

# Inhoudsopgave

<b>1 Waarschuwingen</b>	<b>372</b>
1.1 Algemene veiligheidswaarschuwingen	372
1.2 Beoogd gebruik	376
1.3 Aansprakelijkheid van de fabrikant	376
1.4 Deze gebruiksaanwijzing	376
1.5 Identificatieplaatje	376
1.6 Verwerking	376
1.7 Wegwijs in de gebruiksaanwijzing	377
<b>2 Beschrijving</b>	<b>378</b>
2.1 Algemene beschrijving	378
2.2 Bedieningspaneel	378
2.3 Andere onderdelen	379
2.4 Voordelen van de bereiding met stoom	380
2.5 Beschikbare accessoires	380
2.6 Andere houders voor de bereiding	382
<b>3 Gebruik</b>	<b>383</b>
3.1 Waarschuwingen	383
3.2 Voorbereiding	384
3.3 Gebruik van de accessoires	384
3.4 Gebruik van de intrekbare handgreep	385
3.5 Het gebruik van de oven	388
3.6 Advies voor bereidingen	411
3.7 Speciale functies	413
3.8 Programma's	424
3.9 Eigen programma's	433
3.10 Instellingen	438
<b>4 Reiniging en onderhoud</b>	<b>445</b>
4.1 Waarschuwingen	445
4.2 Reiniging van de oppervlakken	445
4.3 Reiniging van de ruiten van de deur	445
4.4 Reiniging van de ovenruimte	447
4.5 Reiniging van het reservoir	453
4.6 Buitengewoon onderhoud	456
<b>5 Installatie</b>	<b>458</b>
5.1 Elektrische aansluiting	458
5.2 Plaatsing	459

## VERTALING VAN DE OORSPRONKELIJKE GEBRUIKSAANWIJZING

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

Raadpleeg de website voor verdere informatie over dit product: [www.smeg.com](http://www.smeg.com)



## 1 Waarschuwingen

### 1.1 Algemene veiligheidswaarschuwingen

#### Persoonlijk letsel

- Het apparaat en de bereikbare delen ervan worden heel warm tijdens het gebruik. Raak geen verwarmingselementen aan tijdens gebruik van het apparaat.
- Bescherm de handen met ovenwanten bij het hanteren van voedsel in de ovenruimte.
- Probeer geen vlammen/brand te doven met water: schakel het apparaat uit en bedek het vuur met een deksel of een brandwerende deken.
- Gebruik van dit apparaat door kinderen vanaf 8 jaar, personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of met een gebrek aan ervaring of kennis is alleen toegestaan onder toezicht en begeleiding van volwassenen die verantwoordelijk zijn voor hun veiligheid.
- Laat kinderen niet spelen met het apparaat.
- Houd kinderen jonger dan 8 jaar die niet onder toezicht staan verwijderd van het apparaat.
- Kinderen jonger dan 8 jaar mogen het apparaat tijdens zijn werking niet benaderen.
- Werkzaamheden voor schoonmaak en onderhoud van het apparaat mogen niet worden uitgevoerd door kinderen die niet onder toezicht staan.
- Vetten en oliën kunnen vlam vatten als ze oververhit raken. Het is aanbevolen bij het apparaat te blijven tijdens de voorbereiding van voedsel dat olie of vet bevat. Als de oliën of vetten vlam zouden vatten, mag geen water gebruikt worden om te blussen. Plaats het deksel op de pan en schakel de kookzone uit.
- Het kookproces moet altijd bewaakt worden. Een kort kookproces moet voortdurend bewaakt worden.
- Geen gerechten bereiden die vloeistoffen met een hoog alcoholpercentage bevatten. Alcoholdampen in de ovenruimte kunnen vlam vatten.
- Plaats geen metalen en puntige voorwerpen (bestek of gereedschappen) in de spleten van het apparaat.
- Giet geen water rechtstreeks op hete ovenschalen.



- Houd de deur dicht tijdens de bereiding.
- In geval van ingrepen op de etenswaren of aan het einde van de bereiding, de deur gedurende een aantal seconden 5 centimeter openen, het stoom laten ontsnappen en vervolgens de deur volledig openen.
- **ONTVLAMBARE MATERIALEN NIET IN DE BUURT VAN HET APPARAAT GEBRUIKEN OF BEWAREN.**
- **GEBRUIK GEEN SPUITBUSSEN IN DE BUURT VAN HET APPARAAT TERWIJL HET WERKT.**
- Na gebruik het apparaat uitschakelen.
- Na het uitschakelen niet onmiddellijk reinigen, maar wachten tot het apparaat is afgekoeld.
- **VOER GEEN WIJZIGINGEN UIT OP HET APPARAAT.**
- Voorafgaand op iedere ingreep op het apparaat (installatie, onderhoud, plaatsing of verplaatsing) moet u altijd zorgen voor persoonlijke beschermingsmiddelen.
- Voorafgaand op iedere ingreep op het apparaat moet de algemene elektrische voeding gedeactiveerd worden.
- 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.
- Als de stroomkabel beschadigd is, moet men onmiddellijk contact opnemen met de technische dienst die voor de vervanging van de kabel zal zorgen.

## Beschadiging van het apparaat

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



## Waarschuwingen

- Reinig het apparaat niet met een stoomreiniger.
- Zorg er voor dat de openingen en de spleten voor de ventilatie en de warmte-afvoer niet verstopt raken.
- Laat het apparaat niet onbeheerd tijdens bereidingen waarbij vetten en oliën vrijkomen die heet worden en vlam kunnen vatten. Besteed de grootst mogelijke aandacht
- Laat geen voorwerpen achter op de kookoppervlakken.
- **GEBRUIK HET APPARAAT NOOIT OM DE RUIMTE TE VERWARMEN.**
- Gebruik geen spuitbussen in de nabijheid van het apparaat.
- Gebruik geen plastic vaatwerk of recipiënten om voedsel te bereiden.
- Plaats geen blikken of gesloten recipiënten in de ovenruimte.
- Verwijder alle ovenschalen en roosters die tijdens de bereiding niet gebruikt worden uit de ovenruimte.
- Bedek de bodem van de ovenruimte niet met aluminiumfolie.
- Plaats geen pannen of ovenschalen rechtstreeks op de bodem van de ovenruimte.
- Bij gebruik van bakpapier moet u er voor zorgen dat de circulatie van de warme lucht in de oven er niet door wordt verhinderd.
- Gebruik de open deur niet als steun door pannen of schalen direct op het binnenglas te plaatsen.
- Reinig het apparaat niet met een stoomreiniger.
- De pakking aan de voorkant van de ovenruimte niet verwijderen.
- Gebruik geen ruw, schurend of scherp materiaal.
- 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

- DIT APPARAAT **MAG NIET GEÏNSTALLEERD WORDEN** IN BOTEN OF CARAVANS.
- Het apparaat mag niet geïnstalleerd worden op een voetstuk.
- Plaats het apparaat met behulp van een tweede persoon in het meubel.
- Om de mogelijke oververhitting van het apparaat te vermijden moet het niet achter een decoratieve deur of een paneel geïnstalleerd worden.
- Laat 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.

## Voor dit apparaat

- Let op dat stoom op bepaalde temperaturen niet zichtbaar is.
- Houd de deur dicht tijdens de bereiding.
- Tijdens of na het kookproces de deur van het apparaat voorzichtig openen.
- Zet tijdens het stomen altijd de schaal onder de geperforeerde ovenschaal om druppels van kookvocht op te vangen.
- Bedek de bodem van de ovenruimte niet met aluminiumfolie.
- De bodem van de ovenruimte en de stoombak dienen altijd vrij te zijn.
- Vaatwerk moet stoom- en hittebestendig zijn.
- Voor het stomen geen siliconenvormpjes gebruiken.
- Controleer of het apparaat is uitgeschakeld voordat de lamp wordt vervangen.
- Ga niet steunen of zitten op de geopende deur van het apparaat.
- Controleer of er geen voorwerpen in de deur vastzitten.



## Waarschuwingen

### 1.2 Beoogd gebruik

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

### 1.3 Aansprakelijkheid van de fabrikant

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

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

### 1.4 Deze gebruiksaanwijzing

Deze gebruiksaanwijzing is een belangrijk onderdeel van het apparaat en moet gedurende de volledige levensduur intact en op een eenvoudig te bereiken plaats worden bewaard.

Deze gebruiksaanwijzing aandachtig voor het gebruik van het apparaat doorlezen.

### 1.5 Identificatieplaatje

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

### 1.6 Verwerking



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

Verwijdering van het apparaat:

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



**Elektrische spanning**

**Gevaar voor elektrische schok**

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



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

Het apparaat is verpakt in milieuvriendelijke en recyclebare materialen.

- Breng het verpakkingsmateriaal naar de betreffende centra voor afvalverwerking.



## Plastic verpakking Gevaar voor verstikking

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

## 1.7 Wegwijs in de gebruiksaanwijzing

In deze gebruiksaanwijzing komen de volgende begrippen voor:

### Waarschuwingen



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

### Beschrijving



Beschrijving van het apparaat en de accessoires.

### Gebruik



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

### Reiniging en onderhoud



Informatie over correcte schoonmaak en onderhoud van het apparaat.

### Installatie



Informatie voor gekwalificeerde technici: installatie, inbedrijfstelling en keuring.



Veiligheidswaarschuwingen



Informatie



Suggestie

1. Volgorde van de gebruiksaanwijzingen.

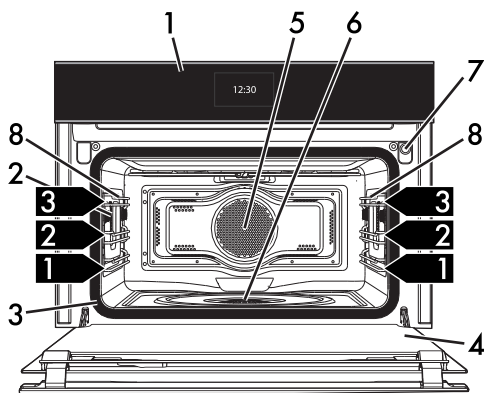
- Enkele gebruiksaanwijzing.



# Beschrijving

## 2 Beschrijving

### 2.1 Algemene beschrijving



1 Bedieningspaneel

2 Lamp

3 Pakking

4 Deur

5 Ventilator

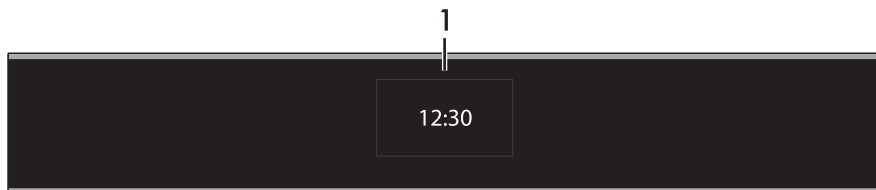
6 Stoombak

7 Waterslang

8 Frame voor roosters

### 2.2 Bedieningspaneel

1,2,3...




#### 1 Display

Aan de hand van het touchscreen display kunt u met het apparaat communiceren. Met een druk op de iconen heeft u toegang tot de beschikbare functies. Het display toont alle functioneringsparameters, zoals: gekozen functie, tijds-/temperatuurinstellingen of de opgeslagen kookprogramma's.

Normaal gesproken kunt u met een druk op het symbool  naar het vorige menu terugkeren of een functie beëindigen; druk echter op het symbool  om de gekozen opties te bevestigen.



Druk het terugkeer-symbool  een enkele seconde lang in om de gestarte functie te onderbreken en het apparaat uit te schakelen.





## 2.3 Andere onderdelen

### Intrekbare handgreep



Het apparaat is voorzien van een automatisch intrekbare handgreep (1). Tijdens de werking wordt de handgreep automatisch geactiveerd en in de uitgetrokken stand geplaatst. Aan het einde van de werking (als de tijd voor het afkoelen is verstreken) keert de handgreep automatisch in de ingetrokken stand terug.



**Incorrect gebruik**  
**Gevaar voor schade aan de handgreep**

- De handgreep tijdens het openen of sluiten niet blokkeren.



Tijdens een stroomstoring wordt de handgreep automatisch binnen een enkele minuut in de uitgetrokken stand geplaatst.

### Interne verlichting

De interne verlichting van het apparaat wordt ingeschakeld:

- als de deur wordt geopend;
- als een willekeurige functie wordt gekozen, met uitzondering van de functie Ontkalken , Sabbath bereiding  en Vapor Clean .

- druk, als geen enkele functie geselecteerd is of tijdens een bereidingsfunctie, op het symbool  of op het symbool  om de binnenverlichting handmatig te activeren dan wel te deactiveren.



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



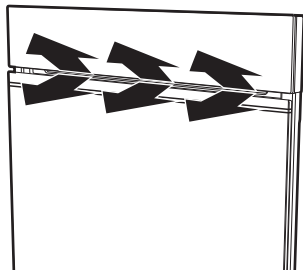
De binnenverlichting kan niet worden uitgeschakeld als de deur geopend is (enkel op sommige modellen).

### Plaatsbare vlakken

Het apparaat beschikt over vlakken om roosters en ovenschalen op verschillende hoogtes te plaatsen. De plaatsbare hoogtes worden begrepen van laag naar hoog (zie 2.1 Algemene beschrijving).



## Koelventilator



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

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

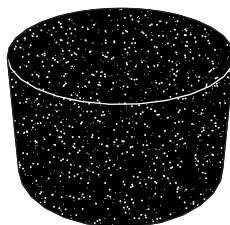
## 2.4 Voordelen van de bereiding met stoom

Het stoombereidingssysteem bereidt elk levensmiddel op zachtere wijze.

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.

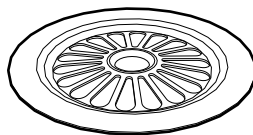
## 2.5 Beschikbare accessoires

### Sponsje



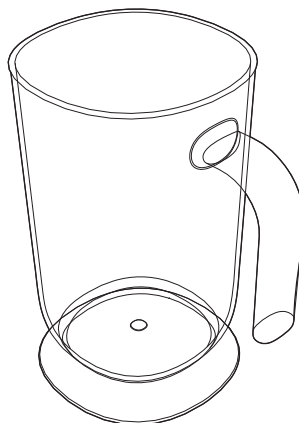
Voor het gelijkmatig verdelen van condens in de ovenruimte.

### Deksel stoombak



Voor het gelijkmatig verdelen van de stoom in de ovenruimte.

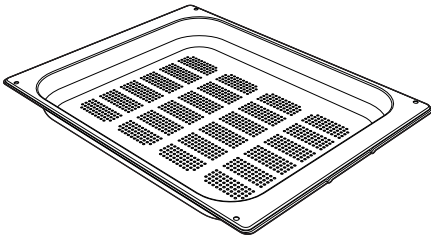
### Karaf



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

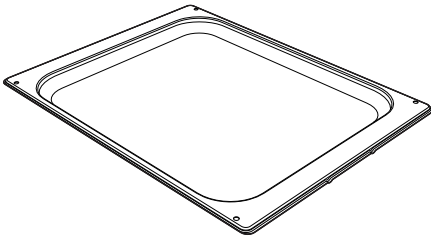


## Geperforeerde ovenschaal



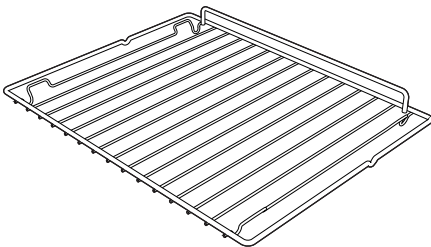
Voor het stomen van vis en groente.

## Ovenschaal



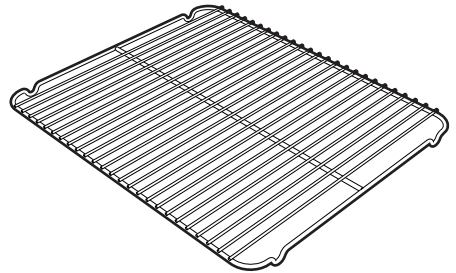
Kan gebruikt worden voor de bereiding van gebak (met een bereidingstijd van minder van 25 minuten of bereidingen zonder stoom), rijst, peulvruchten en granen. Is nodig voor het opvangen van vloeistoffen die tijdens de bereiding met stoom geproduceerd worden of tijdens het ontdooien van de levensmiddelen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

## Rooster



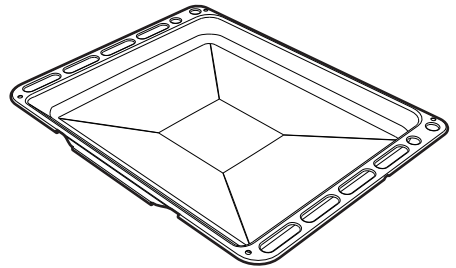
Nuttig voor het plaatsen van recipiënten met voedsel in bereiding.

