

WAARSCHUWINGEN	138	GEBRUIK	147
Algemene veiligheidswaarschuwingen	138	Vorbereiding	147
Voor dit apparaat	142	Gebruik van de accessoires	147
Beoogd gebruik	143	Digitale programmeereenheid	148
Deze gebruiksaanwijzing	143	Eerste gebruik	148
Aansprakelijkheid van de fabrikant	143	Gebruik van de temperatuursonde (alleen op bepaalde modellen)	152
Typeplaatje	143	Advies voor bereidingen	155
Verwerking	143	Mini-handleiding accessoires	156
Indicaties voor toezichthoudende instanties in Europa	144	Aanwijzingen voor de toezichtinstellingen	156
Technische gegevens energie-efficiëntie	144	Speciale functies	156
Om energie te besparen	144	Secundaire functies	158
Informatie over energieverbruik in uitgeschakelde stand/stand-by	144	Instellingen	159
Lichtbronnen	144	Overige instellingen	161
Wegwijs in de gebruiksaanwijzing	145	REINIGING EN ONDERHOUD	161
BESCHRIJVING	145	Reiniging van het apparaat	161
Algemene beschrijving	145	Reiniging van de deur	162
Bedieningspaneel	145	Reiniging van de ovenruimte	163
Andere onderdelen	146	Speciale reinigingsfuncties	164
Accessoires	146	Vapor Clean (enkel op sommige modellen)	164
Optionele accessoires (apart verkrijgbaar)	147	Buitengewoon onderhoud	165
		INSTALLATIE	166
		Elektrische aansluiting	166

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

WAARSCHUWINGEN

Algemene veiligheidswaarschuwingen

Persoonlijk letsel

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

hanteren van voedsel in de ovenruimte.

- Probeer geen vlammen/brand te doven met water: schakel het apparaat uit en bedek het vuur met een deksel of een brandwerende deken.
- Gebruik van dit apparaat door kinderen vanaf 8 jaar, personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of met een gebrek aan ervaring of kennis is alleen toegestaan onder toezicht en begeleiding van volwassenen die

verantwoordelijk zijn voor hun veiligheid.

- Laat kinderen niet spelen met het apparaat.
- Houd kinderen jonger dan 8 jaar die niet onder toezicht staan uit de buurt van het apparaat.
- Kinderen jonger dan 8 jaar mogen niet in de buurt komen van het apparaat als het in werking is.
- Werkzaamheden voor schoonmaak en onderhoud van het apparaat mogen niet worden uitgevoerd door kinderen die niet onder toezicht staan.
- Het kookproces moet altijd bewaakt worden. Een kort kookproces moet voortdurend bewaakt worden.
- Laat het apparaat niet onbeheerd tijdens bereidingen waarbij vetten en oliën vrijkomen die heet worden en vlam kunnen vatten. Wees heel voorzichtig.
- Giet geen water rechtstreeks op hete ovenschalen.
- Houd de deur dicht tijdens de bereiding.
- In geval van ingrepen aan de gerechten of aan het einde van de bereiding, de deur gedurende een aantal seconden 5 centimeter openen, de stoom laten ontsnappen en vervolgens

de deur volledig openen.

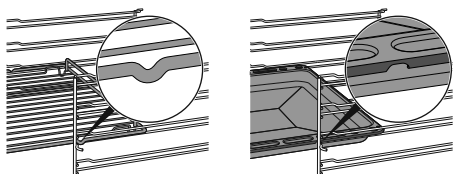
- Plaats geen metalen en puntige voorwerpen (bestek of gereedschappen) in de spleten van het apparaat.
- Na gebruik het apparaat uitschakelen.
- ONTVLAMBARE MATERIALEN NIET IN DE BUURT VAN HET APPARAAT GEBRUIKEN OF BEWAREN.
- GEBRUIK GEEN SPUITBUSSEN IN DE BUURT VAN HET APPARAAT TERWIJL HET WERKT.
- VOER GEEN WIJZIGINGEN UIT OP HET APPARAAT.
- Laat de installatie en technische interventies uitvoeren door gekwalificeerd personeel overeenkomstig de geldende normen.
- Probeer nooit om zelf het apparaat te repareren, zonder tussenkomst van een gekwalificeerde technicus.
- Trek nooit aan de kabel om de stekker uit het stopcontact te halen.

Beschadiging van het apparaat

- Gebruik geen agressieve schuurmiddelen of bijtende reinigingsmiddelen (bv. poederproducten, vlekverwijderaars en metaalhoudende sponsjes),

ruwe materialen of scherpe krabbers op de glazen delen. Deze kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak, waardoor het glas kan verbrijzelen. Gebruik eventueel houten of plastic gereedschappen.

- Ga niet op het apparaat zitten.
- Gebruik op de stalen delen of de delen waarvan het oppervlak met metalen afwerkingen werd behandeld (bijv. elektrolytische oxidatie, vernikkeling, verchroming) geen producten die chloor, ammoniak of bleekmiddel bevatten.
- Roosters en ovenschalen moeten in de zijgeleiders worden geplaatst tot ze niet verder kunnen. De mechanische veiligheidsblokkeringen die de verwijdering van de roosters voorkomen moeten naar beneden en naar de achterzijde van de ovenruimte gericht zijn.



- Reinig het apparaat niet met een stoomreiniger.
- Gebruik geen spuitbussen in de nabijheid van het apparaat.
- Blokkeer de openingen,

ventilatie- of warmteafvoersleuven niet.

- Brandgevaar: laat geen voorwerpen in de ovenruimte achter.
- **GEBRUIK HET APPARAAT NOOIT OM DE RUIMTE TE VERWARMEN.**
- Gebruik geen plastic keukengerei of plastic bakjes voor de bereiding van het gerecht.
- Plaats geen blikken of gesloten houders in de ovenruimte.
- Verwijder alle ovenschalen en roosters die tijdens de bereiding niet gebruikt worden uit de ovenruimte.
- Bedek de bodem van de ovenruimte niet met aluminiumfolie.
- Plaats geen pannen of ovenschalen rechtstreeks op de bodem van de ovenruimte.
- Gebruik indien nodig het rooster voor de ovenschaal (bijgeleverd of apart te bestellen, afhankelijk van het model) en plaats het op de bodem als steun voor de bereiding.
- Wanneer u bakpapier wilt gebruiken, leg dit dan zo neer dat het de circulatie van warme lucht in de ovenruimte niet belemmert.
- Gebruik de open deur niet als steun door pannen of schalen direct op het binnenglas te plaatsen.

- Gebruik de open deur niet als hefboom om het apparaat in het meubel te plaatsen.
- Oefen niet te veel kracht uit op de geopende deur.
- Til dit apparaat niet op door de handgreep beet te pakken.

Voor apparaten met pyrolyse

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

Installatie en onderhoud

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

apparaat te voorkomen mag het niet achter een sierdeur of paneel geïnstalleerd worden.

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

apparaat.

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

- Dit apparaat kan gebruikt worden tot op een hoogte van maximaal 4000 meter boven de zeespiegel.

Voor dit apparaat

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

Temperatuursonde (indien aanwezig)

- Na het gebruik van de temperatuursonde de staaf of punt niet aanraken.
- De handen met hittebestendige handschoenen beschermen wanneer u de temperatuursonde gebruikt.
- De gelakte of verchromde delen niet bekrassen of beschadigen met de punt of de stekker van de temperatuursonde.
- De temperatuursonde niet aanbrengen in de openingen en sleuven van het apparaat.
- Controleer of het metalen

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

Beoogd gebruik

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

- in de keuken van werknemers in winkels, kantoren en andere

- werkomgevingen;
- op (vakantie)boerderijen;
- door gasten in hotels en motels en in residences;
- in bed-and-breakfasts.



Dit apparaat mag uitsluitend binnenshuis worden geïnstalleerd en gebruikt.

Deze gebruiksaanwijzing

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

Aansprakelijkheid van de fabrikant

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

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

Typeplaatje

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

Verwerking



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

de levensduur gescheiden van het andere vuil verwijderd worden.

Dit apparaat bevat geen stoffen in hoeveelheden die gevaarlijk worden geacht voor de gezondheid en het milieu, in overeenstemming met de huidige Europese richtlijnen.



Elektrische spanning Gevaar voor elektrische schok

- Schakel de algemene stroomtoevoer uit.
- Haal de stekker uit het stopcontact.

Verwijdering van het apparaat:

- De stroomkabel doorknippen en verwijderen.
- Oude of gebruikte apparaten aan het einde van hun levensduur moeten door de gebruiker worden ingeleverd bij geschikte centra voor de gescheiden inzameling van elektrisch en elektronisch afval, of overhandigd worden aan de verkoper wanneer een nieuw gelijkaardig apparaat wordt gekocht.

Het apparaat is verpakt in milieuvriendelijke en recyclebare materialen.

- Breng het verpakkingsmateriaal naar de betreffende centra voor afvalverwerking.



Plastic verpakking Gevaar voor verstikking

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

Indicaties voor toezichthoudende instanties in Europa

Fan forced mode

de functie ECO die gebruikt is voor het definiëren van de energie-efficiëntieklasse is in overeenstemming met de specificaties van de Europese norm EN 60350-1.

Conventional heating mode

Voor de uitvoering van de functie STATISCH moet de voorverwarmingsfase worden overgeslagen (zie de paragraaf "Voorverwarmingsfase" van het hoofdstuk GEBRUIK).

Technische gegevens energie-efficiëntie

De informatie volgens de Europese

richtlijnen met betrekking tot energy labelling en ecodesign staat vermeld in een apart document bij de gebruiksaanwijzing van het product.

Deze gegevens zijn te vinden in het "Productinformatieblad" dat gedownload kan worden van de website, vanaf de pagina van het betreffende product.

Om energie te besparen

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

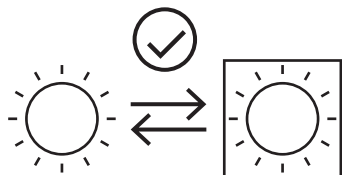
Informatie over energieverbruik in uitgeschakelde stand/stand-by

De technische gegevens met betrekking tot het verbruik in de uitgeschakelde stand/stand-by van het apparaat zijn te vinden op www.smeg.com op de speciale pagina voor het betreffende product.

