

<b>WAARSCHUWINGEN</b>	<b>213</b>	Digitale programmeereenheid	224
Algemene veiligheidswaarschuwingen	213	Eerste gebruik	225
Beoogd gebruik	218	Gebruik van de temperatuursonde (alleen op bepaalde modellen)	236
Deze gebruiksaanwijzing	218	Advies voor bereidingen	238
Aansprakelijkheid van de fabrikant	218	Mini-handleiding accessoires	240
Typeplaatje	219	Ontdek de recepten	240
Verwerking	219	Aanwijzingen voor de toezichtinstellingen	240
Indicaties voor toezichthoudende instanties in Europa	219	Speciale functies	240
Technische gegevens energie-efficiëntie	219	Secundaire functies	245
Om energie te besparen	219	Instellingen	246
Informatie over energieverbruik in uitgeschakelde stand/stand-by	220	Overige instellingen	249
Lichtbronnen	220	<b>REINIGING EN ONDERHOUD</b>	<b>249</b>
Wegwijs in de gebruiksaanwijzing	220	Reiniging van het apparaat	249
<b>BESCHRIJVING</b>	<b>220</b>	Reiniging van de deur	250
Algemene beschrijving	220	Reiniging van de ovenruimte	251
Bedieningspaneel	221	Speciale functies	252
Andere onderdelen	221	Vapor Clean (alleen op sommige modellen)	252
Accessoires	221	Ontkalken	254
Optionele accessoires (apart verkrijgbaar)	222	Reiniging van het reservoir en het watercircuit	258
Voordelen van de bereiding met stoom	223	Buitengewoon onderhoud	259
<b>GEBRUIK</b>	<b>224</b>	<b>INSTALLATIE</b>	<b>260</b>
Vorbereiding	224	Elektrische aansluiting	260
Gebruik van de accessoires	224	Plaatsing	261

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

## WAARSCHUWINGEN

### Algemene veiligheidswaarschuwingen

#### Persoonlijk letsel

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

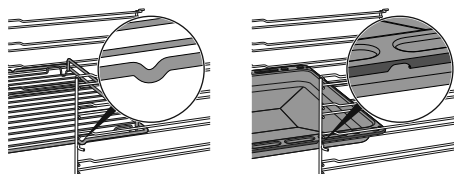
- Plaats geen metalen en puntige voorwerpen (bestek of gereedschappen) in de spleten van het apparaat.
- Na gebruik het apparaat uitschakelen.
- ONTVLAMBARE MATERIALEN NIET IN DE BUURT VAN HET APPARAAT GEBRUIKEN OF BEWAREN.
- GEBRUIK GEEN SPUITBUSSEN IN DE BUURT VAN HET APPARAAT TERWIJL HET WERKT.
-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

- LET OP: Controleer of het apparaat is uitgeschakeld voordat de lamp wordt vervangen, om een elektrische schok te voorkomen.
- Ga niet steunen of zitten op de geopende deur van het apparaat.
- Controleer of er geen voorwerpen in de deur vastzitten.
- Het apparaat niet buiten plaatsen/gebruiken.
- (enkel op sommige modellen) Gebruik uitsluitend de geleverde temperatuursonde of een temperatuursonde die door de fabrikant wordt aanbevolen.
- Let bij bereidingen met de functie Direct Steam heel goed op dat de maximum inhoud van de bak niet wordt overschreden (250 ml).

### 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 marking. 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.

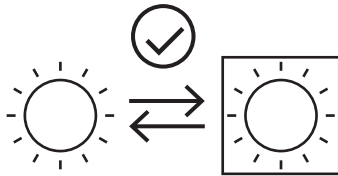
- Open de deur van de oven zo weinig mogelijk, zodat de warmte niet verloren gaat.
- Houd de ovenruimte altijd schoon.

## 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](http://www.smeg.com) op de speciale pagina voor het betreffende product.

## Lichtbronnen

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



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

## Wegwijs in de gebruiksaanwijzing

In deze gebruiksaanwijzing komen de volgende begrippen voor:



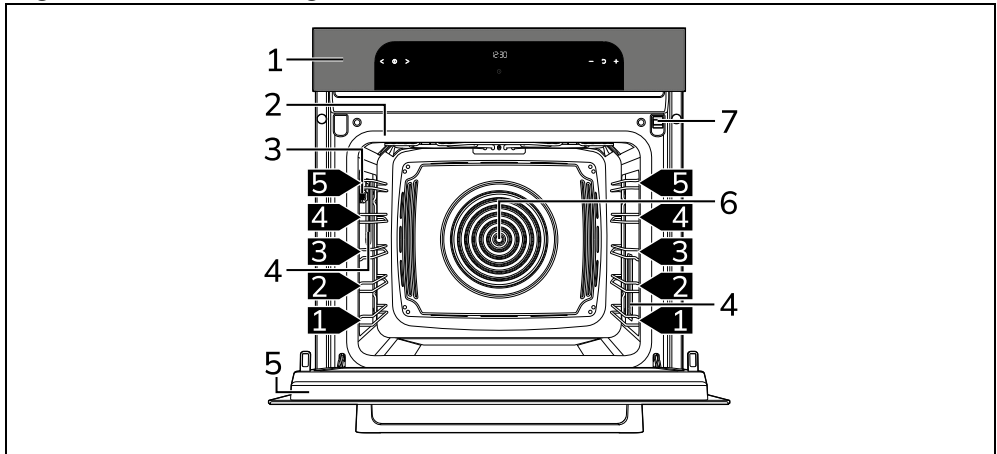
Waarschuwing/Opgelet



Informatie/Suggestie

# BESCHRIJVING

## Algemene beschrijving



1 Bedieningspaneel

2 Pakking

3 Aansluiting temperatuursonde (alleen op bepaalde modellen)

4 Lamp

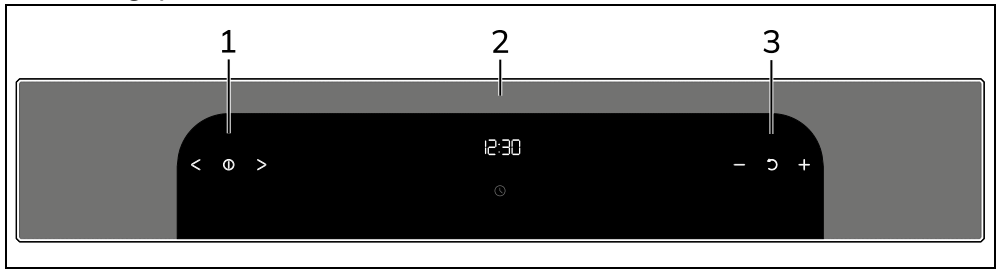
5 Deur

6 Ventilator

7 Vulcassette

1,2,3 Niveau van het frame

# Bedieningspaneel



## 1 Aanraaktoetsen voor functies

Met deze aanraaktoetsen kunt u het volgende doen:

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

## 2 Digitale programmeereenheid

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

## 3 Aanraaktoetsen voor temperatuur

Met deze aanraaktoetsen kunt u het volgende instellen:

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

## Andere onderdelen

### Plaatsbare vlakken

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

### 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 -

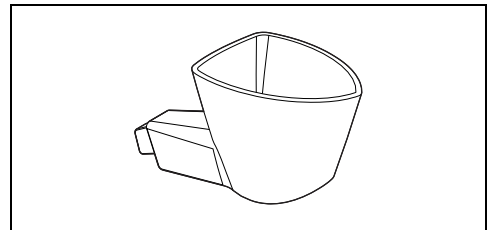


(afhankelijk van de modellen).

## Accessoires

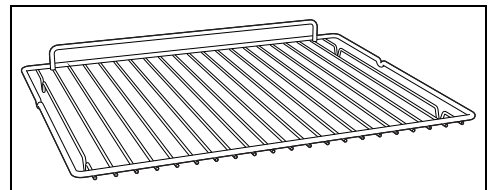
- Op sommige modellen zijn niet alle accessoires aanwezig.
- De accessoires die in contact kunnen komen met het voedsel zijn gemaakt van materialen conform de van kracht zijnde wetsbepalingen.
- De originele bijgeleverde of optionele accessoires kunnen worden aangevraagd bij erkende servicecentra. Gebruik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

## Trechter



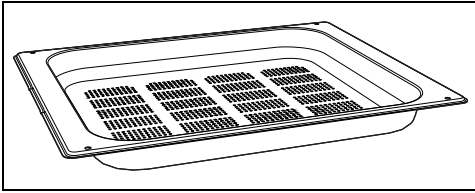
Te gebruiken om het reservoir met water te vullen.

## Rooster



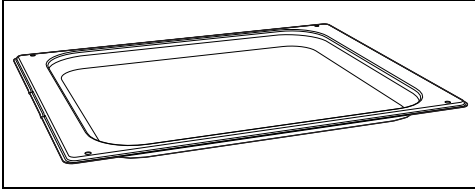
Handig voor het plaatsen van houders met voedsel in bereiding.

### Geperforeerde ovenschaal



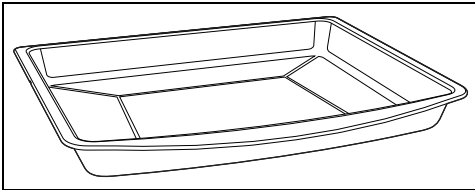
Voor het stomen van vis en groente.

### Roestvrijstalen ovenschaal



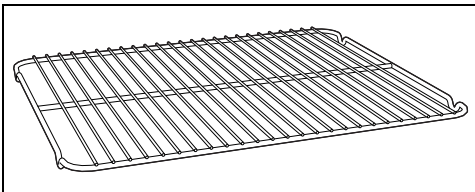
Kan gebruikt worden voor de bereiding van gebak (met een bereidingstijd van minder van 25 minuten of bereidingen zonder stoom), rijst, peulvruchten en granen. Is nodig voor het opvangen van vloeistoffen die tijdens de bereiding met stoom geproduceerd worden of van de levensmiddelen in de bovengeplaatste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

### Diepe ovenschaal



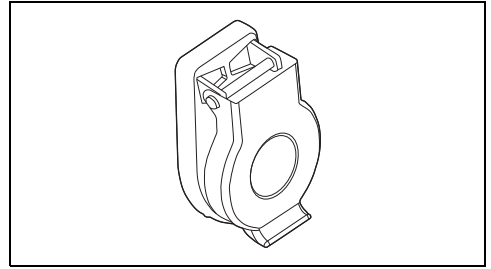
Nuttig om vet op te vangen afkomstig van voedsel op het bovenstaande rooster, of om taarten, pizza's en gebak, koekjes... te bakken.

### Rooster voor ovenschaal



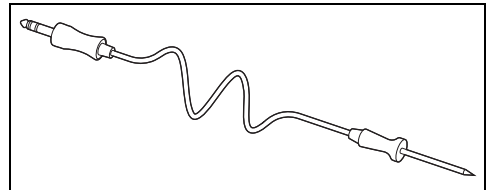
Om op een schaal te zetten, voor het bereiden van voedsel dat kan lekken.

### Beschermingskapje (enkel op sommige modellen)



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

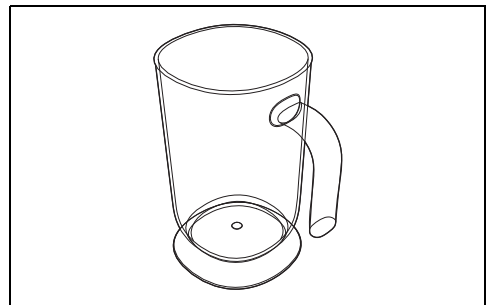
### Temperatuursonde (enkel op sommige modellen)



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

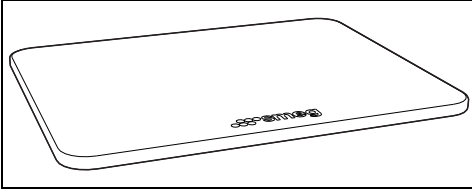
### Optionele accessoires (apart verkrijgbaar)

#### Karaf



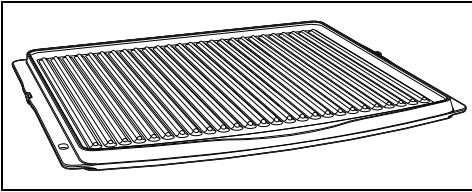
Bevat de vloeistof tijdens het vullen en legen van het reservoir.

## STONE2 of pizzasteen (enkel op sommige modellen)



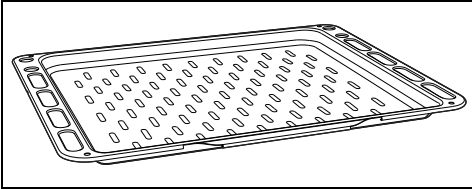
Ideaal accessoire voor het bakken van deegproducten (pizza, brood, focaccia...). Kan ook gebruikt worden voor delicate deegproducten zoals koekjes.

## BBQ (grillpan met antiaanbaklaag voor barbecue)



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

## AIRFRY (Rooster voor olievrij frituren)



Aanbevolen accessoire voor het airfryen van gepaneerde, voorgekookte en/of diepgevroren voedingsmiddelen (frietten, aardappel- of vleeskroketten, mozzarellaballetjes ...).

## Voordelen van de bereiding met stoom

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

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

Door variaties van de temperatuur en het

stoomniveau kan het gewenste gastronomische resultaat worden bereikt.

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

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

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

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

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

## Houders voor de bereiding

- Voor bereidingen in de oven kunt u ook uw houders gebruiken, mits ze tegen hoge temperaturen bestand zijn.
- Voor bereidingen met stoom worden metalen houders aanbevolen. Metaal zorgt voor een betere verspreiding van de warmte over het voedsel.
- Het is normaal dat metalen houders wegens de hoge temperaturen tijdens de bereiding vervormen. Zodra ze afkoelen krijgen ze hun normale vorm terug.
- Dikke keramische borden kunnen om meer warmte vragen dan nodig is. Daardoor kunnen de bereidingen langer duren.

# GEBRUIK

## Vorbereiding



Zie Algemene veiligheids waarschuwingen.

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

### Eerste opwarming

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

Tijdens de opwarming van het apparaat

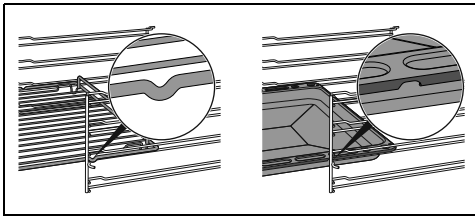
- lucht de ruimte;
- verlaat de ruimte.