## Rooster voor ovenschaal



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

## Diepe ovenschaal



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



Op sommige modellen zijn niet alle accessoires aanwezig.



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



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

## 2.6 Andere 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.



## 3 Gebruik

### 3.1 Waarschuwingen



De temperatuur in de ovenruimte kan tijdens het gebruik hoog oplopen

#### **Gevaar op verbranding**

- Houd de deur dicht tijdens de bereiding.
- Bescherm de handen met ovenwanten bij het hanteren van voedsel in de ovenruimte.
- Tijdens of na het kookproces de deur van het apparaat voorzichtig openen.
- Let op dat stoom op bepaalde temperaturen niet zichtbaar is.
- Geen gerechten bereiden die vloeistoffen met een hoog alcoholpercentage bevatten. Alcohol dampen zouden in de ovenruimte kunnen ontvlammen.
- Let op dat u de verwarmingselementen in de ovenruimte niet aanraakt.
- Giet geen water rechtstreeks op hete ovenschalen.
- Houd kinderen buiten bereik van het werkende apparaat.



#### **Incorrect gebruik**

#### **Gevaar voor beschadiging van geëmailleerde oppervlakken**

- Zet tijdens het stomen altijd de schaal onder de geperforeerde ovenschaal om druppels van kookvocht op te vangen.
- Bedek de bodem van de ovenruimte niet met aluminiumfolie.
- De bodem van de ovenruimte en de stoombak dienen altijd vrij te zijn.
- Vaatwerk moet stoom- en hittebestendig zijn.
- Voor het stomen geen siliconenvormpjes gebruiken.
- Bij gebruik van bakpapier dient u ervoor te zorgen dat de circulatie van de warme lucht in de ovenruimte niet wordt belemmerd.
- Plaats geen pannen of ovenschalen rechtstreeks op de bodem van de ovenruimte.
- Giet geen water rechtstreeks op hete ovenschalen.



De temperatuur in de ovenruimte kan tijdens het gebruik hoog oplopen

## Brand- en ontploffingsgevaar

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

## 3.2 Voorbereiding

1. Verwijder eventuele beschermfolie aan de binnen- en buitenzijde van het apparaat en de accessoires.
2. Verwijder eventuele etiketten (behalve het plaatje met de technische gegevens) van de accessoires of uit de ovenruimte.
3. Verwijder en was alle accessoires van het apparaat (zie 4 Reiniging en onderhoud).

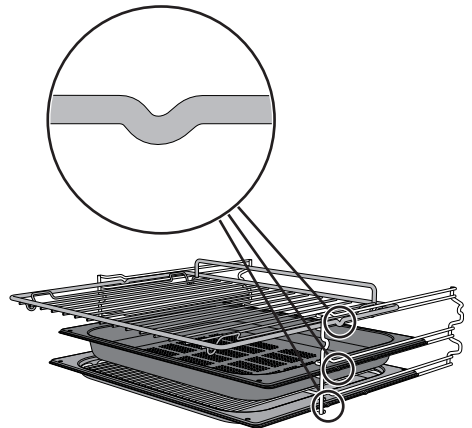
4. Stel een programma in op de hoogste temperatuur gedurende tenminste 20 minuten (zie 3.3 Gebruik van de accessoires) om eventuele fabricageresten te verwijderen.
5. Om het apparaat te kunnen gebruiken moet de actuele tijd worden ingesteld (zie "Eerste gebruik").

## 3.3 Gebruik van de accessoires

### Roosters en ovenschalen

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

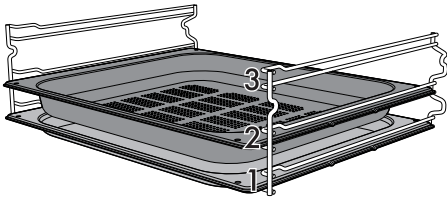
- De mechanische veiligheidsblokkeringen, die de ongewenste verwijdering van de roosters en de ovenschalen voorkomen, moeten naar beneden en naar de binnenzijde van de ovenruimte gericht zijn.





## Configuratie 2+1

Breng de geperforeerde ovenschaal op het tweede niveau aan en plaats de ovenschaal op het eerste niveau, als u de geperforeerde ovenschaal voor het bereiden met stoom wilt gebruiken. Op deze manier kunnen de vloeistoffen apart van de bereide gerechten worden opgevangen (configuratie 2+1, zie "Tabellen van ingestelde programma's").



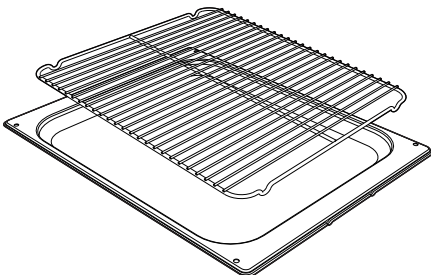
Plaats de roosters en de schalen voorzichtig in de ovenruimte, tot aan hun stoppositie.



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.

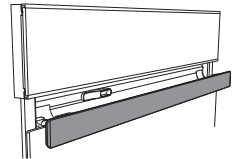
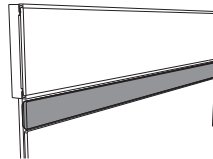


## 3.4 Gebruik van de intrekbare handgreep

### Handmatig openen



Open de handgreep door op het "home screen" op het "SMEG"-logo te drukken.



De handgreep wordt automatisch gesloten wanneer het apparaat geplaatst wordt in stand-by met weergave van de klok.



De handgreep blijft uitgetrokken als de deur open staat.



# Gebruik

## Handmatig sluiten

Druk op het "home screen" opnieuw op het "SMEG"-logo om de handgreep te sluiten als deze geopend is.



De handgreep blijft uitgetrokken als de deur open staat.

## Gedrag tijdens de werking

De handgreep opent automatisch op het moment dat het apparaat in werking wordt gesteld.

De handgreep blijft open staan tijdens de werking en het afkoelen van het apparaat.



De handgreep sluit automatisch aan het einde van het afkoelen.



Tijdens de werking/het afkoelen van het apparaat kan de handmatige bediening voor het sluiten van de handgreep niet worden gebruikt

## Werkveld handgreep niet vrij

Het apparaat probeert de handgreep opnieuw te openen/sluiten als het werkveld van de handgreep tijdens het openen/sluiten per ongeluk niet vrijgehouden wordt.



Maak het werkveld onmiddellijk vrij om de correcte werking van de handgreep mogelijk te maken.

## Automatische herkalibratie

Om een constante uitlijning met de deur en het frontpaneel te behouden, verricht de handgreep na diverse keren openen/sluiten automatisch een herkalibratie.

Tijdens de herkalibratie verricht het apparaat een enkele openings-/sluitcyclus om de beste uitlijning te bepalen.



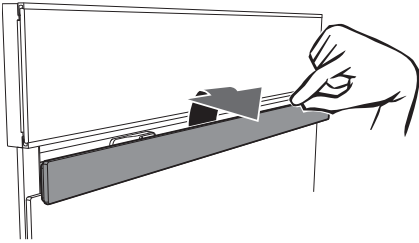
Dit is geen storing, maar een normale werking van het apparaat.





## Defecte handgreep

Uitsluitend wanneer de handgreep (tijdens de werking) een defect vertoont, kan deze met de hand worden bewogen, bijvoorbeeld voor het verwijderen van de gerechten die in het apparaat zijn achtergebleven.



Dit is een afwijkende handeling die uitsluitend in geval van een defect mag worden verricht.

## Geluidssignalen

Tijdens de beweging van de handgreep kan het apparaat een aantal geluidssignalen geven:

- 
- |            |  |
|------------|--|
| 1 Pieptoon | Handmatig openen/sluiten op "home screen". |
|------------|--|
- 
- |                  |  |
|------------------|--|
| 1 Lange pieptoon | Eerste kalibratie van de handgreep de eerste keer dat het apparaat wordt aangesloten na een stroomstoring. |
|------------------|--|
- 
- |                   |  |
|-------------------|--|
| 2 Lange pieptonen | Eerste kalibratie mislukt. Controleer of er geen obstakels aanwezig zijn en of de handgreep tijdens de eerste aansluiting van het apparaat/stroomstoring niet geforceerd bediend werd. |
|-------------------|--|
- 
- |             |   |
|-------------|---|
| 3 Pieptonen | De geopende handgreep kan niet gesloten worden. Verifieer of de handgreep niet geblokkeerd wordt. |
|-------------|---|
- 
- |             |   |
|-------------|---|
| 7 Pieptonen | De handgreep kan niet geopend worden. Verifieer of binnen het werkveld van de handgreep geen obstakels aanwezig zijn.<br>Het apparaat probeert de handgreep diverse keren te openen. Schakel het apparaat uit als het openingsstelsel storingen vertoont. |
|-------------|---|
- 



De gebruiker kan de geluidssignalen verbonden aan de beweging van de handgreep niet deactiveren.



## 3.5 Het gebruik van de oven

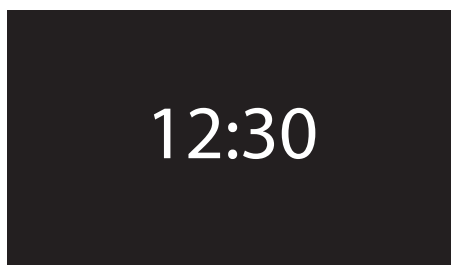
### Home screen

Raak het display aan op het weergegeven tijdstip. Op het "home screen" van het apparaat kunt u nu de verschillende beschikbare functies kiezen.



- 1 Instellingen
- 2 Programma's
- 3 Bereidingsfuncties
- 4 Speciale functies
- 5 Eigen programma's

### Eerste gebruik



Bij het eerste gebruik of na een stroomonderbreking zal op de display van het apparaat het symbool **00:00** knipperen.


Voor u een willekeurige bereiding opstart, moet u de huidige tijd instellen (u moet tevens de gewenste taal instellen als u het apparaat voor de eerste keer heeft ingeschakeld).



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



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

Selecteer de icoon **instellingen**  op het "home screen".

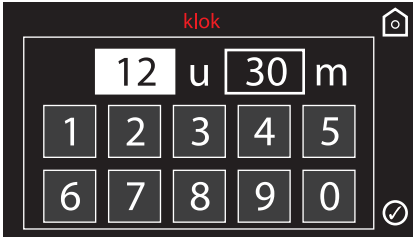


1. Druk op het symbool  of  en selecteer **klok** in het menu "instellingen".





2. Toets de huidige tijd in.




3. Druk ter bevestiging op het symbool .

Om veiligheidsredenen wordt bij de eerste aansluiting op het elektriciteitsnet of aan het einde van de eerste ingestelde functie (ook zonder stoom) na een stroomonderbreking, als in het reservoir nog altijd een kleine hoeveelheid water aanwezig is, op het display de aanvraag voor het legen van het reservoir weergegeven.



- Leeg het reservoir volgens de aanwijzingen van het hoofdstuk "Het resterende water verwijderen".

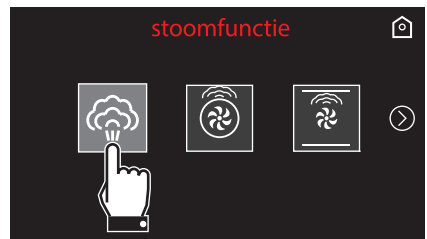
## Instellingen bereidingen met stoom

 Geen voorwerpen en gerechten op de bodem van de ovenruimte zetten. De bodem van de ovenruimte en de stoombak dienen altijd vrij te zijn.

1. Zet het gerecht in de ovenruimte.
2. Druk op het tijdstip dat op het display weergegeven wordt om het apparaat te activeren.
3. Selecteer de icoon **bereidingsfuncties**  op het "home screen".



4. Selecteer de functie "stoom".

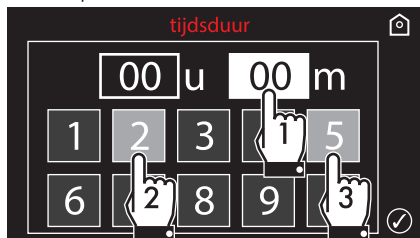


Z



# Gebruik

5. Toets de gewenste duur in (bijv. 25 minuten: druk eerst op het hokje van de minuten en druk vervolgens op de cijfers 2 en 5).



6. Druk ter bevestiging op het symbool

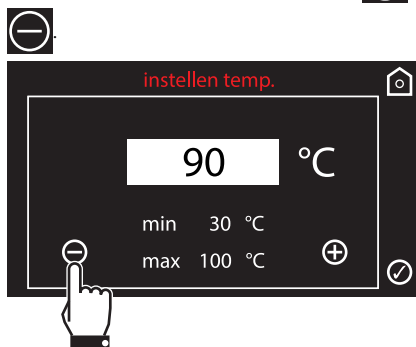


Het display geeft het scherm weer waarop de parameters van de bereiding met stoom kunnen worden ingesteld.

7. Druk op de temperatuurwaarde om deze te wijzigen.



8. Stel de waarde van de gewenste temperatuur in met de symbolen en



- De minimumtemperatuur die ingesteld kan worden is 30°C. Elke keer dat u op de symbolen en drukt, wijzigt de waarde met 5°C.

Het apparaat zal de maximaal toegestane bereidingsduur instellen, ook al stelt u een langere bereidingsduur in.



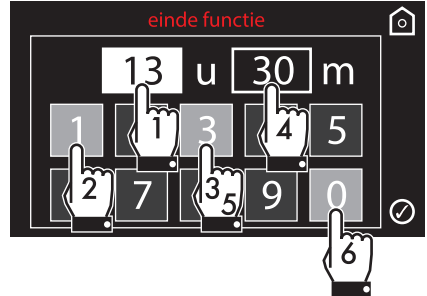
9. Druk op het symbool  om de ingestelde bereidingstemperatuur (bijvoorbeeld 90°C) te bevestigen.




10. Druk op het symbool  en selecteer "delay timer" als u een tijdstip wilt instellen waarop de bereiding moet eindigen.



11. Toets het gewenste tijdstip in waarop de bereiding moet eindigen (bijv. 13:30: druk eerst op het hokje van de uren en vervolgens op de cijfers 1 en 3; druk op het hokje van de minuten en vervolgens op de cijfers 3 en 0).

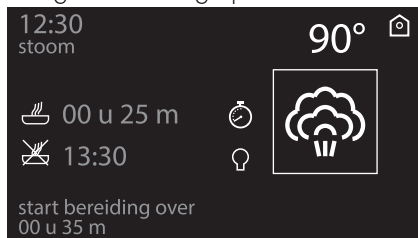


12. Druk op het symbool  om het tijdstip voor het einde van de bereiding (bijvoorbeeld 13:30 uur) te bevestigen.



# Gebruik

Het apparaat wacht het begin van de vertraagde bereidingstijd af.



## Vullen van het reservoir



- Gebruik vers kraanwater dat niet te hard is, onthard water of bronwater zonder koolzuur.
- Gebruik geen gedestilleerd water, kraanwater met veel chloor (> 40 mg/l) of andere vloeistoffen.

13. Vul de geleverde karaf (of een houder) met voldoende water voor de duur van de bereiding.

14. Open de deur van het apparaat.

15. Plaats de karaf (of houder) op de geopende ovendeur.



Als een geprogrammeerde bereiding is ingesteld (in dit geval is dit een bereiding die om 13.30 eindigt), zal de bereiding worden gestart op een tijdstip dat afhangt van de ingestelde parameters.



De bereiding kan op elk ogenblik onderbroken worden door het terugkeer-symbool  een enkele seconde lang ingedrukt te houden.



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



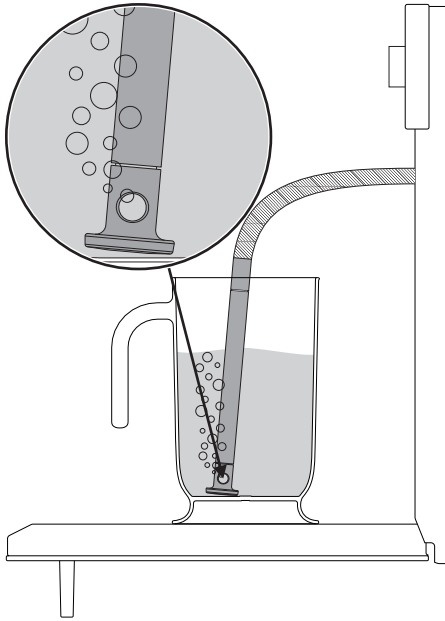
N.B.: de karaf (of houder) gevuld met water moet een brutogewicht van minder dan 5 kg hebben.