Lichtbronnen

- Dit apparaat beschikt over lichtbronnen die vervangen kunnen worden door de

gebruiker.



- De lichtbronnen in het product zijn geschikt voor werking bij een omgevingstemperatuur $\geq 300^{\circ}\text{C}$ en zijn bedoeld voor gebruik in toepassingen met hoge temperaturen zoals ovens.

- Dit apparaat bevat lichtbronnen met efficiëntieklasse "G".

Wegwijs in de gebruiksaanwijzing

In deze gebruiksaanwijzing komen de volgende begrippen voor:



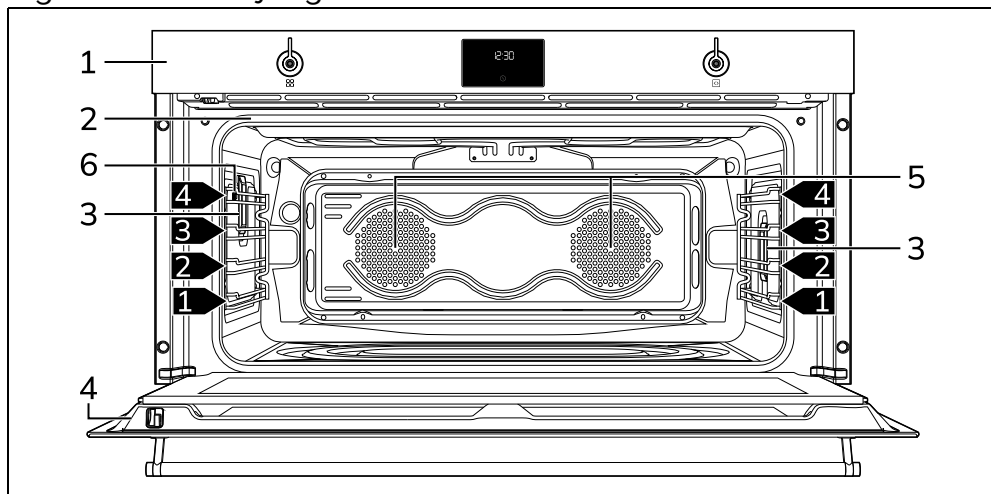
Waarschuwing/Opgelet



Informatie/Suggestie

BESCHRIJVING

Algemene beschrijving



1 Bedieningspaneel

2 Pakking

3 Lamp

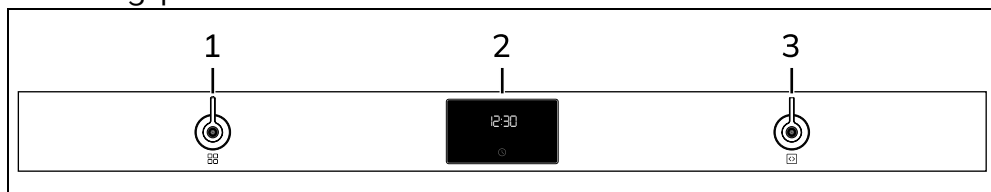
4 Deur

5 Ventilator

6 Aansluiting voor temperatuursonde
(enkel op sommige modellen)

1,2,3 Niveau van het frame

Bedieningspaneel



1 Functieknop

Met deze knop is het volgende mogelijk:

- het apparaat in-/uitschakelen;

- een functie selecteren.



Draai de functieknop op 0 om een eventuele bereiding onmiddellijk te beëindigen.

2 Digitale programmeereenheid

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

3 Temperatuurnop

Met deze knop kunt u het volgende instellen:

- de bereidingstemperatuur;
- de duur van een functie;
- geprogrammeerde bereidingen;
- timer;
- door het menu speciale functies bladeren.

Andere onderdelen

Plaatsbare vlakken

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

Koelventilator

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

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

Verlichting van de ovenruimte

De interne verlichting van het apparaat wordt ingeschakeld:

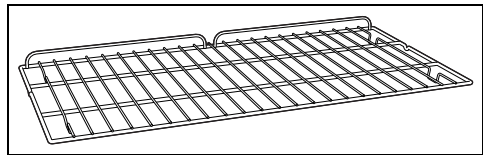
- als de deur wordt geopend;
- als de toets  op het display wordt ingedrukt;
- als een willekeurige functie wordt gekozen, met uitzondering van de

functies -  -  - 
(afhankelijk van de modellen).

Accessoires

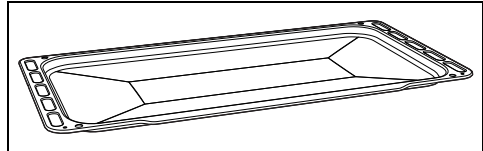
- Op sommige modellen zijn niet alle accessoires aanwezig.
- De accessoires die in contact kunnen komen met het voedsel zijn gemaakt van materialen conform de van kracht zijnde wetsbepalingen.
- De originele bijgeleverde of optionele accessoires kunnen worden aangevraagd bij erkende servicecentra. Gebruik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

Rooster



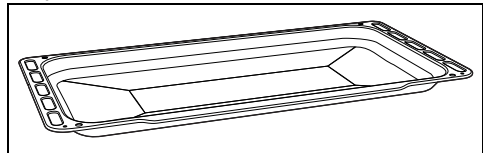
Handig voor het plaatsen van schalen met voedsel in bereiding.

Ovenschaal



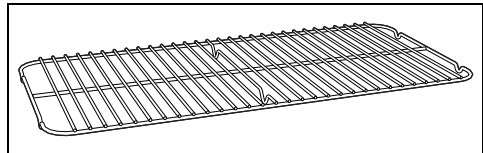
Handig voor het bereiden van taarten, pizza's, desserts uit de oven, koekjes.

Diepe ovenschaal



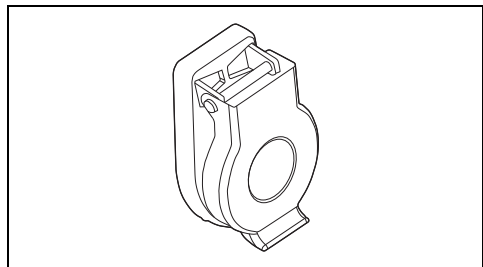
Nuttig om vet op te vangen afkomstig van voedsel op het bovenstaande rooster, of om taarten, pizza's en gebak, koekjes... te bakken.

Rooster voor ovenschaal



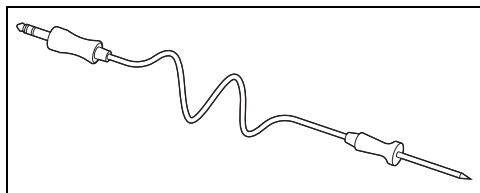
Om op een schaal te zetten, voor het bereiden van voedsel dat kan lekken.

Beschermingskapje (enkel op sommige modellen)



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

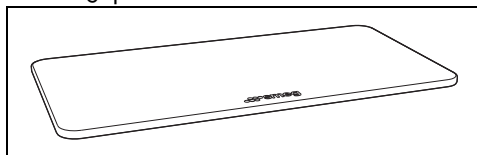
Temperatuursonde (enkel op sommige modellen)



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

Optionele accessoires (apart verkrijgbaar)

STONEg (pizzasteen)



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

GEBRUIK

Vorbereiding



Zie Algemene veiligheidswaarschuwingen.

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

Eerste opwarming

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

Tijdens de opwarming van het apparaat

- lucht de ruimte;
- verlaat de ruimte.

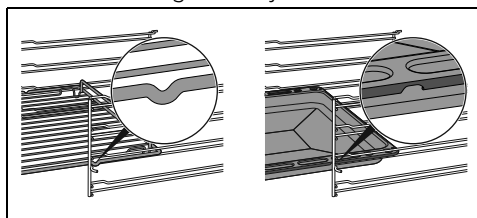
Gebruik van de accessoires

Roosters en ovenschalen

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

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

ovenruimte gericht zijn.

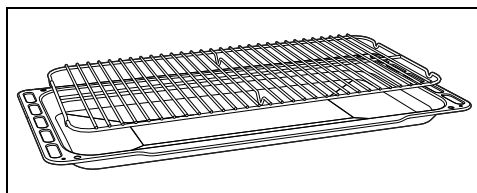


Plaats de roosters en de schalen voorzichtig in de ovenruimte, tot aan hun stoppositie.



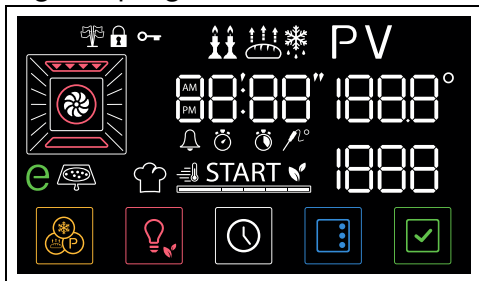
Maak de ovenschalen schoon alvorens ze voor de eerste keer te gebruiken, om eventuele productieresten te verwijderen.

Rooster voor ovenschaal



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

Digitale programmeereenheid



Het display toont de parameters en de waarden van de momenteel geselecteerde handeling. Om deze te gebruiken is het voldoende om de functie- en temperatuurknop te draaien en/of op de toetsen op het onderste gedeelte van het display te drukken, afhankelijk van de handelingen die u het apparaat wilt laten uitvoeren.

Eerste gebruik

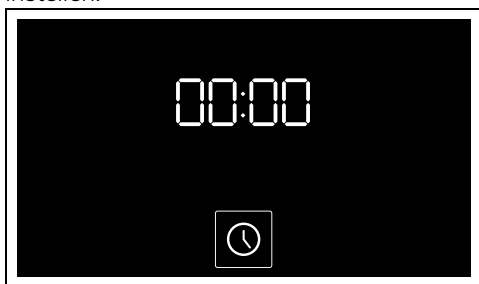


De oven kan niet worden ingeschakeld als de tijd niet is ingesteld.