## Gebruik van de accessoires

### Roosters en ovenschalen

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

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

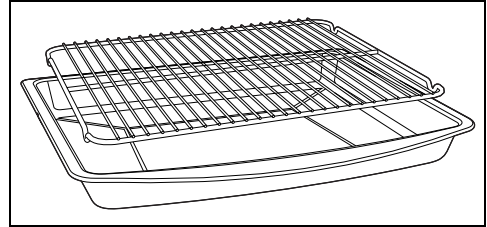


Plaats de roosters en de schalen voorzichtig in de ovenruimte, tot aan hun stoppositie.



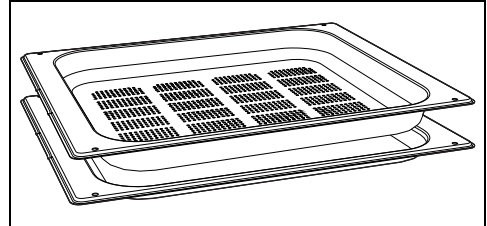
Maak de ovenschalen schoon alvorens ze voor de eerste keer te gebruiken, om eventuele productieresten te verwijderen.

### Rooster voor ovenschaal



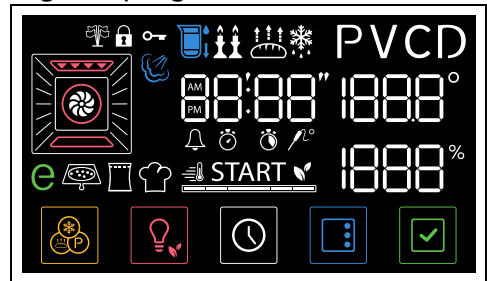
Het rooster voor de ovenschaal wordt in de schaal geplaatst. Zo wordt het vet apart van het voedsel opgevangen tijdens de bereiding.

### Configuratie voor bereidingen met stoom



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

## Digitale programmeereenheid








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




### Aanraaktoetsen




Het bedieningspaneel is uitgerust met aanraaktoetsen die reageren op een lichte



aanraking van het gewenste symbool.

- Met de aanraaktoetsen  en  kunt u de gewenste functie selecteren op het display.


 Houd de toetsen  of  ingedrukt om snel door de parameters te bladeren die u wilt aanpassen.


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


 Houd de toetsen  of  ingedrukt om de waarde van de geselecteerde parameter snel aan te passen.

- Druk op de aanraaktoets  om de geselecteerde parameter terug te zetten naar de vorige waarde.
- Druk op de aanraaktoets  om terug te keren naar het eerder geselecteerde scherm.

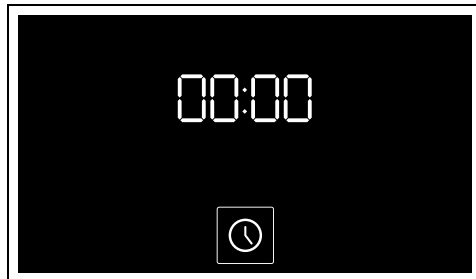
## Eerste gebruik

 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 





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. Met de aanraaktoetsen  en  selecteert u het gewenste tijdformaat ( of .


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

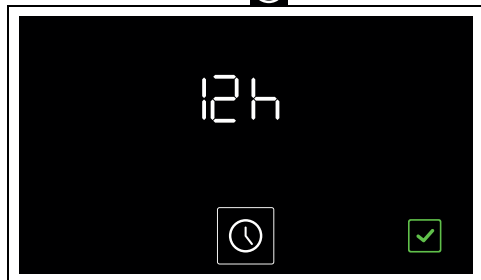
3. Druk op de toets  om dit te bevestigen en verder te gaan met het instellen van het uur.
4. Druk op de aanraaktoetsen  en  om de huidige tijd in te stellen.
5. Druk op de toets  om het exacte uur te bevestigen en verder te gaan met het selecteren van de minuten.
6. Druk op de aanraaktoetsen  en  om de minuten van de huidige tijd 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.

 Houd de toets  op het display 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.

In deze modus worden de aanraaktoetsen op het bedieningspaneel uitgeschakeld, met uitzondering van de toets  op het



bedieningspaneel.


 Het display kan overschakelen naar de lage helderheidsmodus door op de toets  op het bedieningspaneel te drukken.

 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 en de aanraaktoetsen op het bedieningspaneel te activeren:

- Houd ca. 1 seconde de toets 

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


Het display wordt ingeschakeld en de aanraaktoetsen op het bedieningspaneel lichten op.

## Het gebruik van de oven

 Algemene veiligheids waarschuwingen.

 Wanneer het apparaat langer dan twintig minuten in afwachting is van een handeling door de gebruiker, wordt de tekst **SE-OP** op het display weergegeven. In dit geval is het niet mogelijk om de handeling voort te zetten en moet de aanraaktoets  op het bedieningspaneel worden ingedrukt.

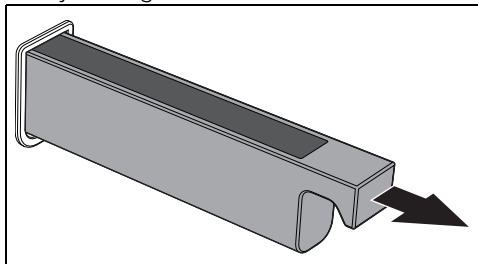
## Bereiding met stoom

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

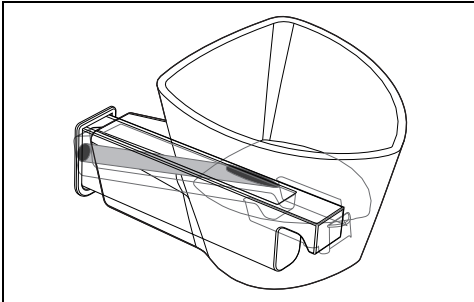
1. Druk op de aanraaktoetsen  en  van het bedieningspaneel totdat u de functie met stoom heeft geselecteerd die u wilt gebruiken (bijvoorbeeld  + ). Het controlelampje  knippert.


## Het reservoir vullen

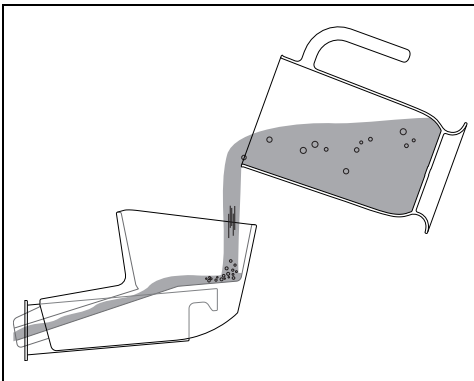
2. Open de deur en trek de vulcassette uit zijn zitting.





3. Plaats de meegeleverde trechter in de vulcassette.



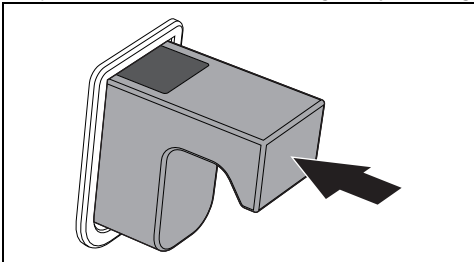
4. Giet het water erin (met behulp van een fles of maatbeker) tot het controlelampje voor het maximale niveau  gaat branden.



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

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

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





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

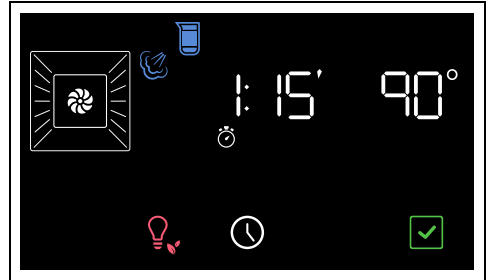
ovenruimte:

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



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

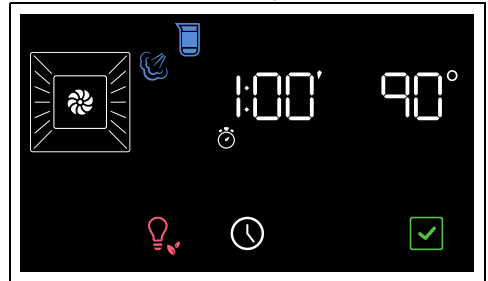
Instelling bereiding met stoom

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



2. Druk op de toets . Op het display knipperen de controlelampen  en .

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



4. Druk op toets  om te bevestigen.

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




De lopende functie wordt onderbroken als de oven deur geopend wordt. De functie wordt automatisch hervat zodra de oven deur 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 .


Aan het einde van de voorverwarming:

- gaat het controlelampje  uit;
- klinkt er een geluidssignaal;
- begint de bereiding automatisch.

### Bereidingsfase


1. Open de deur
2. Plaats het gerecht in de oven.
3. Sluit de deur.


of

- Als het gerecht al in de oven staat, druk dan op toets  om de bereiding te starten.
4. Controleer de staat van de bereiding van het gerecht door de binnerverlichting in te schakelen.

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

### Einde van de bereiding

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

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

### Reservoir afvoeren

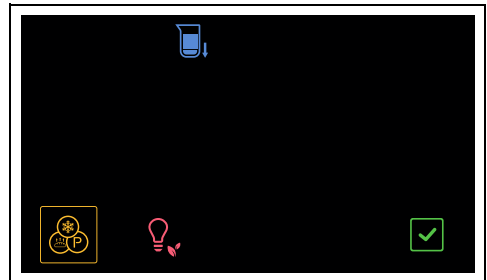




Zet de deur open en wacht totdat de oven is afgekoeld voordat u het reservoir afvoert. Wacht minstens 40 minuten om er zeker van te zijn dat het resterende water in het reservoir voldoende is afgekoeld.

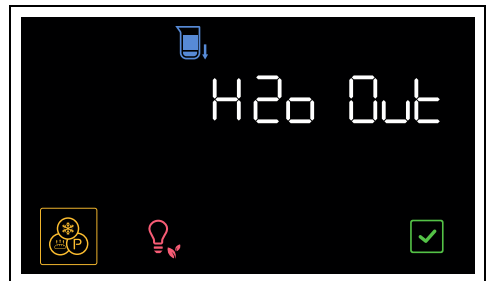
Aan het einde van de bereiding:

1. Open de deur
2. Plaats de diepe ovenschale van onderen boven het derde niveau. Duw deze tegen de achterwand van de ovenruimte.
3. Druk op de toets .

Het apparaat geeft de functie voor de afvoer van het reservoir aan.

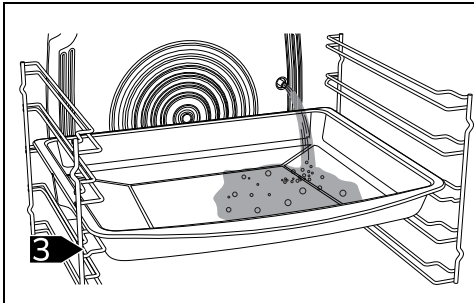


4. Druk op de toets  om de functie te starten.
5. Druk opnieuw op toets  om de functie te starten.




Het water begint uit de afvoerslang in de diepe ovenschale te vloeien die zich rechts van de achterwand van de ovenruimte

bevindt.



6. Wacht tot het einde van de afvoerstroam.

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

7. Druk op de aanraaktoets  op het bedieningspaneel om de functie te verlaten.



Wij adviseren om het reservoir na iedere bereiding af te voeren om te voorkomen dat er waterresten ongebruikt in het reservoir achterblijven.



Na een lange inactiviteit is het raadzaam om een vul- en afvoercyclus voor het reservoir uit te voeren om het stoomcircuit te spoelen.

8. Het water uit de diepe ovenschaal verwijderen.



Opgelet: het water kan erg warm zijn.



Het afgevoerde water is niet voor andere bereidingen herbruikbaar.

## Sous-vide bereiden



### SOUS VIDE

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



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

Vacuümbereiden (Sous Vide) in een

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

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

Voor het vacuümbereiden moet u:

- Beschikken over een vacuümkamer machine door middel waarvan een beter en veiliger vacuüm mogelijk is voor vaste en vloeibare levensmiddelen.
- Controleren of het verzegelingsvlak van het zakje schoon is en vrij van voedselresten.
- Het voedsel hermetisch verpakken in een speciaal zakje voor levensmiddelen dat bestand is tegen de bereidingstemperaturen.
- In het zakje een vacuüm van ten minste 99,8% tot stand brengen om het gevaar op luchtballen in het zakje, die de bereiding kunnen doen mislukken, te voorkomen.
- Als u beschikt over een vacuümlade Smeg, gebruik dan het maximale vacuümniveau (niveau 3).

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

Advies:

- Gebruik bij voorkeur verse ingrediënten van goede kwaliteit die tot aan het moment van gebruik goed bewaard zijn.
- Voor een beter bereidingsresultaat kunt u alvast zout en kruiden aan het zakje toevoegen.
- Maak alles goed schoon en verwijder botten of graten die anders het zakje kunnen doorprikken waardoor de bereiding verstoord wordt.
- Laat geen nog te bereiden gerecht te lang op kamertemperatuur liggen.

Hierdoor kan het zakje zich gaan vullen met gas en gaan alle voordelen van het sous-vidé koken verloren.

- De ingrediënten die voor het sous-vidé koken of bewaren bestemd zijn, moeten op koelkasttemperatuur zijn (d.w.z. tussen de 3 °C en 7 °C), dus nooit warm.
- Bewaar sous-vidé producten (gegaard en afgekoeld) in de koelkast, op een constante temperatuur, niet hoger dan 3 °C.
- Voor een gelijkmatige bereiding moeten de zakjes niet te vol zijn en moet het product zo goed mogelijk over één enkele laag gerangschikt worden.
- Als er gelijktijdig meerdere bereidingen worden uitgevoerd, moeten de zakjes op hetzelfde vlak worden geplaatst, zonder ze te stapelen.
- De zakjes niet hergebruiken.