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

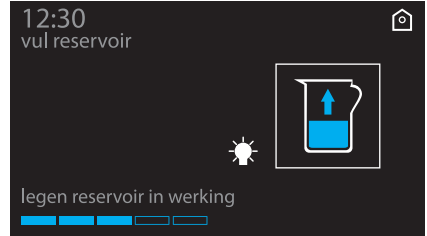




16. Haal de slang uit zijn houder en plaats het uiteinde ervan op de bodem van de karaf (of houder).



17. Druk op het symbool  om het reservoir van het apparaat met water te vullen.



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

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

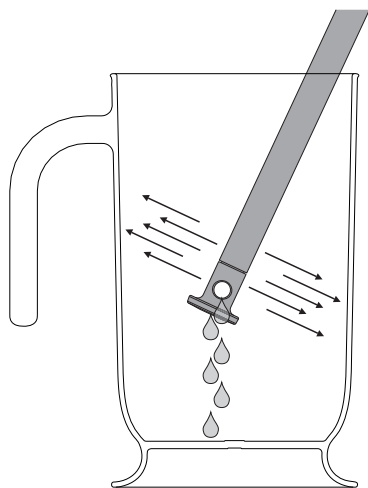
18. Druk aan het einde op "ok" om te bevestigen dat het reservoir gevuld is.





## Gebruik

19. Beweeg de slang om eventueel resterend water te verwijderen.



20. Berg de slang op diens plaats op en verwijder de karaf (of houder).



Als een geprogrammeerde bereiding is ingesteld (in dit geval is dit een bereiding die om 13.30 eindigt), zal de bereiding worden gestart op een tijdstip dat afhangt van de ingestelde parameters.



De bereiding kan op elk ogenblik onderbroken worden door het terugkeer-symbool  een enkele seconde lang ingedrukt te houden.



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



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

21. Sluit de deur. Het apparaat start de functie automatisch met de ingestelde parameters.

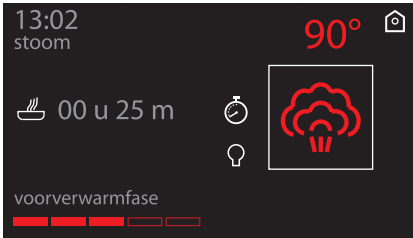




## Voorverwarmingsfase

De bereiding met stoom wordt voorafgegaan door een voorverwarmingsfase die het apparaat op de bereidingstemperatuur brengt.

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



Aan het einde van de voorverwarming heeft de temperatuur het ingestelde maximum niveau bereikt.




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.

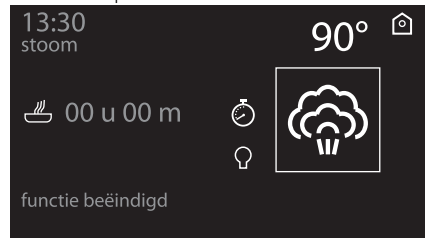
U hoort een geluidssignaal dat aangeeft dat de bereiding automatisch wordt gestart.



## Einde bereiding met stoom

Aan het einde van de bereiding wordt op het display "functie beëindigd" weergegeven en hoort u een geluidssignaal dat u kunt deactiveren met een druk op een van de zones van het display die gewijzigd kunnen worden

(temperatuur, functie,  en ) of door de deur te openen.






## Gebruik

### Het resterende water verwijderen

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



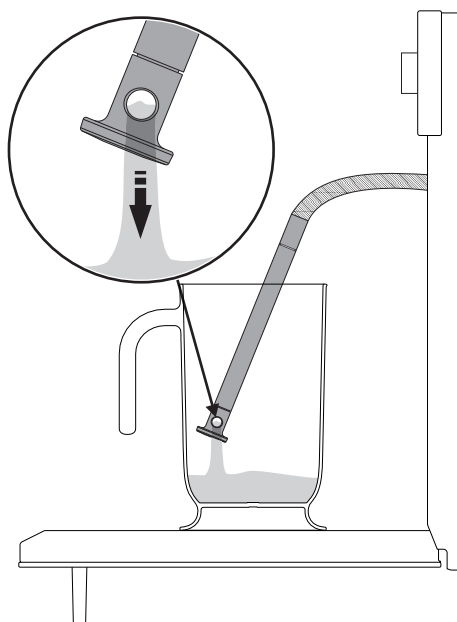
**Het wordt aanbevolen om na iedere bereiding het reservoir te legen om eventuele kalkafzetting te voorkomen.**


22. Druk aan het einde van de bereiding met stoom op het terugkeersymbool : het apparaat geeft aan dat het water uit het reservoir kan worden verwijderd.

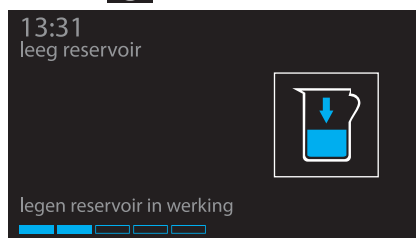


23. Open de ovendeur gedurende enkele seconden een paar centimeter om de overvloedige stoom te laten ontsnappen.  
24. Open de deur helemaal en haal het gerecht voorzichtig uit de ovenruimte.  
25. Plaats de geleverde karaf (of houder) op de geopende ovendeur.


26. Haal de slang uit zijn houder en breng het uiteinde ervan aan in de karaf (of houder).



27. Start het verwijderen van het water naar de karaf (of houder) door op het symbool  te drukken.



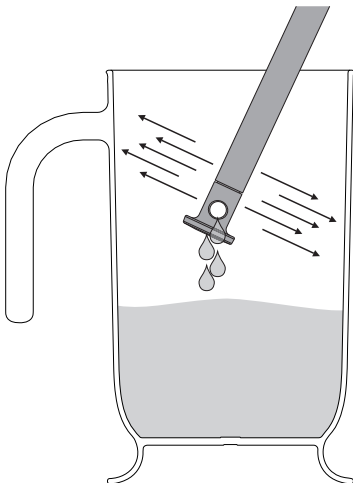


Het water kan uitsluitend met geopende ovendeur worden verwijderd. Controleer altijd of de slang van diens plaats is verwijderd en in de karaf (of houder) is aangebracht, alvorens met een druk op het symbol  het verwijderen te starten.

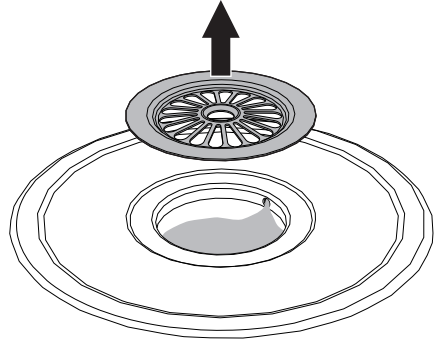
Aan het einde geeft het display aan dat het verwijderen van het resterende water is afgerond.



28. Bevestig met een druk op "ok".
29. Beweeg de slang om eventueel resterend water te verwijderen.

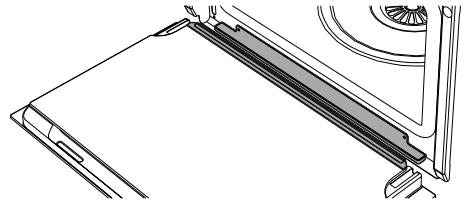


30. Berg de slang op diens plaats op en verwijder de karaf.
31. Verwijder het deksel van de stoombak uit de ovenruimte en maak hem met de geleverde spons droog.



**OPMERKING:** Het deksel van de stoombak kan erg heet zijn: draag geschikte bescherming.

32. Verwijder condens van de bodem en wanden van de ovenruimte, van de ovendeur, de voorkant van het apparaat en uit de druppelvanger van de ovendeur met een spons.



**Opgelet:** het water kan erg warm zijn.



## 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 gepocheerd 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 aluminiumfolie. 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 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 functies



Gecombineerde bereidingen zijn buitengewoon geschikt voor de bereiding van vochtige taarten en brood en voor mals gegrild vlees.

## Lijst van gecombineerde functies



### Stoom + circulatie + ventilator

De combinatie tussen ventilator, luchtcirculatie element en stoom is vooral geschikt voor het bereiden van gebrad, kip en ovenproducten zoals gebak en brood.



### Stoom + statisch + ventilator

De werking van de ventilator in combinatie met de traditionele bereiding met stoom, zorgt ook bij ingewikkelde recepten voor een gelijkmatige bereiding. Ideaal voor geroosterd kalfsvlees, eend en het bereiden van hele vis.



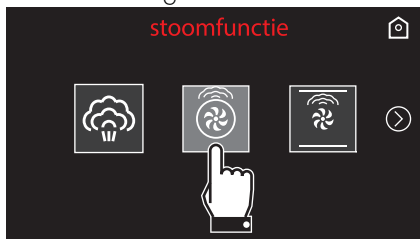
# Gebruik

## Funcies gecombineerde bereiding

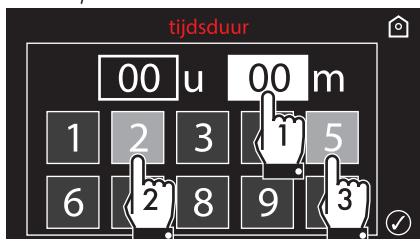
1. Druk op het tijdstip dat op het display weergegeven wordt om het apparaat te activeren.
2. Selecteer de icoon **bereidingsfuncties**  op het "home screen".



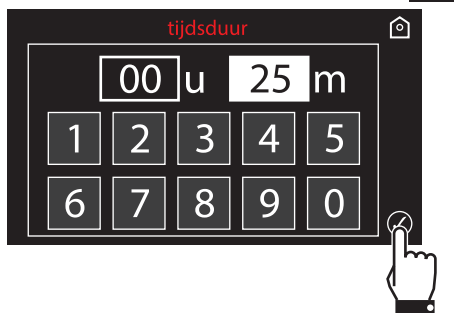
3. Selecteer een gecombineerde functie.



4. Toets de gewenste duur in (bijv. 25 minuten: druk eerst op het hokje van de minuten en druk vervolgens op de cijfers 2 en 5).



5. Druk ter bevestiging op het symbool .



**i** Het apparaat zal de maximaal toegestane bereidingsduur instellen, ook al stelt u een langere bereidingsduur in.

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



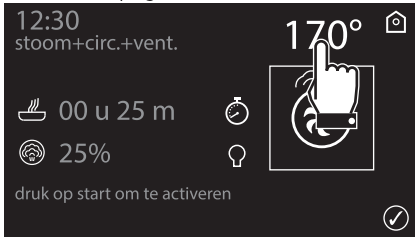
6. Blijf het reservoir vullen volgens de aanwijzingen van het hoofdstuk "Vullen van het reservoir".
7. Druk aan het einde op "ok" om te bevestigen dat het reservoir gevuld is.





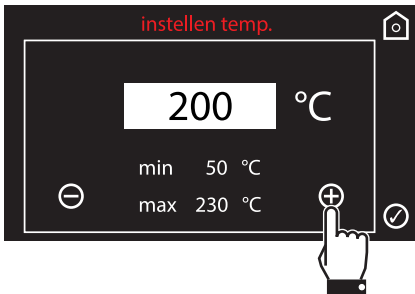




Het display geeft het scherm weer waarop de parameters van de gekozen gecombineerde bereiding kunnen worden ingesteld.


8. Druk op de temperatuurwaarde om deze te wijzigen.



9. Stel de waarde van de gewenste temperatuur in met de symbolen  en .





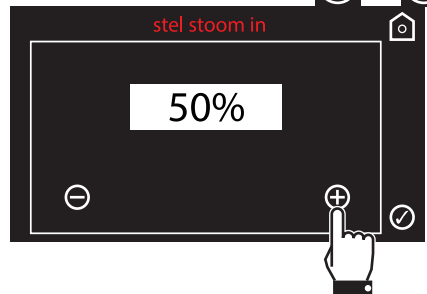
**i** De minimumtemperatuur die ingesteld kan worden is 50°C. Elke keer dat u op de symbolen  en  drukt, wijzigt de waarde met 5°C.



10. Druk op het symbool  om de ingestelde bereidingstemperatuur (bijvoorbeeld 200°C) te bevestigen.

11. Druk op het symbool  om het stoompercentage voor de bereiding te wijzigen.



12. Wijzig het stoompercentage voor de bereiding met de symbolen  en .




**i** Het laagste percentage dat ingesteld kan worden is 20%. Elke keer dat u op de symbolen  en  drukt, wijzigt de waarde met 5%.

N



## Gebruik

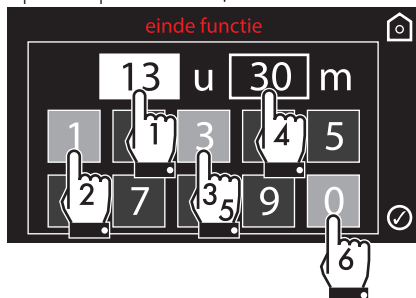
13. Druk op het symbool  om het ingestelde stoompercentage (bijvoorbeeld 50%) te bevestigen.



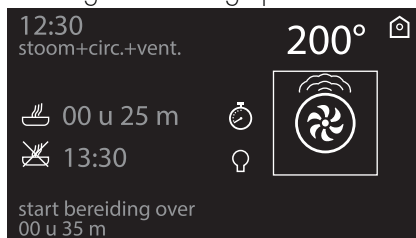
14. Druk op het symbool  en selecteer "delay timer" als u een tijdstip wilt instellen waarop de bereiding moet eindigen.



15. Toets het gewenste tijdstip in waarop de bereiding moet eindigen (bijv. 13:30: druk eerst op het hokje van de uren en vervolgens op de cijfers 1 en 3; druk op het hokje van de minuten en vervolgens op de cijfers 3 en 0).



16. Druk op het symbool  om het tijdstip voor het einde van de bereiding (bijvoorbeeld 13:30 uur) te bevestigen.
17. Het apparaat wacht het begin van de vertraagde bereidingstijd af.







## Voorverwarmingsfase


In het geval van gecombineerde functies wordt de bereiding altijd voorafgegaan door een voorverwarmingsfase die het apparaat op de bereidings temperatuur brengt.

Deze fase wordt zonder stoom verricht en wordt aangeduid door het progressief stijgen van de temperatuur.




Aan het einde van de voorverwarming heeft de temperatuur het ingestelde maximum niveau bereikt.

Een geluidssignaal geeft aan dat het te bereiden gerecht in de ovenruimte kan worden geplaatst.

- Druk vervolgens op het symbool  om de bereiding te starten.





Druk het terugkeer-symbool  een enkele seconde in om de bereiding op ieder gewenst moment onmiddellijk te onderbreken en naar het hoofdmenu terug te keren.

Stoom-percentage	Voedseltype
25%	Brood en taarten
30%	Eend
40%	Rund-, kalfs- en lamsvlees
50%	Kip en koteletten
70%	Hele vis

## Einde van de gecombineerde functie

Aan het einde van de bereiding wordt op het display "functie beëindigd" weergegeven en hoort u een geluidssignaal dat u kunt deactiveren met een druk op een van de zones van het display die gewijzigd kunnen worden


(temperatuur, functie,  en ) of door de deur te openen.



18. Leeg het reservoir volgens de aanwijzingen van het hoofdstuk "Het resterende water verwijderen".

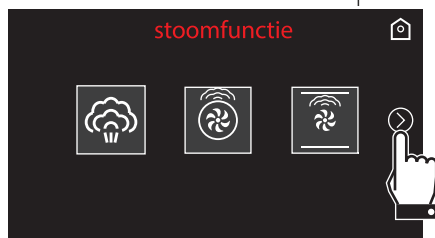


## Traditionele functies

1. Selecteer de icoon **bereidingsfuncties**  op het "home screen".



2. Druk op het symbool  om het menu met de traditionele functies te openen.



3. Selecteer de gewenste functie.






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



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



 Druk het terugkeer-symbool  een enkele seconde in om de bereiding op ieder gewenst moment onmiddellijk te onderbreken en naar het hoofdmenu terug te keren.

