# Inhoudsopgave


**1 Waarschuwingen 68**
- 1.1 Algemene veiligheidswaarschuwingen 68
- 1.2 Beoogd gebruik 72
- 1.3 Aansprakelijkheid van de fabrikant 72
- 1.4 Deze gebruiksaanwijzing 72
- 1.5 Identificatieplaatje 72
- 1.6 Verwerking 72
- 1.7 Wegwijs in de gebruiksaanwijzing 73

**2 Beschrijving 74**
- 2.1 Algemene beschrijving 74
- 2.2 Bedieningspaneel 75
- 2.3 Andere onderdelen 76
- 2.4 Voordelen van de bereiding met stoom 76
- 2.5 Beschikbare accessoires 77
- 2.6 Andere houders voor de bereiding 78

**3 Gebruik 79**
- 3.1 Waarschuwingen 79
- 3.2 Eerste gebruik 80
- 3.3 Gebruik van de accessoires 80
- 3.4 Het gebruik van de oven 81
- 3.5 Advies voor bereidingen 101
- 3.6 Speciale functies 103
- 3.7 Secundair menu 111

**4 Reiniging en onderhoud 114**
- 4.1 Waarschuwingen 114
- 4.2 Reiniging van de oppervlakken 114
- 4.3 Reiniging van de deur 115
- 4.4 De reiniging van de binnenkant van de oven 117
- 4.5 Buitengewoon onderhoud 125

**5 Installatie 126**
- 5.1 Elektrische aansluiting 126
- 5.2 Vervanging van de kabel 126
- 5.3 Plaatsing 127


NL

## VERTALING VAN DE OORSPRONKELIJKE GEBRUIKSAANWIJZING

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

Raadpleeg de website voor verdere informatie over dit product: www.smeg.com

# 1 Waarschuwingen

## 1.1 Algemene veiligheidswaarschuwingen

### Persoonlijk letsel

- Het apparaat en de bereikbare delen ervan worden heel warm tijdens het gebruik. Raak geen verwarmingselementen aan tijdens gebruik van het apparaat.
- Bescherm de handen met ovenwanten bij het hanteren van voedsel in de ovenruimte.
- Probeer geen vlammen/brand te doven met water: schakel het apparaat uit en bedek het vuur met een deksel of een brandwerende deken.
- Gebruik van dit apparaat door kinderen vanaf 8 jaar, personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of met een gebrek aan ervaring of kennis is alleen toegestaan onder toezicht en begeleiding van volwassenen die verantwoordelijk zijn voor hun veiligheid.
- Laat kinderen niet spelen met het apparaat.
- Houd kinderen jonger dan 8 jaar die niet onder toezicht staan verwijderd van het apparaat.
- Kinderen jonger dan 8 jaar mogen het apparaat tijdens zijn werking niet benaderen.
- Werkzaamheden voor schoonmaak en onderhoud van het apparaat mogen niet worden uitgevoerd door kinderen die niet onder toezicht staan.
- 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.

# Waarschuwingen



## 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.

## 1.2 Beoogd gebruik

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

## 1.3 Aansprakelijkheid van de fabrikant

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

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

## 1.4 Deze gebruiksaanwijzing

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

Deze gebruiksaanwijzing aandachtig voor het gebruik van het apparaat doorlezen.

## 1.5 Identificatieplaatje

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

## 1.6 Verwerking

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

Verwijdering van het apparaat:

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

Elektrische spanning
**Gevaar voor elektrische schok**

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

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

Het apparaat is verpakt in milieuvriendelijke en recyclebare materialen.

- Breng het verpakkingsmateriaal naar de betreffende centra voor afvalverwerking.

Plastic verpakking
**Gevaar voor verstikking**

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

## 1.7 Wegwijs in de gebruiksaanwijzing

In deze gebruiksaanwijzing komen de volgende begrippen voor:

Waarschuwingen

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

Beschrijving

Beschrijving van het apparaat en de accessoires.

Gebruik

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

Reiniging en onderhoud

Informatie over correcte schoonmaak en onderhoud van het apparaat.

Installatie

Informatie voor gekwalificeerde technici: installatie, inbedrijfstelling en keuring.

