

WAARSCHUWINGEN	107	Optionele accessoires (apart verkrijgbaar)	115
Algemene veiligheidswaarschuwingen	107	GEbruIK	115
Voor dit apparaat	111	Voorbereiding	115
Beoogd gebruik	111	Gebruik van de accessoires	115
Deze gebruiksaanwijzing	111	Het gebruik van de oven	116
Aansprakelijkheid van de fabrikant	111	Digitale programmeereenheid	116
Typeplaatje	111	Aanbevelingen voor de bereiding	120
Verwerking	111	Mini-handleiding accessoires	122
Indicaties voor toezichthoudende instanties in Europa	112	Indicatieve tabel van de traditionele bereidingen	122
Technische gegevens energie-efficiëntie	112	Aanwijzingen voor de toezichtinstellingen	123
Om energie te besparen	112	REINIGING EN ONDERHOUD	123
Informatie over energieverbruik in uitgeschakelde stand/stand-by	112	Reiniging van het apparaat	123
Lichtbronnen	112	Reiniging van de deur	123
Wegwijs in de gebruiksaanwijzing	113	Reiniging van de ovenruimte	125
BESCHRIJVING	113	Vapor Clean (alleen op sommige modellen)	126
Algemene beschrijving	113	Buitengewoon onderhoud	127
Bedieningspaneel	113	INSTALLATIE	128
Andere onderdelen	114	Elektrische aansluiting	128
Accessoires	114	Plaatsing	129

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

WAARSCHUWINGEN

Algemene veiligheidswaarschuwingen

Persoonlijk letsel

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

van voedsel in de ovenruimte.

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

het apparaat.

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

gereedschappen) in de spleten van het apparaat.

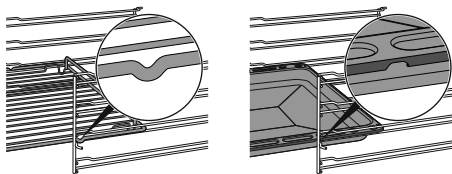
- Na gebruik het apparaat uitschakelen.
- ONTVLAMBARE MATERIALEN NIET IN DE BUURT VAN HET APPARAAT GEBRUIKEN OF BEWAREN.
- GEBRUIK GEEN SPUITBUSSEN IN DE BUURT VAN HET APPARAAT TERWIJL HET WERKT.
- VOER GEEN WIJZIGINGEN UIT OP HET APPARAAT.
- Laat de installatie en technische interventies uitvoeren door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

Beschadiging van het apparaat

- Gebruik geen agressieve schuurmiddelen of bijtende reinigingsmiddelen (bv. poederproducten, vlekverwijderaars en metaalhoudende sponsjes), ruwe materialen of scherpe krabbers op de glazen delen. Deze kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak, waardoor het glas kan

verbrijzelen. Gebruik eventueel houten of plastic gereedschappen.

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



- Reinig het apparaat niet met een stoomreiniger.
- Gebruik geen spuitbussen in de nabijheid van het apparaat.
- Blokkeer de openingen, ventilatie- of warmteafvoersleuven niet.
- Brandgevaar: laat geen voorwerpen in de ovenruimte achter.

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

de geopende deur.

- Til dit apparaat niet op door de handgreep beet te pakken.

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 2000 meter boven de zeespiegel.

Voor dit apparaat

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

Beoogd gebruik

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

- in de keuken van werknemers

in winkels, kantoren en andere werkomgevingen.

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

Deze gebruiksaanwijzing

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

Aansprakelijkheid van de fabrikant

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

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

Typeplaatje

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

Verwerking



In overeenstemming met de Europese richtlijn AEEA (2012/19/EU) moet dit apparaat aan het einde van de levensduur gescheiden van het andere vuil verwijderd worden.

Dit apparaat bevat geen stoffen in hoeveelheden die gevaarlijk worden geacht

voor de gezondheid en het milieu, in overeenstemming met de huidige Europese richtlijnen.



Elektrische spanning Gevaar voor elektrische schok

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

Verwijdering van het apparaat:

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

Het apparaat is verpakt in milieuvriendelijke en recyclebare materialen.

- Breng het verpakkingsmateriaal naar de betreffende centra voor afvalverwerking.



Plastic verpakking Gevaar voor verstikking

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

Indicaties voor toezichthoudende instanties in Europa

Fan forced mode

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

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

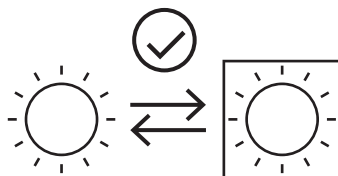
- Verwarm het apparaat uitsluitend voor als dit in het recept is aangegeven.
- Ontdooi bevroren levensmiddelen voordat u ze in de ovenruimte plaatst, tenzij anders op de verpakking is aangegeven.
- Bij meerdere bereidingen wordt geadviseerd om de levensmiddelen achtereenvolgens te bereiden zodat u de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

Informatie over energieverbruik in uitgeschakelde stand/stand-by

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

Lichtbronnen

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



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

Wegwijs in de gebruiksaanwijzing

In deze gebruiksaanwijzing komen de volgende begrippen voor:



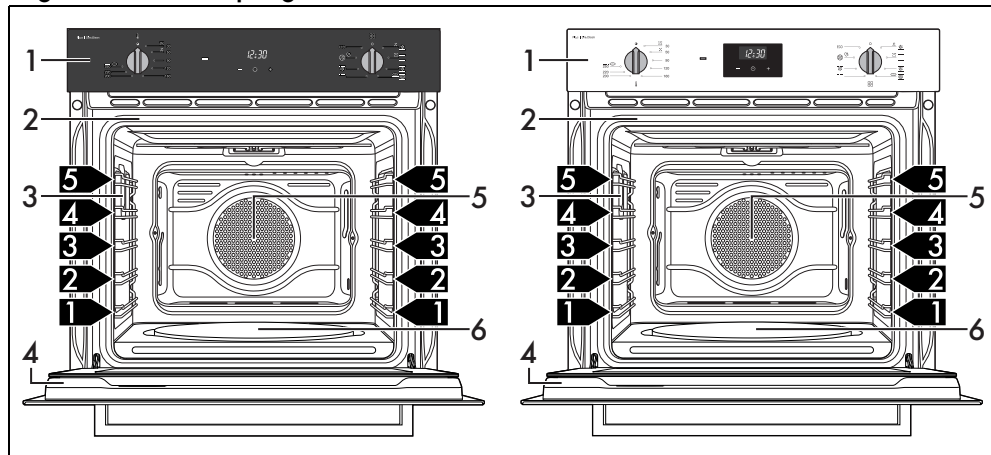
Informatie/Suggestie



Waarschuwing/Opgelet

BESCHRIJVING

Algemene beschrijving



1 Bedieningspaneel

2 Pakking

3 Lamp

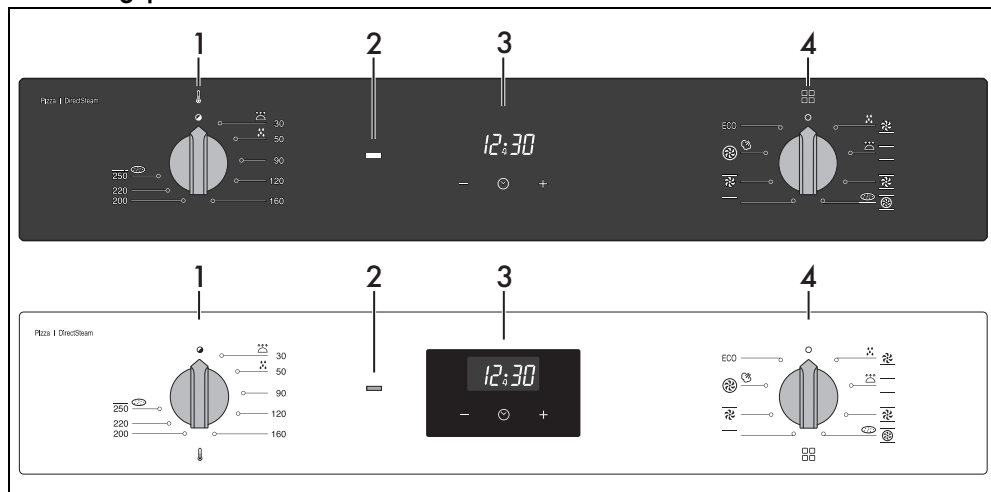
4 Deur

5 Ventilator

6 Pizzaplaat

1,2,3 Niveau van het frame

Bedieningspaneel



1 Temperatuurknop

Met deze knop kan de bereidingstemperatuur

geselecteerd worden.