Bij het eerste gebruik of na een langdurige stroomonderbreking wordt op het display van het apparaat de tekst **00:00**

weergegeven en gaat de toets 

knipperen. Om een bereiding te kunnen starten, zult u de huidige tijd moeten instellen.



De tijd instellen

1. Druk op de toets .
2. Draai aan de temperatuurknop om het gewenste tijdformaat te selecteren (**12h** of **24h**).



Bij het selecteren van het formaat **12h** verschijnt op het display de tekst **AM** (AM) of **PM** (PM).

3. Druk op de toets  om dit te bevestigen en verder te gaan met het instellen van het uur.
4. Draai aan de temperatuurknop om het exacte uur te selecteren.
5. Druk op de toets  om het exacte uur te bevestigen en verder te gaan met het selecteren van de minuten.
6. Draai aan de temperatuurknop om de exacte minuten in te stellen.
7. Druk op de toets  om te bevestigen.



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



Als de huidige tijd zichtbaar is, schakelt het display over naar een lage helderheid 2 minuten na de laatste bediening van de knoppen of toetsen op het display.



Houd de toets  enkele seconden ingedrukt om de bewerking te annuleren.

De tijd wijzigen

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



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

Lage helderheid

Na 2 minuten inactiviteit toont het display op het klokscherm de toets  en de

huidige tijd in lage helderheid.



Het display schakelt alleen over naar de lage helderheidsmodus als er geen warmte in de kookruimte aanwezig is. Bij elke druk op de aanraaktoetsen geeft het apparaat een geluidssignaal en verschijnt de tekst "Hot"

Heractivering van het display

Om het display te activeren:

- Houd ca. 1 seconde de toets  ingedrukt op het display of draai de functieknop.

Het gebruik van de oven



Algemene veiligheidswaarschuwingen.



Wanneer het apparaat langer dan twintig minuten in afwachting is van een handeling door de gebruiker, wordt de tekst **STOP** op het display weergegeven. In dit geval is het niet mogelijk om de handeling voort te zetten en moet de functieknop op 0 worden gezet.

Traditionele bereiding



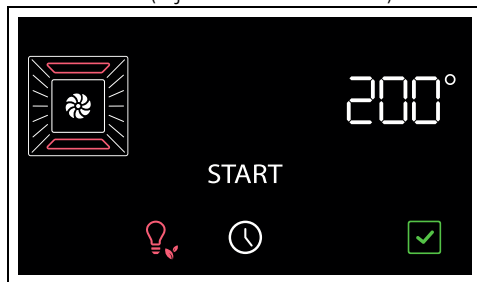
De bereiding kan op elk ogenblik onderbroken worden door de functieknop op 0 te draaien.

1. Draai de functieknop naar rechts of links om de gewenste functie te selecteren

(bijvoorbeeld "GEVENTILEERD" ).

De toets  en de tekst **START** zullen knipperen.

2. Draai de temperatuurknop naar rechts of links om de gewenste temperatuur in te stellen (bijvoorbeeld "200 °C").



3. Druk op de toets  om de functie te starten.



De lopende functie wordt onderbroken als de ovendeur geopend wordt. De functie wordt automatisch hervat zodra de ovendeur gesloten wordt.

Voorverwarmingsfase

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



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

Aan het einde van de voorverwarming:

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

Bereidingsfase



In deze fase wordt een "count up" weergegeven met de verstreken tijd vanaf het begin van het koken.

1. Open de deur
 2. Plaats het te bereiden gerecht in de kookruimte.
 3. Sluit de deur.
- of
- Wanneer het gerecht reeds in de

kookruimte is geplaatst, drukt u op de toets  om de bereiding te starten.

- Controleer de bereidingstatus van het voedsel door de interne lamp aan te zetten.

Einde van de bereiding

- Om de bereiding te beëindigen, zet de functieknop op 0 om de functie te verlaten.

Bereiding met tijdstelling



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



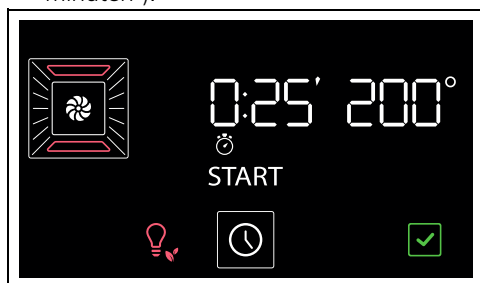
De lopende functie wordt onderbroken als de ovendeur geopend wordt. De functie wordt automatisch hervat zodra de ovendeur gesloten wordt.

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

Op het display knippen de

controlelampjes  en .

- Draai aan de temperatuurknop om de bereidingsduur in te stellen (van 1 minuut tot 13 uur) (bijvoorbeeld "25 minuten").



- Druk op de toets  om de bereidingsduur te bevestigen.



Houd er daarbij rekening mee dat aan de duur van de bereiding een enkele minuut voor de voorverwarming van de oven dient te worden toegevoegd.

- Druk op de toets  om de functie te starten.

Na het voorverwarmen:

- Zet het eten in de kookruimte.

- Sluit de deur en de bereiding start automatisch opnieuw.

De ingestelde bereidingsduur wordt aangegeven door het geleidelijk teruglopen van de tijd op het numerieke display en op de segmentbalk .

Aan het einde van de bereidingstijd klinkt een geluidssignaal en op het display verschijnt de tekst .

- Zet de functieknop weer op 0.



Als de toets  wordt ingedrukt, wordt de functie opnieuw voorgesteld met dezelfde parameters als de zojuist voltooide functie.

Een bereiding met tijdsinstelling wissen

- Druk de toets  korte tijd in.
- Draai de temperatuurknop naar links totdat de bereidingsduur is gereset.
- Druk op de toets  om te bevestigen.

Geprogrammeerde bereiding



Met geprogrammeerde bereiding wordt de functie bedoeld waarmee een bereiding met tijdsinstelling op een door de gebruiker ingesteld tijdstip kan worden beëindigd en het apparaat automatisch wordt uitgeschakeld.



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.



Als de ingestelde eindtijd van de bereiding blijft staan en de geprogrammeerde bereiding niet start, verleng de tijd dan met minstens één minuut

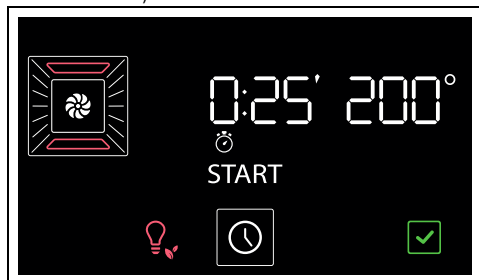
- Selecteer bereidingsfunctie en -temperatuur, en druk op de toets .

Op het display knippen de

controlelampjes  en .

- Draai aan de temperatuurknop om de bereidingsduur in te stellen (van 1

minuut tot 13 uur) (bijvoorbeeld "25 minuten").

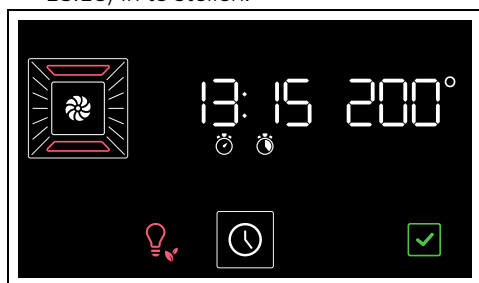


3. Druk op de toets .

Op het display knipperen de

controlelampjes  en .

4. Draai aan de temperatuurknop om de eindtijd van de bereiding (bijvoorbeeld 13:15) in te stellen.



5. Druk op de toets  om de eindtijd van de bereiding te bevestigen.
6. Zodra de tijd is bevestigd, start de functie automatisch.

De resterende tijd voor de functie start, wordt weergegeven.

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

Aan het einde van de bereidingstijd klinkt een geluidssignaal en op het display verschijnt de tekst **End**.

7. Zet de functiekноп weer op 0.

Een geprogrammeerde bereiding wissen

1. Druk de toets  korte tijd in.

Op het display knipperen de

controlelampjes  en .

2. Druk de toets  korte tijd in.

Op het display knipperen de

controlelampjes  en .

3. Draai de temperatuurknop naar links tot aan de minimaal instelbare bereidingstijd

4. Druk op de toets  om te bevestigen.

 Op deze manier wordt alleen de geprogrammeerde bereidingstijd geannuleerd. De bereiding met tijdsinstelling begint onmiddellijk met de voorverwarmingsfase.

 Om de bereiding te onderbreken, moet de functiekноп weer op 0 worden gezet.

Timer kookwekker tijdens een bereiding

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

1. Druk op de toets .

Op het display knipperen de

controlelampjes  en .

2. Druk op de toets .

Op het display verschijnen de cijfers

00:00 en het controlelampje  gaat knipperen.

3. Draai aan de temperatuurknop om de tijdsduur van de kookwekker in te stellen (van 1 minuut tot 23 uur).

4. Druk op de toets  om te bevestigen.

Als de timer kookwekker afloopt, klinkt er een geluidssignaal en op het display knippert het controlelampje .

5. Druk op een van de toetsen onder aan het display om het geluidssignaal te onderbreken.

Lijst van traditionele bereidingsfuncties

 Op sommige modellen zijn niet alle functies beschikbaar.

STATISCH

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

GEVENTILEERD



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

WARMELUCHT



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

TURBO



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

GRILL



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

GEVENTILEERDE GRILL



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

GEVENTILEERDE ONDERWARMTE



Deze functie wordt aanbevolen voor bereiding op één niveau, met een laag energieverbruik. Aanbevolen voor alle soorten voedsel, behalve voedsel waarbij veel vocht vrijkomt (bijvoorbeeld groenten). Voor maximale energiebesparing en een kortere bereidingstijd wordt aanbevolen om het voedsel in de oven te plaatsen zonder deze voor te verwarmen.