Veiligheidswaarschuwingen

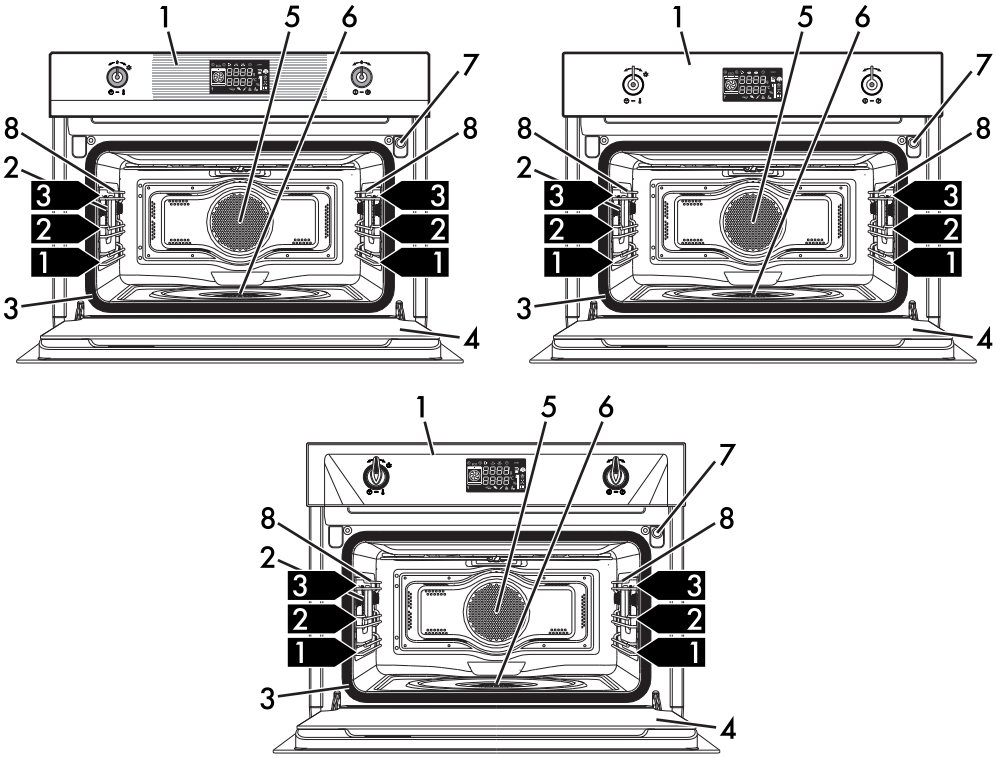
Informatie

Suggestie

1. Volgorde van de gebruiksaanwijzingen.
- Enkele gebruiksaanwijzing.

# 2 Beschrijving

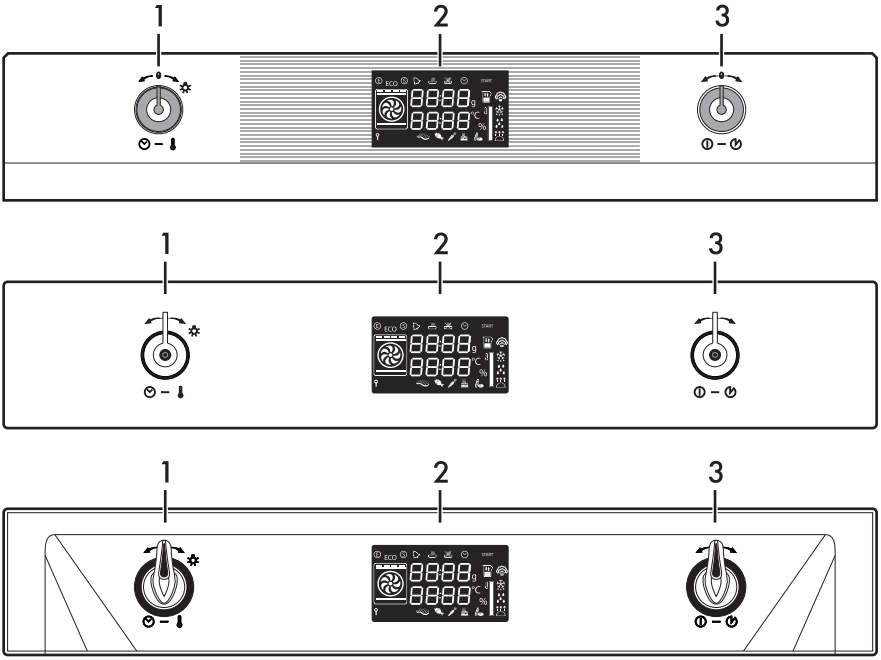
## 2.1 Algemene beschrijving




1 Bedieningspaneel
2 Lamp
3 Pakking
4 Deur
5 Ventilator
6 Stoombak
7 Waterslang
8 Frame voor roosters
1,2,3... Vlak van het frame

NL

## 2.2 Bedieningspaneel




### 1 Temperatuurknop

Met deze knop kunt u het volgende selecteren:

- de bereidingstemperatuur;
- de duur van een functie;
- geprogrammeerde bereidingen;
- de actuele tijd;
- de in- of uitschakeling van de lamp in het apparaat.

### 2 Display

Geeft de actuele tijd, de functie en de geselecteerde bereidingstemperatuur, en de eventuele toegekende tijdsduur weer.

### 3 Functieknop

Met deze knop is het volgende mogelijk:

- het apparaat in-/uitschakelen;
- een functie selecteren;
- een functie starten of tijdelijk stoppen.

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

## 2.3 Andere onderdelen

### Interne verlichting

De interne verlichting van het apparaat wordt ingeschakeld:

- als de deur wordt geopend (uitsluitend bepaalde modellen);
- als een willekeurige functie wordt gekozen, met uitzondering van de functie Vapor Clean ;
- als geen enkele functie geselecteerd is of tijdens een bereidingsfunctie, draai de temperatuurknop eventjes naar rechts naar het symbool om de binnenverlichting handmatig te activeren of te deactiveren.

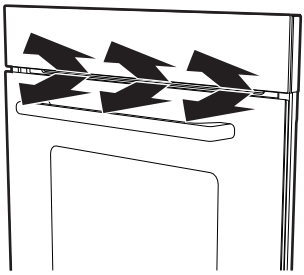
Om energie te besparen gaat de lamp aan het begin van elke bereiding na één minuut uit (deze functie kunt u in het secundaire menu deactiveren).

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.

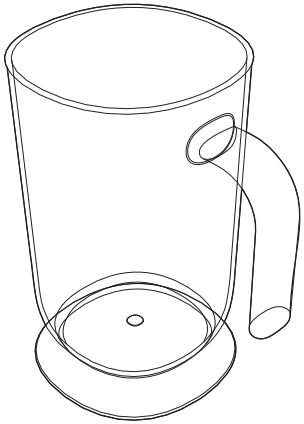
## 2.4 Voordelen van de bereiding met stoom

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 gepekelde levensmiddelen te verwijderen.

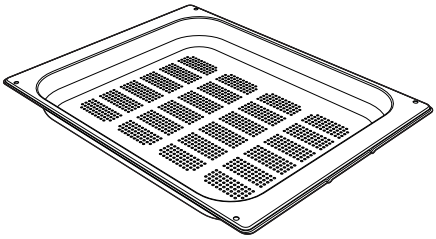
## 2.5 Beschikbare accessoires

### Karaf



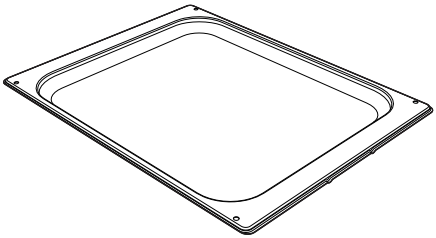
Bevat de vloeistof tijdens het vullen en legen van het reservoir.

### Geperforeerde ovenschaal



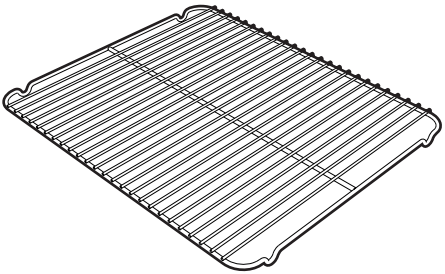
Voor het stomen van vis en groente.