Voor het selecteren van de Sous-vidé-bereiding:

1. Druk op de aanraaktoetsen  en  op het bedieningspaneel tot de functie  +  +  geselecteerd is.

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


#### Advies voor de bereiding met stoom

- **Pasta en rijst:** als de temperatuur van 100°C is bereikt, is bereidingstijd gelijk aan die van de bereiding op een kookplaat. Stop de pasta of de rijst in een metalen ovenschaal en dek het af met een centimeter water. Voor optimale resultaten tijdens de bereiding van rijst, raden we aan om het deksel of aluminiumfolie op de houder aan te brengen. Dit zorgt ervoor dat de rijst al het water kan opnemen en direct kan worden geserveerd.
- **Eieren: hardgekookte eieren, roereieren of gepocheerde eieren** zijn mogelijk met de stoomfunctie bij 100°C. Voor perfect **hardgekookte eieren** de eieren in de geperforeerde ovenschaal leggen en 4-6 minuten laten koken voor zachtgekookte eieren of 8-10 minuten voor hardgekookte eieren. Voor **roereieren** de losgekopte eieren samen met melk, boter en de kruiden in de metalen ovenschaal gieten. Afdekken met aluminiumfolie. Het mengsel elke twee minuten met een vork doorroeren.
- Voor **gepocheerde eieren** de metalen ovenschaal met kokend water vullen, een druppel azijn toevoegen en de eieren circa 4-5 minuten laten stomen.
- **Groenten:** gestoomde groenten zijn perfect. De kleur, smaak en voedingswaarde blijven behouden. Dikke groenten, zoals aardappels, knollen en pastinaak bij een temperatuur van 100°C laten koken, net zolang als dat u ze op een kookplaat zou laten koken. Broccoli en wortelen: 6 minuten laten koken voor knapperige groenten, 10 minuten voor zachte groenten.
- **Vis:** is delicaat en is daarom uitstekend geschikt voor de bereiding met stoom. Laat vette vis, zoals zalm of forel, ongeveer 5 minuten lang bij een temperatuur van 100°C koken. Laat magere vis, zoals kabeljauw en schelvis, ongeveer 5 minuten lang bij een temperatuur van 80°C koken. In het geval van meervoudige bereidingen moet de vis altijd in de geperforeerde ovenschaal op het laagste niveau van de ovenruimte worden bereid, om te voorkomen dat de sappen van de vis over alle andere gerechten druppelt.
- **Vlees:** u kunt braadvlees of een curry ook uitstekend met stoom bereiden. Bereid het braadvlees zoals u ook voor een normale bereiding in de oven zou doen. Breng het in de metalen ovenschaal aan. Dek de ovenschaal af met een deksel of aluminium folie. Laat het vlees naargelang het soort 45 minuten tot 3 uur braden.
- **Groentesoepen:** de bereiding met stoom garandeert veel smaak, terwijl een minimale controle vereist is aangezien de vloeistoffen niet overkoken. Voor een groentesoep met de juiste consistentie raden we aan om eerst de groenten te stomen en vervolgens de bouillon toe te voegen en het gerecht te laten stomen bij een temperatuur van 100°C. De stoomfunctie is ook ideaal voor het aanleggen van een voorraad.
- **Soepen:** eenvoudig en snel te bereiden. Stop de soep in een metalen ovenschaal. Dek de ovenschaal af met een deksel of aluminiumfolie en laat de soep stomen bij een temperatuur van 100°C. De duur is gelijk aan die van een bereiding in de magnetron. Voor een romig effect de soep halverwege de bereiding doorroeren.
- **Gerechten opwarmen:** de stoomfunctie voorkomt dat de gerechten uitdrogen en

kan de vochtigheidsgraad verbeteren. Een gerecht dat eerder is bereid kan afgedekt met aluminiumfolie in circa 10-12 minuten worden opgewarmd. Voor kant-en-klare gerechten is twee keer zo lang nodig als op de verpakking is vermeld.



- **Ontdooien:** de stoomfunctie kan worden gebruikt om voedsel te ontdooien. De tijden variëren. Het ontdooien met stoom duurt echter de helft van de tijd die nodig is om voedsel afgedekt op het keukenblad te laten ontdooien.
- **Tomaten en paprika's ontvelen:** met de stoomfunctie wordt dit heel eenvoudig. Breng met een mes een kruisje aan in de vel van de tomaat. Laat de tomaat 1 minuut lang stomen. Paprika's hebben een dikker vel. Daarom kunnen er 4 minuten nodig zijn om het vel zacht te maken.
- **Chocolade:** kan met de stoomfunctie worden gesmolten. Stop de chocolade in de metalen ovenschaal. Dek de ovenschaal af met aluminiumfolie en laat 1 minuut stomen. Het is onwaarschijnlijk dat de chocolade zal verbranden
- **Warme handdoeken:** nuttig voor de reiniging van het gelaat, voor het scheren of aan het einde van de maaltijd. Handdoeken kunnen eenvoudig met de stoomfunctie worden verwarmd. Besprenkel de handdoek met water. Rol de handdoek op en warm hem 1 minuut met de stoomfunctie op.

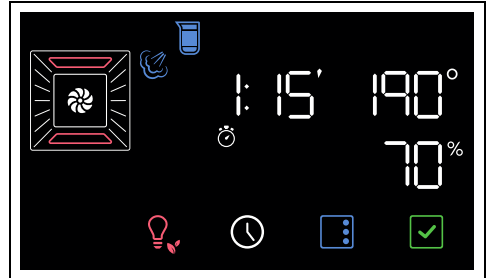
### Gecombineerde bereidingen met stoom






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

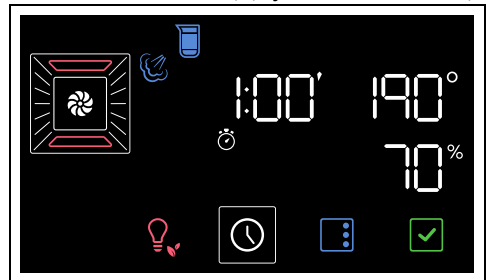
1. Druk op de aanraaktoetsen  en  van het bedieningspaneel totdat u de functie met stoom heeft geselecteerd die u wilt gebruiken (bijvoorbeeld  + ). Het controlelampje  knippert.
2. Vul het reservoir zoals eerder geïllustreerd.






### Instellen van een bereiding in combinatie met stoom

1. Druk op de aanraaktoetsen  en  op het bedieningspaneel om de bereidingstemperatuur in te stellen.

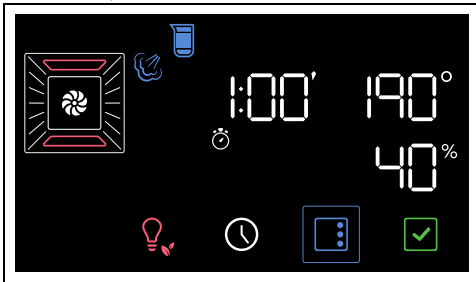


2. Druk op de toets . Op het display knipperen de controlelampen  en .
3. Druk op de aanraaktoetsen  en  op het bedieningspaneel om de bereidingsduur in te stellen (van 1 minuut tot 13 uur) (bijvoorbeeld „1 uur“).




4. Druk op toets  om te bevestigen.
5. Druk op de toets  op het display. De controlelamp  knippert.
6. Druk op de aanraaktoetsen  en  op het bedieningspaneel om het stoompercentage voor de bereiding in te

stellen (van 20% tot 70%) (bijvoorbeeld „40%”).





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

 De lopende functie wordt onderbroken als de oven deur geopend wordt. De functie wordt automatisch hervat zodra de oven deur 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

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

### Einde van de bereiding

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

### Drogen na functies met stoom


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

Aan het einde van elke bereiding:

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

### Lijst van gecombineerde bereidingsfuncties

#### STOOM GEVENTILEERD


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

#### STOOM THERMO-GEVENTILEERD



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

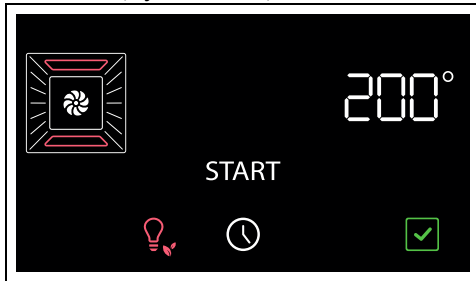
#### Traditionele bereiding

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


1. Gebruik de aanraaktoetsen  en  om de gewenste functie te selecteren (bijvoorbeeld “GEVENTILEERD ”).

De toets  en de tekst **START** op het display zullen knipperen.


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





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

 De lopende functie wordt onderbroken als de oven deur geopend wordt. De functie wordt automatisch hervat zodra de oven deur 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.
4. Controleer de bereidingsstatus van het voedsel door de interne lamp aan te zetten.

### Einde van de bereiding



5. Druk op de aanraaktoets  op het bedieningspaneel om de functie te verlaten.

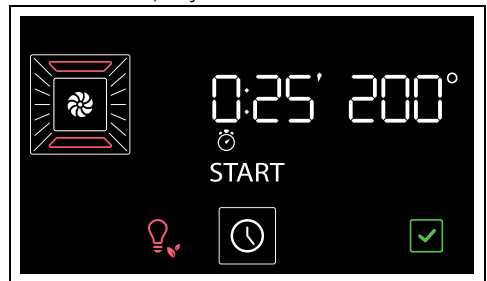
### Bereiding met tijdstelling

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

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

Op het display knipperen de controlelampjes  en .

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




3. Druk op de toets  op het display om de bereidingduur 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.


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



Na het voorverwarmen:

5. Zet het eten in de kookruimte.
6. 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 .


7. Druk op de aanraaktoets  op het bedieningspaneel om de functie te verlaten.


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






### Een bereiding met tijdsinstelling wissen

1. Houd de toets  op het display enkele seconden ingedrukt.
2. Druk op de aanraaktoets  op het bedieningspaneel totdat de bereidingsduur wordt teruggezet naar nul.
3. Druk op de toets  om te bevestigen.

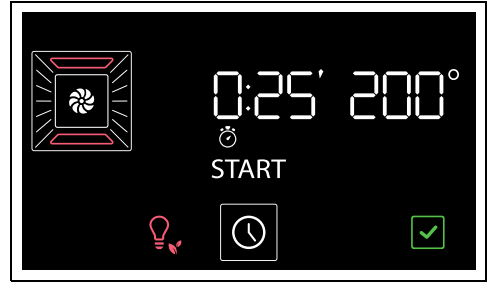
### Geprogrammeerde bereiding

 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.

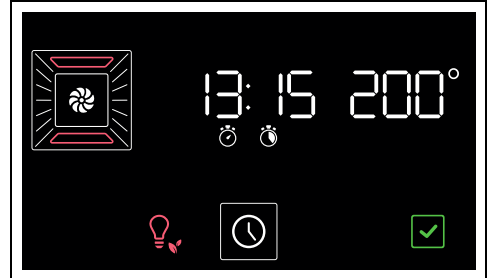
1. Selecteer bereidingsfunctie en -temperatuur, en druk op de toets . Op het display knippen de controlelampjes  en .
2. Druk op de aanraaktoetsen  en  op het bedieningspaneel om de



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




3. Druk op de toets . Op het display knippen de controlelampjes  en .

4. Druk op de aanraaktoetsen  en  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. Druk op de toets  om de functie te starten.


Het apparaat wacht het begin van de geprogrammeerde bereidingstijd af.


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

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



7. Druk op de aanraaktoets  op het bedieningspaneel om de functie te verlaten.


### Een geprogrammeerde bereiding wissen

1. Houd een paar seconden de toets  ingedrukt.


Op het display knippen de controlelampjes  en .

2. Druk de toets  korte tijd in.


Op het display knippen de controlelampjes  en .


3. Druk op de aanraaktoets  op het bedieningspaneel totdat de bereidingsduur wordt teruggezet naar nul.



4. Druk op de toets  om te bevestigen.


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



### 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 knippen de controlelampjes  en .

2. Druk op de toets .

Op het display verschijnen de cijfers  en het controlelampje  gaat knippen.


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


### GRILL

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

### ONDERWARMTE


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

### ECO

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

Deze functie wordt aanbevolen voor alle soorten voedsel, behalve voedsel waarbij veel vocht vrijkomt (bijvoorbeeld groenten). Voor een maximale besparing van de energie en een kortere bereidingstijd wordt het aanbevolen om de levensmiddelen in te ovenruimte te plaatsen zonder deze voor te verwarmen.

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

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



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



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.

## Gebruik van de temperatuursonde (alleen op bepaalde modellen)



Zie Algemene veiligheids waarschuwingen.

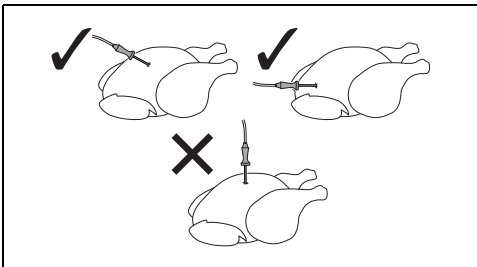
Met de temperatuursonde kunnen geroosterd vlees, ribstukken en vleessoorten van verschillende afmetingen nauwkeurig worden bereid. Met de sonde kan het vlees perfect bereid worden dankzij de nauwkeurige controle van de kerntemperatuur binnenin het vlees. De kerntemperatuur van het voedsel wordt gemeten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



## 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 ovenruimte.



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 aanraaktoetsen 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.

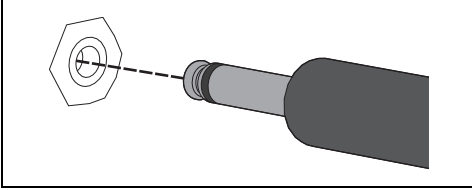
„GEVENTILEERD ”).

2. Druk op de aanraaktoetsen  en

 op het bedieningspaneel om de

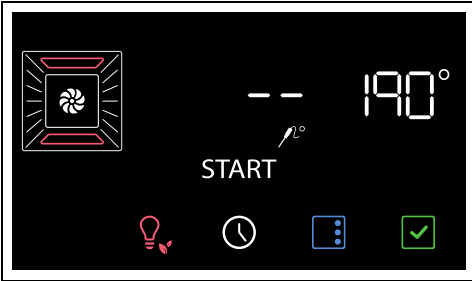
bereidingstemperatuur in te stellen (bijvoorbeeld „190 °C“).




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.

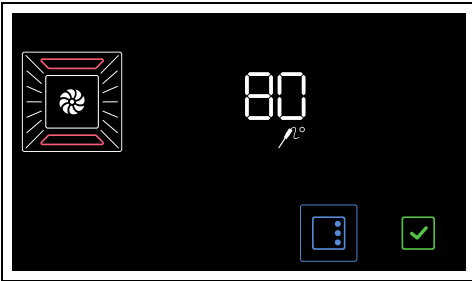



Op het display gaat het lampje  branden.