ONDERWARMTE WARMELUCHT



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

PIZZA



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

ECO



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

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

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



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



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



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

Gebruik van de temperatuursonde (alleen op bepaalde modellen)



Zie Algemene veiligheids waarschuwingen.

Met de temperatuursonde kunnen geroosterd vlees, ribstukken en vleessoorten van verschillende afmetingen nauwkeurig worden bereid. Met de sonde kan het vlees perfect bereid worden dankzij de nauwkeurige controle van de kerntemperatuur binnenin het vlees. De kerntemperatuur van het voedsel wordt gemeten door een speciale sensor in de

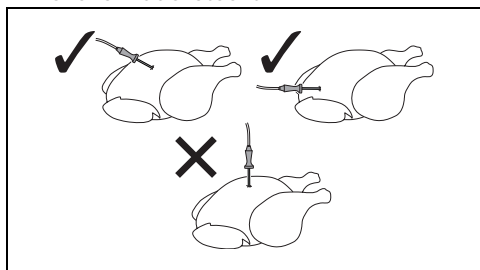
punt van de sonde.



Installeer niet de eventuele uitschuifbare rails op het vierde niveau van onder, omdat u dan geen toegang heeft tot de aansluiting aan de zijkant van de temperatuursonde.

Correcte aanbrenging van de sonde

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



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



De minimaal aanbevolen temperatuur voor bereidingen met de sonde is 120°C, behalve bij bereidingen op lage temperatuur.

Instelling van de bereiding met de temperatuursonde



Let op: Bereikbare delen worden erg warm tijdens het gebruik. Bescherm uw handen met ovenwanten bij het aansluiten van de temperatuursonde en bij het hanteren van voedsel in de kookruimte.



U kunt een temperatuur selecteren van minimaal 50 °C tot maximaal 90 °C.



Als de oven op een te lage temperatuur wordt ingesteld, past het apparaat automatisch de minimumtemperatuur aan die nodig is om de geselecteerde doeltemperatuur te bereiken.



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



Als tijdens het koken met een sonde, om welke reden dan ook, de sonde moet worden losgekoppeld zonder de toetsen of het display te gebruiken, zal de functie doorgaan als een normale kookfunctie.



Met de volgende functies kan de sonde niet worden gebruikt: pizza, echo, rijzen, ontdooien, sabbat en pyrolyse.

Bij een koude oven:

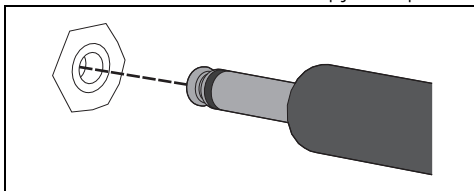
1. Selecteer een kookfunctie (bijv.

“GEVENTILEERD



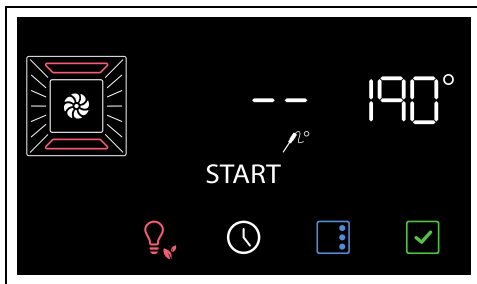
”).

2. Draai aan de temperatuurknop om de bereidingstemperatuur (bijvoorbeeld “190 °C”) in te stellen.
3. Open de deur van het apparaat.
4. Plaats de ovenschaal met het te bereiden levensmiddel op de specifieke geleiders.
5. Steek de stekker van de temperatuursonde in de specifieke aansluiting aan de zijkant. Gebruik de sonde om het beschermkapje te openen.



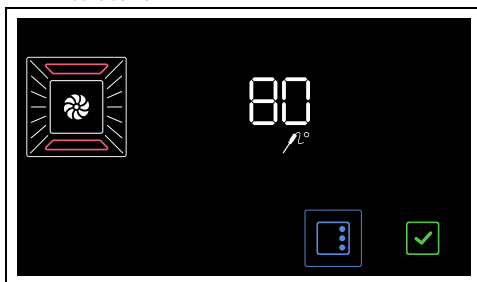
Op het display gaat het lampje  branden.

6. Sluit de deur.



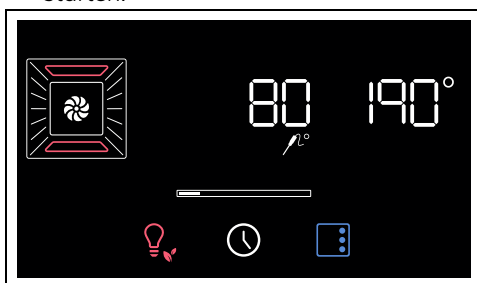
7. Druk op de toets  op het display om de doeltemperatuur te wijzigen.

8. Draai aan de temperatuurknop om de doeltemperatuur (bijvoorbeeld "80 °C") in te stellen.



9. Druk op de toets  om de ingestelde doeltemperatuur te bevestigen.

10. Druk op de toets  om de functie te starten.



Bij een gestarte kookfunctie:

1. Selecteer een kookfunctie (bijv.

"GEVENTILEERD ").

2. Draai aan de temperatuurknop om de bereidingstemperatuur (bijvoorbeeld "190 °C") in te stellen.

3. Druk op de toets  om de functie te starten.

Het apparaat start de voorverwarmingsfase op.

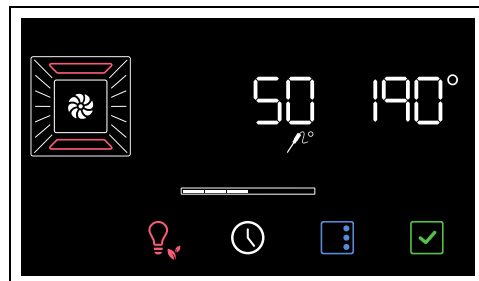
Na het voorverwarmen:

4. Open de deur van het apparaat.

5. Plaats de ovenschaal met het te bereiden levensmiddel op de specifieke geleiders.

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

Op het display gaat het lampje  branden.



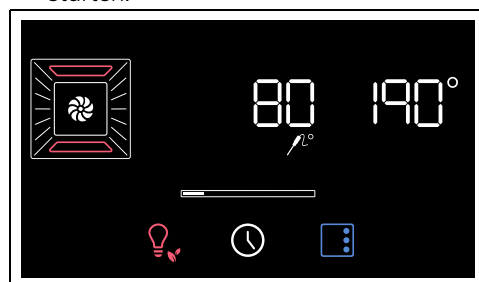
7. Sluit de deur.

8. Druk op de toets  op het display om de doeltemperatuur te wijzigen.

9. Draai aan de temperatuurknop om de doeltemperatuur (bijvoorbeeld "80 °C") in te stellen.

10. Druk op de toets  om de ingestelde doeltemperatuur te bevestigen.

11. Druk op de toets  om de functie te starten.



Einde van de bereiding met de temperatuursonde

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

De verwarmingselementen worden uitgeschakeld, er klinkt een geluidssignaal en op het display verschijnt de tekst

End

1. Open de deur.

2. Verwijder de sonde uit het voedsel en de aansluiting.
3. Haal het voedsel uit de oven.
4. Controleer of het beschermkapje goed gesloten is.
5. Sluit de deur.

Advies voor bereidingen

Algemeen advies

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

Advies voor het bereiden van vleesgerechten

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

Advies voor bereidingen met de grill en de geventileerde grill

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

Advies voor het bereiden van gebak en koekjes

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

de tandenstoker blijft plakken, is het gebak gaar.

- Wanneer het gebak inzakt wanneer het uit de oven wordt gehaald, moet bij de volgende bereiding de temperatuur ongeveer 10°C lager worden ingesteld, en moet eventueel een langere kooktijd geselecteerd worden.

Advies voor het ontdooien en het rijzen

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

Om energie te besparen

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

Gebruiksadvies voor de sonde (indien aanwezig)

De sonde kan ook worden gebruikt tijdens het normale koken:

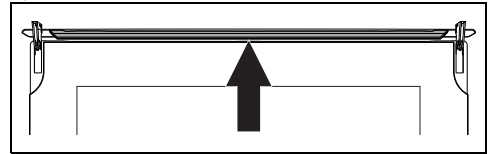
1. Plaats de temperatuursonde in het te koken levensmiddel en sluit deze aan op een geschikt stopcontact.
2. Druk op de toets  en controleer de temperatuur van het levensmiddel via de waarde aangegeven bij **huidige temperatuur**.

Bereidingen op lage temperatuur

Bereidingen op lage temperatuur zijn langdurige bereidingen (minimaal 3 uur). Als u een ovenschaal met water in de oven zet om de braadsappen op te vangen, zal er een aanzienlijke hoeveelheid stoom gegenereerd worden en daarmee condens.

Om te voorkomen dat het druppelbakje in het onderste gedeelte aan de voorzijde van de oven overloopt, wordt geadviseerd om dit om de 2-3 uur droog te maken met een

spons.



Mini-handleiding accessoires



Rooster

Gebruik het rooster om bakvormen/ovenschaalen op te zetten.

Het rooster kan worden gebruikt om voedsel op te grillen met de diepe ovenschaal op het niveau eronder geplaatst om de braadsappen op te vangen.



Ovenschaal

Gebruik de bakplaat voor de bereiding van koekjes en gebak, brood met een geringe dikte en voor bereidingen zonder toevoeging van vloeistof.

Geadviseerd wordt om de functie STATISCH  te gebruiken op het gewenste niveau.



Diepe ovenschaal

Gebruik de diepe ovenschaal voor bereidingen op één steunhoogte.

Zet de diepe ovenschaal op het middelste niveau wanneer u de geventileerde functies gebruikt. Zet de diepe ovenschaal op het 2e of 3e niveau van onder wanneer u de

functie STATISCH gebruikt .

Zet de ovenschaal op het laatste niveau met de ovenschaal met rooster om

bereidingen met de GRILL-functie uit te voeren .



