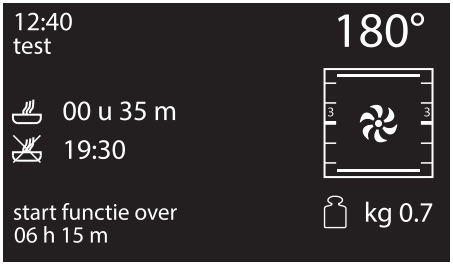
4. Bevestig met een druk op de bedieningsknop.

NL

5. Draai de bedieningsknop naar rechts of naar links tot u met de bedieningsknop het einde van de bereiding heeft gekozen. Het symbool knippert.



6. Bevestig met een druk op de bedieningsknop.

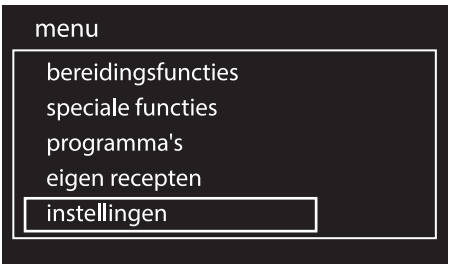


Na enkele seconden stopt het symbool met knipperen. Het apparaat wacht het begin van de vertraagde bereidingstijd af.

3.9 Instellingen

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

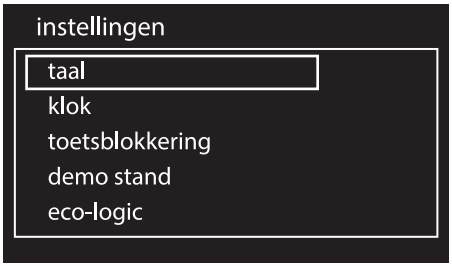
1. Druk op de schermafbeelding van de klok op de bedieningsknop om het hoofdmenu te openen.
2. Draai de bedieningsknop naar rechts of naar links tot u in het hoofdmenu **instellingen** selecteert.
3. Bevestig met een druk op de bedieningsknop.



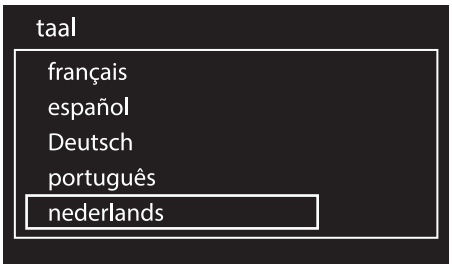
Taal

Hiermee kunt u uit de beschikbare talen de gewenste taal kiezen.

1. Draai de bedieningsknop naar rechts of naar links tot u in het menu "instellingen" **taal** selecteert.



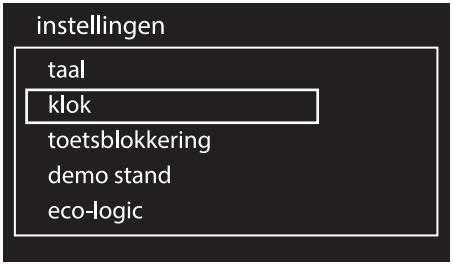
2. Bevestig met een druk op de bedieningsknop.
3. Draai de bedieningsknop naar rechts of links tot u de gewenste taal selecteert.



4. Bevestig de gekozen taal door op de bedieningsknop te drukken.

Klok

Hiermee kunt u het weergegeven tijdstip wijzigen.



1. Draai de bedieningsknop naar rechts of naar links om de uren in te stellen.
2. Druk op de bedieningsknop om over te gaan naar de wijziging van de minuten.
3. Draai de bedieningsknop naar rechts of naar links om de minuten in te stellen.

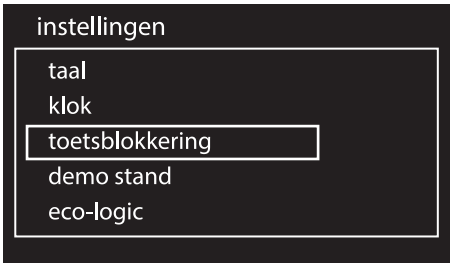


4. Bevestig met een druk op de terugkeerknop.

NL

Toetsblokkering

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



- Bevestig de activering van de toetsblokkering door **JA** te selecteren.



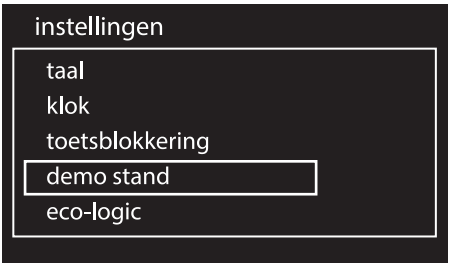
Bij normale werking wordt deze aangeduid door het controlelampje .

- Om de blokkering tijdelijk uit te schakelen tijdens een bereiding, moet u de terugkeerknop 3 seconden ingedrukt houden. De beveiliging zal één minuut na de laatste instelling weer actief worden.

Op het display wordt twee seconden lang een waarschuwing weergegeven als u de bedienings- of terugkeerknop aanraakt of er de stand van wijzigt.