 In traditionele bereidingen kunnen de gerechten naar inzicht van de gebruiker meteen of na de voorverwarmingsfase in de oven worden gezet.



## Lijst van de traditionele functies



### Circulatie

De combinatie van de ventilator en het luchtcirculatie element (ingebouwd op de achterzijde van de oven) maakt het koken van voedsel over meerdere verdiepingen mogelijk, mits hiervoor dezelfde temperatuur en hetzelfde kookproces vereist is. De warmeluchtcirculatie verzekert een onmiddellijke en uniforme verdeling van de warmte. Het zal bijvoorbeeld mogelijk zijn om gelijktijdig (op meerdere vlakken) vis, groenten en koekjes klaar te maken, zonder dat de geur en de smaak gemengd zullen worden.



### Grill

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



### Eco

Deze functie wordt aanbevolen voor de bereiding op één vlak, met een laag energieverbruik. Ideaal voor de bereiding van vlees, vis en groenten. Niet geschikt voor levensmiddelen die moeten rijzen. Voor een maximale besparing van de energie en een kortere bereidingstijd wordt het aanbevolen om de levensmiddelen in te ovenruimte te plaatsen zonder deze voor te verwarmen.



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



In de ECO-functie duren de bereidingstijden (en de eventuele voorverwarming) langer.



### Statisch

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



### Statisch+ventilator

De werking van de ventilator, gecombineerd met de traditionele bereiding, verzekert ook voor ingewikkelde recepten homogene bereidingen. Ideaal voor geroosterd vlees.





## Geventileerde grill

De lucht afkomstig van de ventilator verzacht de warmtegolven die worden verkregen door de grill, zodat ook dik vlees, zoals biefstukken, karbonades, enz. uitstekend wordt gegrild.

## Circulatie + gevent. onderwarmte

De geventileerde bereiding wordt gecombineerd met de warmte die van onder komt, en tegelijkertijd wordt een lichte goudbruine korst verkregen. Ideaal voor pasteien, hartige taarten en pizza's.

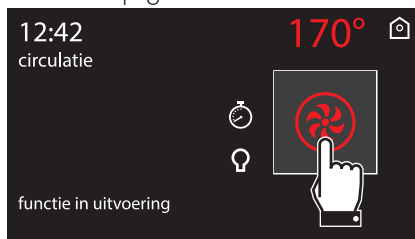
## Turbo

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

Stel voor een traiteureffect de maximale temperatuur in. Stel de normale temperatuur in als het apparaat de maximale temperatuur heeft bereikt. Deze procedure zorgt ervoor dat alle vleessappen in het vlees worden ingesloten, waardoor het vlees minder slinkt.

## Een functie wijzigen tijdens de bereiding

1. Druk op het symbool van de functie om deze te wijzigen.



2. Druk op het symbool  om het menu met de traditionele functies te openen.

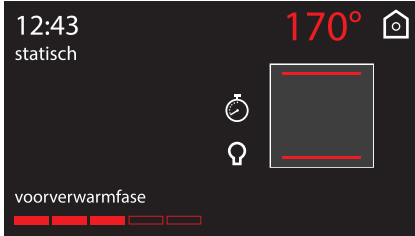


3. Druk op het symbool van de gewenste nieuwe functie.





- Op het display worden de gekozen functie, de vooringestelde temperatuur, de huidige tijd en de voortgang tot de bereiking van de vooringestelde temperatuur weergegeven.

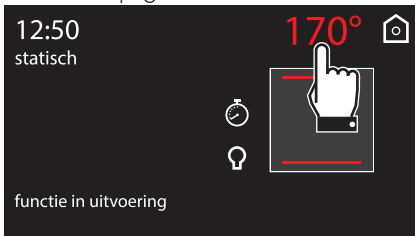


- Druk ter bevestiging op het symbool .




## Wijziging van de geprogrammeerde temperatuur

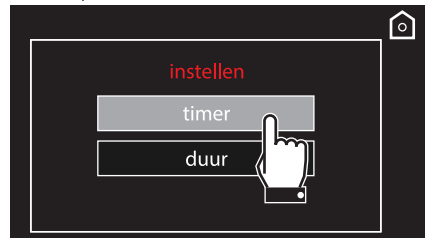
- Druk op de temperatuurwaarde om deze te wijzigen.




## Timer tijdens de functionering

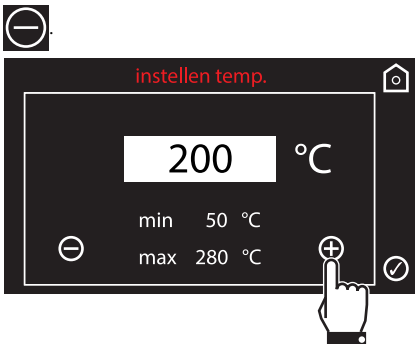
**i** Deze functie zal de bereiding niet onderbreken, maar enkel het geluidssignaal activeren.

- Druk tijdens een bereidingsfunctie op het symbool .
- Druk op **timer**.



**i** De duur van de timer loopt van 1 minuut tot 4 uur.

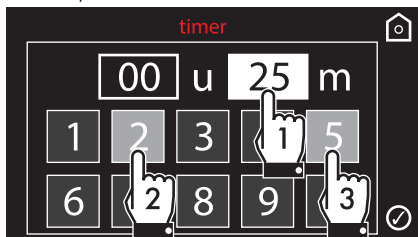
- Stel de waarde van de gewenste temperatuur in met de symbolen  en




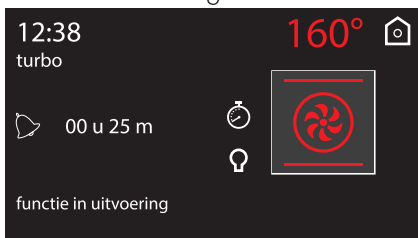



# Gebruik

- Toets de gewenste duur in (bijv. 25 minuten: druk eerst op het hokje van de minuten en druk vervolgens op de cijfers 2 en 5).



- Druk ter bevestiging op het symbool .
- Het aftellen wordt gestart.





- Wacht tot het geluidssignaal de gebruiker mededeelt dat de tijd is verstreken. Het symbool  knippert.



Schakel het geluidssignaal uit door op het symbool  of  te drukken. Druk opnieuw op het symbool  om een extra timer te selecteren.

## Bereiding met tijdstelling

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

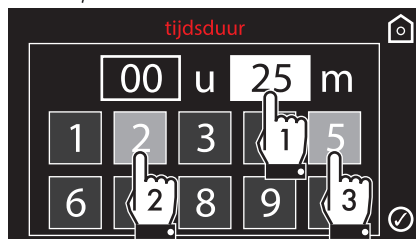
 De activering van een bereiding met tijdstelling annuleert de eventuele timer kookwekker die eerder werd ingesteld.

- Druk tijdens een bereidingsfunctie op het symbool .
- Druk op **duur**.



 De duur van de timer loopt van 1 minuut tot 13 uur.

- Toets de gewenste duur in (bijv. 25 minuten: druk eerst op het hokje van de minuten en druk vervolgens op de cijfers 2 en 5).





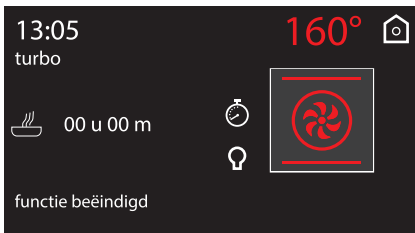
4. Druk ter bevestiging op het symbool .



5. De bereiding met tijdstelling wordt gestart.



6. Aan het einde van de bereiding wordt op het display "functie beëindigd" weergegeven en hoort u een geluidssignaal dat u kunt deactiveren met een druk op een van de zones van het display die gewijzigd kunnen worden (**temperatuur**, **functie**,  en


) of door de deur te openen.

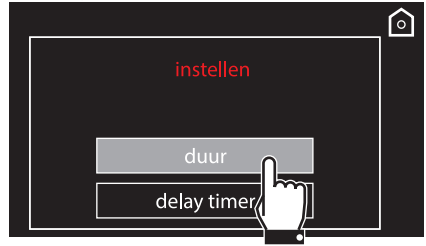



Om de bereiding in handmatige modus te verlengen drukt u opnieuw op het symbool  en vervolgens op . Het apparaat zal de normale werking hervatten met de instellingen van de bereiding die eerder geselecteerd werden.

## De ingestelde gegevens in de bereiding met tijdstelling wijzigen

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


1. Druk op het symbool .
2. Druk op **duur**.



3. Toets opnieuw de gewenste duur in en druk ter bevestiging op het symbool .

## Delay timer

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

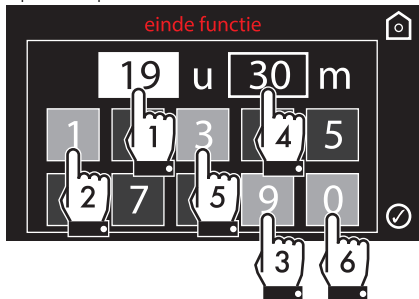
1. Druk op het symbool  zodra u een bereidingsduur heeft ingesteld.
2. Druk op **delay timer**.




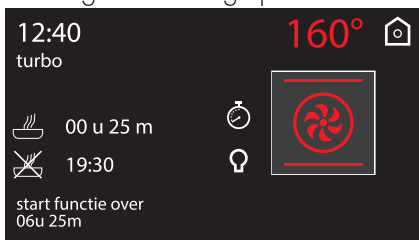


# Gebruik

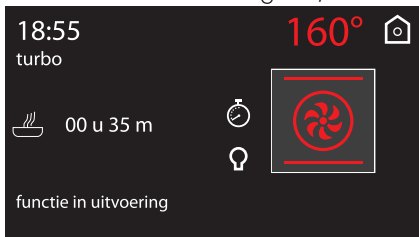
- Toets het gewenste tijdstip in waarop de bereiding moet eindigen (bijv. 19:30: druk eerst op het hokje van de uren en vervolgens op de cijfers 1 en 9; druk op het hokje van de minuten en vervolgens op de cijfers 3 en 0).





- Druk ter bevestiging op het symbol .
- Het apparaat wacht het begin van de vertraagde bereidingstijd af.

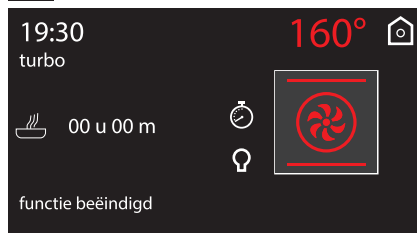




- Het apparaat start de gekozen functie afhankelijk van de ingestelde waarden zodat de functie op het vastgestelde tijdstip kan worden afgerond (het apparaat voegt automatisch 10 minuten voor de voorverwarming toe).



- Aan het einde van de bereiding wordt op het display "functie beëindigd" weergegeven en hoort u een geluidssignaal dat u kunt deactiveren met een druk op een van de zones van het display die gewijzigd kunnen

worden (**temperatuur, functie**,  en ) of door de deur te openen.



Om de bereiding in handmatige modus te verlengen drukt u opnieuw op het symbol  en vervolgens op . Het apparaat zal de normale werking hervatten met de instellingen van de bereiding die eerder geselecteerd werden.



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





## De ingestelde gegevens in de delay timer wijzigen



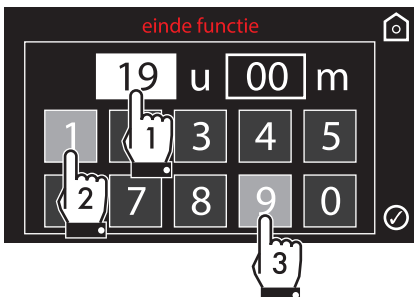
Nadat de tijdsduur van de bereiding is gewijzigd, moet het tijdstip van het einde van de kooktijd opnieuw ingesteld worden.

Tijdens de functionering kan de tijdsduur van de functie delay timer gewijzigd worden:

1. Druk op het symbool .
2. Toets opnieuw de gewenste duur in (bijv. 35 minuten) en druk ter bevestiging op het symbool .



3. Druk opnieuw op het symbool .
4. Toets het gewenste nieuwe tijdstip waarop de bereiding moet eindigen (bijv. 19.00) en druk ter bevestiging op het symbool .



## 3.6 Advies voor bereidingen

### Algemeen advies

- Het verhogen van de temperatuur verkort niet de bereidingstijden (het voedsel zou aan de buitenkant erg gaar kunnen zijn, maar minder aan de binnenkant).
- De bereidingstijden hangen af van de dikte en kwaliteit van het voedsel en van de smaak van de consument.
- Wanneer het apparaat voor de eerste keer wordt gebruikt en u nog onzeker bent over de benodigde tijden voor de gewenste bereiding van de gerechten, adviseren wij om de kooktijden enigszins te verlengen en voor het einde even snel te proeven. Als de gerechten nog niet gaar zijn, is het mogelijk om in de resterende tijd, zonder opnieuw water bij te vullen, de bereiding voort te zetten. Zijn de gerechten echter gaar, dan kan de bereiding onmiddellijk worden gestopt en het reservoir worden geleegd.

### Advies voor het bereiden van vleesgerechten

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



## Advies voor de bereiding met stoom

- De bereidingstijden hangen af van de dikte en niet van de hoeveelheid voedsel. Voor de bereiding van een hele broccoli is net zo veel tijd nodig als voor de bereiding van 20 roosjes. Door de hoeveelheid in een braadpan te vergroten neemt de dikte en dus ook de bereidingstijd toe.
- Gebruik het liefst een geperforeerde houder, zodat de stoom het voedsel aan alle zijden kan bereiken.
- De bereiding met stoom beperkt aanzienlijk de overdracht van de smaken van het ene naar het andere gerecht. Desondanks wordt aangeraden om voedsel zoals vis in een geperforeerde houder altijd onderin de ovenruimte aan te brengen.
- Dek het voedsel af met aluminiumfolie als door stoom de consistentie kan worden gewijzigd (bijv. stoofschotel, pudding...).

## Advies voor het bereiden van gebak en koekjes

- Gebruik bij voorkeur metalen en donkerkleurige bakvormen; deze helpen de warmte beter te absorberen.
- De temperatuur en de tijdsduur van de bereiding hangen af van de kwaliteit en de dikte van het deeg.
- U kunt nagaan of het gebak voldoende gebakken is binnenin door een houten prikker in het hoogste deel te prikken. Wanneer het deeg niet aan de prikker blijft plakken, is het gebak klaar.
- Wanneer het gebak inzakt wanneer het uit de oven wordt gehaald, moet bij de volgende bereiding de temperatuur ongeveer 10°C lager worden ingesteld, en moet eventueel een langere kooktijd geselecteerd worden.

## Advies voor het ontdooien

- 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.

## Om energie te besparen

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



## 3.7 Speciale functies

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

Selecteer de icoon **speciale functies** op het "home screen".



Voor de speciale functies

**Vapor Clean** 

**Ontkalken** 

**Reinig reservoir** 

raadpleeg het deel "Reiniging en onderhoud" van deze handleiding.

## Lijst van speciale functies



### Timer kookwekker

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



### Ontdooien op tijd

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



### Rijzen

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



### Verwarmen stoom

Met deze functie kunnen reeds bereide gerechten die in de koeling of de koelkast geplaatst waren worden opgewarmd.



### Sabbat bereiding

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

N



# Gebruik



## Vapor clean

Deze functie vereenvoudigt de reiniging aan de hand van stoom afkomstig van een kleine hoeveelheid water in de houder op de bodem. (Raadpleeg "Reiniging en onderhoud").



## Ontkalken

Met deze functie kunt u de ovenruimte ontkalken. (Raadpleeg "Reiniging en onderhoud").



## Reinig reservoir

Met deze functie kunt u het reservoir reinigen. (Raadpleeg "Reiniging en onderhoud").



## Vul reservoir

Met deze functie kunt u het reservoir vullen.



## Leeg reservoir

Met deze functie kunt u het reservoir ledigen.

## Timer kookwekker

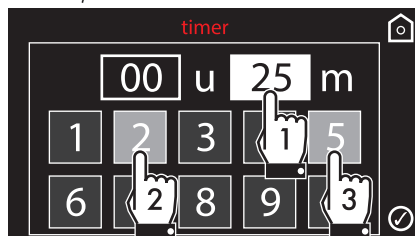



De duur van de timer loopt van 1 minuut tot 4 uur.