Rooster voor ovenschaal

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

Aanwijzingen voor de toezichtinstellingen

Geforceerde ventilatie modus

de ECO-functie die ingezet wordt om de energie-efficiëntieklasse aan te duiden is in overeenstemming met de Europese norm EN 60350-1.

Zie paragraaf „Om energie te besparen



” in het hoofdstuk

Conventionele oven modus

Om de functie STATISCH te gebruiken, dient de voorverwarmingsfase te worden overgeslagen (zie paragraaf „Voorverwarmingsfase” in het hoofdstuk GEBRUIK).

Zie paragraaf „Om energie te besparen



” in het hoofdstuk

Speciale functies

- Draai de functieknop vanuit de stand 0 één keer naar links. De toets



verschijnt linksonder op het scherm.



Draai aan de temperatuurnop om door de beschikbare functies te bladeren, totdat de gewenste speciale functie is geselecteerd.



Houd de toets  ingedrukt om de geselecteerde functie te verlaten.

SABBAT



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 150 °C.
- De lamp in de oven is gedeactiveerd. Bij het openen van de deur (indien

- aanwezig) 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 zijn gedeactiveerd.



U kunt geen enkele parameter wijzigen als de functie Sabbat bereiding geactiveerd is. Geen enkele handeling aan de knoppen en/of de toetsen op het display heeft een uitwerking. Uitsluitend de functieknop blijft geactiveerd zodat naar het hoofdmenu kan worden teruggekeerd.

1. Draai in het menu speciale functies aan de temperatuurknop om de functie



te selecteren.

2. Druk op de toets  om te bevestigen.
3. Draai aan de temperatuurknop om de gewenste temperatuur in te stellen (bijvoorbeeld 90 °C).



4. Druk op de toets  om de functie te starten.
5. Draai de functieknop op 0 om de functie af te sluiten.

RIJZEN



Deze functie is bijzonder geschikt voor het laten rijzen van deeg.

1. Draai in het menu speciale functies aan de temperatuurknop om de functie



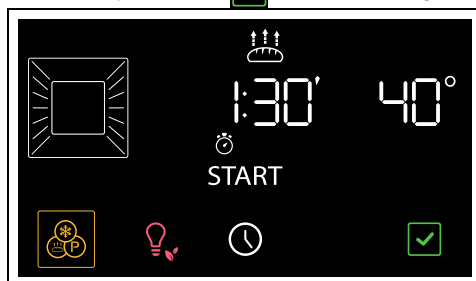
te selecteren.



Als de binnentemperatuur hoger is dan verwacht, wordt de functie niet geactiveerd. Bij elke druk op de toets

 klinkt een geluidssignaal en verschijnt de tekst "Hot" op het display. Laat het apparaat afkoelen alvorens de functie te activeren.

2. Open de deur.
3. Plaats het de rijzen deeg op het tweede niveau in het apparaat.
4. Sluit de deur.
5. Druk op de toets  om te bevestigen.



6. Draai aan de temperatuurknop om de temperatuur in te stellen (van 25 °C tot 40 °C).
7. Druk op de toets .
8. Draai aan de temperatuurknop om de rijstijd in te stellen.
9. Druk op de toets  om te bevestigen.
10. Druk op de toets  om de functie te starten.
11. Draai de functieknop op 0 om de functie af te sluiten.



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

a

ONTDOOIEN



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

1. Draai in het menu speciale functies aan de temperatuurknop om de functie



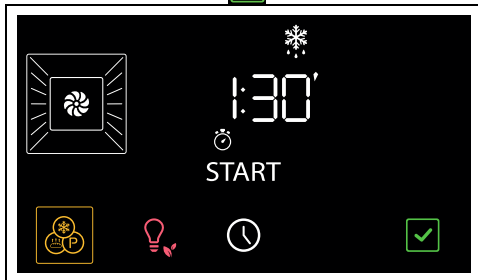
te selecteren.



Als de binnentemperatuur hoger is dan verwacht, wordt de functie niet geactiveerd. Bij elke druk op de toets  klinkt een geluidssignaal en verschijnt de tekst "Hot" op het display. Laat het apparaat afkoelen alvorens de functie te activeren.

2. Open de deur.
3. Zet het gerecht dat moet worden ontdooid in de kookruimte.
4. Sluit de deur.

5. Druk op de toets  om te bevestigen.



6. Druk op de toets .
 7. Draai aan de temperatuurknop om de tijdsduur van het ontdooien (van 1 minuut tot 13 uur) (bijvoorbeeld "1:30") in te voeren.
 8. Druk op de toets  om te bevestigen.
 9. Druk op de toets  om de functie te starten.

Aan het einde verschijnt de knipperende tekst **End** op het display en klinkt er een geluidssignaal.

10. Draai de functieknop op 0 om de functie af te sluiten.
 11. Hieronder een referentietabel met de ontdooitijden per voedselsoort.

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

Secundaire functies

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

KOOKWEKKER



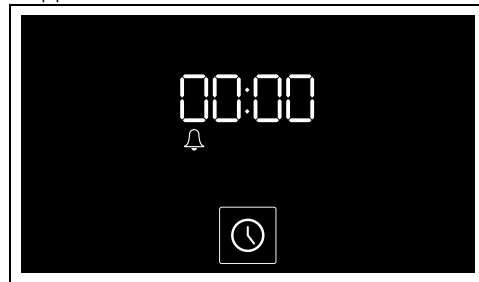
De timer kookwekker waarschuwt de gebruiker alleen als de ingestelde minuten zijn verstreken.

1. Druk in het hoofdmenu op de toets .

Op het display verschijnen de cijfers

 en het controlelampje  gaat

knipperen.



2. Draai aan de temperatuurknop om de tijdsduur van de kookwekker in te stellen (van 1 minuut tot 23 uur).
 3. Druk op de toets  om te bevestigen.
 4. Als de timer kookwekker afloopt, klinkt er een geluidssignaal en op het display knippert het controlelampje .
 5. Druk op een van de toetsen onder aan het display om het geluidssignaal te onderbreken.

TIJD

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



2. Draai aan de temperatuurknop om het gewenste tijdformaat te selecteren (**12h** of **24h**).



Bij het selecteren van het formaat **12h** verschijnt op het display de tekst **AM** (AM) of **PM** (PM).

3. Druk op de toets  om dit te bevestigen en verder te gaan met het instellen van het uur.
 4. Draai aan de temperatuurknop om het exacte uur te selecteren.
 5. Druk op de toets  om het exacte uur te bevestigen en verder te gaan met het selecteren van de minuten.

6. Draai aan de temperatuurknop om de exacte minuten in te stellen.
7. Druk op de toets  om te bevestigen.



Houd de toets  enkele seconden ingedrukt om de bewerking te annuleren.

Instellingen

- Houd de toets  in het hoofdmenu enkele seconden ingedrukt.



Houd de toets  enkele seconden ingedrukt om het instellingenmenu te verlaten en de aangebrachte wijzigingen te annuleren.

Toetsblokkering (kinderblokkering)

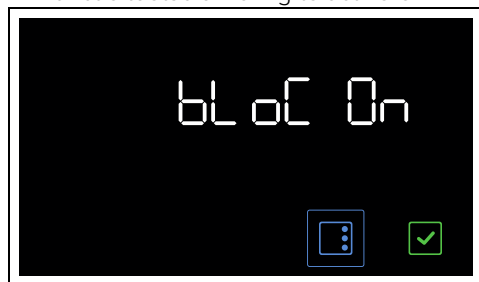


Deze stand blokkeert na 2 minuten normale werking automatisch de bedieningen van het apparaat, zonder enige tussenkomst van de gebruiker.

1. Open het instellingenmenu en druk op de toets  totdat de toetsblokkering kan worden geselecteerd.



2. Draai aan de temperatuurknop om de functie toetsblokkering te activeren.



3. Druk op de toets  om naar de volgende instelling te gaan of druk op de toets  om te bevestigen.

Na twee minuten inactiviteit wordt de blokkering geactiveerd.



Bij de normale werking wordt de toetsblokkering door het controlelampje  aangeduid



Als de toetsen op het display worden aangeraakt of de stand van de knoppen wordt gewijzigd, verschijnt gedurende twee seconden de tekst **Loch** op het display.

De blokkering tijdelijk uitschakelen:

1. draai tijdens de kookfase aan de temperatuurknop of druk op een toets op het display.



2. Druk een paar seconden op de toets  als op het display 'Loch On' verschijnt.

De blokkering wordt na twee minuten inactiviteit weer actief.

Om de blokkering te deactiveren:

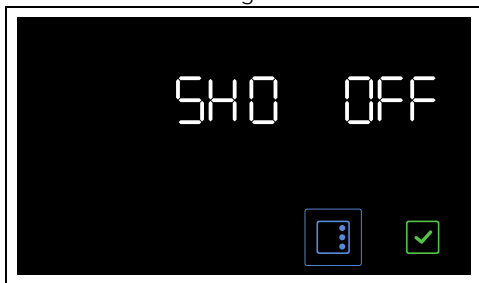
1. draai tijdens de kookfase aan de temperatuurknop of druk op een toets op het display.
2. houd een paar seconden de toets  ingedrukt
3. Volg de hierboven beschreven instructies om de blok OFF in te stellen.

Show-Room stand (enkel voor exposanten)



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

1. Open het instellingenmenu en druk op de toets  totdat de functie show-room kan worden geselecteerd.



2. Draai aan de temperatuurknop om de functie show-room te activeren.



3. Druk op de toets  om naar de volgende instelling te gaan of druk op de toets  om te bevestigen.

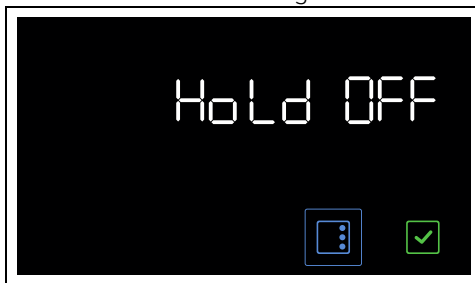
 Het controlelampje  gaat op het display branden om aan te geven dat de show-room stand is geactiveerd.