Demo stand (uitsluitend voor exposanten)

Deze stand laat toe om de verwarmingselementen te deactiveren, terwijl men toch gebruik kan maken van het bedieningspaneel.



- Bevestig de activering van de demo stand door JA te selecteren.



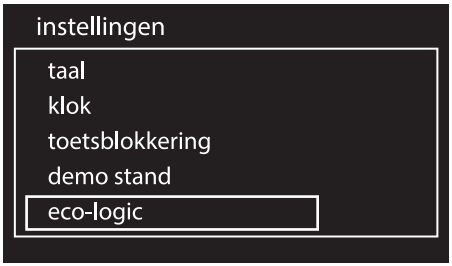
Als de stand geactiveerd is, wordt op het display het bericht "demo stand" weergegeven.

Om het apparaat normaal te kunnen gebruiken, moet u deze stand op UIT instellen.

Eco-logic (enkel op sommige modellen)

Met deze stand kunt u het verbruik van de oven beperken. Ideaal om meerdere huishoudelijke apparaten tegelijkertijd te kunnen gebruiken.

Als deze optie is geactiveerd, wordt op het display het symbool weergegeven.



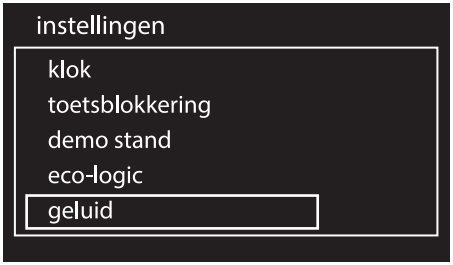
- Bevestig de activering van de eco-logic stand door JA te selecteren.



Wanneer de eco-logic stand wordt geactiveerd, kan de tijdsduur van de voorverwarming en van de bereiding langer duren.

Geluid

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



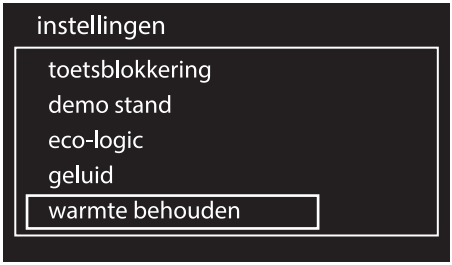
- Deactiveer het geluid dat met een druk op de knoppen geassocieerd is door NEE te selecteren.



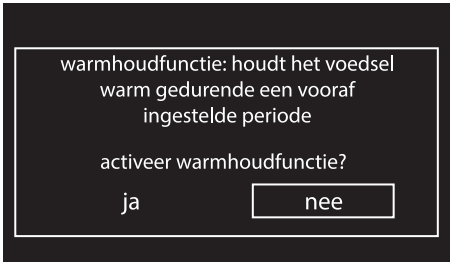
NL

Functie Warmte behouden

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

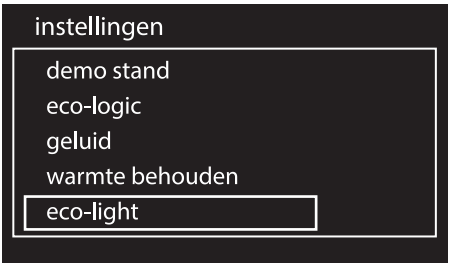


- Bevestig de activering van de warmhoudfunctie door JA te selecteren.



Eco-Light

Voor een verdere besparing van de energie wordt de lamp automatisch één minuut na het begin van de bereiding gedeactiveerd.



- Bevestig de activering van de Eco-Light stand door JA te selecteren.



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

Als de Eco-Light stand ingesteld is op UIT, wordt op het display zwak verlicht de huidige tijd weergegeven wanneer het apparaat in stand-by is geplaatst.

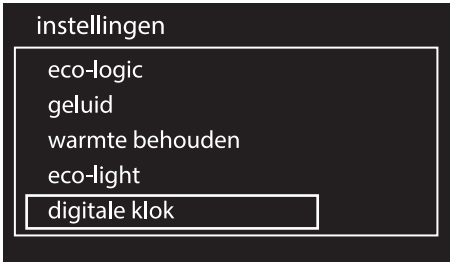
Als de Eco-Light stand is ingesteld op UIT, verbruikt het apparaat meer energie wanneer het in stand-by is geplaatst.

De handmatige controle van de in-/uitschakeling is echter altijd mogelijk door de terugkeerknop in de beide instellingen naar rechts te draaien.

De Eco-Light stand activeert tevens de uitschakeling van het display als het 2 minuten lang niet wordt gebruikt.

Digitale klok

Maakt de digitale weergave van de tijd mogelijk.



- Bevestig de activering van de digitale klok door JA te selecteren.



Als geen enkele functie van het apparaat geactiveerd is, zal het display de actuele tijd digitaal weergeven.



NL

4 Reiniging en onderhoud

4.1 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.



Er wordt aanbevolen om reinigingsproducten van de fabrikant te gebruiken.

4.2 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.