6. Sluit de deur.

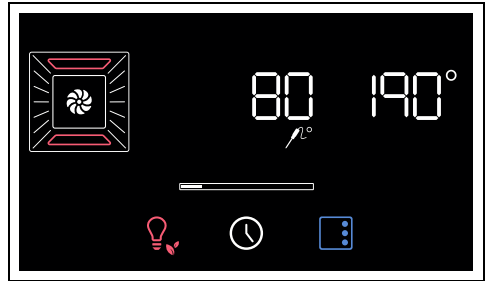


7. Druk op de toets  op het display om de doeltemperatuur te wijzigen.
8. Druk op de aanraaktoetsen  en  om de doeltemperatuur in te stellen (bijv. „80 °C“).





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

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






Het apparaat start de voorverwarmingsfase op.

 U kunt de voorverwarmingsfase overslaan door de toets  enkele seconden ingedrukt te houden.

Bij een gestarte kookfunctie:

1. Selecteer een kookfunctie (bijv.

„GEVENTILEERD “).

2. Druk op de aanraaktoetsen  en  om de bereidingstemperatuur in te stellen (bijv. „190 °C“).
3. Druk op de toets  om de functie te starten.

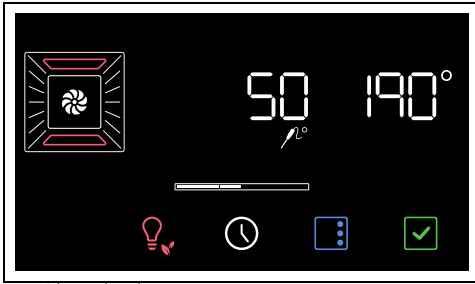
Het apparaat start de voorverwarmingsfase op.






Na het voorverwarmen:

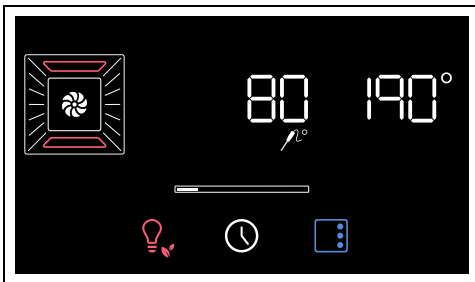
4. Open de deur van het apparaat.
5. Plaats de ovenschaal met het te bereiden levensmiddel op de specifieke geleiders.
6. Steek de stekker van de temperatuursonde in de specifieke aansluiting aan de zijkant. Gebruik de sonde om het beschermkapje te openen.

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. Druk op de aanraaktouetsen  en  om de doeltemperatuur in te stellen (bijv. „80 °C“).
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 om een gelijkmatige bereiding te verkrijgen op verschillende niveaus.
- Algemeen gezien is het niet mogelijk om de bereidingstijden te verkorten door de temperatuur te verhogen (het voedsel zou aan de buitenkant goed gebakken kunnen zijn, maar binnenin minder).

### Advies voor het bereiden van vleesgerechten

- De bereidingstijden hangen af van de dikte en van de kwaliteit van het voedsel, en van de smaak van de consument.
- Draai het vlees om om het aan beide zijden bruin te laten worden.
- Gebruik een vleesthermometer voor 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 voorverwarme oven, als u het resultaat van de bereiding wilt veranderen.
- Bij de functie Geventileerde grill (indien aanwezig) wordt aanbevolen om de ovenruimte eerst voor te verwarmen.
- Het wordt aanbevolen om het voedsel in het midden van het rooster te plaatsen.
- In de functie grill wordt het aanbevolen om voor een optimale bereiding de hoogste temperatuur in te stellen.

### Advies voor het bereiden van gebak en koekjes

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

## Aanbevelingen voor bereidingen op twee niveaus:

- Wij raden aan om 2 roosters te gebruiken (deze zijn verkrijgbaar bij erkende verkopers).
- Plaats om de luchtstroom te bevorderen, de bakvormen/schalen in het midden van de roosters en zorg dat de breedte/diameter niet groter is dan 30 cm.
- Laat bij het plaatsen van de roosters één niveau leeg tussen het ene en het andere rooster.
- Afhankelijk van het gerecht en het hogere gewicht aan voedsel in de ovenruimte kan de bereiding op twee niveaus een paar minuten langer duren vergeleken met bereiding op één niveau.
- De aangewezen functies voor bereiding op twee niveaus zijn THERMO-GEVENTILEERD en BASIS THERMO-GEVENTILEERD.

## Advies voor de bereiding met stoom

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

## Advies voor ontdooien en rijzen

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

## Om energie te besparen

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

- Open de deur van de oven zo weinig mogelijk, zodat de warmte niet verloren gaat.
- Houd de binnenkant van het apparaat altijd goed schoon.

## Gebruiksadvies voor de sonde (indien aanwezig)

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

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

TN

## Mini-handleiding accessoires



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

Aangewezen voor stoombereidingen en gecombineerde stoombereidingen.

Gebruik het rooster om bakvormen/ovenschaalen op te zetten.

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




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

GEVENTILEERD  of ONDERWARMTE THERMO-GEVENTILEERD 

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.

Gebruik de diepe ovenschaal voor bereidingen op één steunhoogte.

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



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

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

bereidingen met de GRILL-functie uit te voeren 



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

## Ontdek de recepten


Voor uitgebreide recepten voor verschillende categorieën gerechten en voor meer informatie en tips bij de bereiding, adviseren wij u om de speciale pagina op onze site [www.smeg.com](http://www.smeg.com) te bezoeken. Scan hiervoor de QR-code op het losse blad bij het product.

## Aanwijzingen voor de toezichtinstellingen

### Geforceerde ventilatie modus

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

Zie paragraaf „Om energie te besparen


 in het hoofdstuk

### Conventionele oven modus

Om de functie STATISCH te gebruiken, dient de voorverwarmingsfase te worden

overgeslagen (zie paragraaf „Voorverwarmingsfase” in het hoofdstuk GEBRUIK).

Zie paragraaf „Om energie te besparen




 in het hoofdstuk



## Speciale functies

- Druk op de toets  op het display.







Om door de beschikbare functies te bladeren, drukt u op de aanraaktoetsen < en > totdat de gewenste speciale functie is geselecteerd.

 Om de geselecteerde functie te verlaten, houdt u de toets  op het bedieningspaneel of de toets  op het display ingedrukt.

 Om terug te keren naar het eerder geselecteerde scherm, drukt u op de toets  op het bedieningspaneel

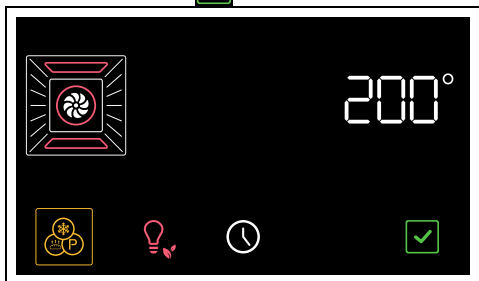
## TURBO



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

1. Druk in het menu speciale functies op de aanraaktoetsen  en  op het bedieningspaneel om de functie  te selecteren.





2. Druk op toets  om te bevestigen.




3. Druk op de aanraaktoetsen  en  op het bedieningspaneel om de gewenste temperatuur te selecteren.




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

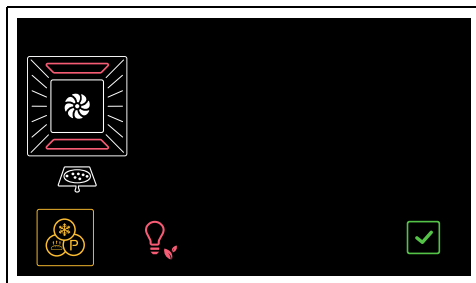
 Net als bij normale kookfuncties kunt u het voorverwarmen overslaan en een geprogrammeerde bereiding met tijdstelling instellen.

5. Open de deur aan het einde van de voorverwarming en zet het te bereiden eten in de kookruimte.
6. Sluit de deur.
7. Controleer de bereidingstatus van het voedsel door de interne lamp aan te zetten.
8. Druk op de aanraaktoets  op het bedieningspaneel om de functie te verlaten.

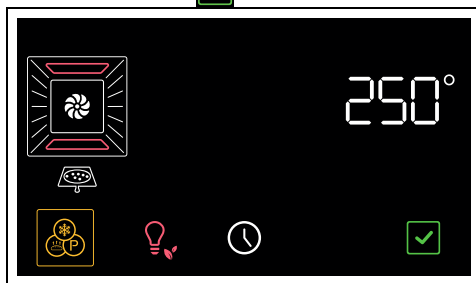
## PIZZA

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


1. Druk in het menu speciale functies op de aanraaktoetsen  en  op het bedieningspaneel om de functie  te selecteren.





2. Druk op toets  om te bevestigen.




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


 Net als bij normale kookfuncties kunt u het voorverwarmen overslaan en een geprogrammeerde bereiding met tijdstelling instellen.




 In deze functie is het niet mogelijk om de voorverwarmingsfase over te slaan.

4. Open de deur aan het einde van de voorverwarming en zet het te bereiden eten in de kookruimte.
5. Sluit de deur.
6. Controleer de bereidingstatus van het voedsel door de interne lamp aan te zetten.
7. Druk op de aanraaktoets  op het bedieningspaneel om de functie te verlaten.

## STONE

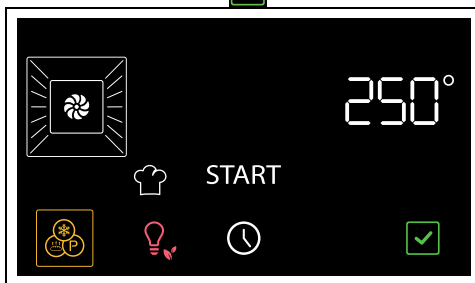
 Geschikt voor bereidingen op steen. Te gebruiken met het afzonderlijk verkochte PPR2- of STONE-accessoire.




 Raadpleeg de instructies en gebruikstips die in de documentatie van het accessoire worden beschreven.


1. Open de deur.
2. Plaats het PPR2- of STONE-accessoire in de kookruimte (raadpleeg de specifieke handleiding van het accessoire).
3. Sluit de deur
4. Druk in het menu speciale functies op de aanraaktoetsen  en  op het bedieningspaneel om de functie  te selecteren.



5. Druk op de toets  om te bevestigen.





6. Druk op de aanraaktoetsen  en  op het bedieningspaneel om de gewenste temperatuur te selecteren.
7. Druk op de toets  om de functie te starten.



 Net als bij normale kookfuncties kunt u het voorverwarmen overslaan en een geprogrammeerde bereiding met tijdstelling instellen.

8. Open aan het einde van de voorverwarming de deur en plaats het te bereiden gerecht op het accessoire.
9. Sluit de deur.
10. Druk op de aanraaktoets  op het bedieningspaneel om de functie te verlaten.

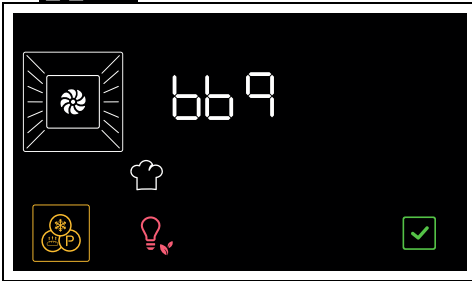
## BBQ (Barbecue)

 Geschikt voor bereidingen met de barbecue. Te gebruiken met het afzonderlijk verkochte BBQ-accessoire.

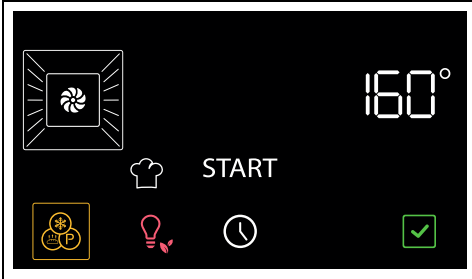
 Raadpleeg de instructies en gebruikstips die in de documentatie van het accessoire worden beschreven.

1. Open de deur.
2. Plaats het BBQ-accessoire in de kookruimte.
3. Sluit de deur
4. Druk in het menu speciale functies op de aanraaktoetsen  en  op het


bedieningspaneel om de functie **bb9** te selecteren.



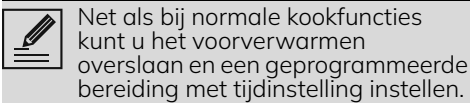
5. Druk op de toets  om te bevestigen.



6. Druk op de aanraaktoetsen  en


 op het bedieningspaneel om de gewenste temperatuur te selecteren.

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



Net als bij normale kookfuncties kunt u het voorverwarmen overslaan en een geprogrammeerde bereiding met tijdsinstelling instellen.

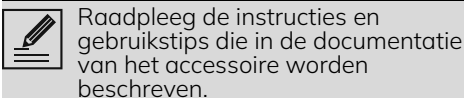
8. Open aan het einde van de voorverwarming de deur en plaats het te bereiden gerecht op het accessoire.
9. Sluit de deur.

10. Druk op de aanraaktoets  op het bedieningspaneel om de functie te verlaten.



## AIRFRY

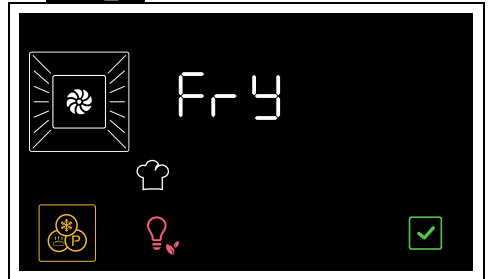


Ideaal voor olievrij frituren. Te gebruiken met het afzonderlijk verkochte AIRFRY-accessoire.

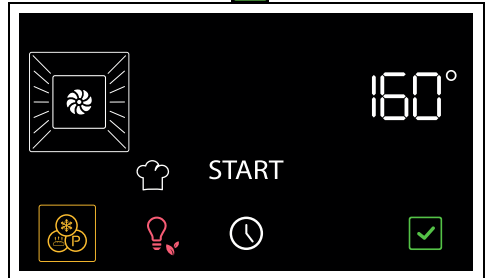



Raadpleeg de instructies en gebruikstips die in de documentatie van het accessoire worden beschreven.


1. Druk in het menu speciale functies op de aanraaktoetsen  en  op het bedieningspaneel om de functie **FrY** te selecteren.



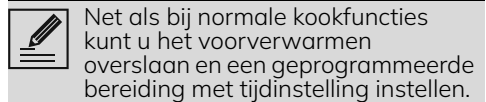
2. Druk op de toets  om te bevestigen.




3. Druk op de aanraaktoetsen  en

 op het bedieningspaneel om de gewenste temperatuur te selecteren.

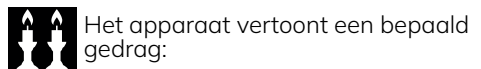
4. Druk op de toets  om de functie te starten.