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

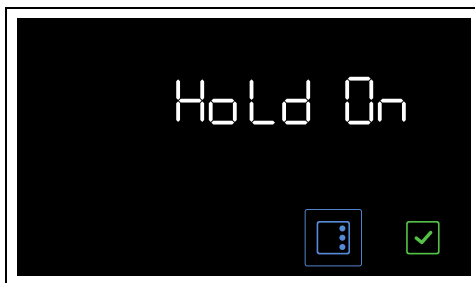
Functie Warmte behouden

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

1. Open het instellingenmenu en druk op de toets  totdat de functie Warmte behouden kan worden geselecteerd.



2. Draai aan de temperatuurknop om de warmhoudfunctie te activeren.



3. Druk op de toets  om naar de volgende instelling te gaan of druk op de toets  om te bevestigen.

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

Displayhelderheid

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

1. Open het instellingenmenu en druk op de toets  totdat de functie

displayhelderheid kan worden geselecteerd.



2. Draai de temperatuurknop naar rechts of links om de gewenste helderheid in te stellen, van waarde 1 (lage helderheid) tot waarde 5 (hoge helderheid).
3. Druk op de toets  om naar de volgende instelling te gaan of druk op de toets  om te bevestigen.

Geluid

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

1. Open het instellingenmenu en druk op de toets  totdat de geluidfunctie kan worden geselecteerd.



2. Draai aan de temperatuurknop om het geluid uit te schakelen dat wordt geassocieerd met het aanraken van de symbolen op het display.



3. Druk op de toets  om naar de volgende instelling te gaan of druk op de toets  om te bevestigen.

Overige instellingen

Eco light

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

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

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

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

REINIGING EN ONDERHOUD

Reiniging van het apparaat

 Zie Algemene veiligheidswaarschuwingen.

Reiniging van de oppervlakken

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

Dagelijkse gewone reiniging

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

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

Voedselresten of -vlekken

Gebruik in geen geval metalen sponzen of

scherpe krabbers zodat de oppervlakken niet worden beschadigd.

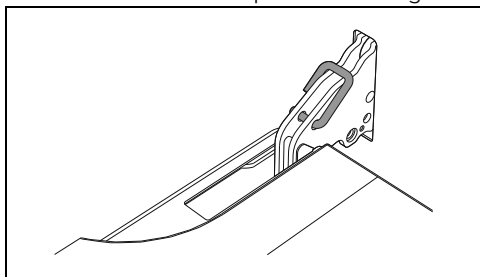
Gebruik normale en niet-schurende producten, en eventueel houten of plastic gerei. Spoel zorgvuldig, en droog met een zachte doek of met een microvezeldoek. Laat etensresten op basis van suiker (bijv. marmelade) in het apparaat niet opdrogen, dit kan het email binnenin aantasten.

Reiniging van de deur

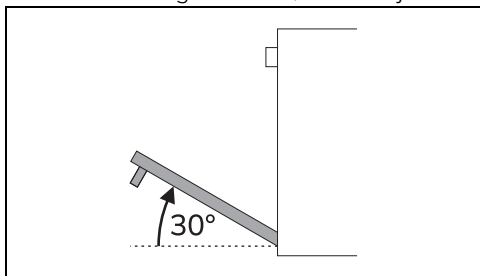
Demontage van de deur

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

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

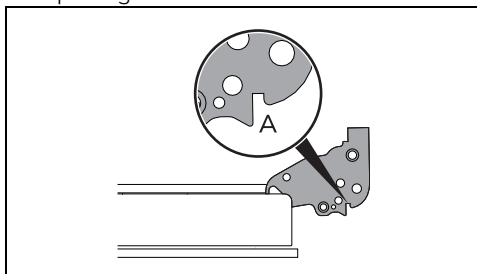


2. Neem de deur aan beide kanten en met beide handen vast, hef ze op aan een hoek van ongeveer 30°, en verwijder ze.



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

zodat de gleuven A helemaal op de openingen steunen.



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

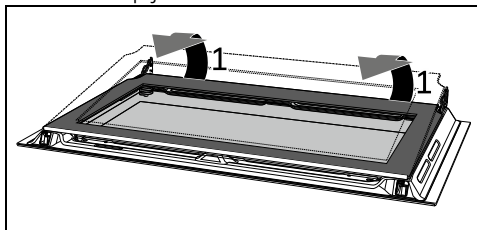
Reiniging van de ruiten van de deur

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

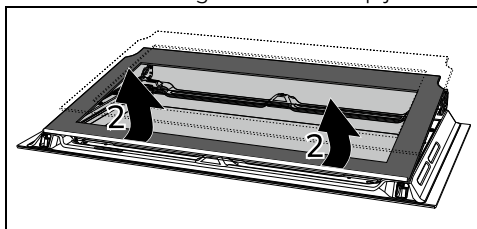
Demontage van de binnenruiten

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

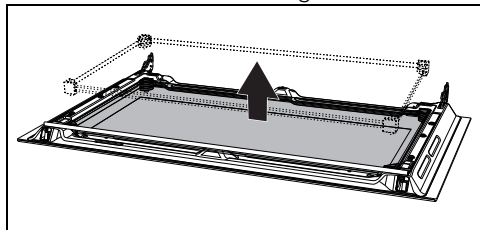
1. Open de deur en blokkeer hem met de daarvoor bestemde pinnetjes.
2. Maak de achterste pinnen van de binnenruit los door ze achteraan voorzichtig naar boven te trekken, en volg de beweging die wordt aangeduid door de pijlen 1.



3. Verwijder de binnenruit vervolgens uit het voorste profiel, en volg de beweging die wordt aangeduid door de pijlen 2.



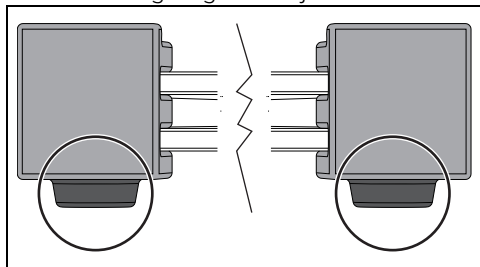
4. Til de tussenruit omhoog.



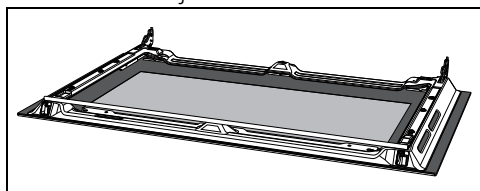
OPMERKING: Bij sommige modellen bestaat de tussenruit uit twee ruiten.

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

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

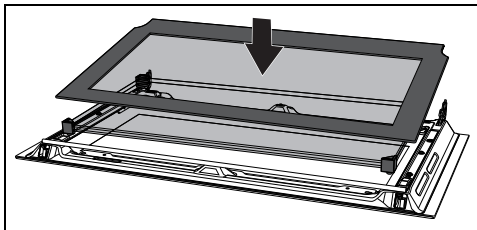


5. Maak de buitenruit schoon, evenals de eerder verwijderde ruiten.

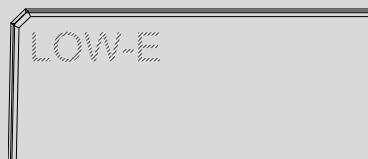


6. Gebruik absorberend keukenpapier. Bij hardnekkig vuil moet een vochtige spons en een neutraal reinigingsmiddel gebruikt worden.

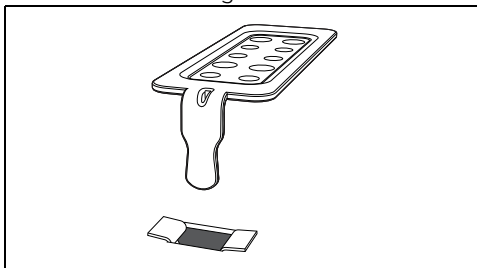
7. Breng de tussenruit weer aan en plaats de binnenruit terug.



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



8. Zet de 4 pinnen van de binnenruit goed vast in hun zittingen in de deur.



Reiniging van de ovenruimte

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

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

Verwijder de uitneembare delen alvorens de ovenruimte te reinigen.

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

- de deur;

- de frames voor roosters/ovenschalen.



In geval van gebruik van specifieke reinigingsproducten wordt aanbevolen om het apparaat circa 15/20 minuten op de maximale temperatuur te laten functioneren om eventuele resten te verwijderen.

Drogen

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

Aan het einde van elke bereiding:

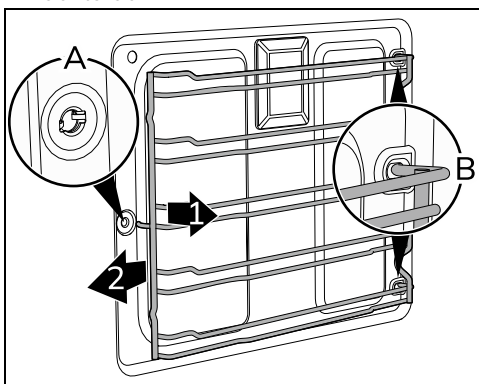
1. laat het apparaat afkoelen;
2. verwijder vuil uit de ovenruimte;
3. maak de ovenruimte droog met een zachte doek;
4. laat de deur lang genoeg open staan zodat de ovenruimte volledig kan opdrogen.

Verwijderen van de geleiderframes voor de roosters/ovenschalen

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

Om de geleiderframes voor de roosters/ovenschalen te verwijderen:

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



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

Speciale reinigingsfuncties

- Draai de functieknop vanuit stand 0 één keer naar links. De toets  verschijnt

linksonder op het scherm.

Vapor Clean (enkel op sommige modellen)



Algemene veiligheids waarschuwingen



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

Voorbereiding

Voordat de reinigingscyclus Vapor Clean wordt gestart:

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



Er wordt aanbevolen om maximaal 20 maal te sproeien.