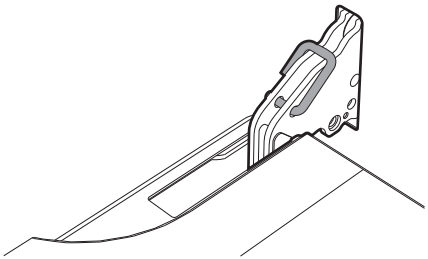
4.3 Reiniging van de deur

Demontage van de deur

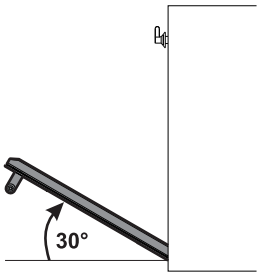
Om de reiniging van de oven te vergemakkelijken, kunt u de ovendeur verwijderen en op een theedoek leggen.

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

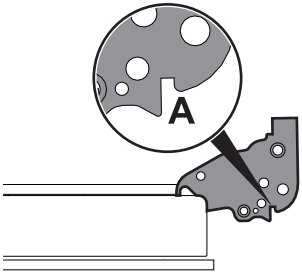
1. Open de deur volledig en plaats de twee pinnetjes in de openingen van de scharnieren zoals op de afbeelding.



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.

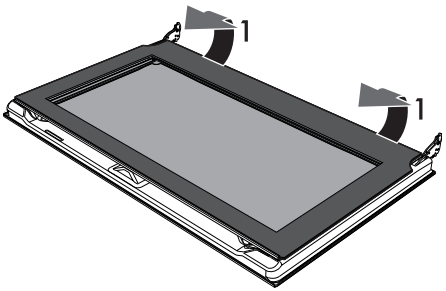
Er wordt aanbevolen om reinigingsproducten van de fabrikant te gebruiken.

NL

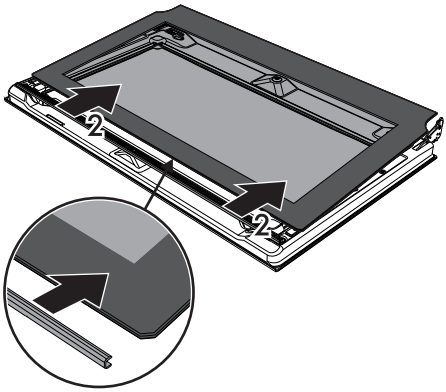
Demontage van de binnenruiten

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

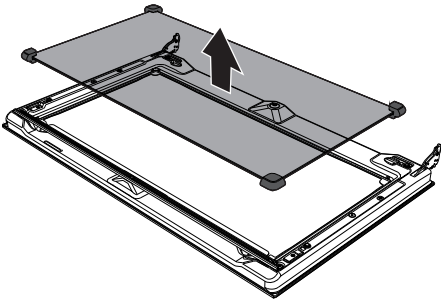
1. Open de deur.
2. Breng de blokkeringen aan in de gaten van de scharnieren zodat de deur niet ongewenst kan dichtvallen.
3. Verwijder de interne ruit door ze achteraan voorzichtig naar boven te trekken, en volg de beweging die wordt aangeduid door de pijlen (**1**).



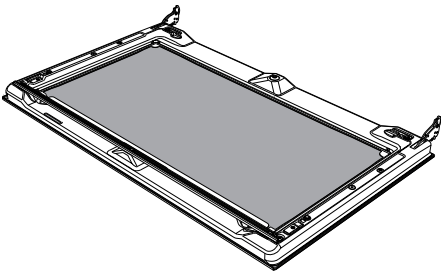
4. Schuif de interne ruit uit de lijst aan de voorkant (**2**) om de ruit uit de deur te verwijderen.



5. Verwijder de tussenruiten door ze op te heffen.



6. 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.



7. Breng aan het einde van de reiniging de tussenruit weer op diens plaats in de deur aan.
8. Breng de interne ruit aan door de bovenkant in de lijst van de deur te schuiven en druk de 2 pennen aan de achterkant voorzichtig op hun plaats.

4.4 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/ovenschalen
- de pakking van de oven.

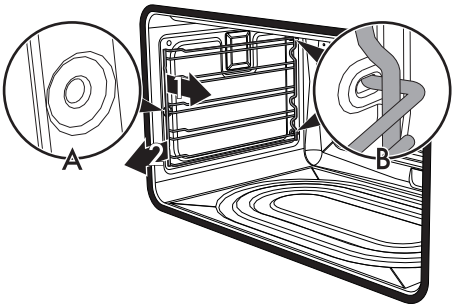
Als specifieke reinigingsmiddelen gebruikt worden, beveelt men aan om het apparaat circa 15/20 minuten op de maximale temperatuur te laten werken om eventuele resten te elimineren.

Verwijdering van de geleiderframes voor de roosters/ovenschalen

Door de geleiderframes voor roosters/ovenschalen te verwijderen, kan de reiniging van de zijdelingse delen eenvoudiger worden uitgevoerd.