### Ovenschaal



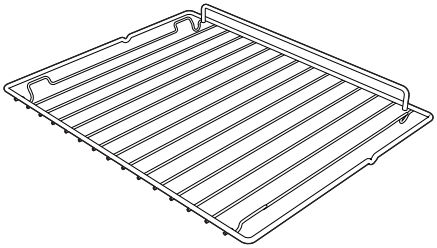
Kan gebruikt worden voor de bereiding van gebak (met een bereidingstijd van minder van 25 minuten of bereidingen zonder stoom), rijst, peulvruchten en granen. Is nodig voor het opvangen van vloeistoffen die tijdens de bereiding met stoom geproduceerd worden of tijdens het ontdooien van de levensmiddelen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

### Rooster voor ovenschaal



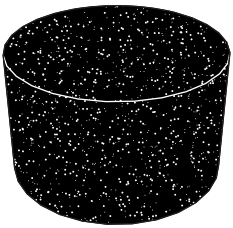
Om op een ovenschaal te zetten, voor het bereiden van voedsel dat kan lekken.

### Rooster



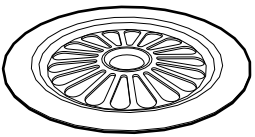
Nuttig voor het plaatsen van recipiënten met voedsel in bereiding.

### Sponsje



Voor het gelijkmatig verdelen van condens in de ovenruimte.

### Deksel stoombak



Voor het gelijkmatig verdelen van de stoom in de ovenruimte.

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. Alcoholdampen 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 Eerste gebruik

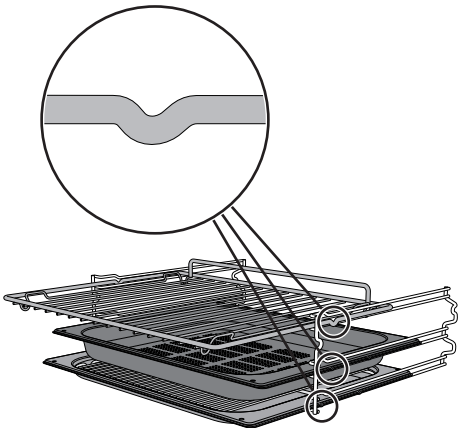
1. Verwijder eventuele beschermfolie aan de binnen- en buitenzijde van het apparaat en de accessoires.
2. Verwijder eventuele etiketten (behalve het plaatje met de technische gegevens) van de accessoires of uit de ovenruimte.
3. Verwijder en was alle accessoires van het apparaat (zie 4 Reiniging en onderhoud).
4. Stel een programma in op de hoogste temperatuur gedurende tenminste 20 minuten (zie 3.4 Het gebruik van de oven) om eventuele fabricageresten te verwijderen.
5. Om het apparaat te kunnen gebruiken moet de actuele tijd worden ingesteld (zie “Instelling van de tijd”).

## 3.3 Gebruik van de accessoires

### Roosters en ovenschalen

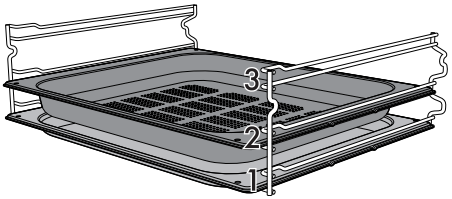
Roosters en ovenschalen moeten in de zijgeleiders worden geplaatst tot aan het eindpunt.

- 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 "Tabel automatische programma's").

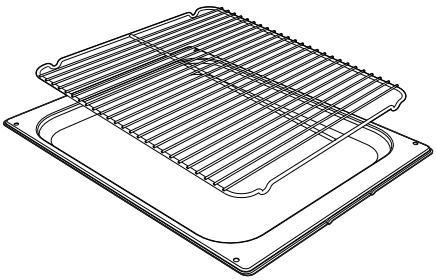



Plaats de roosters en de schalen voorzichtig in de ovenruimte, tot aan hun stoppositie.

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

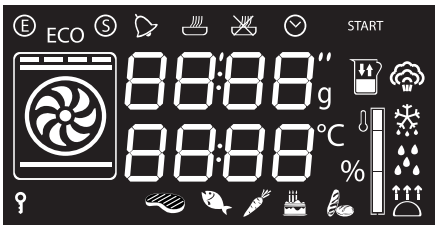
### Rooster voor ovenschaal

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



## 3.4 Het gebruik van de oven

### Display




- Controlelamp eco logic
- Controlelamp show-room stand
- Controlelamp timer kookwekker
- Controlelamp bereiding met tijdinstelling
- Controlelamp geprogrammeerde bereiding
- Controlelamp klok
- Controlelamp kinderblokkering
- Controlelamp temperatuur
- Controlelamp niveau reservoir
- Controlelamp stoom
- Controlelamp ontdooien
- Controlelamp Vapor Clean
- Controlelamp rijzen

### Instelling van de tijd

Bij het eerste gebruik of na een stroomonderbreking zal op de display van het apparaat het symbool 00:00 knipperen. Om te kunnen beginnen met een bereiding zal u de juiste tijd moeten instellen.

1. Draai aan de temperatuurknop om de weergegeven tijd in te stellen (houd de knop gedraaid om de tijd sneller of trager te doen verlopen).
2. Druk op de temperatuurknop.
3. De temperatuurknop draaien om de minuten in te stellen (de knop blijven draaien voor een snellere toename of afname).
4. De temperatuurknop indrukken om de instelling te beëindigen.

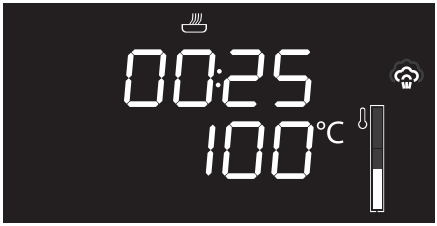
Het kan zijn dat u de huidige tijd moet wijzigen, bijvoorbeeld bij de overgang naar de zomertijd. Houd vanuit de stand-by stand de temperatuurknop naar rechts gedraaid tot de uren gaan knipperen.

De tijd kan niet worden gewijzigd als een functie geactiveerd is.

### Functioneringsvoorwaarden

Stand-by: Wanneer geen enkele functie is gekozen, toont het display de actuele tijd.

ON: Het display toont de ingestelde parameters, zoals de temperatuur, tijdsduur en het bereiken van de temperatuur als een willekeurige functie is gestart.




### Gerechten stomen

Bij elke druk op de temperatuurknop tijdens een functie wordt de staat van de parameters cyclisch in de volgende volgorde weergegeven.