Net als bij normale kookfuncties kunt u het voorverwarmen overslaan en een geprogrammeerde bereiding met tijdsinstelling instellen.

5. Open aan het einde van de voorverwarming de deur en plaats het AIRFRY-accessoire met het te bereiden gerecht in de kookruimte.
6. Sluit de deur.
7. Druk op de aanraaktoets  op het bedieningspaneel om de functie te verlaten.

## SABBAT



Het apparaat vertoont een bepaald gedrag:


- De bereiding kan een onbepaalde tijd duren. Het is niet mogelijk om een

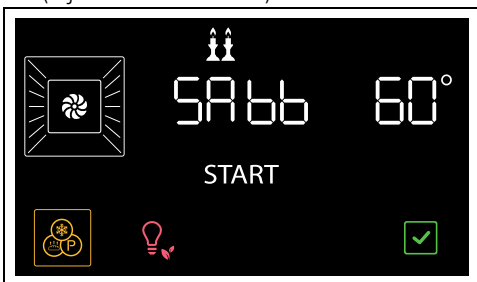
bereidingsduur in te stellen.

- 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 bij een handmatige activering gaat de lamp niet aan.
- De interne ventilator is gedeactiveerd.
- De aanraaktoetsen en de geluidssignalen zijn gedeactiveerd.



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

1. Druk in het menu speciale functies op de aanraaktoetsen  en  op het bedieningspaneel om de functie  te selecteren.
2. Druk op de toets  om te bevestigen.
3. Druk op de aanraaktoetsen  en  op het bedieningspaneel om de gewenste temperatuur in te stellen (bijvoorbeeld "90 °C").



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

Om de functie te verlaten:

1. Houd de toets  op het display enkele seconden ingedrukt.
2. Wanneer het bedieningspaneel opnieuw wordt geactiveerd, drukt u op de aanraaktoets  om de functie te verlaten.

## RIJZEN





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

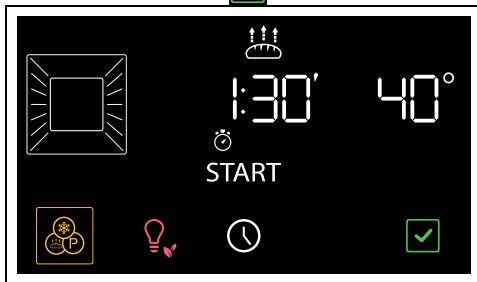
1. Druk in het menu speciale functies op de aanraaktoetsen  en  om de functie  te selecteren.




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. Druk op de aanraaktoetsen  en  op het bedieningspaneel om de temperatuur te wijzigen (van 25 °C tot 40 °C)
7. Druk op de toets 
8. Druk op de aanraaktoetsen  en  op het bedieningspaneel 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. Druk op de aanraaktoets  op het bedieningspaneel om de functie te verlaten.




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

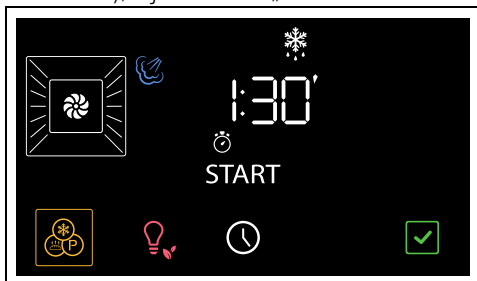
## ONTDOOIEN

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

1. Druk in het menu speciale functies op de aanraaktoetsen  en  op het bedieningspaneel 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 ovenruimte.  
4. Sluit de deur.  
5. Druk op toets  om te bevestigen.  
6. Druk op de aanraaktoetsen  en  op het bedieningspaneel om de ontdooitijd in te stellen (van 1 minuut tot 13 uur), bijvoorbeeld „1:30”.



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

Aan het einde verschijnt de knipperende tekst  op het display en klinkt er

een geluidssignaal.


8. Druk op de aanraaktoets  op het bedieningspaneel om de functie te verlaten.  
9. 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

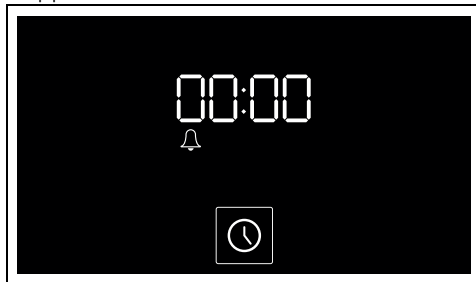
## Secundaire functies

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 knippen.





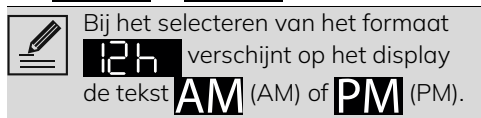
2. Druk op de aanraaktoetsen  en  op het bedieningspaneel om de duur van de kookwekker in te stellen (van 1 minuut tot 13 uur).  
3. Druk op de toets  om te bevestigen.  
4. Als de timer kookwekker afloopt, klinkt er een geluidssignaal en op het display knippert het controlelampje .  
5. Druk op een van de toetsen onder aan het display om het geluidssignaal te onderbreken.

## TIJD

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



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



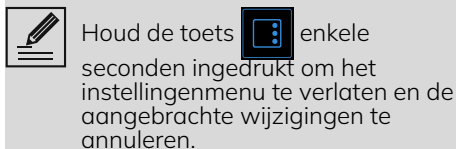
3. Druk op de toets  om dit te bevestigen en verder te gaan met het instellen van het uur.
4. Druk op de aanraaktoetsen  en  om de huidige tijd in te stellen.
5. Druk op de toets  om het exacte uur te bevestigen en verder te gaan met het selecteren van de minuten.
6. Druk op de aanraaktoetsen  en  om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



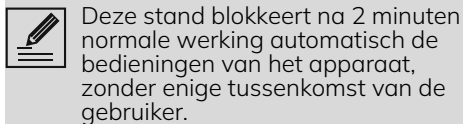
## Instellingen


- Houd de toets  in het hoofdmenu

enkele seconden ingedrukt.





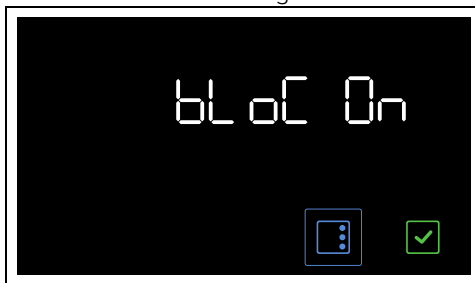
## Toetsblokkering (kinderblokkering)




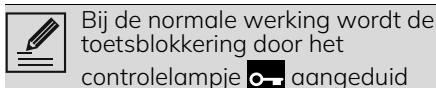
1. Open het instellingenmenu en druk op de toets  totdat de toetsblokkering kan worden geselecteerd.



2. Druk op de aanraaktoetsen  en  op het bedieningspaneel om de functie toetsblokkering te activeren.



3. Druk op de toets  om te bevestigen. Na twee minuten inactiviteit wordt de blokkering geactiveerd.






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

De blokkering tijdelijk uitschakelen:


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



2. Wanneer "Loch On" op het display verschijnt, houdt u de toets  een paar seconden ingedrukt.

De blokkering wordt na twee minuten inactiviteit weer actief.


Om de blokkering te deactiveren:

1. Druk tijdens het koken 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)

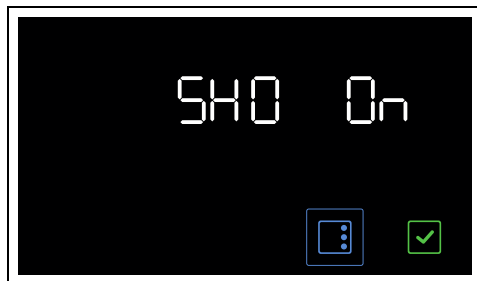


Deze stand laat toe om de verwarmingselementen te deactiveren, terwijl men toch gebruik kan maken van het bedieningspaneel.

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




2. Druk op de aanraaktoetsen  en  op het bedieningspaneel om de functie show-room te activeren.



3. 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.


### Waterhardheid





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



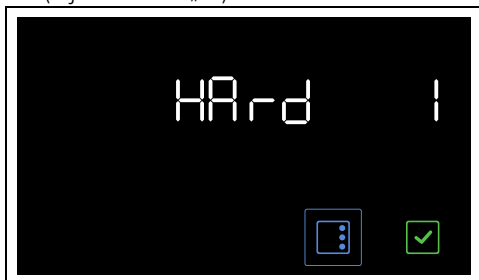
Wanneer het apparaat de fabriek verlaat, is het ingesteld op middelmatig hard water (3).

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



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

waterhardheid (waarden van 1 tot 5) (bijvoorbeeld „1”) in te stellen.



3. Druk op toets  om te bevestigen.



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



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


Het aantal uren waarna de ontkalking moet worden uitgevoerd is als volgt, op basis van de hardheid van het water (°dH of °dF):

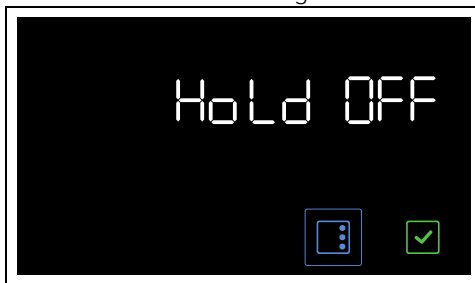
Waarde	°dH	°dF	Uren
1	0 ÷ 8	0 ÷ 15	8
2	8 ÷ 14	15 ÷ 25	7
3	14 ÷ 21	25 ÷ 38	6
4	21 ÷ 38	38 ÷ 53	5
5	31 ÷ 50	54 ÷ 90	4



### Functie Warmte behouden

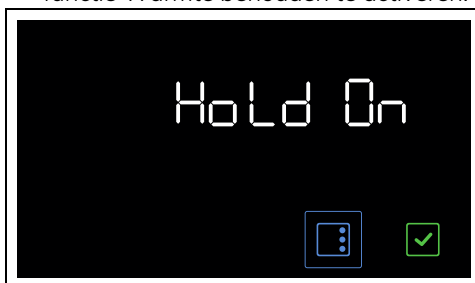


In deze stand kan het apparaat aan het einde van een bereiding met een ingestelde tijd (als deze niet handmatig wordt onderbroken) het zoiest bereide voedsel een uur (op lage temperatuur) warmhouden, zonder dat de organoleptische eigenschappen en de smaak die tijdens de bereiding zijn verkregen, verloren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

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



2. Druk op de aanraaktoetsen  en  op het bedieningspaneel om de functie Warmte behouden te activeren.



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


### Geluid

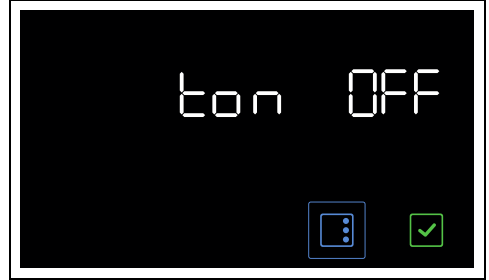


Iedere keer dat u op de symbolen op het display drukt laat het apparaat een geluid horen. Met deze instelling kunt u dit deactiveren.

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



2. Druk op de aanraaktoetsen  en  op het bedieningspaneel om het geluid uit te schakelen dat wordt geassocieerd met het aanraken van de symbolen op het display.



3. 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 oven 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 veiligheidsaanswijzingen.

### 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.

## Reinigen van de buitenste ruit

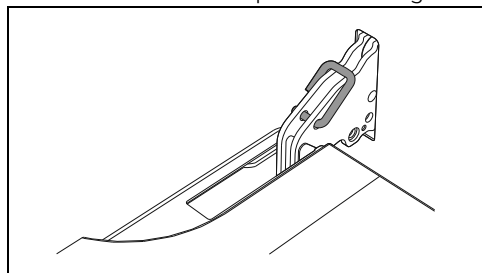
Gebruik voor het reinigen van de buitenste ruit eerst een droge doek en bevochtig deze met reinigingsmiddel; gebruik vervolgens een tweede droge doek, bij voorkeur een microvezeldoek, om de resten te verwijderen en de vorming van kringen te voorkomen.

## Reiniging van de deur

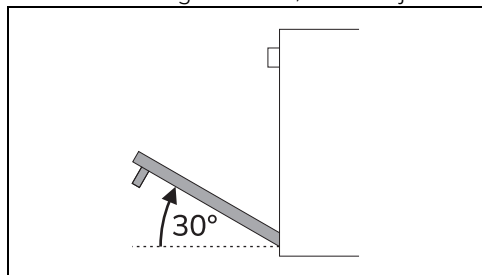
### Demontage van de deur

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

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

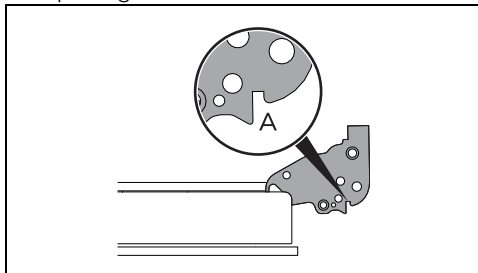


2. Neem de deur aan beide kanten en met beide handen vast, hef ze op aan een hoek van ongeveer 30°, en verwijder ze.



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

zodat de gleuven A helemaal op de openingen steunen.



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

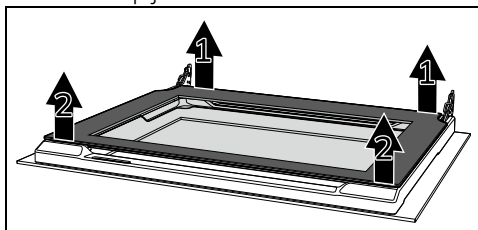
### Reiniging van de ruiten van de deur

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

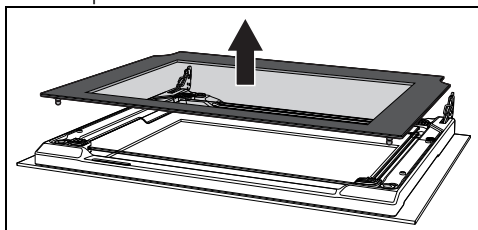
### Demontage van de binnenruiten

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

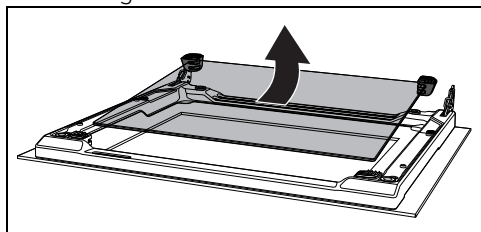
1. Blokkeer de deur met de daarvoor bestemde pinnetjes.
2. Maak de achterste pinnen van de binnenruit los door ze achteraan voorzichtig naar boven te trekken, en volg de beweging die wordt aangeduid door de pijlen 1.