Om de geleiderframes voor de roosters/ovenschalen te verwijderen:

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



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

NL

4.5 Pyrolyse

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 beschadiging van de oppervlakken

- Verwijder voedselresten of gemorste sporen van vroegere bereidingen uit de ovenruimte.
- Schakel branders of kookplaten uit die eventueel boven het apparaat geïnstalleerd zijn.

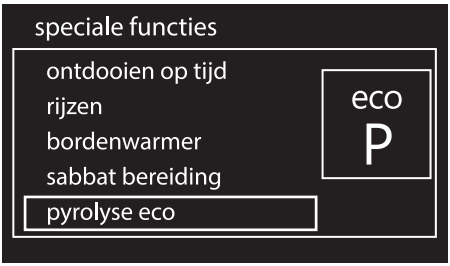
Voorbereiding

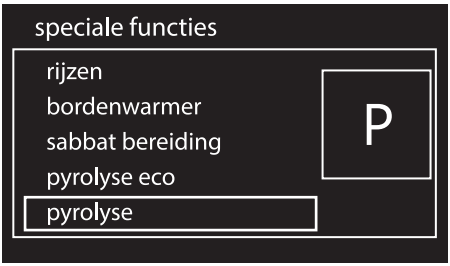
Voor u de pyrolyse inschakelt:

- Maak de interne ruit schoon overeenkomstig de gebruikelijke instructies.
- 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 alle accessoires uit de oven.
- Verwijder de geleiderframes voor roosters/ovenschalen.
- Verwijder de bescherming bovenaan (indien aanwezig).
- Sluit de deur.

Instelling van de pyrolyse

1. Draai de bedieningsknop naar rechts of naar links tot u in het menu "speciale functies" **pyrolyse eco** of **pyrolyse** selecteert. Druk vervolgens ter bevestiging op de bedieningsknop.





2. Draai aan de bedieningsknop om de tijdsduur van de reinigingscyclus in te stellen, van minimaal 2 uur tot maximaal 3 uur (met uitzondering van de functie ECO P waarvan de tijdsduur is vastgesteld op 2 uur).





3. Druk op de bedieningsknop. Het symbool stopt met knipperen. Op het display wordt een bericht weergegeven dat aangeeft dat alle accessoires uit de ovenruimte moeten worden verwijderd.





4. Druk op de bedieningsknop om de pyrolyse te starten.

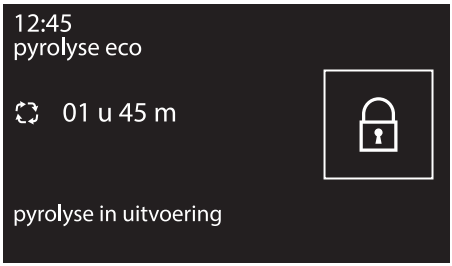
Aanbevolen tijdsduur voor de pyrolyse:

- Weinig vuil: 2 uren.
- Middelmatig vuil: 2 ½ uur.
- Zeer vuil: 3 uren.

NL

Pyrolyse

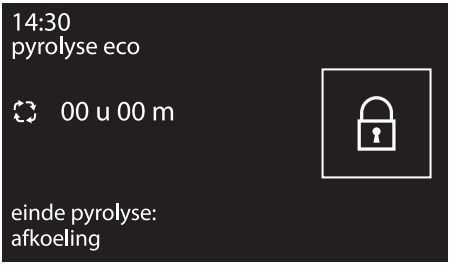
1. Op het display worden het bericht "pyrolyse in uitvoering" en de resterende tijd weergegeven ter indicatie dat het apparaat de automatische reinigingscyclus uitvoert. 2 minuten na de opstart van de pyrolyse wordt de deur vergrendeld door een mechanisme dat het openen ervan onmogelijk maakt (op het display wordt het symbool weergegeven).

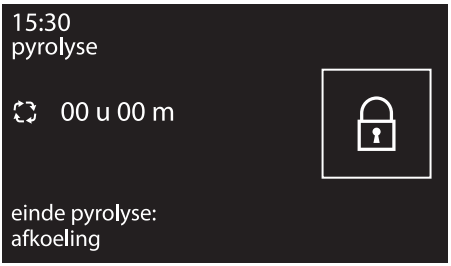




Het is niet mogelijk om een functie te selecteren wanneer de deurblokkering ingeschakeld is.

2. Na afloop van de pyrolyse blijft de deur geblokkeerd tot de temperatuur binnenin de ovenruimte een veilig niveau bereikt.





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

4. Wacht tot het apparaat is afgekoeld en veeg de restjes binnenin weg met een microfiber doek.

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.

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 ovenruimte wordt vermeden.

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.

Instelling van de geprogrammeerde pyrolyse

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

1. Selecteer de tijdsduur van de pyrolyse, en druk op de bedieningsknop. Op de display verschijnt de huidige tijd en het symbool licht op.
2. Draai aan de bedieningsknop om het tijdstip voor het einde van de pyrolyse in te stellen.
3. Na enkele seconden lichten de symbolen en op en wacht het apparaat tot de ingestelde starttijd bereikt is om de reinigingscyclus te 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.