- Tijdsduur bereiding met tijdinstelling
- °C Temperatuur
- Tijd geprogrammeerde bereiding

### Traditionele bereidingen

Bij elke druk op de temperatuurknop tijdens een functie wordt de staat van de parameters cyclisch in de volgende volgorde weergegeven.

°C Temperatuur

Kookwekker

Tijdsduur bereiding met tijdinstelling

Tijd geprogrammeerde bereiding (indien een bereiding met tijdinstelling is ingesteld)

### Gecombineerde bereidingen

Bij elke druk op de temperatuurknop tijdens een functie wordt de staat van de parameters cyclisch in de volgende volgorde weergegeven.

Tijdsduur bereiding met tijdinstelling

°C Temperatuur

% Stoompercentage

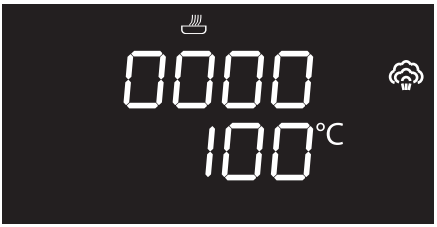
Tijd geprogrammeerde bereiding

In elke staat kan de waarde worden gewijzigd door de temperatuurknop naar rechts of naar links te draaien. Houd de knop gedraaid om de wijziging sneller uit te voeren.

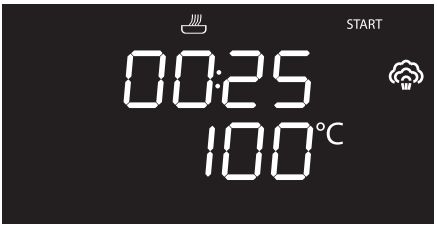
### Instellingen bereidingen met stoom

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

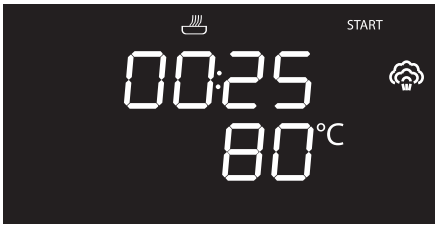
1. Zet het gerecht in de ovenruimte.
2. De functieknop indrukken om het apparaat in te schakelen. Het controlelampje bereiding met tijdinstelling knippert.




3. De temperatuurknop naar rechts of links draaien om de duur van het stomen in te stellen van 00:01 tot 02:00. Houd de knop gedraaid voor een snelle toename of afname.



4. Druk op de temperatuurknop om de gewenste kooktijd te bevestigen. Het controlelampje bereiding met tijdinstelling brandt continue en de temperatuuraanduiding 100°C begint te knipperen.
5. De temperatuurknop rechtsom of linksom draaien indien u de standaardtemperatuur (100°C) wilt wijzigen.




De minimum temperatuur is 30°C. Bij iedere beweging van de temperatuurknop verandert de waarde met 5°C per keer.

6. Op de temperatuurknop drukken om de gewenste kooktijd te bevestigen. Het controlelampje temperatuur brandt continue en het controlelampje geprogrammeerde bereiding begint te knipperen.

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.

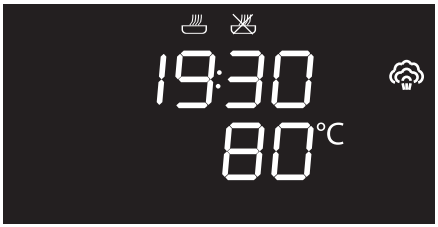
Op dit punt kan een geprogrammeerde bereiding worden ingesteld.

Met geprogrammeerde bereiding wordt de functie bedoeld die automatisch stopt op een door de gebruiker vastgestelde tijd, waarna het apparaat automatisch uitschakelt.

Wacht een enkele seconde tot het controlelampje START gaat knipperen als u geen bereiding met tijdinstelling wilt instellen. Ga in elk ander geval door naar punt 10.

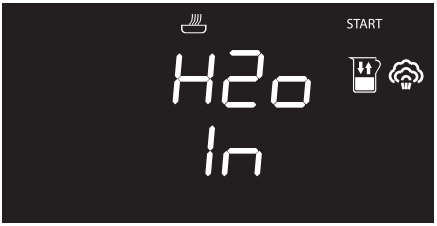
Indien u een bereiding met tijdinstelling wilt instellen gaat u als volgt te werk:

7. Terwijl het controlelampje geprogrammeerde bereiding knippert, de temperatuurknop naar rechts of links draaien, totdat het einde van de kooktijd is ingesteld.




8. Druk op de temperatuurknop om de gewenste einde kooktijd te bevestigen. Het controlelampje geprogrammeerde bereiding brandt continue.
9. Na enkele seconden knippert het controlelampje START op het display.

10. De functieknop indrukken. Op het display verschijnt de vraag om het reservoir met water te vullen.



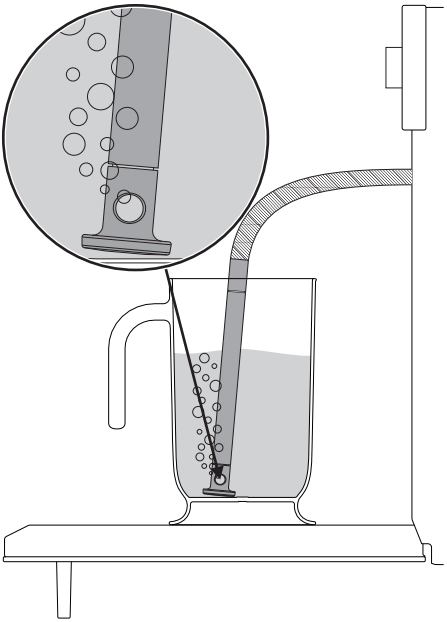

### Vullen van het reservoir

- 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.

11. Vul de geleverde karaf (of een houder) met voldoende water voor de duur van de bereiding.
12. Open de deur van het apparaat.
13. Plaats de karaf (of houder) op de geopende ovendeur.

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

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



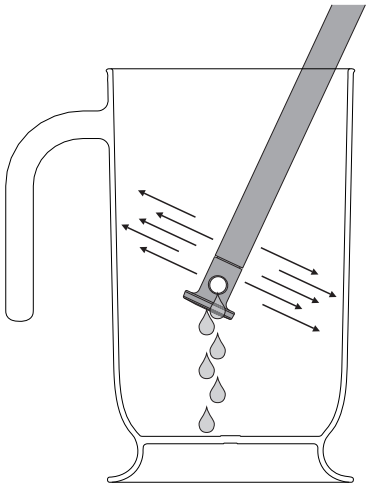
15. Druk de functieknop in om het reservoir van het apparaat met water te vullen.