Draai de knop naar rechts op de gewenste waarde tussen het minimum en maximum.

2 Controlelampje thermostaat

Gaat branden om aan te geven dat de oven verwarmd wordt. Gaat uit als de temperatuur bereikt is. Een regelmatige in- en uitschakeling geeft aan dat de ingestelde temperatuur in de oven constant wordt gehouden.

3 Digitale programmeereenheid

Handig om de actuele tijd te zien, geprogrammeerde bereidingen in te stellen en de kookwekker te programmeren.

4 Functieknop

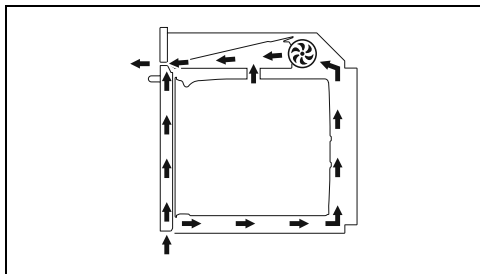
De verschillende functies van de oven zijn geschikt voor verschillende bereidingswijzen. Nadat u de gewenste functie heeft geselecteerd, stelt u de bereidingstemperatuur in met de temperatuurknop.

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 (uitsluitend bepaalde modellen);
- Als een willekeurige functie wordt gekozen, met uitzondering van de functie **ECO** (waar

voorzien).



(alleen bij sommige modellen) Het is niet mogelijk de binnenverlichting uit te schakelen als de deur is geopend.

Accessoires



Op sommige modellen zijn niet alle accessoires aanwezig.

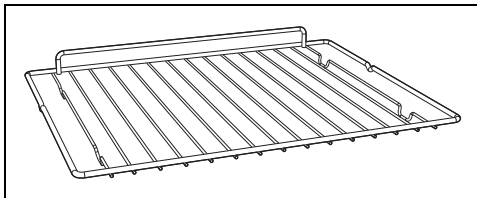


De accessoires die in contact kunnen komen met het voedsel zijn gemaakt van materialen conform de van kracht zijnde wetsbepalingen.



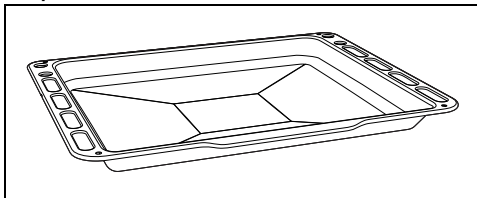
De originele bijgeleverde of optionele accessoires kunnen worden aangevraagd bij erkende servicecentra. Gebruik alleen de originele accessoires van de fabrikant.

Rooster



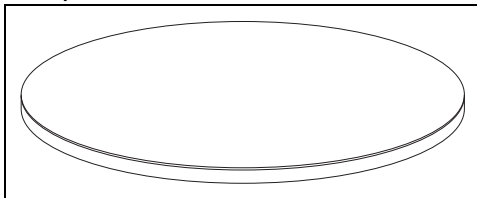
Nuttig voor het plaatsen van houders met voedsel in bereiding.

Diepe ovenschaal



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

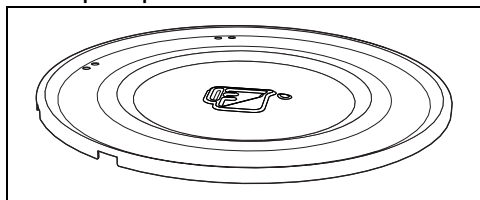
Pizzaplaat



Speciaal ontworpen voor het bakken van pizza

en dergelijke.

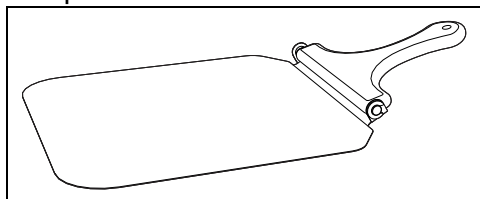
Deksel pizzaplaat



In plaats van de pizzaplaat aanbrengen op de bodem van de oven als de pizzaplaat niet wordt gebruikt.

Optionele accessoires (apart verkrijgbaar)

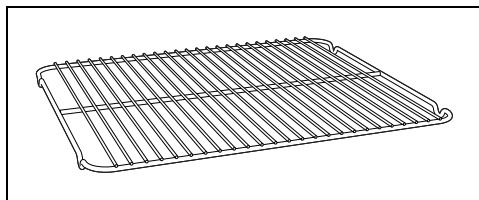
Pizzapalet



Handig om de pizza op de daarvoor bestemde

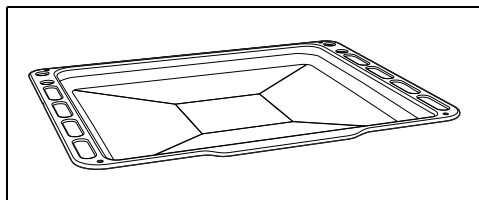
pizzaplaat in de oven te plaatsen.

Rooster voor ovenschaal



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

Ovenschaal



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

GEBRUIK

Voorbereiding



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

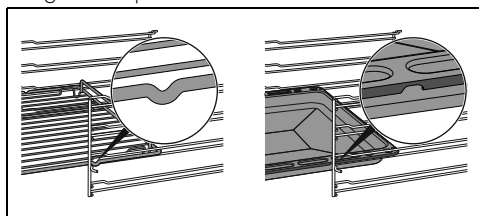
- lucht de ruimte;
- verlaat de ruimte.

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.



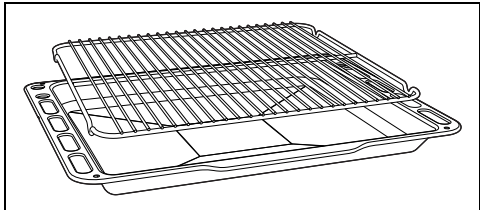
Plaats de roosters en de schalen voorzichtig in de ovenruimte, tot aan hun stoppositie.



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 tijdens de bereiding apart van het voedsel opgevangen.



Deksel en pizzaplaat (alleen op bepaalde modellen)



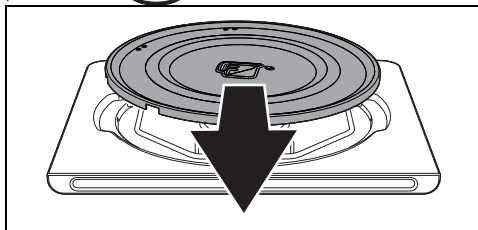
Onjuist gebruik
Gevaar voor brandwonden en schade aan de oppervlakken

- Het deksel en de pizzaplaat blijven ook na het einde van de bereidingstijd nog een tijd heet. Hanteer ze steeds voorzichtig.
- Gebruik de pizzaplaat niet op een andere manier dan wordt beschreven, en gebruik hem bijvoorbeeld niet op een gasfornuis of op een keramische kookplaat of in ovens die niet geschikt zijn voor dit accessoire.
- Breng de pizza pas op smaak met olie nadat u hem uit de oven heeft gehaald: eventuele vlekken kunnen het uiterlijk en de functionaliteit van de pizzaplaat aantasten.
- Als de pizzaplaat niet gebruikt wordt, moet deze uit de oven verwijderd worden en moet de bodem afgedekt worden met het bijgeleverde speciale deksel.