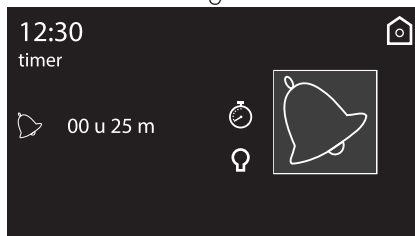
1. Selecteer **timer** in het menu "speciale functies".




2. Toets de gewenste duur in (bijv. 25 minuten: druk eerst op het hokje van de minuten en druk vervolgens op de cijfers 2 en 5).






3. Druk ter bevestiging op het symbool .
4. Het aftellen wordt gestart.




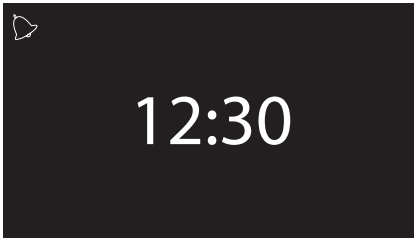


5. Wacht tot het geluidssignaal de gebruiker mededeelt dat de tijd is verstreken. Het symbool  knippert.



Schakel het geluidssignaal uit door op het symbool  of  te drukken. Druk opnieuw op het symbool  om een extra timer te selecteren.

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



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



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



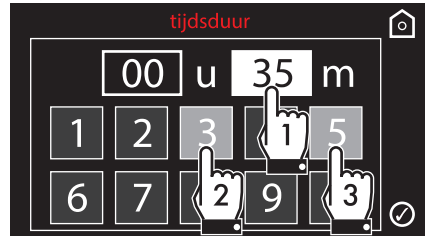
Deze functie zal de bereiding niet onderbreken, maar enkel het geluidssignaal activeren.

## Ontdooien op tijd

1. Plaats het gerecht in het apparaat.
2. Selecteer **ontdooien op tijd** in het menu "speciale functies".



3. Toets de gewenste tijdsduur (bijvoorbeeld 35 minuten) in.




4. Druk ter bevestiging op het symbool . Het display toont het hoofdscherm met de ingestelde tijdsduur.



Z



## Gebruik

5. Druk ter bevestiging op het symbool .

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

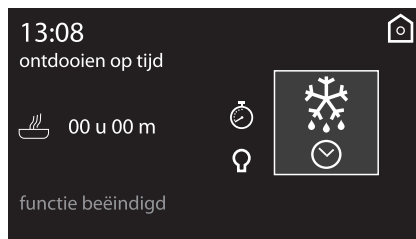



6. Blijf het reservoir vullen volgens de aanwijzingen van het hoofdstuk "Vullen van het reservoir".
7. Sluit de deur als het reservoir gevuld is. Het apparaat start het ontdooien op tijd op.



8. U kunt de duur van het ontdooien verder wijzigen als de functie is gestart (zie "Bereiding met tijdstelling"). Druk op het symbool  om de gewenste wijzigingen te verrichten.

Aan het einde wordt op het display "functie beëindigd" weergegeven en hoort u een geluidssignaal dat u kunt deactiveren met een druk op een van de zones van het display die gewijzigd kunnen worden (functie,  en ) of door de deur te openen.



 De duur van het ontdooien op tijd loopt van 1 minuut tot maximaal 13 uur.

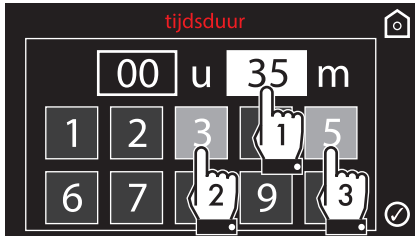


## Rijzen

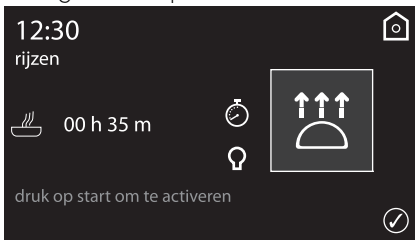
1. Plaats het de rijzen deeg op het tweede niveau in het apparaat.
2. Selecteer **rijzen** in het menu "speciale functies".



3. Toets de gewenste tijdsduur (bijvoorbeeld 35 minuten) in.



4. Druk ter bevestiging op het symbool . Het display toont het hoofdscherm met de ingestelde tijdsduur.



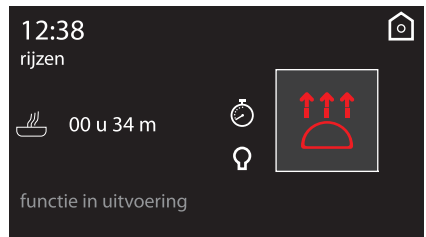
5. Druk op het symbool om het rijzen te starten. Op het display verschijnt de vraag om het reservoir met water te vullen.



6. Blijf het reservoir vullen volgens de aanwijzingen van het hoofdstuk "Vullen van het reservoir".
7. Sluit de deur als het reservoir gevuld is. Het apparaat start de voorverwarmingsfase op...




8. ... en verricht vervolgens de gekozen functie.



Z



# Gebruik

9. Als de functie is gestart kunt u een timer met een tijdsduur van maximaal 4 uur (zie "Timer tijdens de functionering"), een tijdsduur voor het rijzen (zie "Bereiding met tijdstelling") of vertraagd rijzen (zie "Delay timer") instellen. Druk op het symbool  om de gewenste wijzigingen te verrichten.

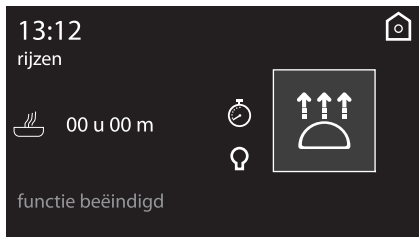


Het rijzen duurt maximaal 13 uur, tenzij anders is ingesteld.



Voor optimaal rijzen wordt de lamp in de oven uitgeschakeld. De lamp kan echter op elk gewenst moment worden ingeschakeld door op het symbool  te drukken.

Aan het einde wordt op het display "functie beëindigd" weergegeven en hoort u een geluidssignaal dat u kunt deactiveren met een druk op een van de zones van het display die gewijzigd kunnen worden (functie,  en ) of door de deur te openen.



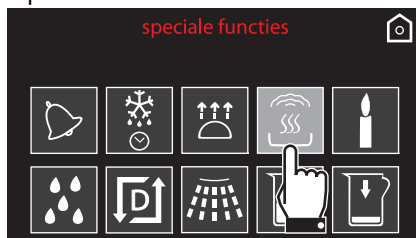
In de functie rijzen kunt u de temperatuur (40°C) niet wijzigen.

## Verwarmen stoom

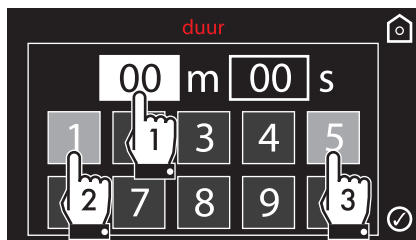


Met deze functie kunnen reeds bereide gerechten die in de koeling of de koelkast geconserveerd waren worden opgewarmd.

1. Plaats het op te warmen gerecht in de ovenruimte.
2. Selecteer **verwarmen stoom** in het menu "speciale functies".



3. Toets de gewenste tijdsduur (van **30 seconden tot 99 minuten**) in. Bijv. 15 minuten: druk eerst op het hokje van de minuten en druk vervolgens op de cijfers 1 en 5.







4. Druk ter bevestiging op het symbool .

Het display toont het hoofdscherm met de ingestelde tijdsduur.



5. Druk ter bevestiging op het symbool .

Op het display wordt het scherm voor het vullen van het reservoir met water weergegeven.



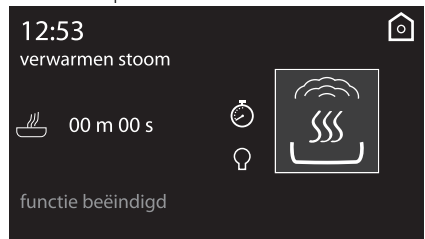
6. Blijf het reservoir vullen volgens de aanwijzingen van het hoofdstuk "Vullen van het reservoir".
7. Sluit de deur als het reservoir gevuld is. Het apparaat start de voorverwarmingsfase op...



8. ... en verricht vervolgens de gekozen functie.



Aan het einde van het verwarmen met stoom wordt op het display "functie beëindigd" weergegeven en hoort u een geluidssignaal dat u kunt deactiveren met een druk op een van de zones van het display die gewijzigd kunnen worden (temperatuur, functie,  en ) of door de deur te openen.



In de functie verwarmen met stoom kunt u de temperatuur niet wijzigen.

Z



# Gebruik

## Sabbat bereiding



Het apparaat vertoont een bepaald gedrag:

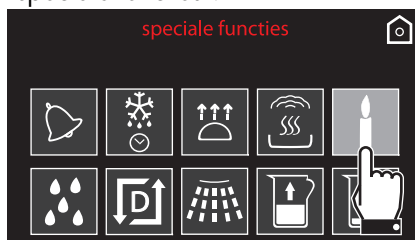
- De bereiding kan een onbepaalde tijd duren. Het is niet mogelijk om een bereidingsduur in te stellen.
- De oven verricht geen enkele vorm van voorverwarming.
- De bereidingstemperatuur die u kunt selecteren, varieert van 60 tot 100 °C.
- De lamp in de oven is uitgeschakeld. Bij het openen van de deur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



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


Geen elke handeling heeft een uitwerking. Uitsluitend het terugkeersymbool  blijft geactiveerd zodat naar het hoofdmenu kan worden teruggekeerd.

1. Selecteer **sabbat bereiding** in het menu "speciale functies".



2. Druk op het symbool  om de functie Sabbath bereiding te starten, of druk op de waarde om de vooringestelde temperatuur te wijzigen (van 60° naar 100°).

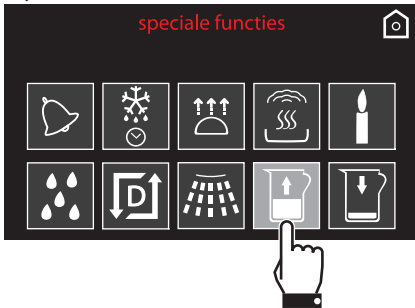


3. Keer aan het einde naar het hoofdmenu terug door het terugkeersymbool  ingedrukt te houden.



## Vul reservoir

1. Selecteer **vul reservoir** in het menu "speciale functies".



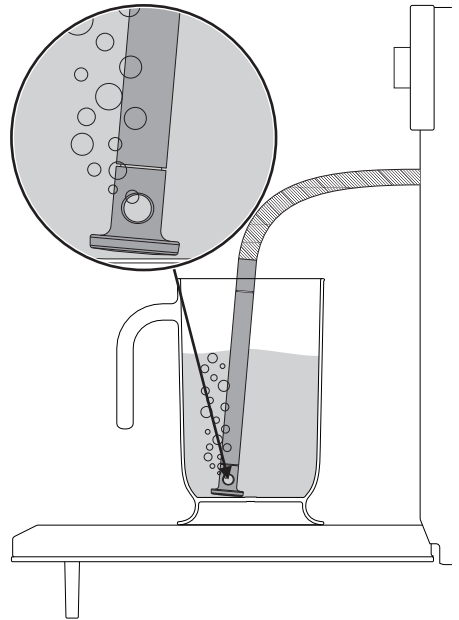
Op het display wordt het scherm voor het vullen van het reservoir met water weergegeven.




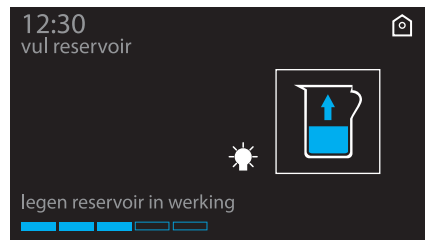
2. Vul de geleverde karaf (of een houder) met voldoende water voor de te verrichten bereidingen.
3. Open de deur van het apparaat.
4. Plaats de karaf (of houder) op de geopende ovendeur.

**i** N.B.: de karaf (of houder) gevuld met water moet een brutogewicht van minder dan 5 kg hebben.

5. Haal de slang uit zijn houder en plaats het uiteinde ervan op de bodem van de karaf (of houder).



6. Druk op het symbool  om het reservoir van het apparaat met water te vullen.



**i** Het apparaat neemt zo veel water op dat het reservoir volledig gevuld wordt.

Z

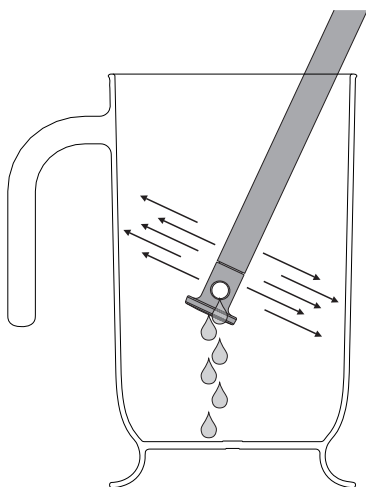


# Gebruik

7. Druk aan het einde op "ok" om te bevestigen dat het reservoir gevuld is.



8. Beweeg de slang om eventueel resterend water te verwijderen.



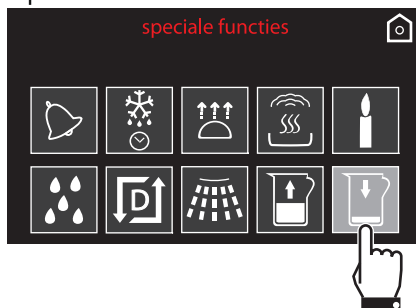
9. De slang terugplaatsen in zijn houder, de karaf (of houder) verwijderen en de deur sluiten.

**i**

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

## Leeg reservoir

1. Selecteer **leeg reservoir** in het menu "speciale functies".



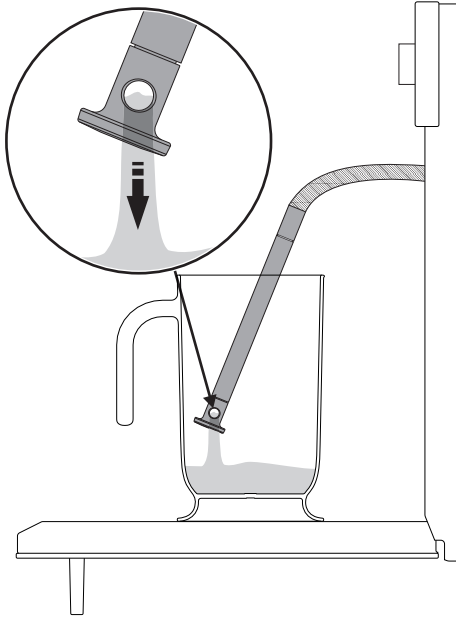
- Op het display wordt het scherm voor het verwijderen van het water weergegeven.




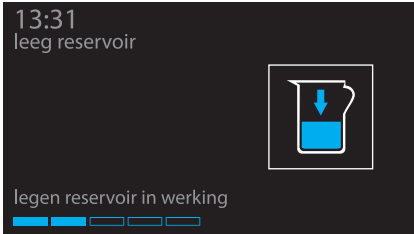
2. Plaats de geleverde karaf (of houder) op de geopende ovendeur.




3. Haal de slang uit zijn houder en breng het uiteinde ervan aan in de karaf (of houder).



4. Start het verwijderen van het water naar de karaf (of houder) door het symbool  te drukken.

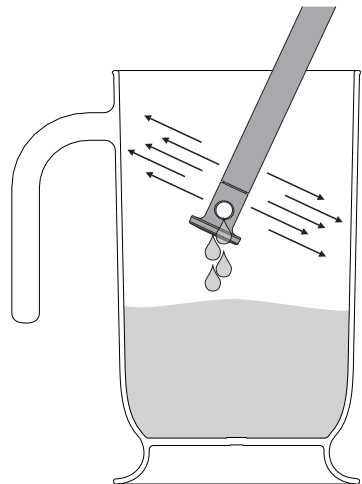


Het water kan uitsluitend met geopende ovendeur worden verwijderd. Controleer altijd of de slang van diens plaats is verwijderd en in de karaf (of houder) is aangebracht, alvorens met een druk op het symbool  het verwijderen te starten.

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



5. Bevestig met een druk op "ok".
6. Beweeg de slang om eventueel resterend water te verwijderen.




7. Plaats de slang terug in zijn houder, verwijder de karaf en sluit de deur.



## 3.8 Programma's

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

Selecteer de icoon **programma's**  op het "home screen".