NL

4.6 Buitengewoon onderhoud

Vervanging van de lamp voor de binnenverlichting

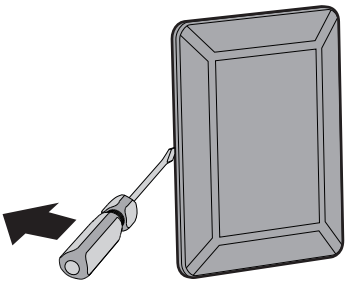
Onder elektrische spanning staande delen
Gevaar voor elektrische schok

- Schakel de stroomtoevoer naar het apparaat uit.

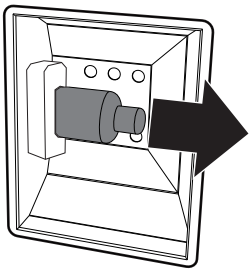
De ovenruimte is voorzien van een 40W-lamp.

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

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

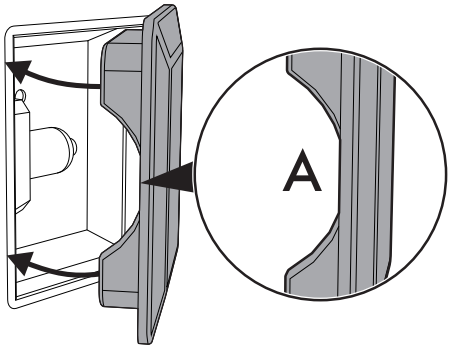


4. Draai de lamp los en verwijder ze.



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

5. De nieuwe lamp aanbrengen.
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 meerpolige schakelaar vóór de stroomtoevoer van de oven zich op "On" bevindt.

De oven verwarmt niet:

- Controleer of de stand "Demo" ingesteld werd (raadpleeg voor meer informatie de paragraaf "Instellingen").

De bedieningen reageren niet:

- Controleer of de stand "toetsblokkering" ingesteld werd (raadpleeg voor meer informatie de paragraaf "Instellingen").

De bereidingstijden blijken te hoog tegenover diegene die worden aangeduid in de tabel:

- Controleer of de "eco-logic" stand 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 het apparaat 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.

Het display geeft het opschrift "Error 4" weer:

- 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 het apparaat 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 Error XX worden gesignaleerd:

noteer het foutmelding, en de ingestelde functie en temperatuur, en neem contact op met het plaatselijke servicecentrum.

NL

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 elektriciteitsnet overeenstemmen met de gegevens op het typeplaatje.

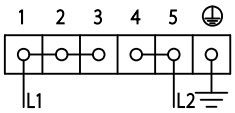
Het typeplaatje bevat de technische gegevens, het serienummer en de CE-markering en is zichtbaar op het apparaat aangebracht.

Dit plaatje mag nooit verwijderd worden.

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

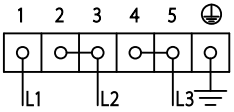
Het apparaat kan op de volgende manieren functioneren:

- 220-240 V 2~



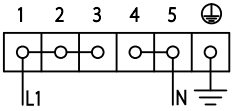
Driepolige kabel **3 x 2,5 mm²**.

- 220-240 V 3~



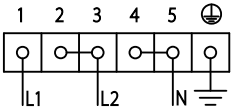
Vierpolige kabel **4 x 1,5 mm²**.

- 220-240 V 1N~



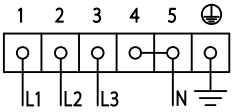
Driepolige kabel **3 x 2,5 mm²**.

- 380-415 V 2N~



Vierpolige kabel **4 x 1,5 mm²**.

- 380-415 V 3N~



Vijfpolige kabel **5 x 1,5 mm²**.

De waarden verwijzen naar de diameter van de interne geleider.

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

Vaste aansluiting

Rust de voedingslijn uit met een meerpolige onderbrekingsinrichting, overeenkomstig de installatienormen.

De onderbrekingsinrichting dient op een eenvoudig te bereiken plaats en in de nabijheid van het apparaat te zijn aangebracht.

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.

5.2 Voor de installateur

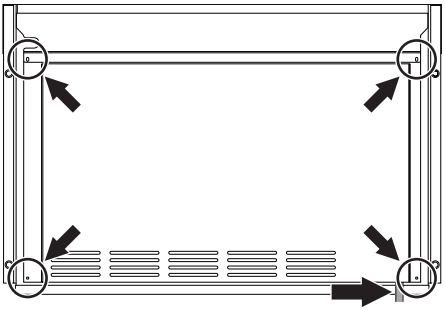
- De stekker moet na de installatie toegankelijk blijven. De kabel voor de verbinding met het stroomnet mag niet verbogen of vastgeklemd worden.
- Het apparaat moet volgens de installatieschema's worden geïnstalleerd.
- In geval het apparaat, na het verrichten van alle controles, niet correct werkt, neem dan contact op met het plaatselijke erkende servicecentrum.
- Na de correcte installatie van het apparaat wordt u verzocht de gebruiker te informeren over de correcte functioneringswijze.