Verwijder het deksel van de bodem als de oven koud is en breng de pizzaplaat aan. Zorg dat de pizzaplaat correct in de zitting wordt geplaatst.

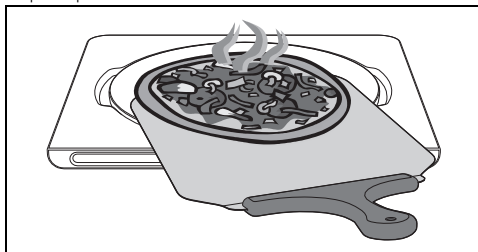
Gebruik voor de bereiding de speciale

pizzafunctie



Pizzapalet (alleen op bepaalde modellen)

Pak het pizzapalet altijd bij het handvat vast zodat het voedsel zonder gevaar voor brandwonden kan worden verplaatst. Geadviseerd wordt om het stalen oppervlak te bestuiven met een beetje bloem, zodat verse, vochtige producten niet aan het staal kunnen blijven plakken.

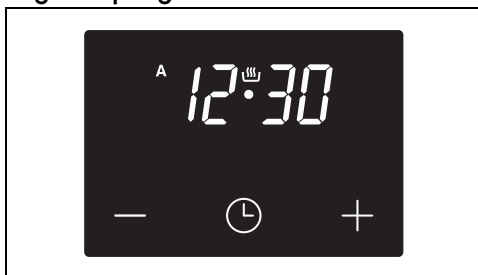


Het gebruik van de oven



Zie Algemene veiligheidsaanschuivingen.

Digitale programmeereenheid



Toets lager



Kloktoets



Toets hoger

Instelling van de tijd



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

Bij het eerste gebruik of na een stroomonderbreking zullen de cijfers **0:00** op het display van het apparaat knipperen.

1. Houd de kloktoets twee seconden ingedrukt. De stip tussen de uren en de minuten knippert.
2. Met de toetsen hoger of lager kan de tijd ingesteld worden. Houd de toets ingedrukt om snel vooruit te gaan.
3. Wacht 7 seconden. De stip tussen de uren en de minuten stopt met knipperen.
4. Het symbool op het display duidt aan dat het apparaat klaar is om de bereiding te starten.



Houd de toetsen hoger en lager tegelijkertijd twee seconden ingedrukt om de tijd te wijzigen. Vervolgens kunt u de tijd regelen.

Bereiding met tijdstelling



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

1. Houd de kloktoets ingedrukt tot het symbool wordt weergegeven.
2. Druk nogmaals op de kloktoets . Op het display verschijnen het symbool **A** en de tekst **dur**, afgewisseld met de huidige tijd.
3. Druk op de toetsen hoger en lager om de gewenste minuten voor de bereiding in te stellen.
4. Selecteer een bereidingsfunctie en -temperatuur.
5. Wacht ongeveer 5 seconden zonder op een toets te drukken om de functie te activeren. Op het display verschijnt de actuele tijd samen met de symbolen en **A**.

Na de bereiding worden de verwarmingselementen gedeactiveerd. Op het

display wordt het symbool uitgeschakeld, knippert het symbool **A** en wordt een geluidssignaal geactiveerd.

6. Om het geluidssignaal uit te schakelen, moet op een willekeurige toets van de klok van de programmeereenheid gedrukt worden.
7. Druk op de kloktoets om de klok van de programmeereenheid te resetten.



Het is niet mogelijk om een bereidingsduur van meer dan 10 uur in te stellen.



Om de ingestelde programmering te resetten moet gelijktijdig op de toetsen hoger en lager gedrukt worden, en moet de oven handmatig uitgeschakeld worden.

Geprogrammeerde bereiding



Met geprogrammeerde bereiding wordt de functie bedoeld waarmee u op een vooraf bepaalde tijd met de bereiding kan beginnen, om ze na een vooraf ingestelde periode te doen eindigen.

1. Stel de bereidingsduur in zoals beschreven werd in de vorige paragraaf Bereiding met tijdstelling.
2. Houd de kloktoets 2 seconden ingedrukt.
3. Druk nogmaals op de kloktoets . Het display toont afwisselend de cijfers **0:00** en de tekst **dur**, terwijl het symbool **A** knippert. (bijvoorbeeld het huidige tijdstip is 17.30).
4. Druk op de toetsen of om de gewenste minuten in te stellen. (bijvoorbeeld 1 uur).
5. Druk op de kloktoets . Op het display verschijnt **End**, afgewisseld door de huidige tijd plus de eerder ingestelde bereidingsduur. (bijvoorbeeld het weergegeven tijdstip waarop de bereiding eindigt is 18.30).

6. Met de toets  of  stelt u het tijdstip voor het einde van de bereiding in (bijvoorbeeld 19.30).



Houd er daarbij rekening mee dat aan de duur van de bereiding enkele minuten voor de voorverwarming van de oven moeten worden toegevoegd.

7. Wacht ongeveer 7 seconden zonder op een toets te drukken om de functie te activeren. Op het display verschijnt de huidige tijd en gaan de symbolen  en  branden.
8. Selecteer een bereidingsfunctie en -temperatuur.
9. Na de bereiding worden de verwarmingselementen gedeactiveerd. Op het display wordt het symbool  uitgeschakeld, knippert het symbool  en wordt een geluidssignaal geactiveerd.
10. Draai de functie- en temperatuurknop op 0.
11. Voor het dimmen van het geluidssignaal is het voldoende te drukken op een willekeurige toets van de klok van de programmeereenheid.
12. Druk gelijktijdig op de toetsen  en  om de ingestelde programmering op nul te stellen.



Het is niet mogelijk om een bereidingsduur van meer dan 10 uur in te stellen.



Het is niet mogelijk om een geprogrammeerde bereiding die langer dan 24 uur duurt in te stellen.



Wanneer u na de instelling de resterende bereidingstijd wilt weergeven, houdt u de kloktoets  2 seconden ingedrukt. Druk nogmaals op de kloktoets . Het display toont  afgewisseld door de resterende bereidingstijd.

Kookwekker



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

De kookwekker kan op elk gewenst moment geactiveerd worden.

1. Houd de kloktoets  gedurende enkele seconden ingedrukt. Het display toont de cijfers  en het knipperende symbool  tussen de uren en de minuten.
2. Druk op de toetsen hoger  en lager  om de gewenste minuten voor de bereiding in te stellen.
3. Wacht ongeveer 5 seconden zonder een toets in te drukken om de instelling van de kookwekker te beëindigen. Op het display verschijnen de huidige tijd en de symbolen  en .

Aan het einde van de ingestelde tijd wordt een geluidssignaal ingeschakeld.

4. Druk op de toets lager  om het geluidssignaal uit te schakelen.



U kunt de kookwekker vanaf 1 minuut tot maximaal 23 uur en 59 minuten instellen.

Wijziging van de ingestelde gegevens

1. Druk op de kloktoets .
2. Druk op de toetsen hoger  en lager  om de gewenste minuten voor de bereiding in te stellen.

Het annuleren van de ingestelde gegevens

1. Druk op de kloktoets .
2. Houd de toetsen hoger  en lager  tegelijkertijd ingedrukt.
3. Schakel de oven daarna handmatig uit indien er een bereiding bezig is.