NL

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

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.

16. Aan het einde van het vulproces de waterslang schudden om eventuele waterresten te verwijderen.



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

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.

18. Op de functieknop drukken om de bereiding met stoom te starten.

Om een bereiding te stoppen de functieknop op ieder gewenst moment ingedrukt houden.

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

### Voorverwarmingsfase

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

Deze fase wordt aangegeven door het controlelampje niveau temperatuur bereikt.

Aan het einde van de voorverwarmingsfase blijft het controlelampje temperatuur bereikt continue branden, klinkt een geluidssignaal en wordt de bereiding automatisch voortgezet.

### Wijziging van de ingestelde gegevens

Als de oven in werking is, kan de bereidingstijd worden gewijzigd:

19. als het controlelampje bereiding met tijdinstelling knippert en het apparaat in de bereidingsfase is, de temperatuurknop indrukken. Het controlelampje bereiding met tijdinstelling begint te knipperen.

Indien een temperatuur wordt ingesteld die hoger is dan de daarvoor ingestelde temperatuur, waardoor er te weinig water in het reservoir is, verschijnt op het display enkele seconden het knipperende controlelampje ; de bereiding wordt normaal voortgezet, maar op het moment waarop het reservoir leeg is, verschijnt op het display de vraag om water te vullen.

20. De temperatuurknop naar rechts of links draaien om de eerder ingestelde tijd te wijzigen.

Aan het einde worden de verwarmingselementen automatisch uitgeschakeld om de bereiding te beëindigen door middel van restwarmte in de ovenruimte.

## Geprogrammeerde bereiding wijzigen

Als een geprogrammeerde bereiding wordt ingesteld, nadat de duur van de bereiding is gewijzigd, dient de eventuele tijd van het einde bereiding opnieuw te worden ingesteld.

21. Als de controlelampjes bereiding met tijdinstelling en geprogrammeerd bereiding continue branden en het apparaat klaar is om te beginnen, de temperatuurknop indrukken. Het controlelampje bereiding met tijdinstelling begint te knipperen.
22. De temperatuurknop naar rechts of links draaien om de eerder ingestelde tijd te wijzigen.
23. Druk nogmaals op de temperatuurknop. Het controlelampje bereiding met tijdinstelling gaat uit en het controlelampje geprogrammeerde bereiding begint te knipperen. Op de display wordt het einde van de bereidingstijd weergegeven.
24. De temperatuurknop naar rechts of links draaien om het einde van de kooktijd te verlengen.
25. Na enkele seconden houden de controlelampjes bereiding met tijdinstelling en geprogrammeerde bereiding op met knipperen en wordt de geprogrammeerde bereiding hervat met de nieuwe instellingen.

## Einde bereiding met stoom

Aan het einde van de bereiding klinkt een geluidssignaal en op het display verschijnen afwisselend de volgende schermafbeeldingen.

26. Deactiveer het geluidssignaal door een van de twee knoppen in te drukken of eraan te draaien of open de deur (zie punten 27 en 28).

Om nog een bereiding met tijdinstelling te selecteren de temperatuurknop opnieuw naar links of rechts draaien.

Aan het einde van de bereiding kan een nieuwe functie worden gekozen door aan de functieknop te draaien.

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

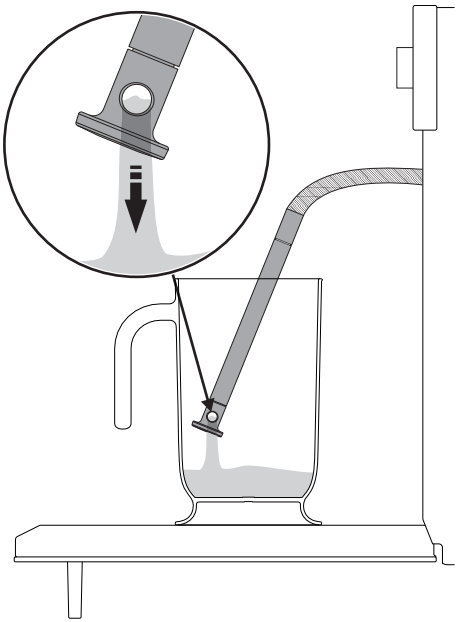
### Het resterende water verwijderen

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.**

27. Druk de functieknop een enkele seconde lang in. Op het display wordt het scherm voor het verwijderen van het water weergegeven.

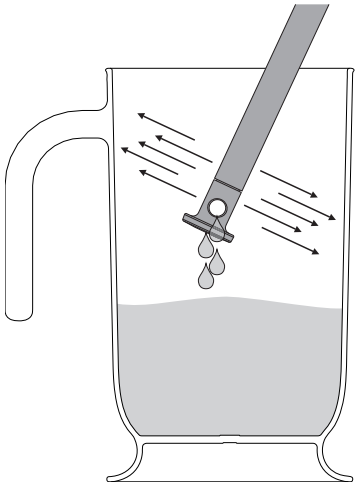
28. Open de ovendeur gedurende enkele seconden een paar centimeter om de overvloedige stoom te laten ontsnappen.
29. Open de deur helemaal en haal het gerecht voorzichtig uit de ovenruimte.
30. Plaats de geleverde karaf (of houder) op de geopende ovendeur.
31. Haal de slang uit zijn houder en breng het uiteinde ervan aan in de karaf (of houder).
32. Start het verwijderen van het water naar de karaf (of houder) door op de functieknop 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 de functieknop het verwijderen te starten.

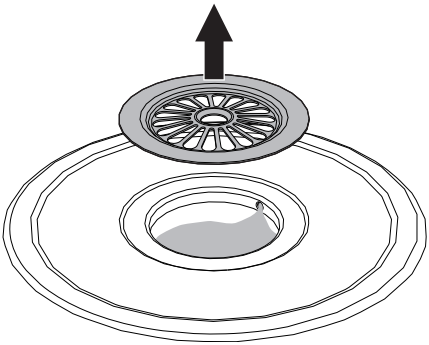
Aan het einde geeft het display aan dat het verwijderen van het resterende water is afgerond.