5.3 Vervanging van de kabel

Elektrische spanning
Gevaar voor elektrische schok

- Schakel de algemene stroomtoevoer uit.

1. Draai de 4 schroeven van het achterste bekleding los.



Positie van de voedingskabel en de schroeven

(achteraanzicht)

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

NL

5.4 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

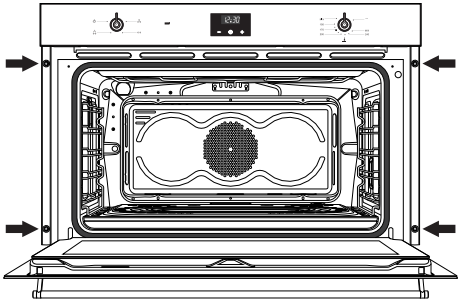
- Gebruik de open deur niet als hefboom om het apparaat in het meubel te plaatsen.
- Oefen niet te veel kracht uit op de geopende deur.

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.

Draagpotten

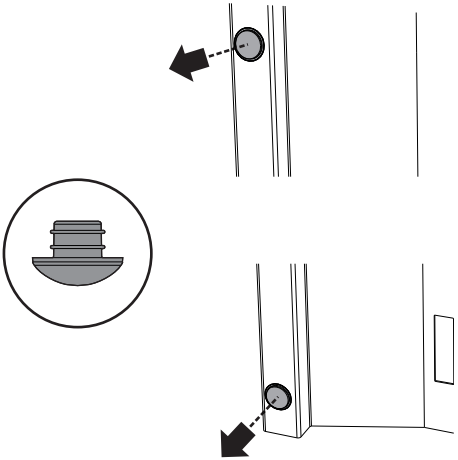
1. Plaats het apparaat in het meubel.
2. Open de deur volledig.



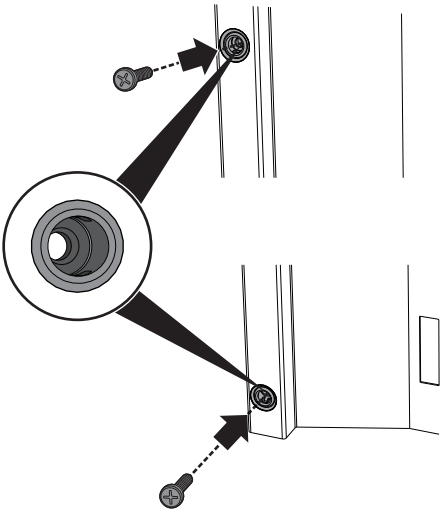
positie van de doppen

(vooraanzicht)

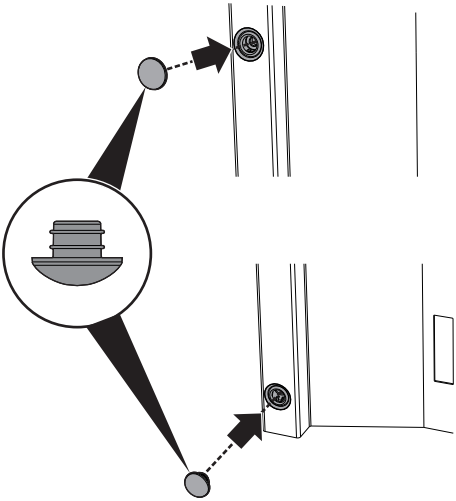
3 Verwijder de doppen van de draagpotten aan de voorzijde van de oven.