Selectie geluidssignaal

Het geluidssignaal kan op 3 verschillende tonen worden ingesteld.

1. Houd de toetsen hoger  en lager  tegelijkertijd ingedrukt.
2. Druk op de kloktoets .

Druk op de toets lager  om een ander

geluidssignaal te selecteren.

Inschakelen van de oven

Voor de inschakeling van de oven:

1. Selecteer de gewenste bereidingsfunctie met de functiekноп.
2. Selecteer de gewenste temperatuur met de temperatuurknop.



Controleer of op de klok van de programmeereenheid het symbool  wordt weergegeven. De oven kan niet worden ingeschakeld als dit niet het geval is.

Druk op de toets  om de klok van de programmeereenheid te resetten.

Einde van een handmatige bereiding

Om een bereiding te stoppen:

- Draai de functiekноп en/of de temperatuurknop naar stand 0.

Lijst van traditionele bereidingsfuncties



Op sommige modellen zijn niet alle functies beschikbaar.

GEVENTILEERDE ONDERWARMTE



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

Aanbevolen voor alle soorten voedsel, behalve voedsel waarbij veel vocht vrijkomt (bijvoorbeeld groenten).

Voor maximale energiebesparing en een kortere bereidingstijd wordt aanbevolen om het voedsel in de oven te plaatsen zonder deze voor te verwarmen.

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.

TURBO



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

GRILL



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

GEVENTILEERDE GRILL



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

WARMELUCHT



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

ECO



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

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.



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



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.

Lijst van gecombineerde functies

VAPOR CLEAN



Deze functie vergemakkelijkt het schoonmaken met behulp van stoom, afkomstig van een kleine hoeveelheid water in het deksel van de pizzaplaat op de bodem.



Zie het hoofdstuk "REINIGING EN ONDERHOUD" voor het instellen van deze functie.

RIJZEN



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



Voor een goede rijzing giet u water in het speciale pizzadeksel, beginnend bij het pictogram in het middel van het deksel (max. 200 cc). Pas op dat het water niet uit het deksel loopt.

PIZZA



Met de combinatie van geventileerde bereiding en traditionele bereiding kunnen zeer snel en doeltreffend verschillende gerechten voedsel op meerdere niveaus worden bereid, zonder dat er geuren of smaken worden overgebracht. Ideaal voor omvangrijke gerechten waarvoor een intensieve bereiding nodig is. Deze functie is gecombineerd met het pizzasymbool. Dankzij de combinatie van de ventilator en de traditionele bereidingswijze kunt u optimale resultaten behalen bij het bereiden van pizza's, focaccia's en taarten.

DIRECT STEAM



Deze functie activeert het middelste deel van het onderste verwarmingselement in combinatie met het ringvormige element en de ventilator, waardoor bereiding van gerechten door middel van verdamping van het water in het deksel van de pizzaplaat mogelijk wordt. De ventilator zorgt voor de gelijkmatige verdeling van de warmte en de gegenereerde stoom, waardoor een zachte garing met behoud van uiterlijk en voedingswaarde van het voedsel plaatsvindt.



Voor deze functie giet u het water in het deksel, beginnend bij het pictogram in het middel van het deksel (max. 200 cc). Pas op dat het water niet uit het deksel loopt.



Als de bereiding gestart is, kan er meer water worden toegevoegd binnen de beschreven limieten.

Pas op voor de verwarmingselementen van het apparaat; voer deze handeling zeer voorzichtig uit, risico van brandwonden.

Aanbevelingen voor de bereiding

Algemene aanbevelingen

- Gebruik de geventileerde functie om een gelijkmatige bereiding te verkrijgen op verschillende niveaus.
- Het verhogen van de temperatuur zorgt niet voor een kortere bereidingstijd (het voedsel kan dan aan de buitenkant zeer gaar zijn, maar aan de binnenkant nog niet gaar).

Aanbevelingen voor het bereiden van vleesgerechten

- De bereidingstijden hangen af van de dikte en van de kwaliteit van het vlees en van de smaak van de consument.
- Draai het vlees om om het aan beide zijden bruin te laten worden.
- Gebruik een vleesthermometer of druk met een lepel op het vlees. Als het vlees stevig aanvoelt is het klaar, anders moet de bereiding nog een aantal minuten doorgaan.

Aanbevelingen voor bereidingen met de grill

- Het grillen van vlees kan zowel uitgevoerd

worden bij koude als bij voorverwarmde oven, als u het resultaat van de bereiding wilt veranderen.

- Bij de functie Geventileerde grill (indien aanwezig) wordt aanbevolen om de oven eerst voor te verwarmen.
- Het wordt aanbevolen om het voedsel in het midden van het rooster te plaatsen.
- Bij de functie Grill wordt aanbevolen om de hoogste temperatuur in te stellen voor een optimale bereiding.

Aanbevelingen 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 gaar.
- 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 servicecentra).
- Plaats de bakvormen/schalen in het midden van de roosters om de luchtstroom te bevorderen, 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 oven 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.

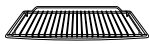
Aanbevelingen voor ontdooien en rijzen

- Plaats het ingevroren voedsel, zonder verpakking en in een houder zonder deksel, op het eerste niveau van de oven.
- Leg voedsel niet op elkaar.
- 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 het ontdooivocht.
- De meest delicate delen kunnen afgedekt worden met aluminiumfolie.

Om energie te besparen

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

Mini-handleiding accessoires



Rooster

Gebruik het rooster om bakvormen/ovenschaal 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.



Diepe ovenschaal

Gebruik de diepe ovenschaal voor bereidingen op één steunhoogte.
Zet de diepe ovenschaal op het middelste niveau wanneer u de geventileerde functies gebruikt. 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.

Indicatieve tabel van de traditionele bereidingen

Gerechten	Gewicht (kg)	Functie	Niveau	Temperatuur (°C)	Tijd (minuten)	
Lasagne	3 - 4	Statisch	1	220 - 230	45 - 50	
Pasta uit de oven	3 - 4	Statisch	1	220 - 230	45 - 50	
Kalfsgebraad	2	Turbo/Geventileerd	2	180 - 190	90 - 100	
Varkenslende	2	Turbo/Geventileerd	2	180 - 190	70 - 80	
Worst	1,5	Geventileerde grill	4	250	15	
Rosbief	1	Turbo/Geventileerd	2	200	40 - 45	
Gebraden konijn	1,5	Geventileerd/Thermo-geventileerd	2	180 - 190	70 - 80	
Kalkoenbout	3	Turbo/Geventileerd	2	180 - 190	110 - 120	
Coppa in de oven	2 - 3	Turbo/Geventileerd	2	180 - 190	170 - 180	
Gebraden kip	1,2	Turbo/Geventileerd	2	180 - 190	65 - 70	
					Eerste zijde	Tweede zijde
Varkenskoteletten	1,5	Geventileerde grill	4	250	15	5
Spareribs	1,5	Geventileerde grill	4	250	10	10
Varkensspek	0,7	Grill	5	250	7	8
Varkensfilet	1,5	Geventileerde grill	4	250	10	5
Runderhaas	1	Grill	5	250	10	7
Zalmforel	1,2	Turbo/Geventileerd	2	150 - 160	35 - 40	
Zeeduivel	1,5	Turbo/Geventileerd	2	160	60 - 65	
Tarbot	1,5	Turbo/Geventileerd	2	160	45 - 50	
Pizza	1	Turbo/Geventileerd	2	250	8 - 9	
Brood	1	Geventileerd/Thermo-geventileerd	2	190 - 200	25 - 30	
Focaccia	1	Turbo/Geventileerd	2	180 - 190	20 - 25	

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

Gerechten	Gewicht (kg)	Functie	Niveau	Temperatuur (°C)	Tijd (minuten)
Tulband	1	Geventileerd/Thermo-geventileerd	2	160	55 - 60
Vlaai	1	Geventileerd/Thermo-geventileerd	2	160	35 - 40
Ricottataart	1	Geventileerd/Thermo-geventileerd	2	160 - 170	55 - 60
Gevulde tortellini	1	Turbo/Geventileerd	2	160	20 - 25
Angel food cake	1,2	Geventileerd/Thermo-geventileerd	2	160	55 - 60
Soezen/beignets	1,2	Turbo/Geventileerd	2	180	80 - 90
Cake	1	Geventileerd/Thermo-geventileerd	2	150 - 160	55 - 60

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

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

REINIGING EN ONDERHOUD

Reiniging van het apparaat



Zie Algemene veiligheids waarschuwingen.