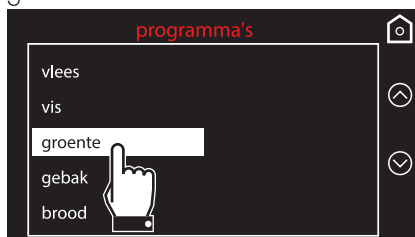
**i**

In deze functie wordt de bereiding voorafgegaan door een voorverwarmingsfase, waardoor de oven sneller op temperatuur wordt gebracht.

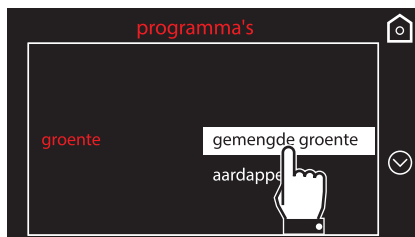
Aan het einde van de voorverwarming hoort u een geluidssignaal dat aangeeft dat het gerecht in de ovenruimte geplaatst kan worden. Plaats het gerecht in de ovenruimte en druk op het symbool  om verder te gaan met de bereiding.

## Een programma starten

1. Selecteer het gewenste gerecht uit het menu "programma's" met een druk op de symbolen  en . Bevestig vervolgens door op de naam van het gerecht te drukken.




2. Selecteer het subtype gerecht dat u wilt bereiden en druk ter bevestiging op de naam.





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





4. Wijzig het gewicht van het gerecht met een druk op het symbool .

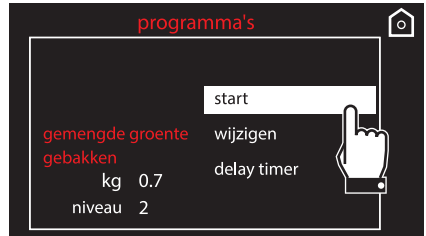


5. Stel met de symbolen  en  het gewicht (in kilogram) in van het gerecht.



6. Druk opnieuw op het symbool  om over te gaan naar het volgende scherm.

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



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



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




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



# Gebruik


8. Een geluidssignaal en een speciaal bericht geven het moment aan waarop u het gerecht in de oven moet plaatsen en u de bereiding moet opstarten.




9. Druk op het symbool  om de bereiding te starten.



## Een programma beëindigen

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




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



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



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

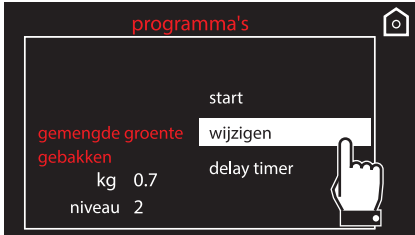
3. Beëindig het programma en sluit het af door het terugkeersymbool  ingedrukt te houden.





## Een programma permanent wijzigen

1. In het geselecteerde programma, selecteer **wijzigen** in het menu van het gekozen gerecht.

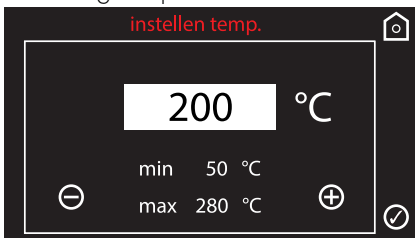


Alle parameters die gewijzigd kunnen worden, zullen geel op het hoofdscherm worden weergegeven.

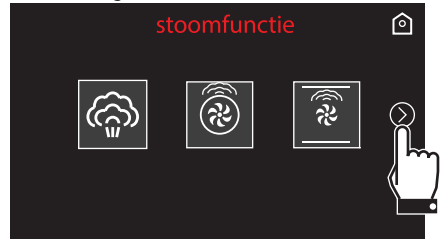


2. Druk op de parameter die u wilt wijzigen:

- bereidingstemperatuur



- bereidingsfunctie



- duur van de bereiding




- niveau van het frame



- gewicht van het gerecht





3. Verricht de gewenste wijzigingen.
4. Sla het programma op met een druk op het symbool . U wordt gevraagd om de gekozen wijzigingen te bevestigen.



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














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





## Tabellen van ingestelde programma's

### VLEES

Subtype	Behandeling	Gewicht (Kg)	Functie	% Stoom	Niveau	Temp. (°C)	Tijd (minuten)
Rosbief	rood	1		40	2	180	60
	medium	1		40	2	180	80
	doorbakken	1		40	2	180	90
Varkensribben	vers	1		50	2	150	140
Varkenskoteletten	vers	1		-	3	250	15
Varkensworst	vers	1		-	3	250	12
Varkensspek	vers	0,5		-	3	250	7
Kippenborst	vers	0,5		100	2 + 1	100	18
Worstjes	voorgekookt	0,5		100	2 + 1	100	3
Varkensrugstuk	vers	1		50	2	180	95
Kalfsgebraad	vers	1		40	2	170	70
Gebraden kip (heel)	vers	1		50	2	200	40
Gebraden eend (heel)	vers	2		30	2	150	120



# Gebruik

## VIS

Subtype	Behandeling	Gewicht (Kg)	Functie	% Stoom	Niveau	Temp. (°C)	Tijd (minuten)
Vis en papillotte	vers	0,5		-	1	160	35
Zeebaarsfilet	vers	0,5		100	2 + 1	85	5
Kabeljauwfilet	vers	1		100	2 + 1	100	6
Zalmfilet	vers	0,8		100	2 + 1	100	5
Garnalen	vers	1		100	2 + 1	90	5
Vis (heel)	vers	1		70	2 + 1	200	25

## GROENTE

Subtype	Behandeling	Gewicht (Kg)	Functie	% Stoom	Niveau	Temp. (°C)	Tijd (minuten)
Frietjes	diepgevroren	0,5		-	2	220	13
Gebakken aardappels	vers	1		-	2	220	40
Wortels	vers	0,5		100	2 + 1	220	6
Aardappelen	vers	0,5		100	2 + 1	100	25
Bloemkool	vers	0,5		100	2 + 1	100	12
Broccoli/Venkel	vers	0,5		100	2 + 1	100	6
Asperges	vers	0,5		100	2 + 1	100	6
Spinazie	vers	0,3		100	2 + 1	100	2
Gegratineerde aardappelen	vers	0,5		50	2	200	60



## GEBAK

Subtype	Behandeling	Gewicht (Kg)	Funcie	% Stoom	Niveau	Temp. (°C)	Tijd (minuten)
Tulband/donut	vers	1		-	1	160	60
Koekjes/Muffins	vers	0,6		-	1	160	18
Soezen/beignets	vers	0,5		-	1	180	70
Merengue	vers	0,3		-	1	120	90
Confituurtaart	vers	0,8		-	1	170	40
Croissant	vers	0,6		-	1	160	30
Appelcompote	vers	0,5		100	2 + 1	100	8
Siroop pudding	vers	0,2		100	1	100	50
Strudel	vers	1		25	1	200	40
Cake	vers	1		25	1	165	35

## BROOD

Subtype	Behandeling	Gewicht (Kg)	Funcie	% Stoom	Niveau	Temp. (°C)	Tijd (minuten)
Focaccia	vers	0,5		25	2	190	20
Gerezen witbrood	vers	2		25	2	180	30








# Gebruik





## PIZZA

Subtype	Behandeling	Gewicht (Kg)	Funcie	% Stoom	Niveau	Temp. (°C)	Tijd (minuten)
Dieppan pizza	vers	1		-	1	250	9

## PASTA/RIJST

Subtype	Behandeling	Gewicht (Kg)	Funcie	% Stoom	Niveau	Temp. (°C)	Tijd (minuten)
Ovenpasta/Lasagne	vers	2		-	1	220	40
Paella	vers	2		100	2	100	35
Quiche lorraine	vers	0,5		-	1	200	40
Soufflé	vers	0,5		-	1	180	25
Basmatirijst	vers	0,5		100	2 + 1	100	12

## BEREIDING LAGE TEMP.

Subtype	Behandeling	Gewicht (Kg)	Funcie	% Stoom	Niveau	Temp. (°C)	Tijd (minuten)
Kalf	vers	1		-	1	90	360
Rundvlees	medium gaar	1		-	1	90	240
Varkenslende	vers	1		-	1	90	330
Lamsvlees	vers	1		-	1	90	360



## 3.9 Eigen programma's

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

Selecteer de icoon **eigen**

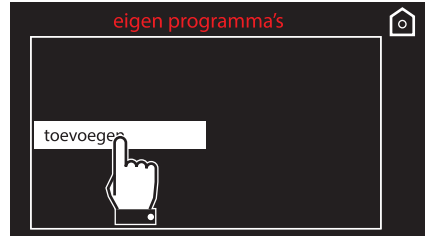
**programma's**  op het "home screen".



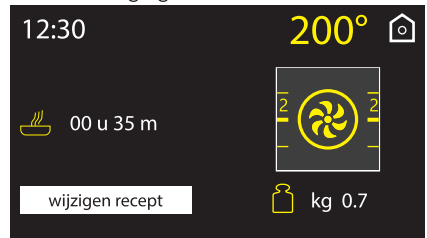
U kunt in totaal ongeveer 10 eigen recepten invoeren.

## Een recept toevoegen

1. Selecteer **toevoegen** in het menu "eigen programma's".



Alle parameters die gewijzigd kunnen worden, zullen geel op het hoofdscherm worden weergegeven.



2. Druk op de parameter die u wilt wijzigen:

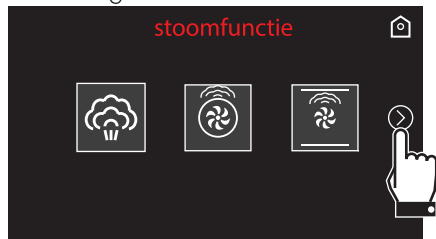
- bereidingstemperatuur





# Gebruik

- bereidingsfunctie



- duur van de bereiding



- niveau van het frame



- gewicht van het gerecht



3. Verricht de gewenste wijzigingen.

4. Sla het programma op met een druk op het symbool . U wordt gevraagd om de naam van het zojuist gecreëerde recept in te voeren.



5. Voer de naam van het recept in. Het teken wist de vorige letter (in het voorbeeld is het recept, **recept 1** opgeslagen).

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

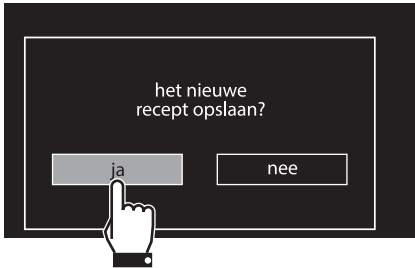
**i** Om het recept op te slaan, moet de naam minstens een teken bevatten.

6. Voer de naam van het nieuwe recept in en druk ter bevestiging op het symbool .





7. U wordt gevraagd om de gekozen wijzigingen te bevestigen. Selecteer **ja** als u het recept wilt opslaan.



De verrichte wijzigingen worden geannuleerd als u echter **nee** selecteert.

8. Het display toont een bevestiging als het opslaan van het recept wordt bevestigd.

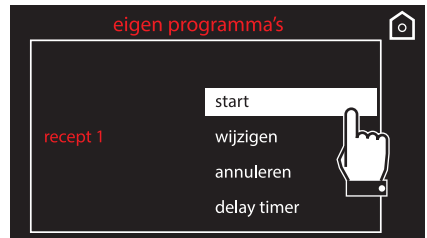


## Een eigen recept opstarten

1. Selecteer in het menu "eigen programma's" een **eigen recept** dat u eerder heeft opgeslagen (in het voorbeeld is dit het recept, **recept 1**).



2. Selecteer **start**.



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



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

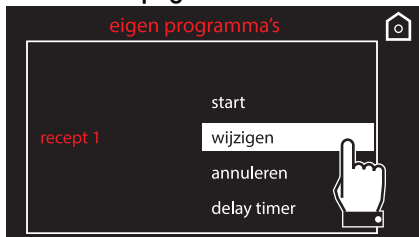


## Een eigen recept wijzigen

1. Selecteer in het menu "eigen programma's" een **eigen recept** dat u eerder heeft opgeslagen (in het voorbeeld is dit het recept, **recept 1**).



2. Selecteer **wijzigen**.



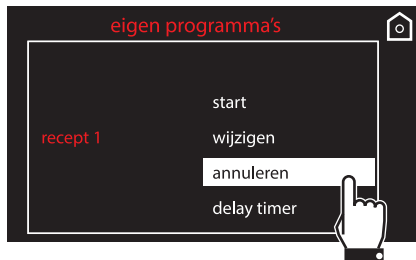
3. Herhaal dezelfde stappen, beginnende bij punt 2 van hoofdstuk "Een recept toevoegen".

## Een eigen recept wissen

1. Selecteer in het menu "eigen programma's" een **eigen recept** dat u eerder heeft opgeslagen (in het voorbeeld is dit het **recept 1**).



2. Selecteer **annuleren**.



3. Bevestig dat u het recept wilt wissen. Selecteer **ja** om het recept definitief te elimineren.





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

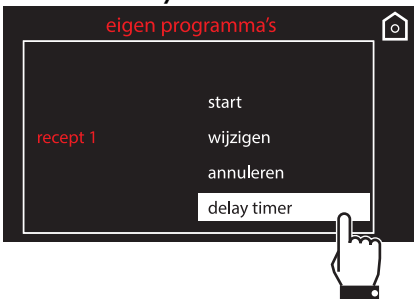


## Delay timer

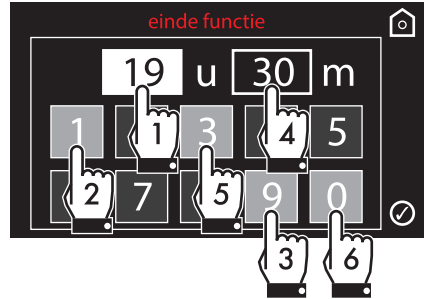
1. Selecteer in het menu "eigen programma's" een **eigen recept** dat u eerder heeft opgeslagen (in het voorbeeld is dit het recept, **recept 1**).



2. Selecteer **delay timer**.



3. Toets het gewenste tijdstip in waarop de bereiding moet eindigen (bijv. 19:30: druk eerst op het hokje van de uren en vervolgens op de cijfers 1 en 9; druk op het hokje van de minuten en vervolgens op de cijfers 3 en 0).



4. Druk ter bevestiging op het symbool .
5. Het apparaat wacht het begin van de vertraagde bereidingstijd af.




N




## 3.10 Instellingen


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

Selecteer de icoon **instellingen**  op het "home screen".





 De persoonlijke instellingen blijven geactiveerd bij een tijdelijke stroomuitval.

## Taal

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

1. Selecteer **taal** in het menu "instellingen".



2. Druk op de symbolen  en  om door de beschikbare talen te bladeren.

3. Selecteer de gewenste taal.



4. Bevestig uw keuze door **ja** te selecteren.





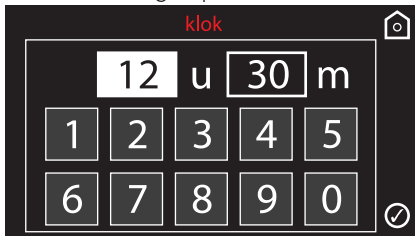
## Klok

**i** Hiermee kunt u het weergegeven tijdstip wijzigen.

1. Druk op het symbool  of  en selecteer **klok** in het menu "instellingen".



2. Toets de huidige tijd in.



3. Druk ter bevestiging op het symbool .

## Toetsblokkering


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

1. Druk op het symbool  of  en selecteer **toetsblokkering** in het menu "instellingen".



2. Bevestig de activering van de toetsblokkering door **ja** te selecteren.



Bij normale werking wordt deze aangeduid door het controlelampje .

 Om de blokkering tijdelijk uit te schakelen tijdens een bereiding, moet de toets  minstens 3 seconden ingedrukt gehouden worden. De beveiliging zal één minuut na de laatste instelling weer actief worden.

11



## Demo stand (uitsluitend voor exposanten)

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


1. Druk op het symbool  of  en selecteer **demo stand** in het menu "instellingen".



2. Bevestig de activering van de demo stand door **ja** te selecteren.





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

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

## Eco-Logic


**i** Deze stand beperkt het verbruik van de oven. Ideaal om meerdere huishoudelijke apparaten tegelijkertijd te kunnen gebruiken. Als deze optie is geactiveerd, wordt op het display naast de functie het symbool  weergegeven.