4 Bevestig het apparaat aan het meubel met de schroeven.

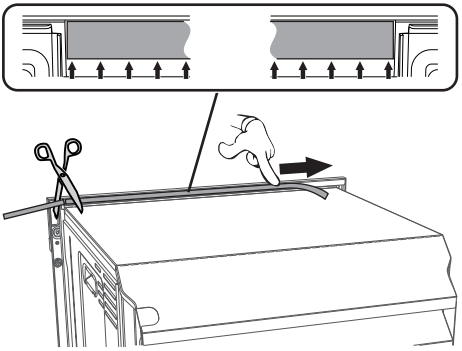


5 Bedek de draagpotten met de voorheen verwijderde doppen.

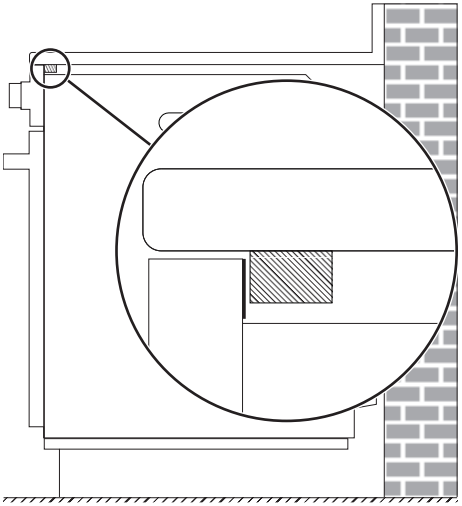


Pakking frontpaneel

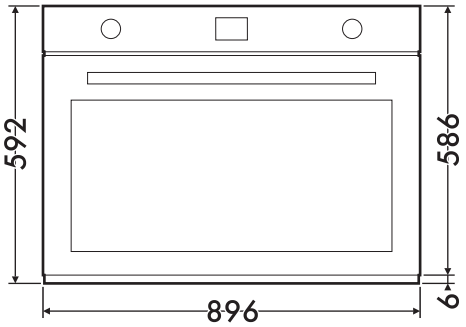
Voor installaties onder het werkblad moet de meegeleverde pakking op de achterkant van het frontpaneel worden geplakt om de eventuele infiltratie van water of andere vloeistoffen afkomstig van het bovenstaande werkblad te voorkomen.

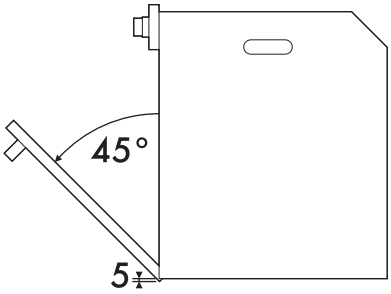


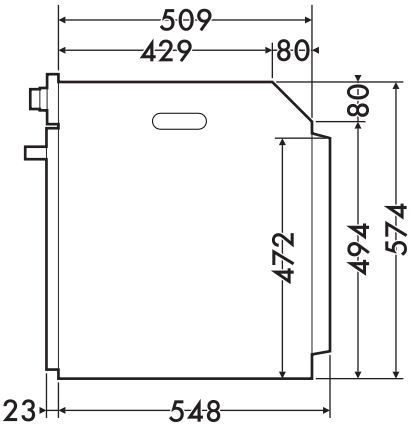
Breng onder het werkblad een houten balk aan.

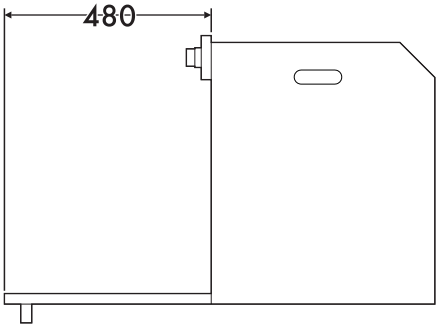


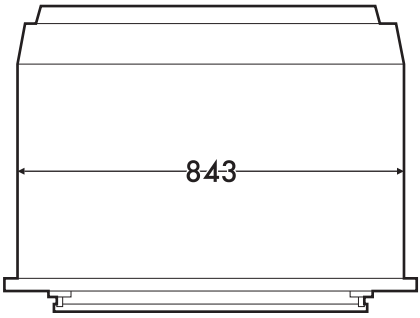
Afmetingen van het apparaat (mm)

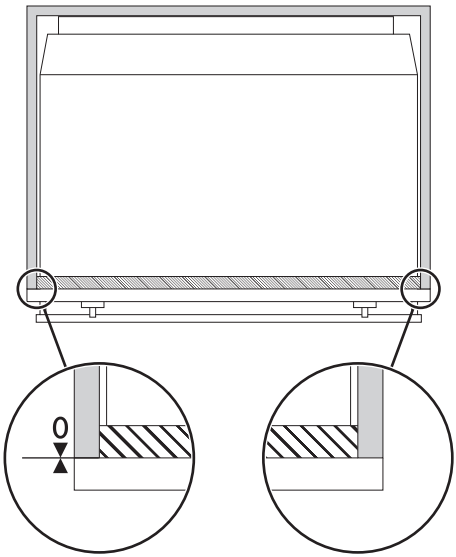




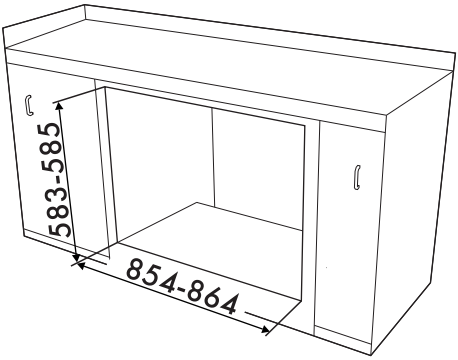


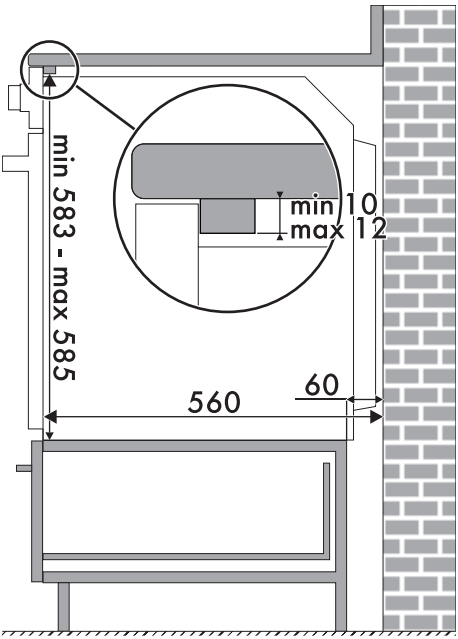






Plaatsing onder een werkblad (mm)