Reiniging van de oppervlakken

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

Dagelijkse gewone reiniging

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

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

Voedselresten of -vlekken

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

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

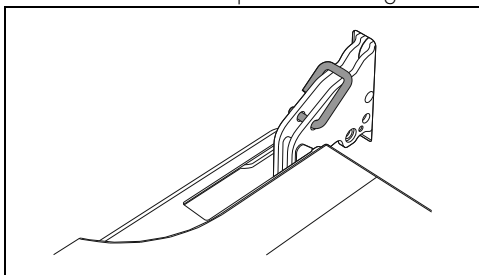
Laat etensresten op basis van suiker (bijv. marmelade) in het apparaat niet opdrogen, dit kan het email binnenin aantasten.

Reiniging van de deur

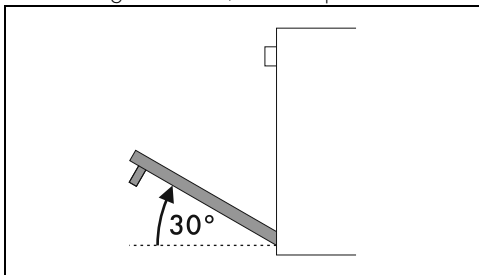
Demontage van de deur

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

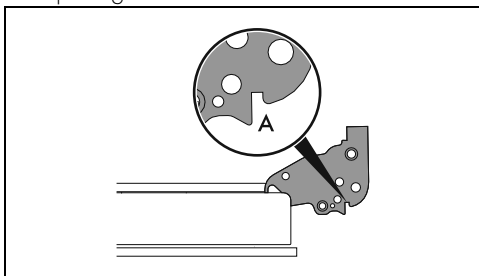
1. Open de deur volledig en plaats de twee pinnetjes in de openingen van de scharnieren zoals op de afbeelding.



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



3. Om de deur weer te monteren, moeten de scharnieren in de daarvoor bestemde openingen in de oven geplaatst worden, zodat de gleuven **A** helemaal op de openingen steunen.



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

Reiniging van de ruiten van de deur

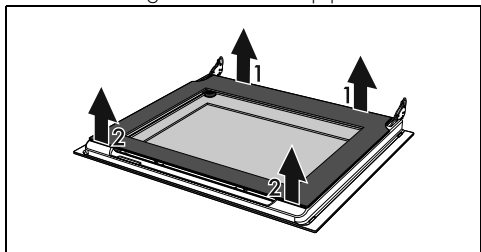
Er wordt aangeraden om deze steeds schoon te houden. Gebruik absorberend keukenpapier. Gebruik in geval van hardnekkig vuil een vochtige spons en een gewoon reinigingsmiddel.

Demontage van de binnenruiten

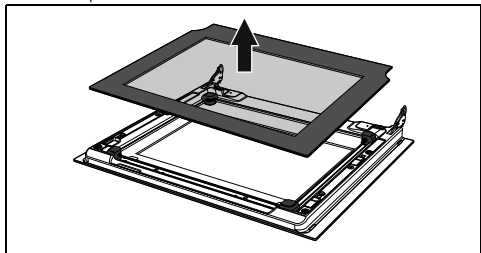
Voor een gemakkelijke schoonmaak, kunnen de binnenruiten van de deur worden

gedemonteerd.

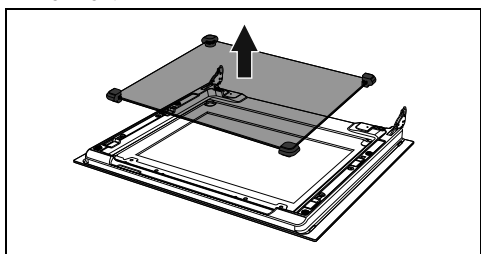
1. Blokkeer de deur met de daarvoor bestemde pinnetjes.
2. Maak de achterste pinnen van de binnenruit los door ze achteraan voorzichtig naar boven te trekken, en volg de beweging die wordt aangeduid door de pijlen 1.



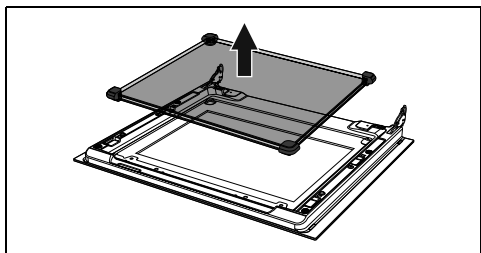
3. Maak de voorste pinnen los en volg de beweging die wordt aangeduid door de pijlen 2
4. Neem vervolgens de binnenruit uit het voorprofiel.



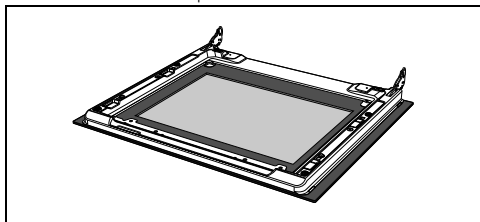
5. Verwijder de tussenruit door deze omhoog te tillen.



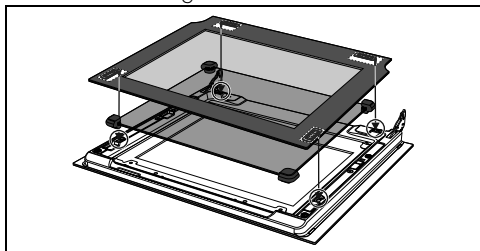
OPMERKING: Bij sommige modellen bestaat de tussenruit uit twee ruiten.



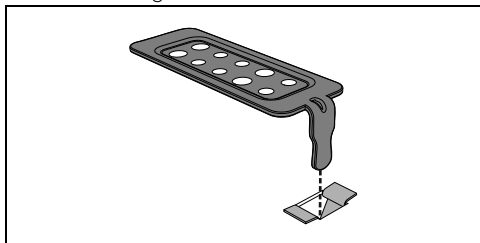
6. Maak de buitenruit schoon, evenals de voorheen verwijderde ruiten.



7. Gebruik absorberend keukenpapier. Bij hardnekkig vuil moet een vochtige spons en een neutraal reinigingsmiddel gebruikt worden.
8. Breng de tussenruit weer aan en plaats de binnenruit terug.



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



Reiniging van de ovenruimte

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

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

Verwijder de uitneembare delen alvorens de ovenruimte te reinigen.

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

- de deur;

- de frames voor roosters/ovenschalen.