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

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

Instelling van de reinigingscyclus Vapor Clean

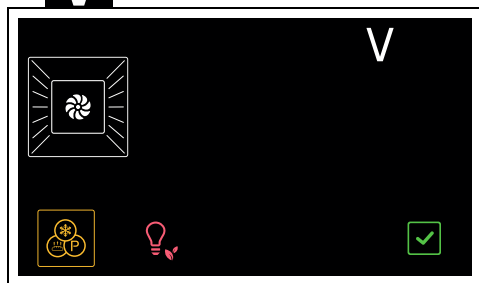


Als de binnentemperatuur hoger is dan verwacht, wordt de functie niet geactiveerd. Bij elke druk op de toets  klinkt een geluidssignaal en verschijnt de tekst "Hot" op het display. Laat het apparaat afkoelen alvorens de functie te activeren.

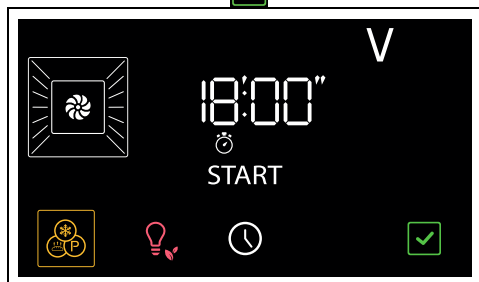
1. Draai in het menu speciale functies aan de temperatuurknop om de functie

V

te selecteren.



2. Druk op de toets  om te bevestigen.



3. Druk op de toets  om de functie te starten.



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

Aan het einde verschijnt de knipperende tekst **End** op het display en klinkt er een geluidssignaal.

4. Draai de functieknop op 0 om de functie af te sluiten.

Geprogrammeerde Vapor Clean

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

1. Selecteer de functie Vapor Clean en druk op de toets .

Op het display knipperen de

controlelampjes  en .

2. Draai aan de temperatuurknop om de eindtijd van de functie in te stellen.

3. Druk op de toets  om te bevestigen.

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

Einde van de functie Vapor Clean

1. Draai de functieknop op 0 om de functie af te sluiten.
2. Open de deur en verwijder het minst hardnekkige vuil met een microvezeldoek.
3. Gebruik een niet-schurend sponsje met messingdraden voor het hardnekkige vuil.
4. Voor vetresten kunt u een specifiek ovenreinigingsproduct gebruiken.
5. Verwijder het resterende water uit de ovenruimte.
6. De zelfreinigende panelen en de geleiderframes voor roosters/ovenshalen, indien aanwezig, verwijderen.

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

- beveelt men aan om de ovenruimte circa 10 minuten lang met de geventileerde functie bij 160°C te drogen.
- Als zelfreinigende panelen aanwezig zijn, wordt aanbevolen om de ovenruimte met een gelijktijdige katalysecyclus te drogen.



Draag rubberen handschoenen tijdens deze werkzaamheden.



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

Buitengewoon onderhoud

Advies voor het onderhoud van de pakking

De pakking moet elastisch en zacht zijn.

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

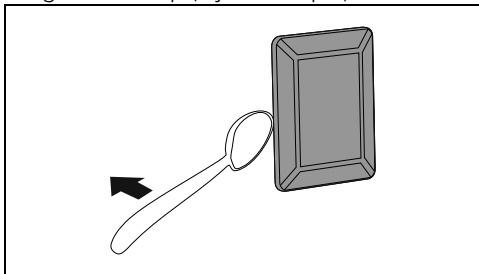
Vervanging van de lamp voor de binnenverlichting



Elektrische spanning
Gevaar voor elektrische schok

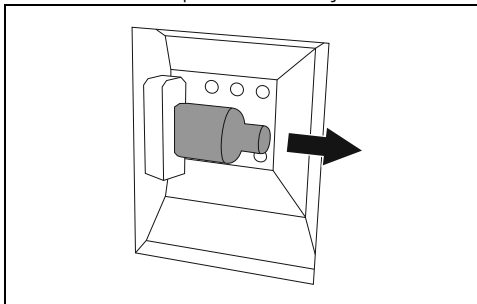
- Schakel de stroomtoevoer naar het apparaat uit.
- Gebruik beschermende handschoenen.

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



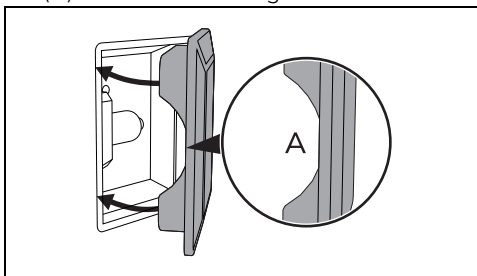
Zorg ervoor dat het email op de wanden van de ovenruimte geen krassen oploopt.

4. Draai de lamp los en verwijder ze.



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

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



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

INSTALLATIE

Elektrische aansluiting



Zie Algemene veiligheidsaanschuivingen.

Algemene informatie

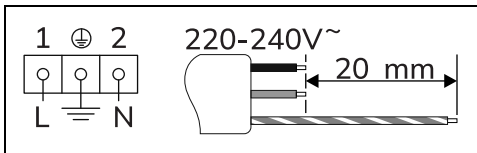
Controleer of de kenmerken van de netvoeding overeenstemmen met de gegevens op het identificatieplaatje.

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

Dit plaatje mag nooit verwijderd worden. Zorg voor de aardverbinding met een kabel die ten minste 20 mm langer is dan de andere kabels.

Het apparaat kan op de volgende manieren functioneren:

- 220-240 V~



Driedipolige kabel 3 x 1,5 mm².



De waarden verwijzen naar de diameter van de interne geleider.



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

Vaste aansluiting

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

Voor de Australische/Nieuw-Zeelandse markt:

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

Aansluiting met stekker en stopcontact

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

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

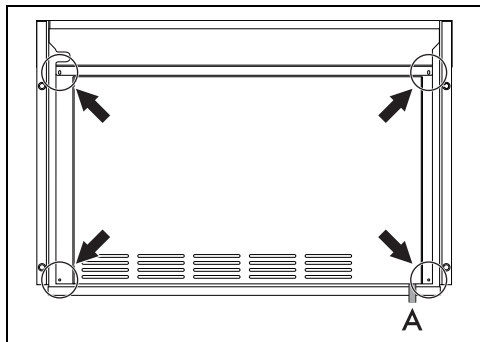
Vervanging van de kabel



**Elektrische spanning
Gevaar voor elektrische schok**

- Schakel de stroomtoevoer naar het apparaat uit.

1. Draai de schroeven van de bekleding van de achterkant los.



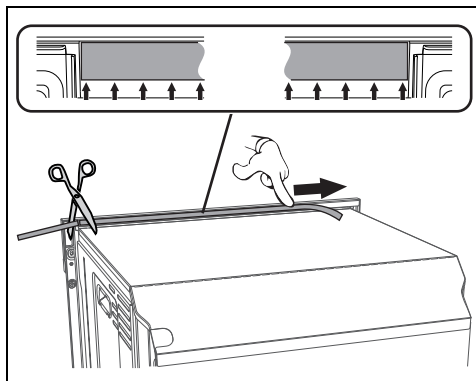
A = Positie van de voedingskabel

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

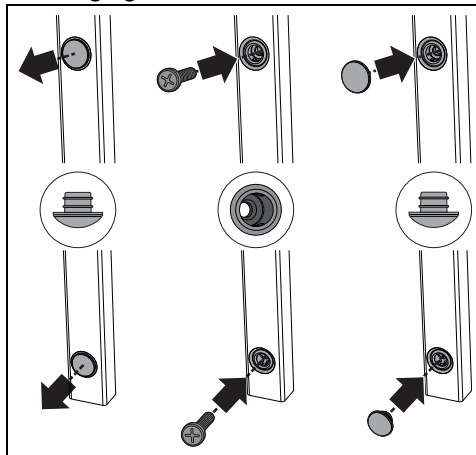
Pakking frontpaneel

Plak de meegeleverde pakking op de achterkant van het frontpaneel om de eventuele infiltratie van water of andere

vloeistoffen te voorkomen.

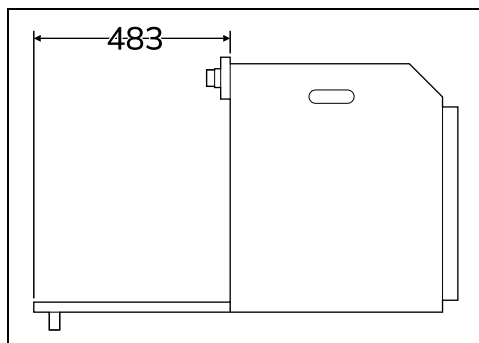
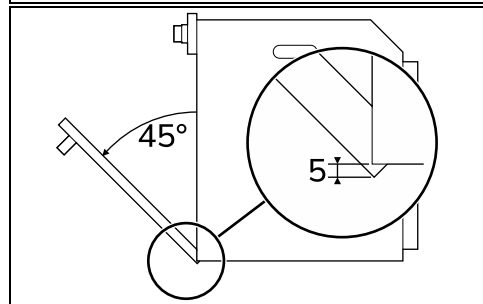
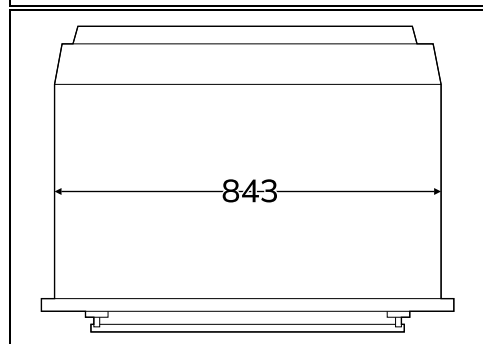
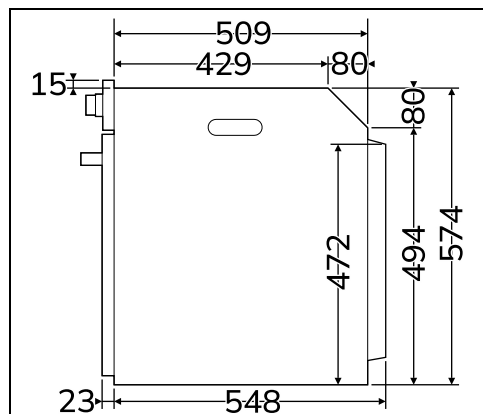
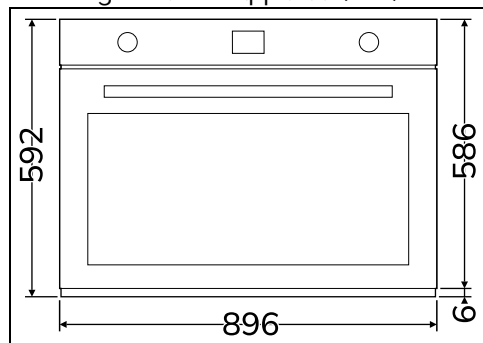