33. Schud de slang om eventueel resterend water te verwijderen.



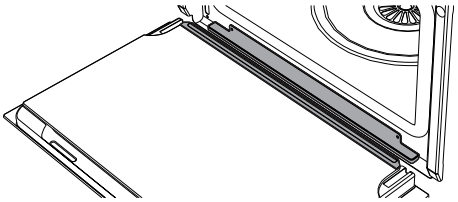
34. Berg de slang op diens plaats op en verwijder de karaf.

35. 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.

36. 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 aluminium folie. Laat het vlees naargelang het soort 45 minuten tot 3 uur braden.
- Groentesoepen: de bereiding met stoom garandeert veel smaak, terwijl een minimale controle vereist is aangezien de vloeistoffen niet overkoken. Voor een groentesoep met de juiste consistentie raden we aan om eerst de groenten te stomen en vervolgens de bouillon toe te voegen en het gerecht te laten stomen bij een temperatuur van 100°C. De stoomfunctie is ook ideaal voor het aanleggen van een voorraad.
- Soepen: eenvoudig en snel te bereiden. Stop de soep in een metalen ovenschaal. Dek de ovenschaal af met een deksel of aluminiumfolie en laat de soep stomen bij een temperatuur van 100°C. De duur is gelijk aan die van een bereiding in de magnetron. Voor een romig effect de soep halverwege de bereiding doorroeren.

- Gerechten opwarmen: de stoomfunctie voorkomt dat de gerechten uitdrogen en kan de vochtigheidsgraad verbeteren. Een gerecht dat eerder is bereid kan afgedekt met aluminiumfolie in circa 10-12 minuten worden opgewarmd. Voor kant-en-klare gerechten is twee keer zo lang nodig als op de verpakking is vermeld.
- Ontdooien: de stoomfunctie kan worden gebruikt om voedsel te ontdooien. De tijden variëren. Het ontdooien met stoom duurt echter de helft van de tijd die nodig is om voedsel afgedekt op het keukenblad te laten ontdooien.
- Tomaten en paprika's ontvellen: 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.

### Functies gecombineerde bereiding

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

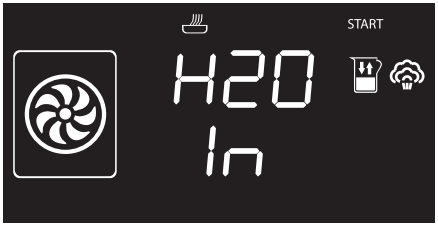
### Lijst van gecombineerde functies

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

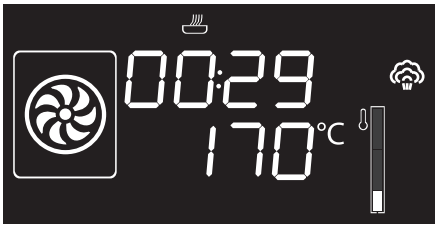
Stoom + statisch + ventilator
De werking van de ventilator in combinatie met de traditionele bereiding met stoom, zorgt ook bij ingewikkelde recepten voor een gelijkmatige bereiding. Ideaal voor geroosterd kalfsvlees, eend en het bereiden van hele vis.

1. De functieknop indrukken om het apparaat in te schakelen.
2. De functieknop naar rechts of links draaien om een gecombineerde functie te selecteren.
3. De temperatuurknop draaien om de tijdsduur van de gecombineerde bereiding in te stellen.
4. De temperatuurknop indrukken als u de standaardtemperatuur °C wilt wijzigen.

5. De temperatuurknop naar rechts of links draaien om de gewenste temperatuur °C te selecteren.
6. Druk op de temperatuurknop als u het stoompercentage % (standaard 25%) wilt wijzigen.
7. De temperatuurknop naar rechts of links draaien om het gewenste stoompercentage % in te stellen.
8. De functieknop indrukken. Op het display verschijnt de vraag om het reservoir met water te vullen.




9. Blijf het reservoir vullen volgens de aanwijzingen van het hoofdstuk "Vullen van het reservoir".
10. Druk op de functieknop om de gecombineerde bereiding te starten.




**Voorverwarmingsfase**

In gecombineerde functies wordt de bereiding altijd voorafgegaan door een voorverwarmingsfase zodat het apparaat de gewenste temperatuur voor de bereiding kan bereiken.

Deze fase wordt aangegeven door het controlelampje niveau temperatuur bereikt.

Aan het einde van de voorverwarmingsfase blijft het controlelampje temperatuur bereikt continue branden en klinkt een geluidssignaal dat aangeeft dat het te bereiden gerecht in de oven kan worden gezet.

Deze fase wordt zonder het gebruik van stoom verricht.

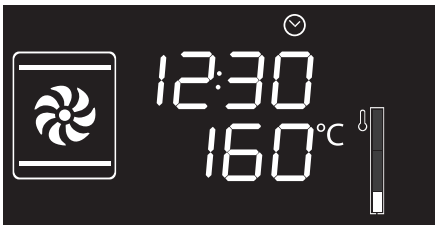
Druk op de functieknop om de bereiding te starten.

De gestarte functie kan op elk ogenblik onderbroken worden door de functieknop een enkele seconde lang lang ingedrukt te houden of de ovendeur te openen.

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

### Traditionele bereidingsfuncties

1. De functieknop indrukken om het apparaat in te schakelen.
2. De functieknop naar rechts of links draaien om een traditionele functie te selecteren.
3. De temperatuurknop indrukken als u de standaardtemperatuur °C wilt wijzigen.
4. De temperatuurknop naar rechts of links draaien om de gewenste temperatuur °C te selecteren.
5. De functieknop indrukken om de traditionele bereiding te starten.




### Voorverwarmingsfase

In de traditionele functies wordt de bereiding altijd voorafgegaan door een voorverwarmingsfase zodat het apparaat de gewenste temperatuur van de bereiding kan bereiken.

Deze fase wordt aangegeven door het controlelampje niveau temperatuur bereikt.

Aan het einde van de voorverwarmingsfase blijft het controlelampje temperatuur bereikt continue branden, klinkt een geluidssignaal en wordt de bereiding automatisch voortgezet.

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

De bereiding kan op elk ogenblik onderbroken worden door de functieknop minstens 3 seconden lang ingedrukt te houden of de ovendeur te openen.