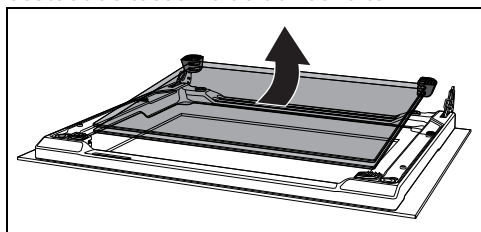
3. Maak de voorste pinnen los en volg de beweging die wordt aangeduid door de pijlen 2
4. Neem vervolgens de binnenruit uit het voorprofiel.



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

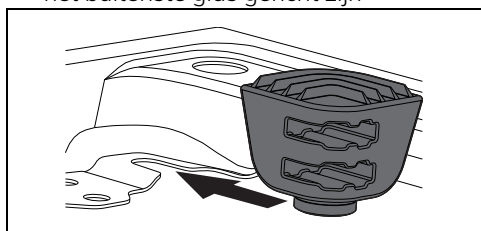


OPMERKING: Bij sommige modellen bestaat de tussenruit uit twee ruiten.

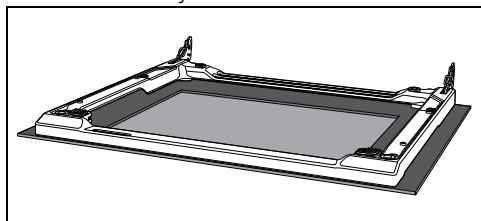


Tijdens deze fase kan het gebeuren dat de bovenste rubbers loskomen uit hun zittingen.

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

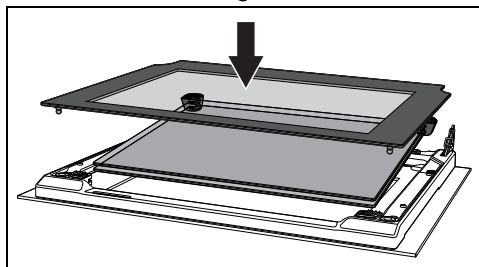


7. Maak de buitenruit schoon, evenals de eerder verwijderde ruiten.

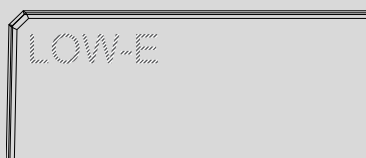


8. Gebruik absorberend keukenpapier. Bij hardnekkig vuil moet een vochtige spons en een neutraal reinigingsmiddel gebruikt worden.

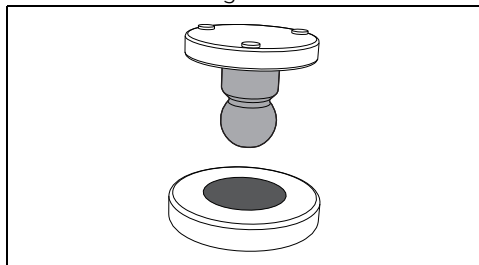
9. Breng de tussenruit weer aan en plaats de binnenruit terug.



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



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



### Reiniging van de ovenruimte

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

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

Verwijder de uitneembare delen alvorens de ovenruimte te reinigen.

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

- de deur;

- de frames voor roosters/ovenshalen.



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.

### Reiniging van de sonde (enkel op sommige modellen)

Laat de temperatuursonde na elk gebruik afkoelen en maak hem daarna schoon. Maak de punt (het metalen deel) van de temperatuursonde schoon met water, een neutraal afwasmiddel en een zachte spons. Maak de rest schoon met een zachte doek bevochtigd met water.

Was de temperatuursonde niet in de afwasmachine, omdat de elektrische onderdelen van de stekker dan beschadigd kunnen raken.

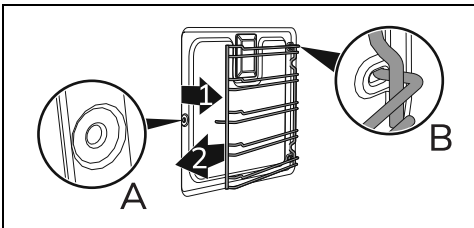
Droog de temperatuursonde vervolgens goed af.

### Verwijderen van de geleiderframes voor de roosters/ovenshalen

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

Om de geleiderframes voor de roosters/ovenshalen 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/ovenshalen weer aan te brengen.



### Speciale functies

- Druk op de toets  op het display.




Om door de beschikbare functies te bladeren, drukt u op de aanraaktoetsen < en > totdat de gewenste speciale functie is geselecteerd.



Om de geselecteerde functie te verlaten, houdt u de toets  op het bedieningspaneel of de toets  op het display ingedrukt.



Om terug te keren naar het eerder geselecteerde scherm, drukt u op de toets  op het bedieningspaneel

### Vapor Clean (alleen op sommige modellen)



Zie 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.

### Vorbereiding

Voordat de reinigingscyclus Vapor Clean wordt gestart:


- Verwijder alle accessoires uit de oven.
- Verwijder de temperatuursonde, indien aanwezig.
- Verwijder de zelfreinigende panelen (indien aanwezig).
- 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.

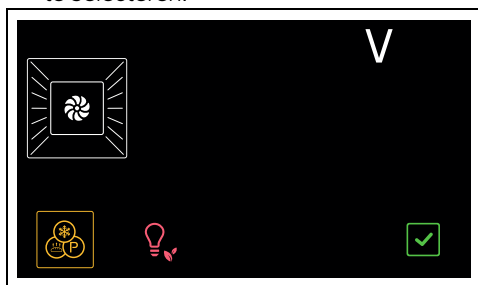
## Instelling van Vapor Clean





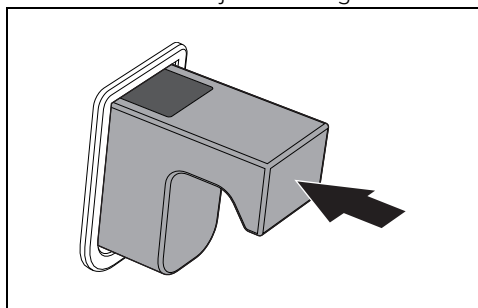
Als de binnentemperatuur hoger is dan verwacht, wordt de functie niet geactiveerd. Bij elke druk op de toets

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

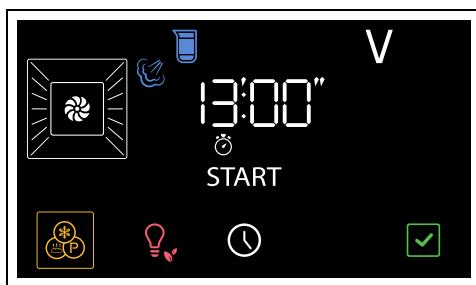
1. Druk in het menu speciale functies op de aanraaktoetsen  en  op het bedieningspaneel om de functie  te selecteren.




2. Druk op toets  om te bevestigen.
3. Voer het reservoir met schoon water af totdat de controlelamp voor het maximum niveau wordt weergegeven .
4. Verwijder daarna de trechter en plaats de vullade in de juiste zitting.




5. 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  op het display en klinkt er een geluidssignaal.




6. Druk op de aanraaktoets  op het bedieningspaneel om de functie te verlaten.

## 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 knippen de controlelampen  en .

2. Druk op de aanraaktoetsen  en  op het bedieningspaneel om de eindtijd van de functie in te stellen.
3. Druk op toets  om te bevestigen. Het apparaat wacht tot het ingestelde tijdstip voor het starten van de functie Vapor Clean is bereikt.

## Reservoir afvoeren



Zet de deur open en wacht totdat de oven is afgekoeld voordat u het reservoir afvoert. Wacht minstens 40 minuten om er zeker van te zijn dat het resterende water in het reservoir voldoende is afgekoeld.

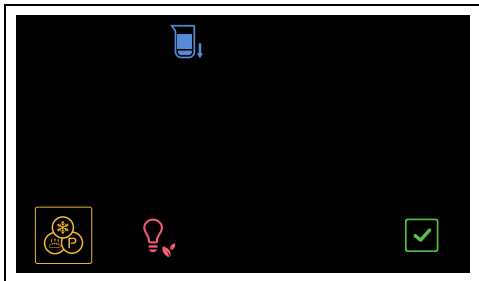
Na het uitvoeren van Vapor Clean:


1. Open de deur

2. Plaats de diepe ovenschaal van onderen boven het derde niveau. Duw deze tegen de achterwand van de ovenruimte.

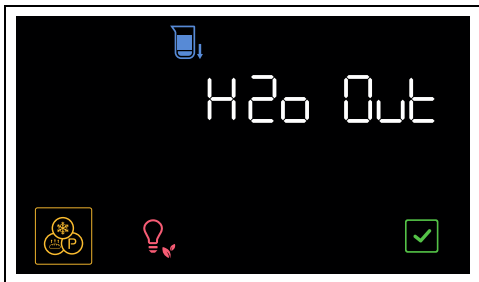
3. Druk op het display op de toets .

Het apparaat geeft de functie voor de afvoer van het reservoir aan.

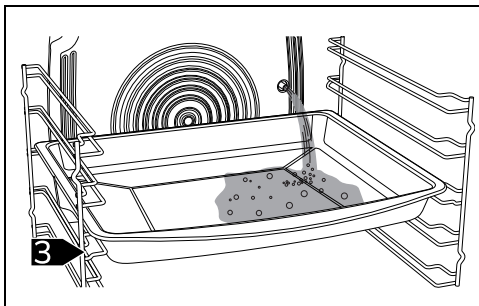


4. Druk op toets  om de functie te bevestigen.


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




Het water begint uit de afvoerslang in de diepe ovenschaal te vloeien die zich rechts van de achterwand van de ovenruimte bevindt.




6. Wacht tot het einde van de afvoerstroam.

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

7. Druk op de aanraaktoets  op het bedieningspaneel om de functie te verlaten.

### Einde van de Vapor Clean-functie

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

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

3. Gebruik een sponsje met messingdraden voor het hardnekkige vuil.

4. Voor vetresten kunt u een specifiek ovenreinigingsproduct gebruiken.

5. Verwijder het resterende water uit de ovenruimte.

6. De zelfreinigende panelen en de geleiderframes voor roosters/ovenschaalen, indien aanwezig, verwijderen.

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

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



Draag rubberen handschoenen tijdens deze werkzaamheden.



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

### Ontkalken



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




Ontkalken is een lange procedure (meer dan een uur) waarvoor de gebruiker bij het apparaat moet zijn.

Op het display verschijnt regelmatig de vraag om de ontkalking van de ketel uit te voeren.


voeren.




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

 De ontkalking kan 2 keer na elkaar worden geannuleerd door op de toets  op het display te drukken. Daarna staat het apparaat geen andere functie toe totdat een nieuw ontkalkingsproces is uitgevoerd.

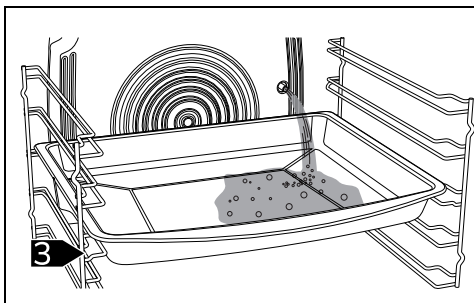
### Vorbereitung

1. Open de deur.
2. Plaats de diepe ovenschaal van onderen boven het derde niveau. Duw deze tegen de achterwand van de ovenruimte.
3. Druk op toets  om te bevestigen. Het apparaat geeft de functie voor de afvoer van het reservoir aan.



4. Druk op toets  om te bevestigen. Het water begint uit de afvoerslang in de diepe ovenschaal te vloeien die zich rechts van de achterwand van de ovenruimte

bevindt.



5. Wacht tot het einde van de afvoerstroam.
6. Het water uit de diepe ovenschaal verwijderen.


Druk op de toets  om door te gaan met de functie. De controlelamp  knippert.



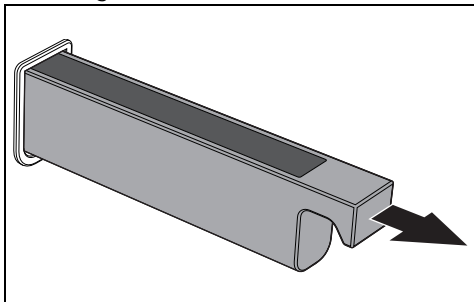
 Vanaf nu is het niet meer mogelijk om de ontkalking te annuleren.

### Reservoir vullen

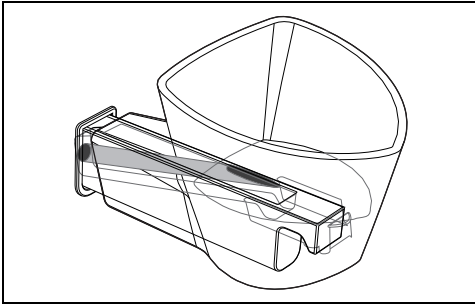
1. Los in een kan 100 g citroenzuur op in 650 ml water.

 Maak geen gebruik van melkzuur of andere ontkalkingsmiddelen.

2. Open de deur en trek de vullade uit de zitting.

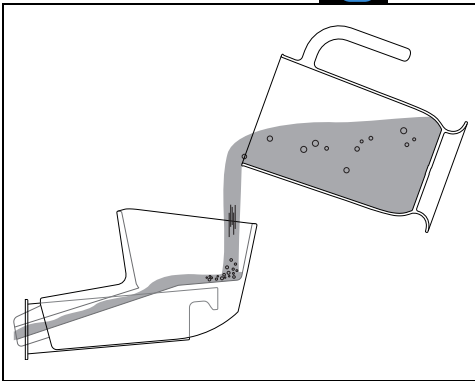


3. Plaats de trechter in de vullade.

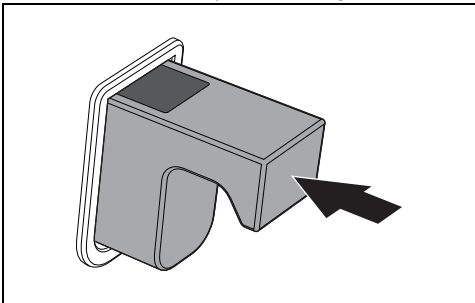


4. Giet de ontkalkoplossing in de trechter totdat de controlelamp van maximum

niveau begint te branden



5. Verwijder daarna de trechter en plaats de vullade in de juiste zitting.



Wanneer er te veel water in het reservoir aanwezig is, zal het te veel aan water naar de ovenruimte vloeien. Maak in dit geval eerst met een doek of spons de ovenruimte droog en ga pas daarna verder.