Bevestigingsbussen

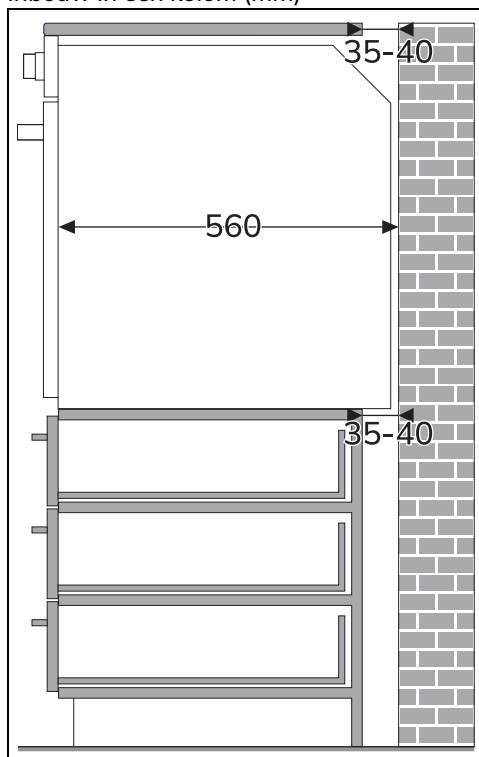


1. Verwijder de doppen van de bevestigingsbussen aan de voorzijde van het apparaat.
2. Plaats het apparaat in het meubel.
3. Bevestig het apparaat aan het meubel met de schroeven.
4. Sluit de bevestigingsbussen af met de eerder verwijderde doppen.

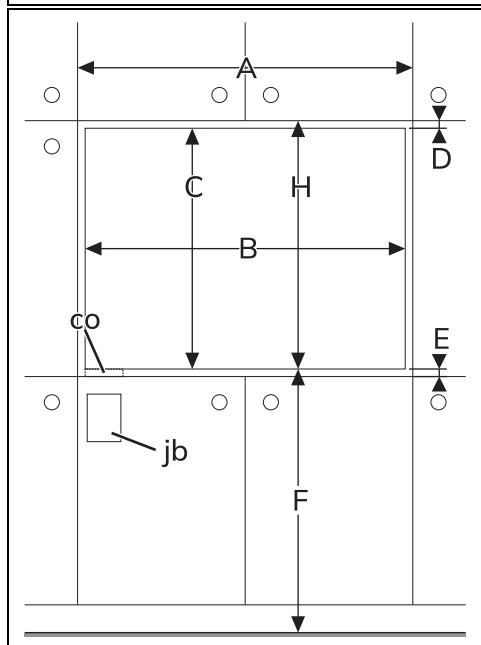
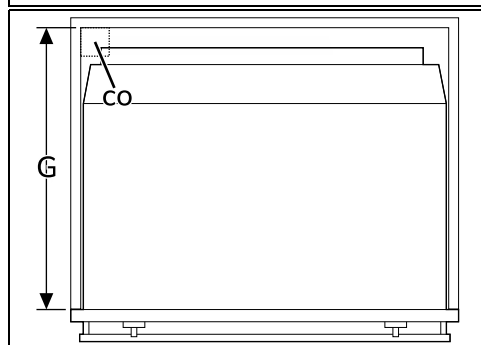
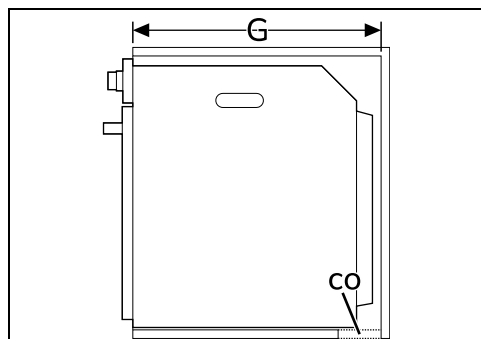
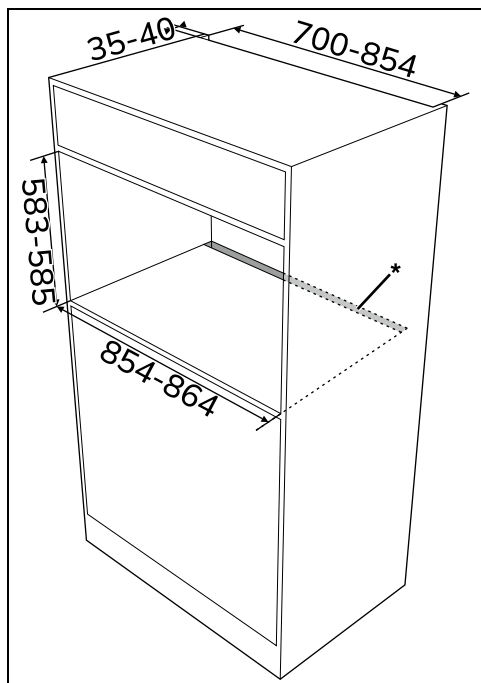
Afmetingen van het apparaat (mm)



Inbouw in een kolom (mm)



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



A min. 900 mm

B 854 - 864 mm

C 583 - 585 mm

D 9 - 11 mm

E min. 5 mm

F 121 - 1105 mm

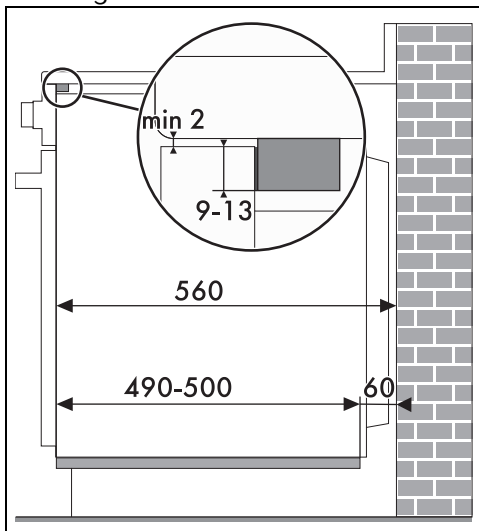
G min. 560 mm

H min. 594 mm

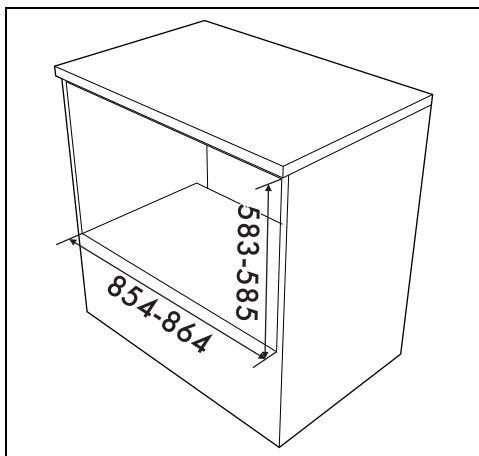
co Uitsnede voor de voedingskabel (min. 6 cm²)

jib Elektrische aansluitkast

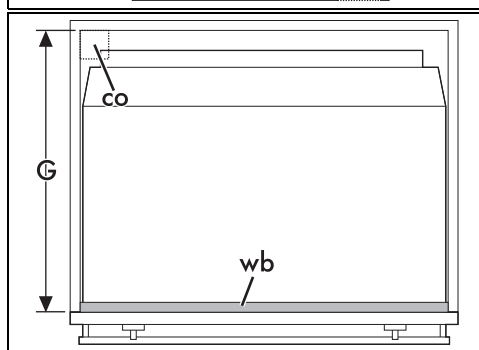
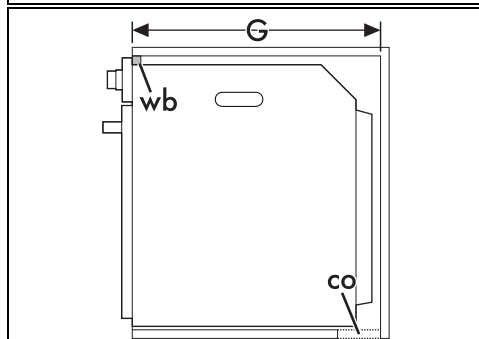
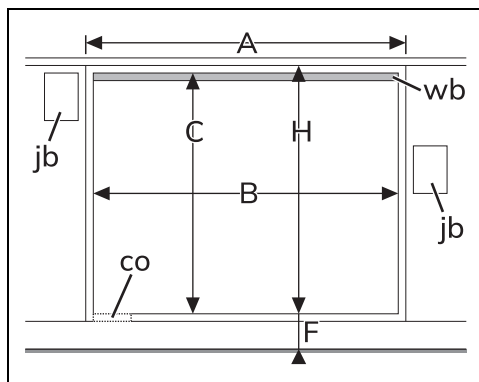
Plaatsing onder een werkblad (mm)



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



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



A min. 900 mm

B 854 - 864 mm

C 583 - 585 mm

F 121 - 1105 mm

G min. 560 mm

H min. 594 mm

co Uitsnede voor de voedingskabel (min. 6 cm²)

jb Elektrische aansluitkast

wb Houten lat (aanbevolen)

Plaatsing onder een kookplaat (mm)

Als een kookplaat boven de oven

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