## Lijst van de traditionele functies

### Circulatie

Met de combinatie van de ventilator en het luchtcirculatie element (ingebouwd aan de achterkant van de oven) kan verschillend voedsel op meerdere niveaus bereid worden mits dezelfde temperatuur

en hetzelfde type bereiding gebruikt moeten worden. 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 draaispit (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 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 stoofvlees. 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.

### Timer

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

De timer kan zowel tijdens de fase van de bereiding als in stand-by (slaapstand) van het apparaat worden geactiveerd.

1. Druk één maal op de temperatuurknop (2 maal als de bereidingsfase al bezig is). Op het display verschijnen de cijfers 00:00 en het controlelampje knippert.

2. Aan de temperatuurknop draaien om de tijdsduur in te stellen (van 1 minuut tot 4 uur). Na enkele seconden stopt het controlelampje met knipperen en begint het aftellen.
3. U kunt nu de gewenste functie selecteren. Wachten tot het geluidssignaal aanduidt dat de tijd is verstreken. Het controlelampje knippert.
4. Aan de temperatuurknop draaien om een andere timer te selecteren of de temperatuurknop indrukken om het geluidssignaal uit te schakelen.

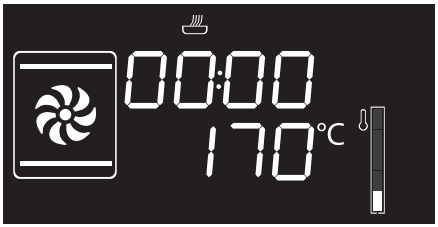
U kunt de timer kookwekker uitschakelen door de waarde op nul in te stellen

### Bereiding met tijdinstelling

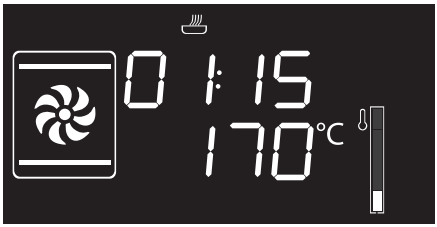
Met bereiding met tijdinstelling wordt de functie bedoeld waarmee u met de bereiding kunt beginnen, en deze na een ingestelde tijd kan doen eindigen.

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

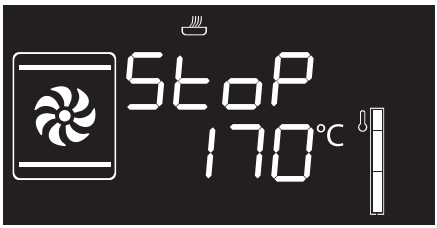
1. Nadat een bereidingsfunctie en -temperatuur zijn geselecteerd, moet drie maal op de temperatuurknop gedrukt worden. Op het display verschijnen de cijfers 00:00 en het controlelampje knippert.



2. De temperatuurknop naar rechts of naar links draaien om de duur van de bereiding van 00:01 tot 12:59 in te stellen. Houd de knop gedraaid om de wijziging sneller uit te voeren.




3. Enkele seconden na instelling van de gewenste tijdsduur stopt het controlelampje met knipperen en is de bereiding met tijdinstelling begonnen.
4. Aan het einde van de bereiding wordt op het display STOP weergegeven en hoort u een geluidssignaal dat met een druk op de temperatuurknop kan worden uitgeschakeld.




Om nog een bereiding met tijdinstelling te selecteren de temperatuurknop opnieuw naar links of rechts draaien.

Om de bereiding in de handmatige modus te verlengen de temperatuurknop opnieuw indrukken. Het apparaat zal de normale werking hervatten met de instellingen van de bereiding die eerder geselecteerd werden.

Schakel het apparaat uit door de functieknop ingedrukt te houden.

**De ingestelde gegevens in de bereiding met tijdinstelling wijzigen**

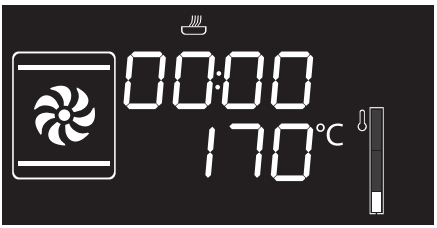
Tijdens de bereiding met tijdinstelling kan de ingestelde tijdsduur worden gewijzigd:

1. Wanneer het controlelampje continue brandt en het apparaat zich in de bereidingsfase bevindt, drukt u twee keer op de temperatuurknop. Het controlelampje begint te knipperen.
2. De temperatuurknop naar rechts of links draaien om de eerder ingestelde tijd te wijzigen.

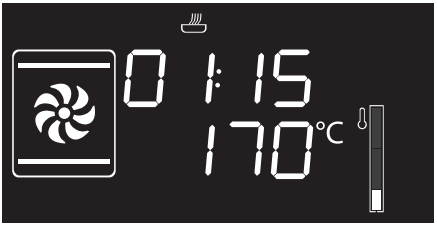
## Geprogrammeerde bereiding

Een geprogrammeerde bereiding is een functie waarmee u de bereiding op een door u ingesteld tijdstip automatisch, met de automatische uitschakeling van de oven, kunt laten beëindigen.

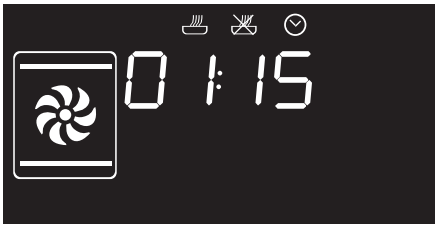
1. Nadat een bereidingsfunctie en -temperatuur zijn geselecteerd, moet drie maal op de temperatuurknop gedrukt worden. Op het display verschijnen de cijfers 00:00 en het controlelampje knippert.



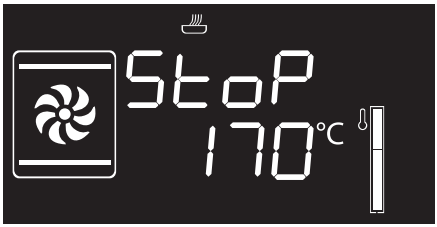

2. De knop naar rechts of naar links draaien om de duur van de bereiding van 00:01 tot 12:59 in te stellen. De knop blijven draaien voor een snelle toename of afname.




3. Druk voor de vierde keer op de temperatuurknop. Het controlelampje knippert. Draai de knop naar rechts of links om het einde van de bereidingstijd in te stellen.
4. Na een aantal seconden houden de controlelampjes en op met knipperen. Het apparaat wacht het begin van de geprogrammeerde bereidingstijd af.