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

Drogen

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

Aan het einde van elke bereiding:

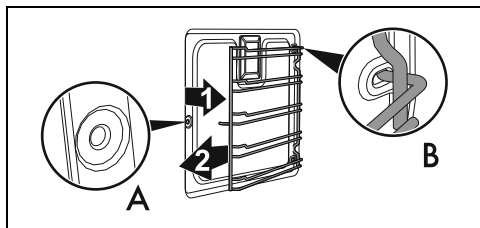
1. laat het apparaat afkoelen;
2. verwijder vuil uit de ovenruimte;
3. maak de ovenruimte droog met een zachte doek;
4. laat de deur lang genoeg open staan zodat de ovenruimte volledig kan opdrogen.

Verwijderen van de geleiderframes voor de roosters/ovenschalen

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

Om de geleiderframes voor de roosters/ovenschalen te verwijderen:

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



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

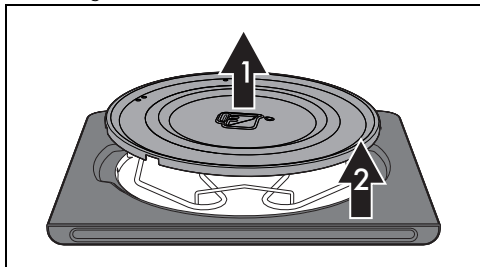
Reinigen van het deksel van de pizzaplaat

Geadviseerd wordt om het deksel van de pizzaplaat na elke Direct Steam-bereiding goed te reinigen en af te drogen.

Gebruik hiervoor gewone reinigingsmiddelen. Gebruik geen middelen die agressief en/of zuur zijn.

Verwijder achtereenvolgens het deksel van de

pizzaplaat (1) en de bodem (2) waarop deze is geplaatst. De bodem moet enkele millimeters worden opgetild, en daarna naar buiten worden getrokken.



Reiniging van de pizzaplaat

De pizzaplaat moet afzonderlijk en op de volgende manier gereinigd worden:

De steen moet na elk gebruik gereinigd worden. Verwarm hem niet als afzettingen aanwezig zijn. Giet voor de reiniging 50 cc azijn op de pizzasteen, laat 10 minuten inwerken, en verwijder de resten door te wrijven met een schuursponsje. Spoel met water en laat opdrogen.

- Vóór de reiniging moet het verbrande vuil op de steen verwijderd worden met een metalen spatel of met een krabber voor het reinigen van glaskeramische kookplaten.
- Voor een optimale reiniging moet de steen nog lauwwarm zijn, of was de steen met warm water.
- Gebruik metalen sponsjes of scotch-brite die niet schuren, die doordrenkt werden met citroen of azijn.
- Gebruik geen afwasmiddelen.
- Niet wassen in een afwasmachine.
- Laat de steen niet weken.
- Een vochtige steen mag pas 8 uur na het reinigen worden gebruikt.
- Mettertijd kunnen haarscheurtjes verschijnen op het oppervlak van de steen. Dit is niets anders dan de normale uitzetting die het glazuur, waarmee de steen is behandeld, bij hoge temperaturen ondergaat.

Vapor Clean (alleen op sommige modellen)



Zie Algemene veiligheidsaanschuivingen.

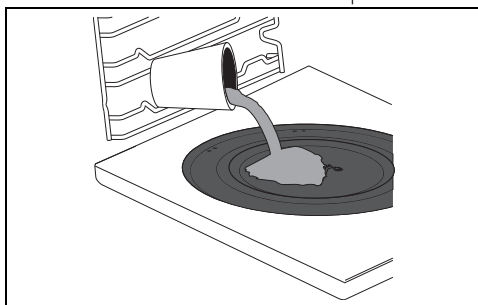


De functie Vapor Clean is een reinigingsprocedure die de verwijdering van vuil vergemakkelijkt. Dankzij deze procedure is het mogelijk om de binnenzijde van de oven uiterst eenvoudig te reinigen. De vuilresten worden verzacht door de warmte en door de waterdamp, zodat ze makkelijker kunnen verwijderd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

Voorbereiding

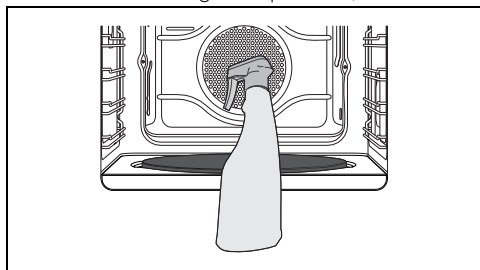
Voordat Vapor Clean wordt gestart:

- Verwijder alle accessoires uit de oven.
- Verwijder de steunframes voor roosters/ovenschaalen.
- Verwijder de zelfreinigende panelen, indien aanwezig.
- Plaats het deksel in plaats van de pizzaplaat op de bodem van de oven.
- Giet ongeveer 120 cc water in het deksel, beginnend in het midden zoals weergegeven in de afbeelding. Pas op dat het water niet uit het deksel loopt.



- Spreek met behulp van een spuitflacon een oplossing van water en afwasmiddel op de binnenzijde van de ovenruimte. Spreek op de zijwanden, de bovenwand, de bodem en de deflector (uitsluitend op modellen

zonder zelfreinigende panelen).



Geadviseerd wordt om maximaal 20 keer te sproeien.

- Sluit de deur.

Instellen van Vapor Clean

1. Stel een bereidingsduur van 18 minuten in met de digitale programmeereenheid.

2. Draai de functieknop op het symbool

3. Draai de temperatuurknop op het symbool

Enkele seconden na de laatste druk op de toetsen van de programmeerklok begint de Vapor Clean-reinigingscyclus.

Aan het einde van de Vapor Clean-cyclus schakelt de timer de verwarmingselementen van de oven uit, klinkt er een geluidssignaal en gaan de cijfers op het display van de programmeerklok knipperen.

Einde van de functie Vapor Clean

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

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

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

wordt aanbevolen om de ovenruimte met een gelijktijdige katalysecyclus te drogen.



Draag rubberen handschoenen tijdens deze werkzaamheden.



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

Buitengewoon onderhoud

Advies voor het onderhoud van de pakking

De pakking moet elastisch en zacht zijn.

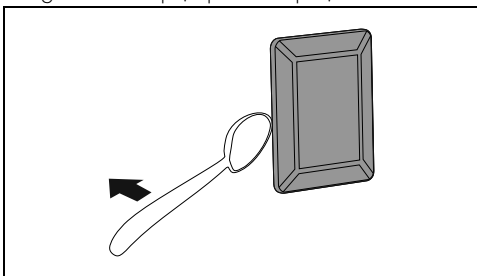
- Gebruik een niet-schurende spons en lauwwarm water om de pakking schoon te houden.

Vervanging van de lamp voor de binnenverlichting



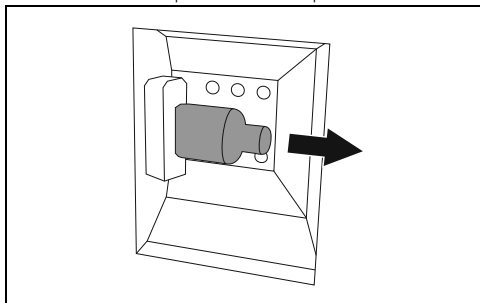
Elektrische spanning
Gevaar voor elektrische schok

- Schakel de stroomtoevoer naar het apparaat uit.
 - Gebruik beschermende handschoenen.
1. Verwijder alle accessoires uit de oven.
 2. Verwijder de geleiderframes voor roosters/ovenshalen.
 3. Verwijder de kap van de lamp met gereedschap (bijv. een lepel).



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

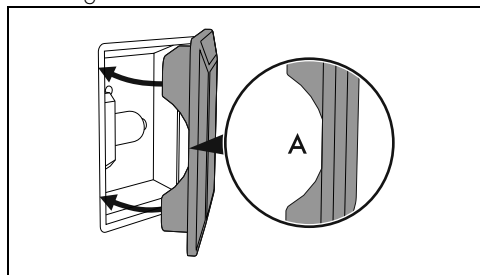
4. Draai de lamp los en verwijder ze.