### Functie ketelontkalking

1. Sluit de deur

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


3. Het ontkalken wordt gestart. De verwarmingselementen worden de eerste 10 minuten ingeschakeld.



Als de deur wordt geopend, stopt de functie en wordt deze voortgezet als de deur wordt gesloten.

4. Na deze 10 minuten worden de verwarmingselementen uitgeschakeld. De ontkalking vindt in de daarop volgende 50 minuten plaats.

Nadat de ontkalking is voltooid, produceert het apparaat een geluidssignaal. De

controlelamp  licht op om de vraag aan te geven om de ontkalkoplossing af te voeren.

### Reservoir afvoeren

1. Open de deur  
2. Plaats de diepe ovenschaal van onderen boven het derde niveau. Duw deze tegen de achterwand van de ovenruimte.

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

De ontkalkoplossing begint uit de afvoerslang in de diepe ovenschaal te vloeien die zich rechts van de achterwand van de kookruimte bevindt.

4. Wacht tot het einde van de afvoerstroom.

Aan het einde klinkt er een geluidssignaal.

5. Verwijder vervolgens de afgevoerde ontkalkoplossing uit de diepe ovenschaal.



Let op: de ontkalkoplossing kan nog warm zijn.

### Spoelen

Nadat de ontkalker is afgevoerd, dient het watercircuit met schoon water te worden

gespoeld.

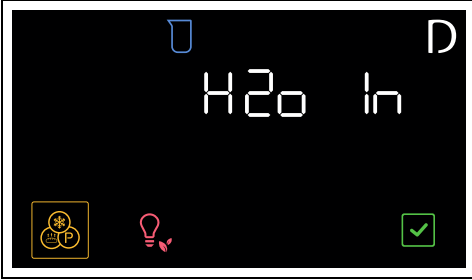


Gebruik vers kraanwater dat niet te hard is, onthard water of bronwater zonder koolzuur.



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

Op het display verschijnt de vraag om het reservoir met water te vullen.



1. Open de deur.
2. Plaats de diepe ovenschaal van onderen boven het derde niveau. Duw het bakje tegen de achterwand van de ovenruimte.
3. Verwijder de vullade uit de zitting.
4. Plaats de trechter in de vullade.
5. Giet met een fles of een maatbeker voldoende water om het een beetje in de ovenruimte te laten overstromen (ongeveer 1,2 liter wordt aanbevolen).



De overstroming van water in de ovenruimte moet niet worden opgevat als een storing, maar maakt deel uit van de speelprocedure.

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

Op het einde produceert het apparaat een geluidssignaal en op het display verschijnt de vraag om het reservoir af te voeren (de

controlelamp  gaat branden).

7. Druk opnieuw op toets  om de functie te starten.
8. Wacht tot het einde van de afvoerstroom.

Aan het einde klinkt er een geluidssignaal.

9. Het water uit de diepe ovenschaal verwijderen.

Op het display verschijnt de nieuwe vraag om het reservoir met water te vullen.


10. Plaats de diepe ovenschaal van onderen boven het derde niveau. Duw deze tegen de achterwand van de ovenruimte.

11. Giet een liter water in de trechter die in de vullade is geplaatst (met behulp van een fles of een maatbeker) totdat deze overstroomt naar de bodem van de holte.

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

Op het einde produceert het apparaat een geluidssignaal en op het display verschijnt de vraag om het reservoir af te voeren (de

controlelamp  gaat branden).

13. Druk nogmaals op de knop  om het water uit het reservoir in de diepe ovenschaal af te voeren.
14. Wacht tot het einde van de afvoerstroom.

Aan het einde klinkt er een geluidssignaal. Het apparaat schakelt automatisch over naar de ontsmettingsprocedure.

### Ontsmetting



De ontsmetting met stoom maakt het mogelijk om de laatste resten van de ontkalking uit het watercircuit te verwijderen.

Op het display verschijnt de vraag om het reservoir met water te vullen.

1. Open de deur.
2. Plaats de diepe ovenschaal van onderen boven het derde niveau. Duw deze tegen de achterwand van de ovenruimte.
3. Verwijder de vullade uit de zitting.
4. Plaats de trechter in de vullade.
5. Giet met een fles of een maatbeker water totdat het reservoir vol is (aangegeven door de controlelamp



op het display).

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

Het apparaat start de ontsmettingsprocedure gedurende 30 minuten.

7. Wacht tot de functie is uitgevoerd.



Let op: wacht tot de ovenruimte is afgekoeld.


Aan het einde van de functie geeft het apparaat de functie voor de afvoer van het reservoir aan.

8. Open de deur.
9. Plaats de diepe ovenschaal van onderen boven het derde niveau. Duw deze tegen de achterwand van de ovenruimte.

10. Druk op toets  om te bevestigen.

Het water begint uit de afvoerslang in de diepe ovenschaal te vloeien die zich rechts van de achterwand van de ovenruimte bevindt.



11. Wacht tot het einde van de afvoerstroom.

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

12. Het water uit de diepe ovenschaal verwijderen.
13. Droog eventueel resterend water in de ovenruimte met een doek of spons.
14. Sluit de deur.

### Handmatig ontkalken

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

1. Open de deur.
2. Plaats de diepe ovenschaal op de derde steunhoogte van onder. Duw hem helemaal tegen de achterwand van de ovenruimte.
3. Nadat u het menu met speciale functies heeft geopend, drukt u op de aanraaktoetsen  en  op het

bedieningspaneel tot de functie  is geselecteerd.

4. Druk op toets  om te bevestigen.
5. Ga verder met het ontkalken zoals beschreven in de eerdere paragrafen.


### Reiniging van het reservoir en het watercircuit

Met deze functie kunt u het reservoir en het watercircuit van het apparaat reinigen.

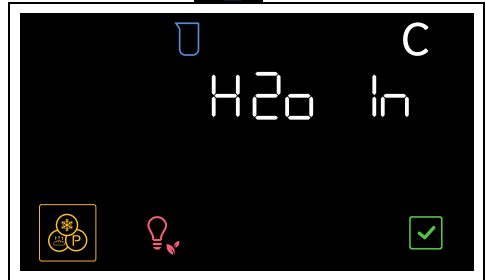
#### Vorbereiding

1. Open de deur.
2. Plaats de diepe ovenschaal van onderen boven het derde niveau. Duw deze tegen de achterwand van de ovenruimte.

3. Druk in het menu speciale functies op de aanraaktoetsen  en  op het

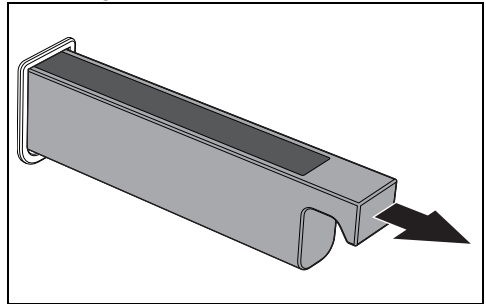
bedieningspaneel om de functie  te selecteren.

4. Druk op toets  om te bevestigen. De controlelamp  knippert.

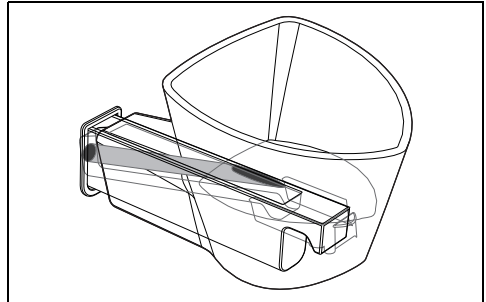


#### Reservoir vullen

1. Giet 750 ml schoon water in een kan.
2. Open de deur en trek de vullade uit de zitting.



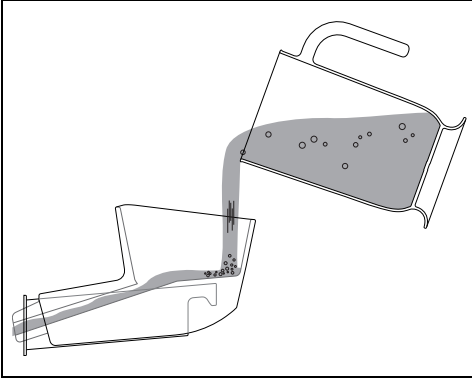
3. Plaats de trechter in de vullade.



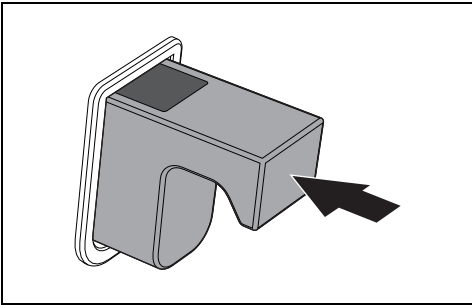
4. Giet de ontkalkoplossing totdat de controlelamp van maximum niveau

begint te branden  (het reservoir


bevat een hoeveelheid water die gelijk is aan ongeveer 800 ml).



5. Verwijder daarna de trechter en plaats de vullade in de juiste zitting.




Wanneer er te veel water in het reservoir aanwezig is, zal het te veel aan water naar de ovenruimte vloeien. Maak in dit geval eerst met een doek of spons de ovenruimte droog en ga pas daarna verder.

6. Druk op de toets .

De controlelamp  licht op om de vraag aan te geven om het water af te voeren.

#### Reservoir afvoeren

1. Open de deur
2. Plaats de diepe ovenschaal van onderen boven het derde niveau. Duw deze tegen de achterwand van de ovenruimte.
3. Druk opnieuw op toets  om de functie te starten.

Het water begint uit de afvoerslang in de diepe ovenschaal te vloeien die zich rechts van de achterwand van de ovenruimte bevindt.

4. Wacht tot het einde van de afvoerstroomband.

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

5. Het water uit de diepe ovenschaal verwijderen.



Het is raadzaam om de reiniging van het reservoir en het watercircuit een paar keer uit te voeren.



U kunt ook een reinigungsoplossing gebruiken in plaats van water. In dit geval is het raadzaam om ten minste een paar spoelbeurten met water uit te voeren, volgens de instructies in dit hoofdstuk.

IN

## Buitengewoon onderhoud

### Advies voor het onderhoud van de pakking

De pakking moet elastisch en zacht zijn.

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

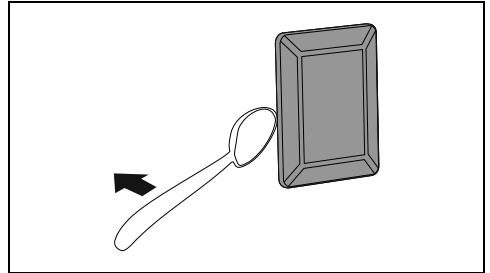
### Vervanging van de lamp voor de binnenverlichting



**Elektrische spanning**  
**Gevaar voor elektrische schok**

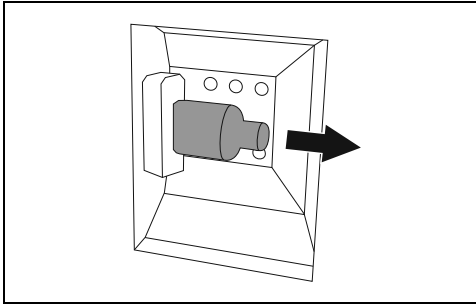
- Schakel de stroomtoevoer naar het apparaat uit.
- Gebruik beschermende handschoenen.

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



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

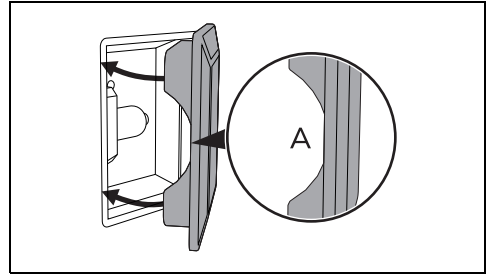
4. Draai de lamp los en verwijder ze.



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

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



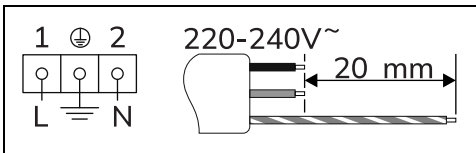
Zie Algemene veiligheids waarschuwingen.

### Algemene informatie

Controleer of de kenmerken van de netvoeding overeenstemmen met de gegevens op het identificatieplaatje. Het identificatieplaatje bevat de technische gegevens, het serienummer en de merknaam van het apparaat en is zichtbaar op het apparaat aangebracht. Dit plaatje mag nooit verwijderd worden. Zorg voor de aardverbinding met een kabel die ten minste 20 mm langer is dan de andere kabels.

Het apparaat kan op de volgende manieren functioneren:

- 220-240 V~



Driepolige kabel 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>.



De waarden verwijzen naar de diameter van de interne geleider.



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

### Vaste aansluiting

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

### Voor de Australische/Nieuw-Zeelandse markt:

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

### Aansluiting met stekker en stopcontact

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

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

### Vervanging van de kabel

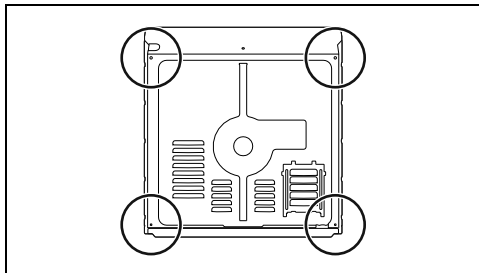


Elektrische spanning  
Gevaar voor elektrische schok

- Schakel de algemene stroomtoevoer uit.

1. Schroef de schroeven van het achterpaneel los en verwijder het paneel

om toegang te krijgen tot het klemmenbord.

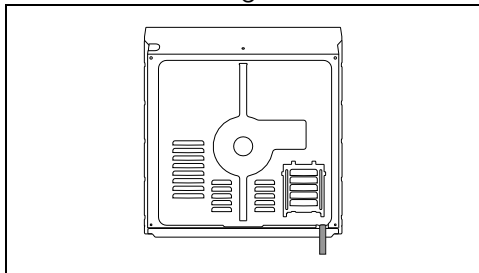


2. Vervang de kabel.
3. Controleer of de kabels (oven of eventuele kookplaat) een optimaal traject hebben, zodat eerder welk contact met het apparaat wordt vermeden.