1. Druk op het symbool  of  en selecteer **eco-logic** in het menu "instellingen".



2. Bevestig de activering van de stand eco-logic door **ja** te selecteren.





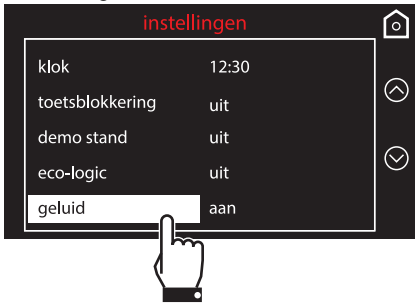
 Wanneer de eco-logic stand wordt geactiveerd, kan de tijdsduur van de voorverwarming en van de bereiding langer duren.



## Geluid

**i** 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. Druk op het symbool  of  en selecteer **geluid** in het menu "instellingen".



2. Selecteer **nee** om het geluid dat bij elke druk op de symbolen op het display wordt gegeven, uit te schakelen.



## Warmte behouden

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

1. Druk op het symbool  of  en selecteer **warmte behouden** in het menu "instellingen".



**i** Deze instelling is uitsluitend beschikbaar voor gecombineerde en traditionele functies.

21

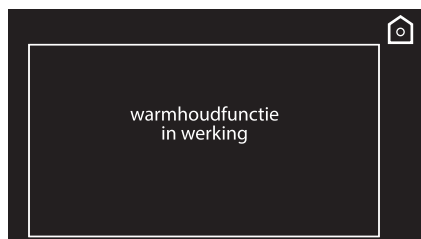


# Gebruik

2. Bevestig de activering van de functie "warmte behouden" door **ja** te selecteren.



De functie "warmte behouden" wordt onmiddellijk aan het einde van de bereiding gestart. Dit wordt aangegeven middels een reeks geluidssignalen (zie "bereiding" of "functie beëindigd"). Na een enkele minuut wordt het onderstaande scherm op het display weergegeven.

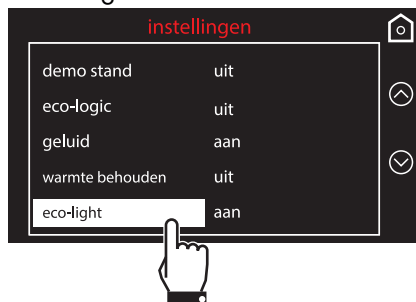


## Eco-Light



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

1. Druk op het symbool  of  en selecteer **eco-light** in het menu "instellingen".



2. Bevestig de activering van de stand eco-light door **ja** te selecteren.



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





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




In de fabriek is de functie "eco-light" op "aan" ingesteld.

## Digitale klok



Maakt de digitale weergave van de tijd mogelijk.

1. Druk op het symbool  of  en selecteer **digitale klok** in het menu "instellingen".



2. Bevestig de activering van de digitale klok door **ja** te selecteren.



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



De digitale versie blijft geactiveerd bij een tijdelijke stroomuitval.





## Waterhardheid

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

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


1. Druk op het symbool  of  en selecteer de hardheid van het water in het menu "instellingen".




2. Stel de waarde van de hardheid in met de symbolen  en .



3. Druk ter bevestiging op het symbool .

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

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

Afhankelijk van de ingestelde hardheid wordt na een bepaald aantal uren dat de stoomfunctie gewerkt heeft op het display de aanvraag voor de verrichting van de ontkalking aangegeven (zie "Verwijdering van de geleiderframes voor de roosters/ovenscalen").

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

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



## 4 Reiniging en onderhoud

### 4.1 Waarschuwingen



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

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



#### **Incorrect gebruik** **Gevaar voor beschadiging van het apparaat**

- De pakking aan de voorkant van de ovenruimte niet verwijderen.

### 4.2 Reiniging van de oppervlakken

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

### Dagelijkse gewone reiniging

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

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

### Voedselresten of -vlekken

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

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

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

### 4.3 Reiniging van de ruiten van de deur

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

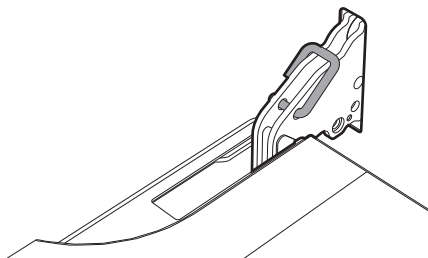


## Reiniging en onderhoud

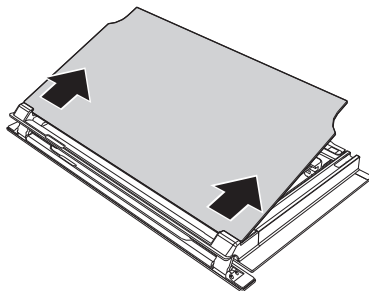
### Demontage van de binnenruiten

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

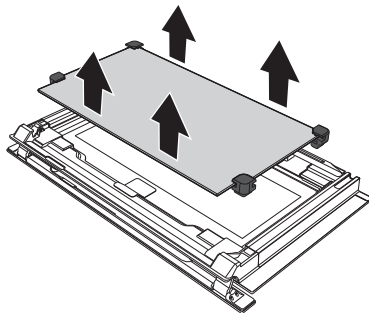
1. Open de deur volledig en plaats de twee pinnetjes in de openingen van de scharnieren zoals op de afbeelding. Met deze handeling kunt u de deur blokkeren en de ruiten eenvoudiger demonteren.



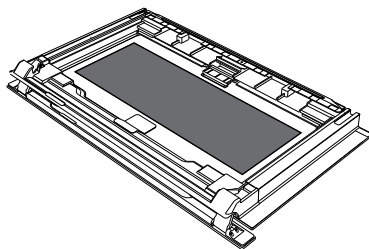
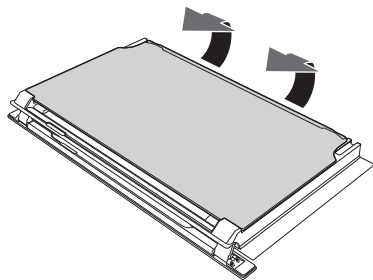
3. Trek de ruit naar boven aan de voorzijde. Op deze manier komen de 4 pinnen, die op de ruit bevestigd zijn, los uit hun zitting op de ovendeur.



4. Enkele modellen zijn voorzien van een tussenruit. Verwijder de tussenruit door deze omhoog te tillen.



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



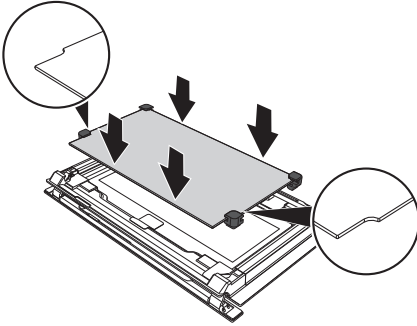
### **Incorrect gebruik** **Gevaar voor beschadiging van het apparaat**

- Til de deur niet op als de pennen zijn aangebracht.
- Probeer de deur niet uit het apparaat te verwijderen.

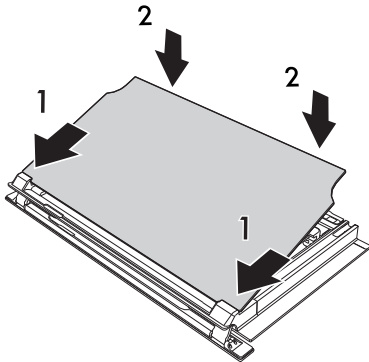
2. Verwijder de interne ruit door hem achteraan naar boven te trekken, en volg de beweging die wordt aangeduid door de pijlen.



6. Plaats de ruiten weer door de verwijdering in omgekeerde volgorde uit te voeren. Let goed op de vorm aan de bovenkant van de tussenruit. Deze zijde moet naar boven, naar de handgreep zijn gericht.



7. Plaats de binnenruit. Breng de voorkant op diens zittingen (1) aan. Laat vervolgens de achterkant zakken en klem de 2 pinnen in de zittingen op de deur, door er lichtjes (2) op te drukken.



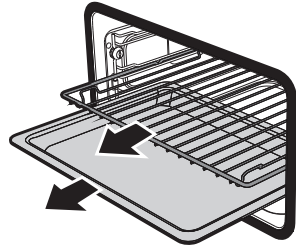
8. Verwijder de pennen uit de scharnieren.

## 4.4 Reiniging van de ovenruimte

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

Verwijder alle verwijderbare delen.

Reinig de ovenroosters met warm water en niet-schurende reinigingsmiddelen; spoel en droog ze daarna zorgvuldig af.



Er wordt aangeraden om de oven ongeveer 15/20 minuten maximaal te verwarmen nadat specifieke producten gebruikt werden, om eventuele resten in de oven te verwijderen.



Voor een gemakkelijke schoonmaak is het aanbevolen om de deur te verwijderen.



## Reiniging en onderhoud

### Ontkalken

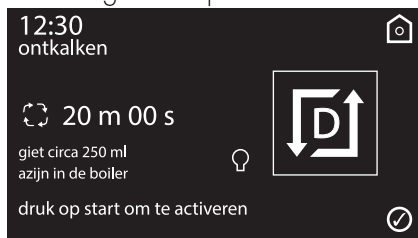


Indien door niet ontharden kalk in het water zit, kan dit op de lange duur afbreuk doen aan een juist functioneren van het apparaat.

Op het display van het apparaat verschijnt af en toe het volgende opschrift om aan te geven dat het ontkalken van de stoombak op de bodem van de oven:

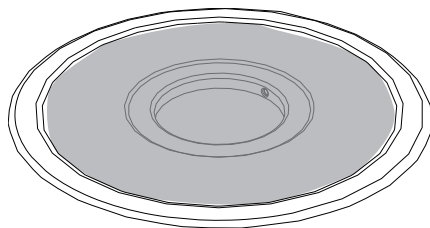



1. Druk op **ja** om de aanvraag voor ontkalking te accepteren.

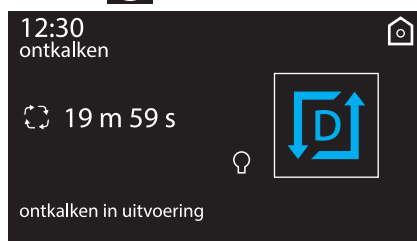


2. De deur helemaal openen

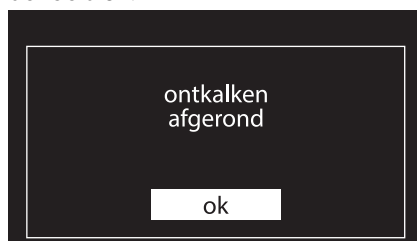
3. Circa 250 ml witte azijn in de stoombak gieten zodat ook een deel van de bodem van de oven wordt bedekt.



4. Start de ontkalkingsfunctie door op het symbool  te drukken.



5. Druk aan het einde van de ontkalking op de toets **ok**.



6. Verwijder de azijn met de geleverde spons van de bodem van de ovenruimte.
7. Wrijf met een pannenspons over de zacht geworden, aangekoekte vuilresten om de grootste hoeveelheid kalk te verwijderen.



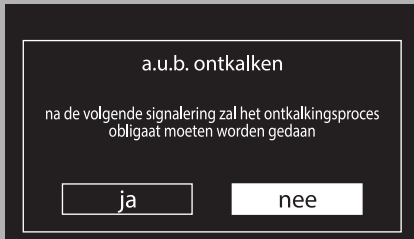
8. Sluit de deur na het schoonmaken.



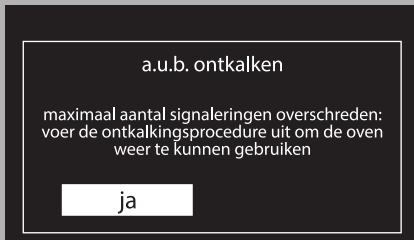
Wij adviseren om iedere keer dat het display dit aangeeft, te ontkalken om de oven optimaal te laten functioneren.



OPMERKING: Het ontkalkingsproces kan 3 achtereenvolgende keren worden geannuleerd.



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



## Handmatig ontkalken

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

1. Selecteer **handmatig ontkalken** in het menu "speciale functies".



2. Doorgaan met de procedure zoals in het hoofdstuk "Verwijdering van de geleiderframes voor de roosters/ovenshalen" met afbeeldingen wordt gedemonstreerd, te beginnen met punt 2.



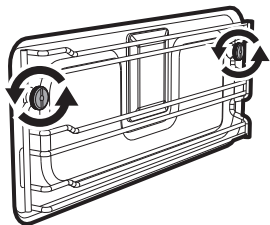
## Reiniging en onderhoud

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

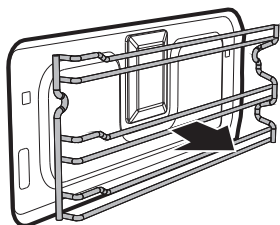
Als de geleiderframes worden verwijderd, kan de reiniging van de zijdelen makkelijker uitgevoerd worden.

Verwijder de geleiderframes:

1. de pinnen uit het geleiderframe schroeven:



2. Trek het geleiderframe in de ovenruimte om de pinnen eruit te halen.



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

### Vapor Clean

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



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

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

### Vorbereiding

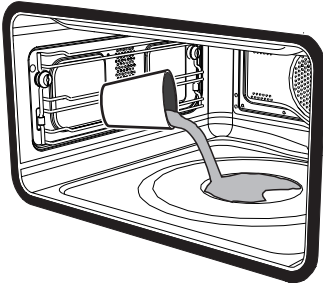
Voordat de reinigingscyclus Vapor Clean wordt gestart:

- Verwijder alle accessoires uit de oven.

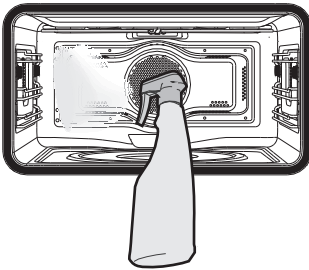




- Giet ongeveer 40cc water op de bodem van de ovenruimte. Let op dat het water niet uit de uitsparing komt.



- Spreek met behulp van een spuitfles een oplossing van water en afwasmiddel op de binnenzijde van de ovenruimte. Spreek op de zijwanden, de bovenwand, het bodemvlak en de deflector.



- Sluit de deur.



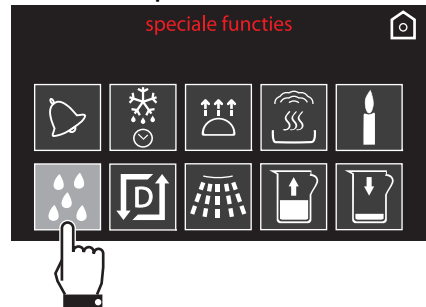
Er wordt aanbevolen om maximaal 20 maal te sproeien.

## Instelling van de reinigingscyclus Vapor Clean



De cyclus wordt automatisch tot stilstand gebracht en op het display wordt het bericht "Binnentemperatuur te hoog wacht op afkoeling" weergegeven als de temperatuur in de oven hoger is dan voor de Vapor Clean reinigingscyclus is ingesteld. Laat de oven afkoelen voor u de gestuurde reinigingsfunctie activeert.

1. Selecteer in het menu "speciale functies" de functie **Vapor Clean**.





# Reiniging en onderhoud

- Op het display verschijnen de tijdsduur en de temperatuur van de reinigingscyclus.



- Nadat de reinigingscyclus Vapor Clean is uitgevoerd, wordt een geluidssignaal geproduceerd.



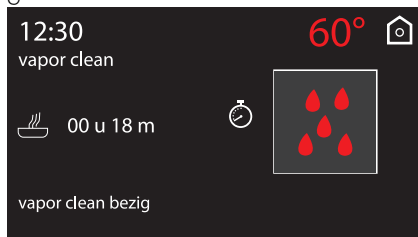
## Instelling van de geprogrammeerde functie Vapor Clean

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

- Selecteer de speciale functie Vapor Clean met een druk op het symbool



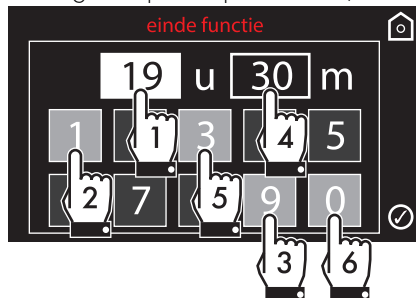
- Druk ter bevestiging op het symbool . De ondersteunde reinigingscyclus wordt gestart.



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



- Toets het gewenste tijdstip in waarop de functie Vapor Clean moet eindigen (bijv. 19:30: druk eerst op het hokje van de uren en vervolgens op de cijfers 1 en 9; druk op het hokje van de minuten en vervolgens op de cijfers 3 en 0).