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

5. Vervang de lamp door een soortgelijk exemplaar (40W).

6. Hermonteer de kap. Houd de geprofileerde binnenkant van het glas (A) naar de deur toe gericht.



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

INSTALLATIE

Elektrische aansluiting



Zie Algemene veiligheidsaanschuivingen.

Algemene informatie

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

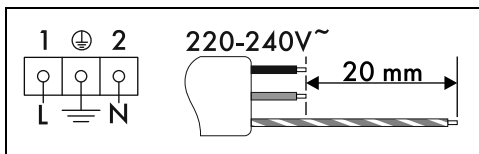
Het identificatieplaatje bevat de technische gegevens, het serienummer en de merknaam van het apparaat en is zichtbaar op het apparaat aangebracht.

Dit plaatje mag nooit verwijderd worden.

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

Het apparaat kan op de volgende manieren functioneren:

- 220-240 V~



Driepolige kabel 3 x 1,5 mm².



De waarden verwijzen naar de diameter van de interne geleider.



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

Vaste aansluiting

Breng op de lijn een meerpolige 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.

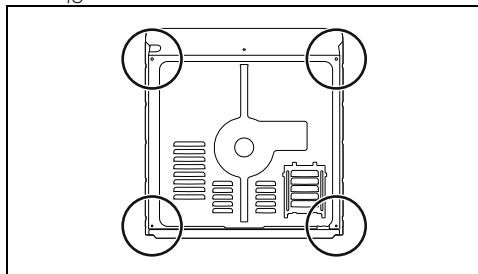
Vervanging van de kabel



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.



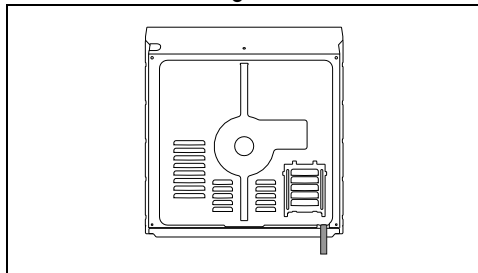
2. Vervang de kabel.
3. Controleer of de kabels (oven of eventuele kookplaat) een optimaal traject hebben, zodat eerder welk contact met het apparaat wordt vermeden.

Plaatsing



Zie Algemene veiligheidswaarschuwingen.

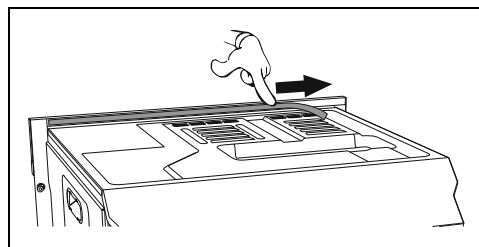
Positie van de voedingskabel



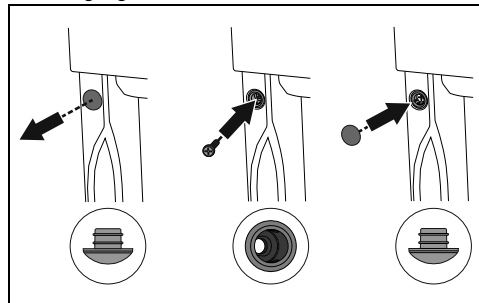
Pakking frontpaneel

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

voorkomen.

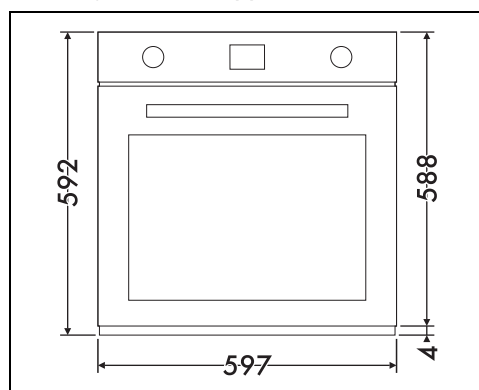


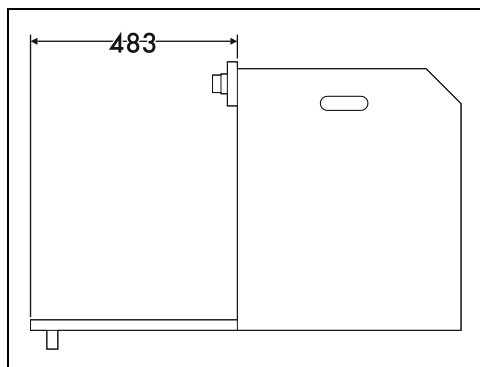
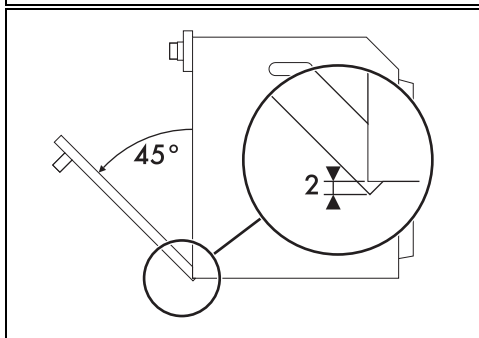
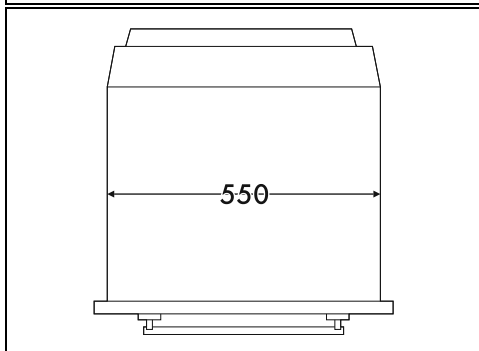
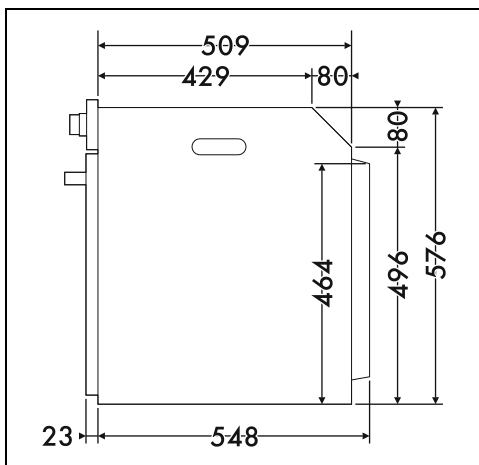
Bevestigingsbussen



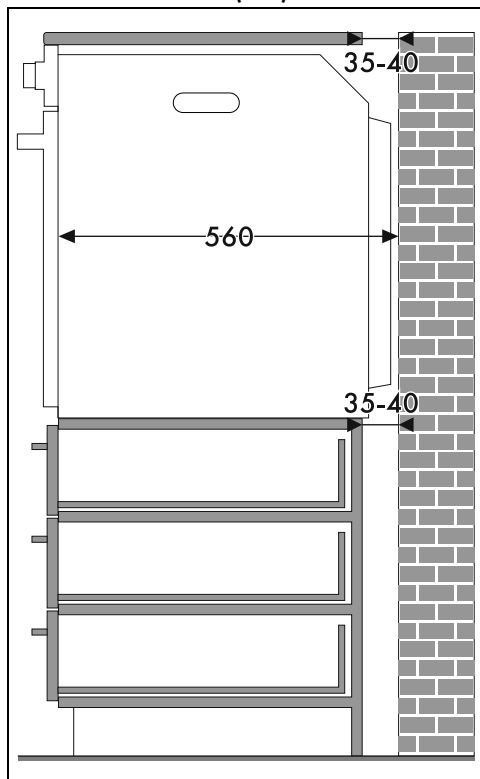
1. Verwijder de doppen van de draagpotten aan de voorzijde van het apparaat.
2. Plaats het apparaat in het meubel.
3. Bevestig het apparaat aan het meubel met de schroeven.
4. Sluit de bevestigingsbussen af met de eerder verwijderde doppen.