### Plaatsing

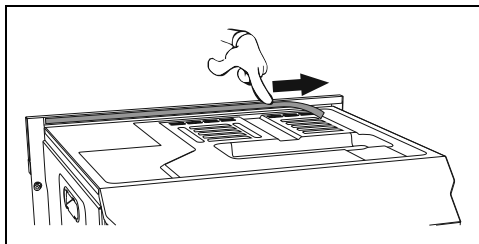


### Positie van de voedingskabel

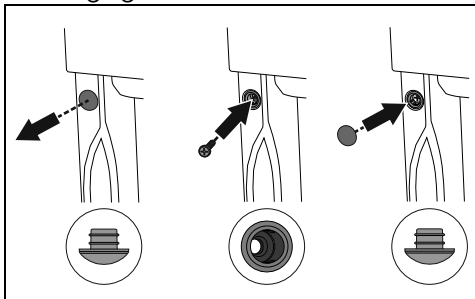


### Pakking frontpaneel

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

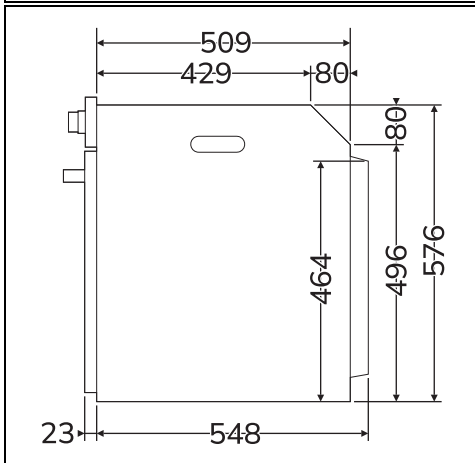
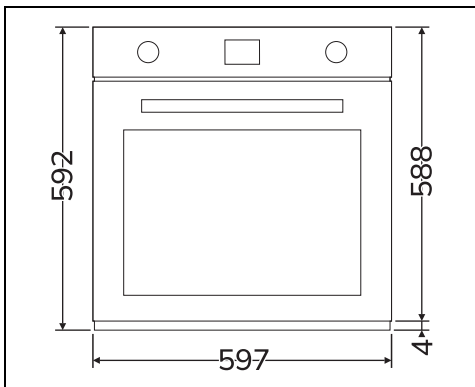


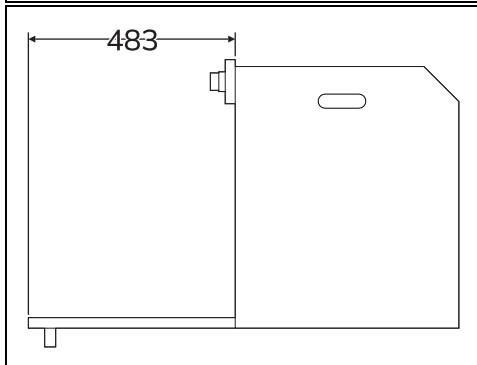
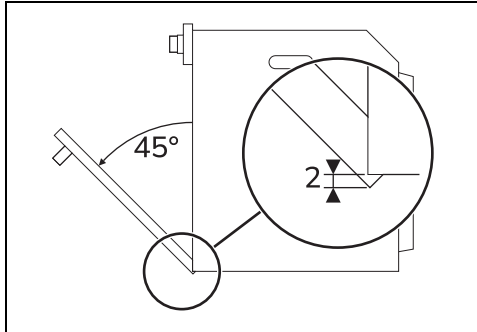
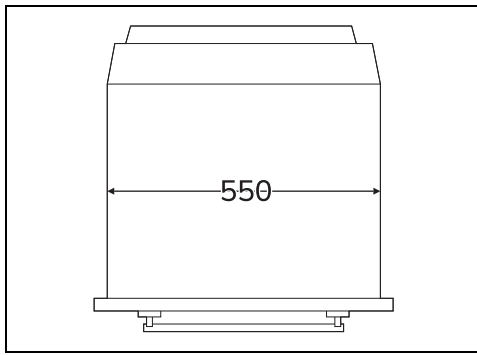
### Bevestigingsbussen



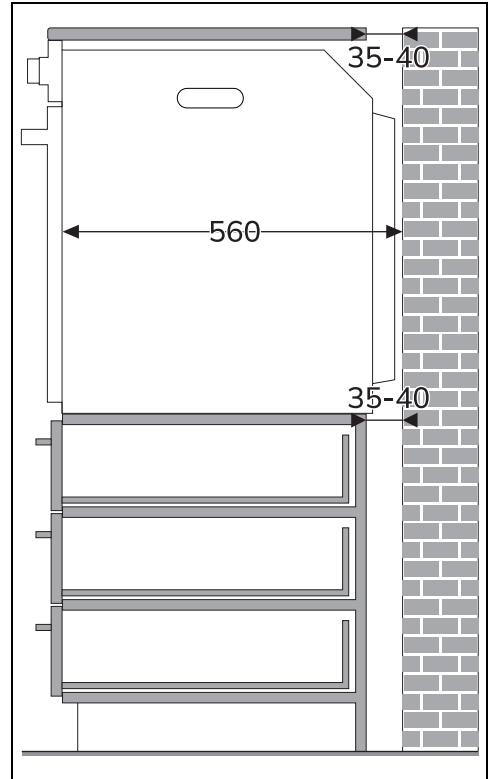
1. Verwijder de doppen van de draagpotten aan de voorzijde van het apparaat.
2. Plaats het apparaat in het meubel.
3. Bevestig het apparaat aan het meubel met de schroeven.
4. Sluit de bevestigingsbussen af met de eerder verwijderde doppen.

### Afmetingen van het apparaat (mm)

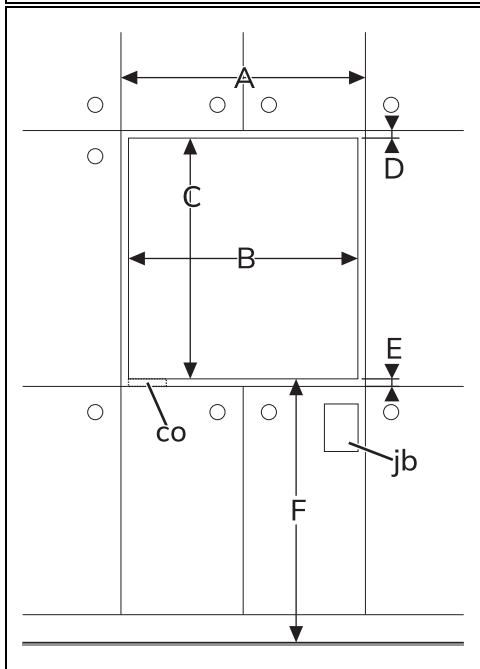
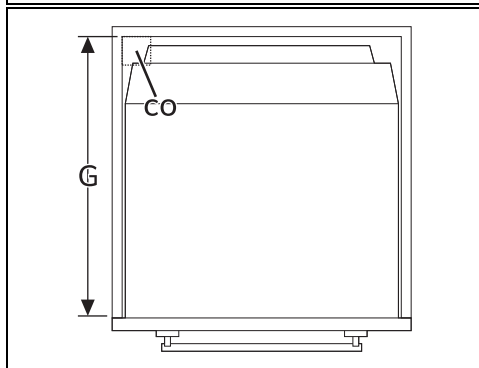
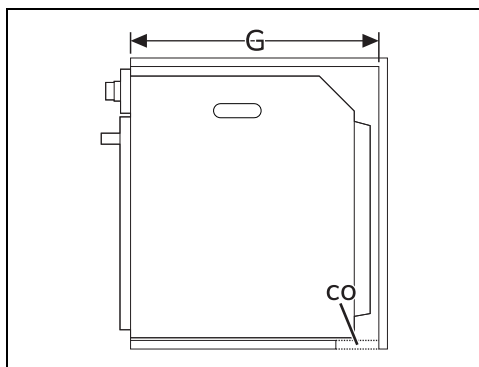
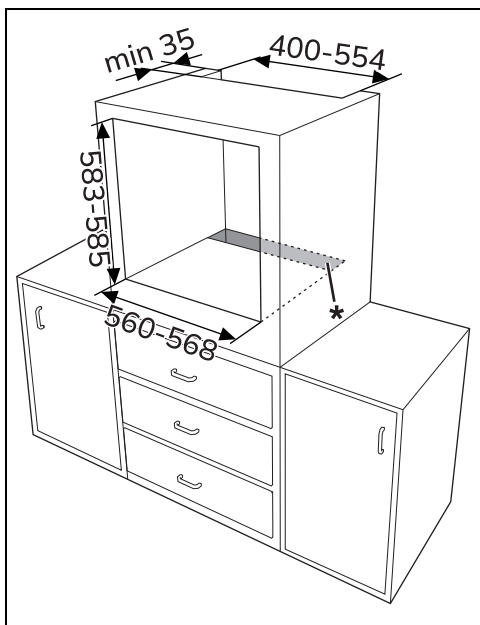




### Inbouw in een kolom (mm)



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



A min. 603 mm

B 560 - 568 mm

C 583 - 585 mm

D 9 - 11 mm

E min. 5 mm

F 121 - 1105 mm

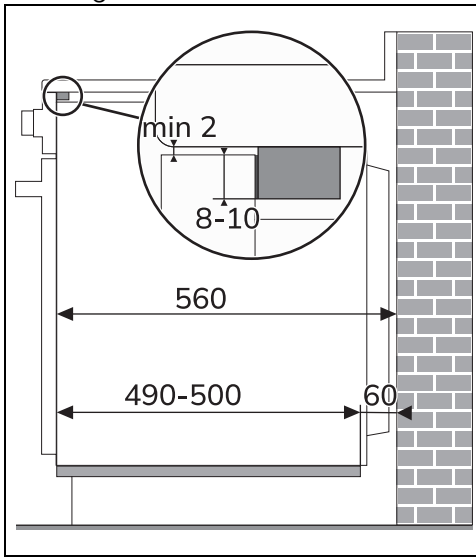
G min. 560 mm

H min. 594 mm

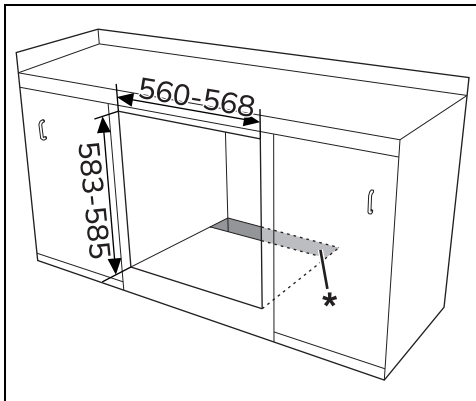
co Uitsnede voor de voedingskabel (min. 6 cm<sup>2</sup>)

jb Elektrische aansluitkast

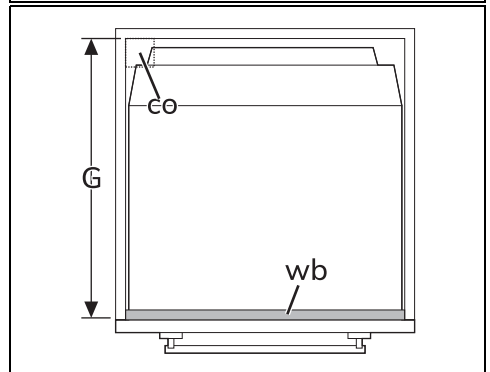
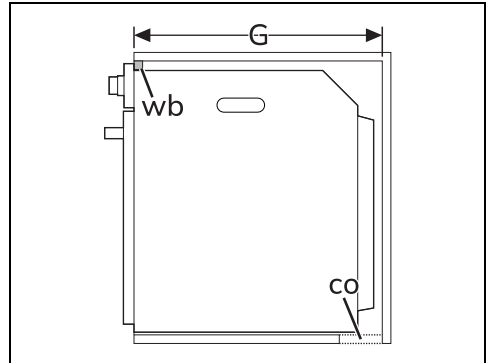
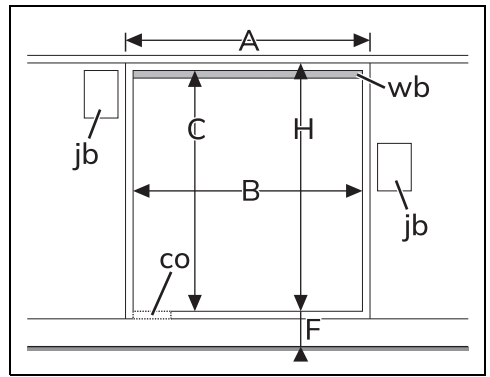
Plaatsing onder een werkblad (mm)



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



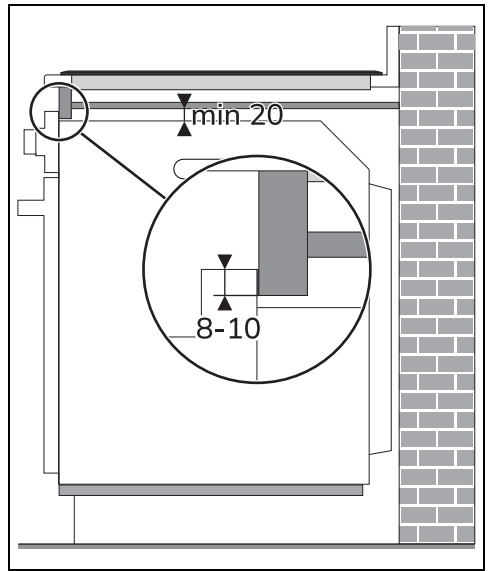
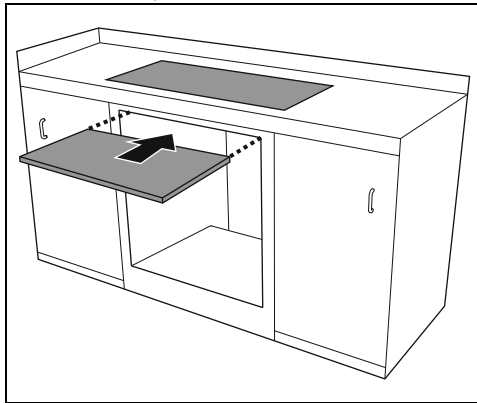
\* Ga na of het onderste/achterste deel van het meubel voorzien is van een opening van ongeveer 60 mm diep.



A	min. 603 mm
B	560 - 568 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 cm <sup>2</sup> )
jb	Elektrische aansluitkast
wb	Houten lat (aanbevolen)

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

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



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