3. Druk ter bevestiging op het symbool .

Het apparaat wacht tot het ingestelde tijdstip voor het starten van de reinigingscyclus is bereikt.

## Einde van de reinigingscyclus Vapor Clean

1. Open de deur en verwijder het minst hardnekkige vuil met een microvezeldoek.
2. Gebruik een niet-schurend sponsje met messingdraden voor het hardnekkige vuil.
3. Voor vetresten kunt u een specifiek ovenreinigingsproduct gebruiken.
4. Verwijder het resterende water uit de ovenruimte.

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



Draag rubberen handschoenen tijdens deze werkzaamheden.



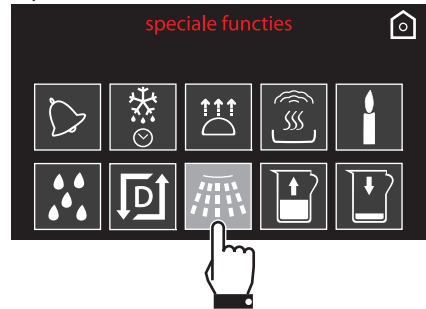
Om de handmatige reiniging van moeilijk bereikbare delen te vereenvoudigen, is het raadzaam de deur te verwijderen.

## 4.5 Reiniging van het reservoir



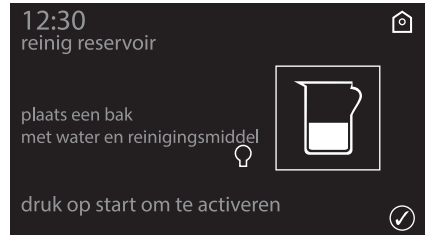
Om een optimaal functioneren van het apparaat te garanderen, adviseren wij om het reservoir circa iedere 2-3 maanden een keer schoon te maken.

1. Selecteer **reinig reservoir** in het menu "speciale functies".



Het apparaat zal de procedure voor het ledigen van het reservoir activeren als in het reservoir water is achtergebleven.

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





## Reiniging en onderhoud

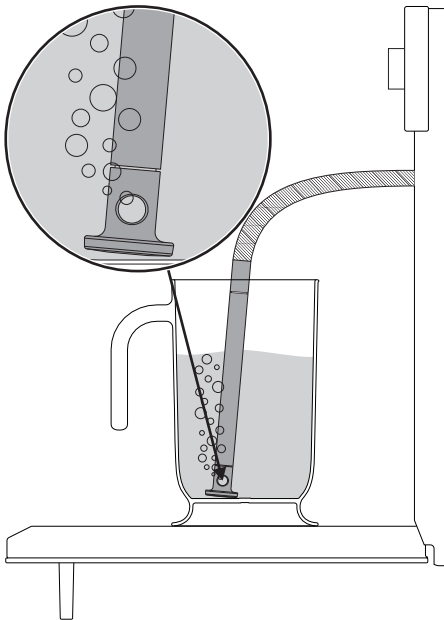
2. Vul de geleverde karaf (of een houder) met een mengsel van water en citroenzuur.

**i** Wij adviseren om 30g citroenzuur te mengen met anderhalve liter water.

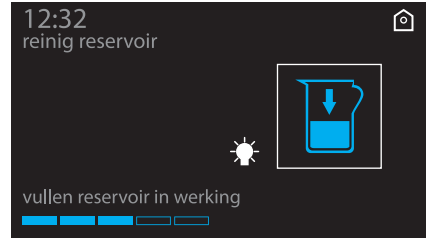
3. Open de deur van het apparaat.
4. Plaats de karaf (of houder) op de geopende ovendeur.

**i** N.B.: de geleverde karaf (of houder) gevuld met water moet een brutogewicht van minder dan 5 kg hebben.


5. Haal de slang uit zijn houder en plaats het uiteinde ervan op de bodem van de karaf (of houder).



6. Druk op het symbool  om het reservoir van het apparaat met het mengsel te vullen.



**i** Het apparaat vult automatisch de hoeveelheid van het mengsel tot het reservoir gevuld is.

 Op het display wordt de aanvraag voor het legen van het reservoir weergegeven als meer dan 24 uur lang waterresten in het reservoir zijn achtergebleven.

7. Druk aan het einde op "ok" om te bevestigen dat het reservoir gevuld is.





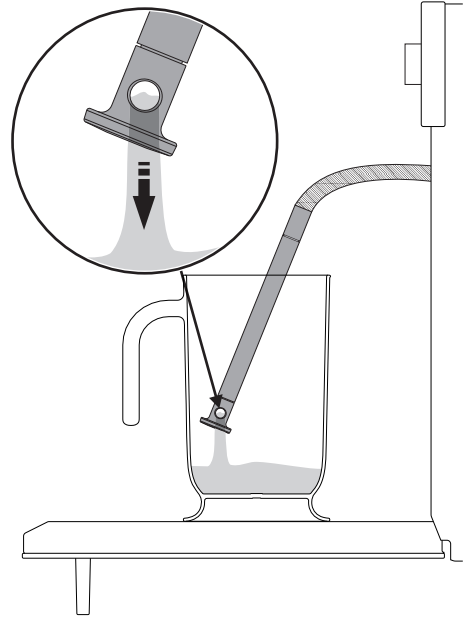
Op het display verschijnt de tijdsduur die nodig is tot het einde van de schoonmaakcyclus.



Aan het einde van het schoonmaakproces klinkt een geluidssignaal en verschijnt op het display de schermafbeelding van verwijdering van het mengsel.



8. Start het verwijderen van het mengsel uit het reservoir naar de karaf (of houder) door op het symbool  te drukken.



- Aan het einde wordt "reinigingsprocedure reservoir beëindigd" weergegeven.

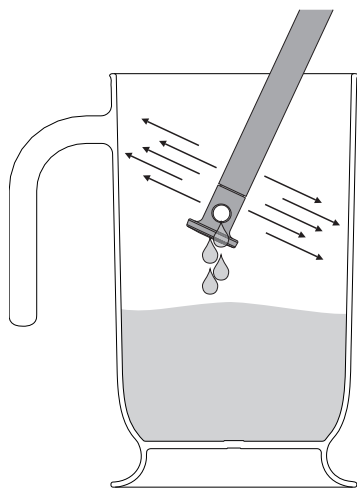


9. Bevestig dat de reinigingsprocedure van het reservoir afgerond is door op "ok" te drukken.



## Reiniging en onderhoud

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



11. De slang terugplaatsen in zijn houder, de karaf (of houder) verwijderen en de deur sluiten.



Verricht na de reiniging van het reservoir met een mengsel van water en citroenzuur een tweede **"reinigen reservoir"** cyclus met normaal water om eventuele resten uit het reservoir te spoelen.

### 4.6 Buitengewoon onderhoud



Onder elektrische spanning staande delen

**Gevaar voor elektrische schok**

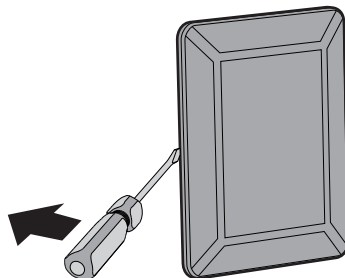
- Schakel de stroomtoevoer naar het apparaat uit.

#### Vervanging van de lamp voor de binnerverlichting

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 schroevendraaier).

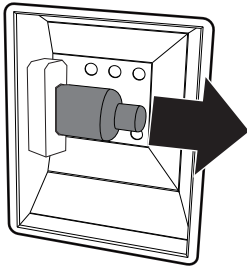


Zorg ervoor dat het email op de wanden van de ovenruimte geen krassen oplopen.



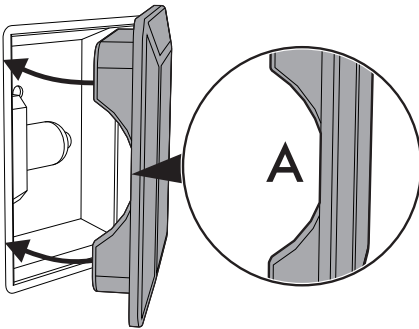


4. Draai de lamp los en verwijder ze.



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

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



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

## Oplossingen voor problemen...

De display is volledig uitgeschakeld:

- Controleer de stroomtoevoer.
- Controleer of een eventuele meerpolige schakelaar vóór de stroomtoevoer van de oven zich op "On" bevindt.

De oven verwarmt niet:

- Controleer of de "demo stand" ingesteld is (raadpleeg voor meer informatie de paragraaf "Demo stand (uitsluitend voor exportanten)").

De bedieningen reageren niet:

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



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



Indien andere foutberichten ERRx worden gesignaleerd: noteer het foutmelding, en de ingestelde functie en temperatuur, en neem contact op met het plaatselijke servicecentrum.



## 5 Installatie

### 5.1 Elektrische aansluiting



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

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

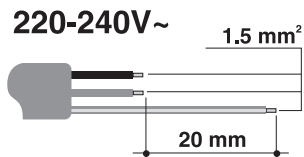
#### Algemene informatie

Controleer of de kenmerken van het stroomnet overeenstemmen met de gegevens op het identificatieplaatje. Het identificatieplaatje bevat de technische gegevens, het serienummer en de merknaam van het apparaat en is zichtbaar op het apparaat aangebracht.

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

Gebruik een driepolige kabel ( $3 \times 1,5 \text{ mm}^2$ , voor de diameter van de interne geleider).

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



#### Vaste aansluiting

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

De meerpolige schakelaar dient volgens de voorschriften op een eenvoudig te bereiken plaats en in de nabijheid van het apparaat te zijn aangebracht.

#### Aansluiting met stekker en stopcontact

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

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

#### Vervanging van de kabel



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

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





## 5.2 Plaatsing



### Zwaar apparaat Pletgevaar

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



### Druk op de open deur Gevaar voor beschadiging van het apparaat

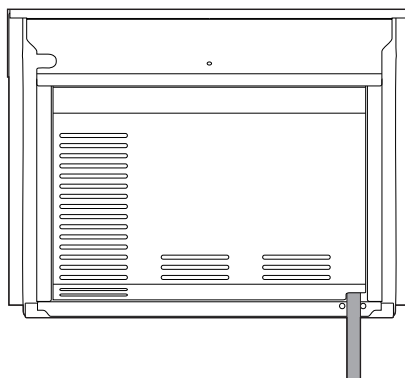
- Gebruik de open deur niet als hefboom om het apparaat in het meubel te plaatsen.
- Oefen niet te veel kracht uit op de geopende deur.



### Warmteontwikkeling tijdens werking van het apparaat Brandgevaar

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

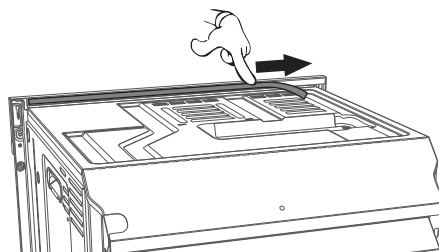
## Positie van de voedingskabel



(achteraanzicht)

## Pakking frontpaneel

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

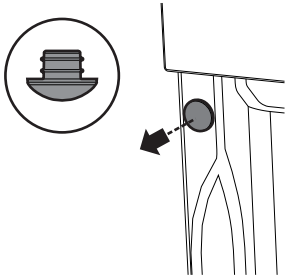




# Installatie

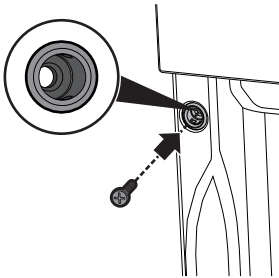
## Draagpotten

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

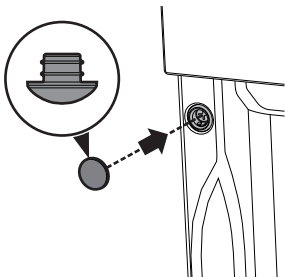


Plaats het apparaat in het meubel.

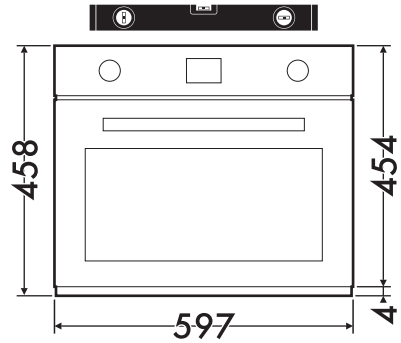
Befestig het apparaat aan het meubel met de schroeven.



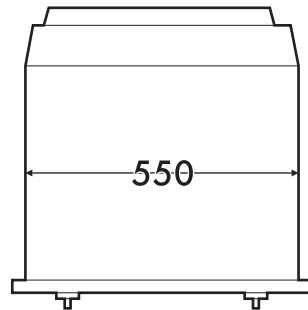
Bedek de draagpotten met de voorheen verwijderde doppen.



## Afmetingen van het apparaat (mm)



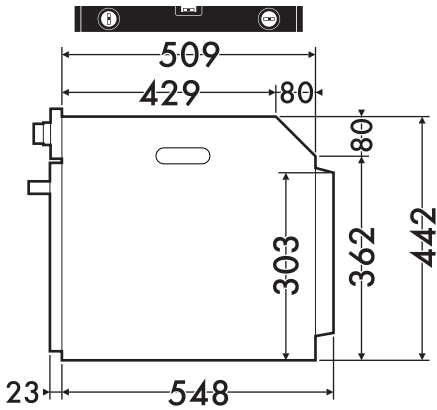
(vooraanzicht)



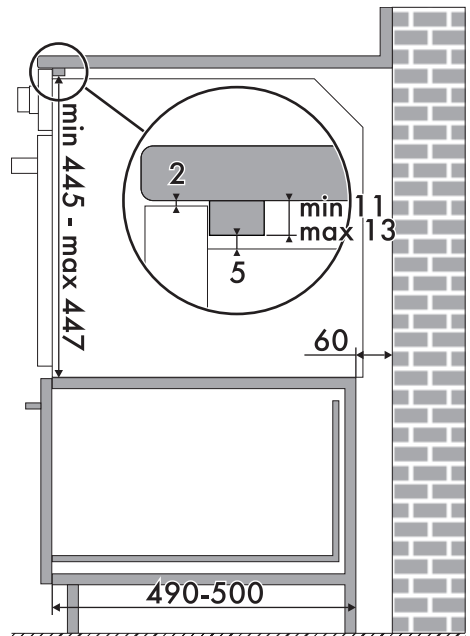
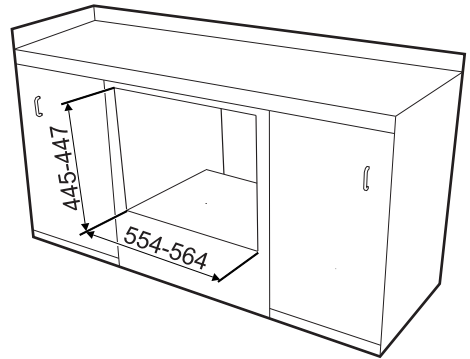
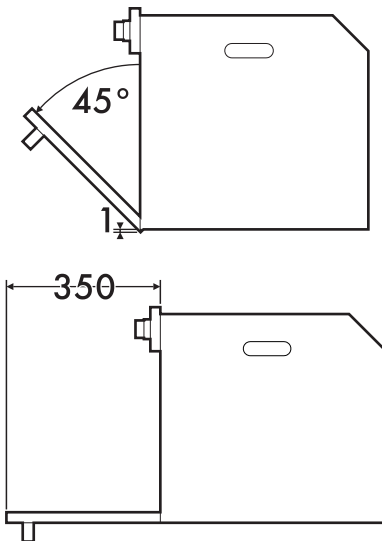
(bovenaanzicht)



## Plaatsing onder een werkblad (mm)



(zijaanzicht)



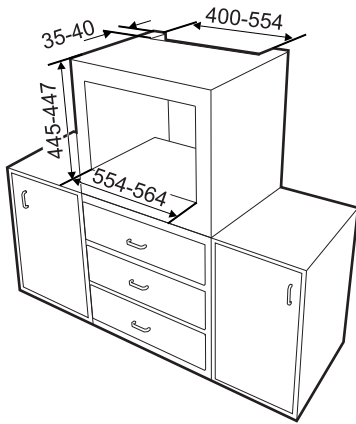
Ga na of het achterste/onderste deel van het meubel voorzien is van een opening van ongeveer 60 mm.

Z



# Installatie

## 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.