Afmetingen van het apparaat (mm)

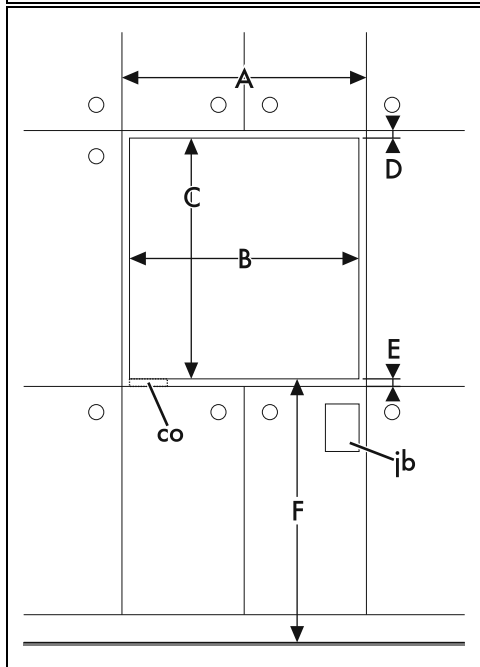
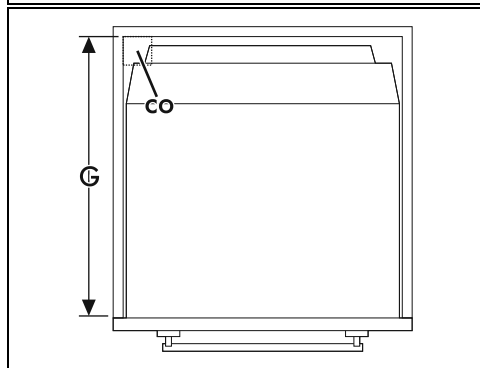
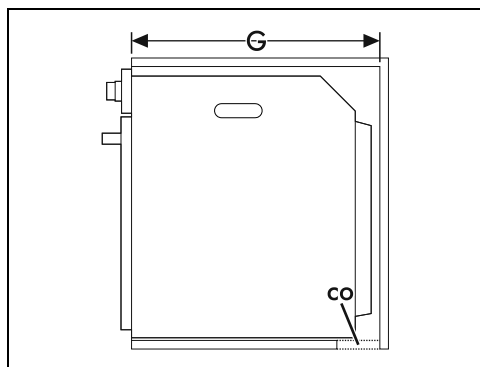
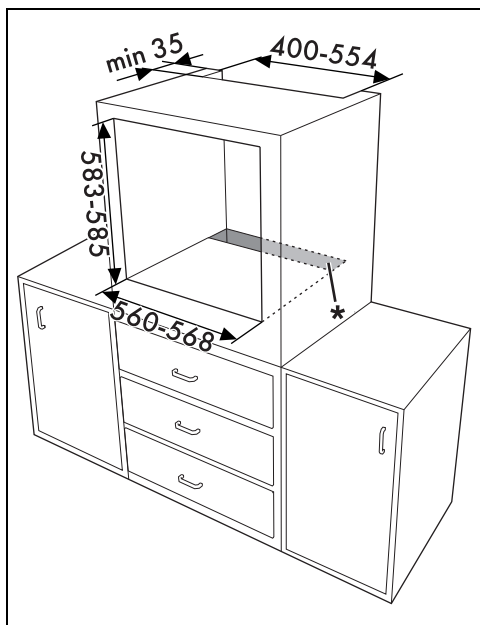




Inbouw in een kolom (mm)



* 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

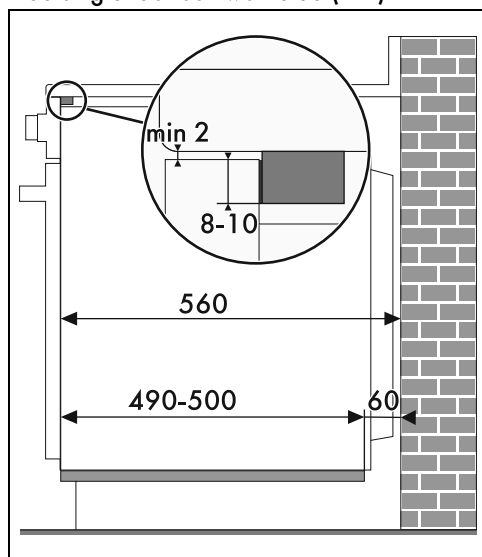
G min. 560 mm

H min. 594 mm

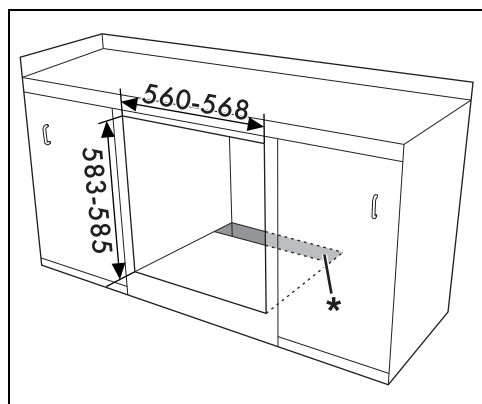
co Uitsnede voor de voedingskabel (min. 6 cm²)

jb Elektrische aansluitkast

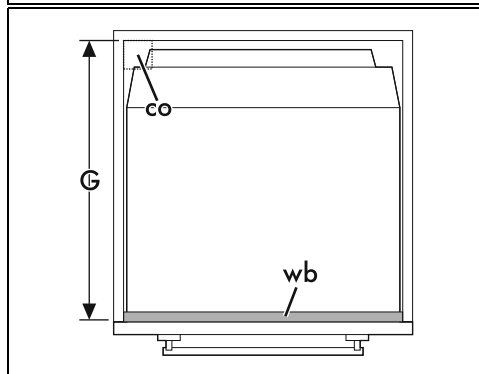
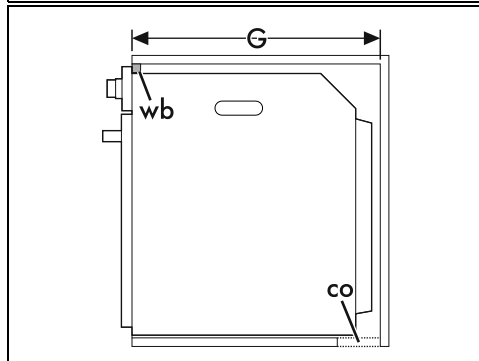
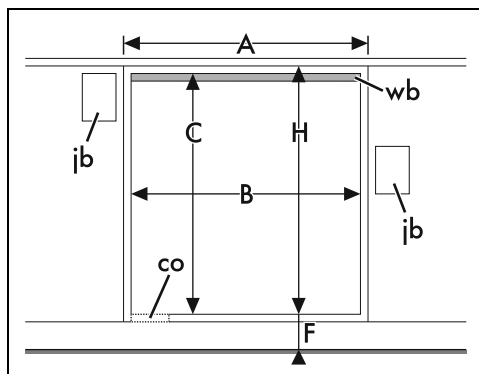
Plaatsing onder een werkblad (mm)



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



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



A	min. 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 ²)
jb	Elektrische aansluitkast
wb	Houten lat (aanbevolen)