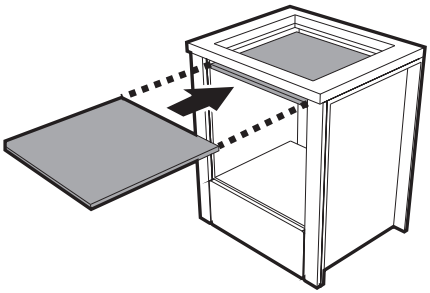


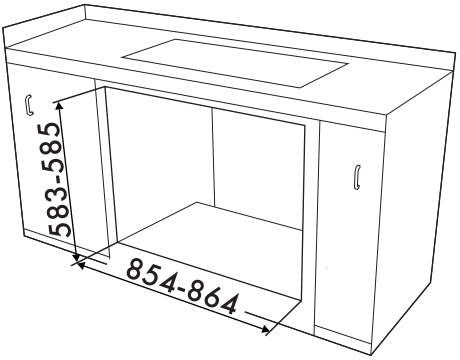


Ga na of het achterste/onderste deel van het meubel voorzien is van een opening van ongeveer 60 mm.

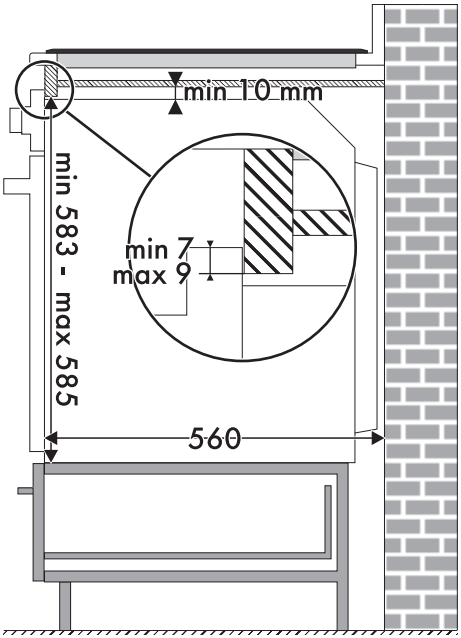
Inbouw onder kookplaten

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.



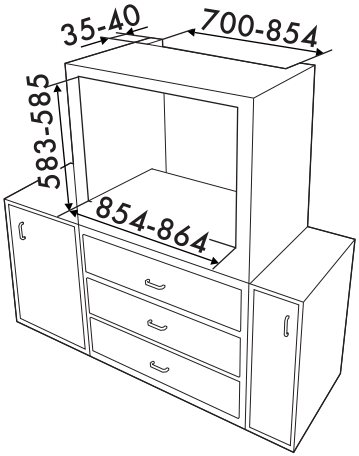


NL

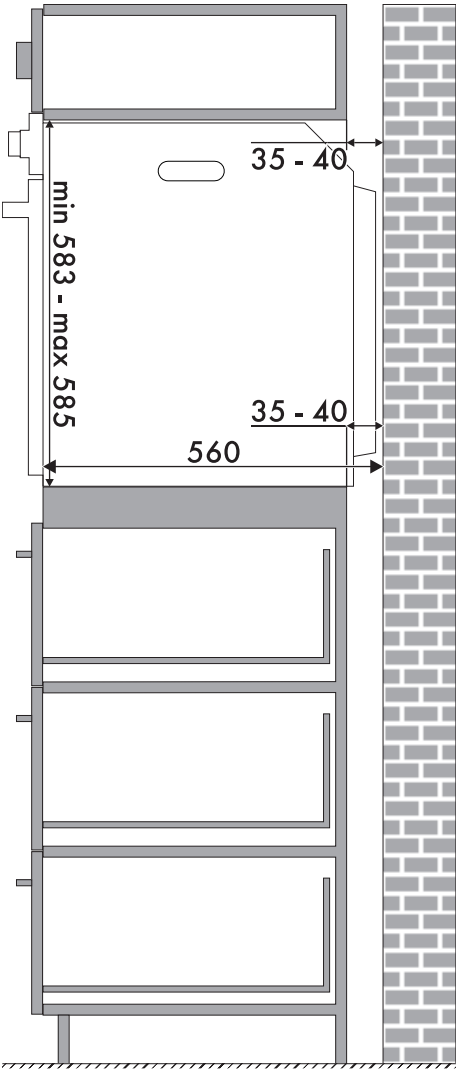


Samen met het scheidingspaneel moet onder het werkblad een houten lat geïnstalleerd worden om het gebruik van de zelfklevende pakking die aan de achterkant van het frontpaneel aangebracht is te waarborgen, om de eventuele infiltratie van water of andere vloeistoffen te vermijden.

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.


35 - 40
min 583 - max 585
35 - 40
560