5. Aan het einde van de bereiding wordt op het display STOP weergegeven en hoort u een geluidssignaal dat met een druk op de temperatuurknop kan worden uitgeschakeld.




Om de bereiding in de handmatige modus te verlengen de temperatuurknop opnieuw indrukken. Het apparaat zal de normale werking hervatten met de instellingen van de bereiding die eerder geselecteerd werden.

Schakel het apparaat uit door de functieknop ingedrukt te houden.

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

**Wijziging van de ingestelde gegevens van de geprogrammeerde bereiding**

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

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

1. Wanneer de controlelampjes en continue branden en het apparaat in afwachting is om de bereiding te beginnen, drukt u twee maal op de temperatuurknop. Het controlelampje begint te knipperen.
2. De temperatuurknop naar rechts of links draaien om de eerder ingestelde tijd te wijzigen.
3. Druk nogmaals op de temperatuurknop. Het controlelampje gaat uit en het controlelampje begint te knipperen. Op de display wordt het einde van de bereidingstijd weergegeven.
4. De temperatuurknop naar rechts of links draaien om het einde van de kooktijd te verlengen.
5. Na enkele seconden stoppen de controlelampjes en met knipperen en wordt de geprogrammeerde bereiding voortgezet met de nieuwe instellingen.

## 3.5 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

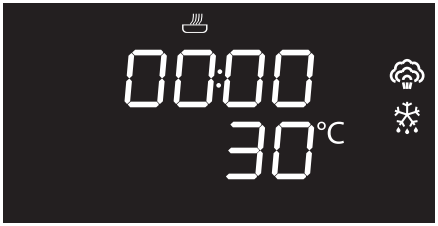
- Plaats het ingevroren voedsel, zonder verpakking en in een recipiënt zonder deksel, op het eerste niveau van de ovenruimte.
- Vermijd opeenstapeling van voedingsmiddelen.
- Om vlees te ontdooien kunt u een rooster gebruiken op het tweede niveau, en een ovenschaal op het eerste niveau. Op deze manier 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.

## 3.6 Speciale functies

### Ontdooien op tijd

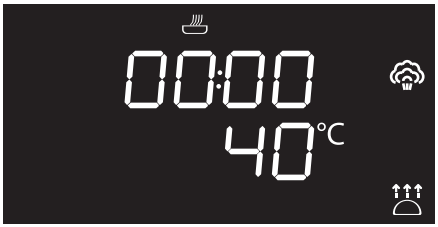



In de functie ontdooien op tijd is het niet mogelijk om de temperatuur te wijzigen.

1. Zet het gerecht dat moet worden ontdooid in de oven.
2. De functieknop indrukken en draaien om de functie ontdooien op tijd - aangegeven door de controlelampjes en - te selecteren.
3. De functieknop indrukken om de gekozen functie te bevestigen.
4. Draai aan de temperatuurknop om de duur van het ontdooien (van **00:00** tot **13:00**) in te stellen.
5. De functieknop indrukken om het ontdooien te starten.
6. Aan het einde wordt **StOP** weergegeven.

BELANGRIJK: laat het voedsel volledig ontdooien alvorens het te bereiden.

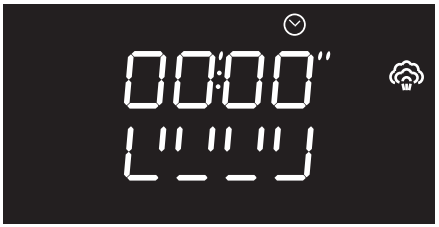
### Rijzen




In de functie rijzen kunt u de temperatuur niet wijzigen.

1. Zet het gerecht dat moet rijzen in de oven.
2. De functieknop indrukken en draaien om de functie rijzen, aangegeven door de controlelampjes en , te selecteren.
3. De functieknop indrukken om de gekozen functie te bevestigen.
4. Draai aan de temperatuurknop om de duur van de bereiding (van **00:00** tot **13:00**) in te stellen.
5. Druk op de functieknop om het rijzen te starten.
6. Aan het einde wordt **StOP** weergegeven.

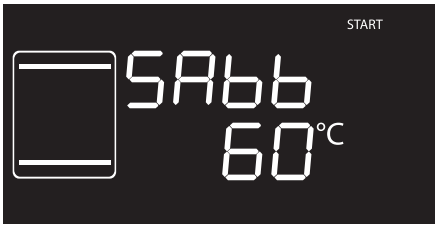
## Verwarmen




In deze functie worden reeds bereide gerechten uit de vriezer opnieuw opgewarmd.

1. Plaats het op te warmen gerecht in de ovenruimte.
2. Selecteer de opwarmfunctie door de functieknop in te drukken en eraan te draaien.
3. Draai aan de temperatuurknop om de duur van de opwarming te wijzigen.
4. Op de functieknop drukken om de ingestelde parameters te bevestigen en het opwarmen te starten.

## Sabbat bereiding




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

Het apparaat vertoont een bepaald gedrag:

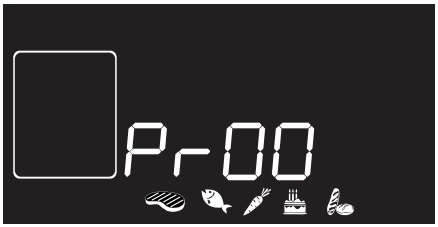
- De bereiding kan een onbepaalde tijd doorgaan. Geen enkele tijdinstelling is mogelijk.
- De oven verricht geen enkele vorm van voorverwarming.
- De bereidingstemperatuur die u kunt selecteren, varieert van 60 tot 100 °C.
- De lamp in de oven is gedeactiveerd, bij het openen van de deur of een handmatige activering met de knop gaat de lamp niet aan.
- De interne ventilator is gedeactiveerd.
- De verlichting van de knoppen en de aanduidingen is gedeactiveerd.

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

Geen enkele actie op de knoppen heeft effect; alleen de functieknop blijft actief om het apparaat uit te kunnen schakelen.

1. Selecteer de functie Sabbat bereiding door op de functieknop te drukken.
2. Druk op de temperatuurknop.
3. Draai aan de temperatuurknop om de duur van de opwarming te wijzigen.
4. Bevestig de parameters en start de functie Sabbat bereiding door op de functieknop te drukken.
5. Houd aan het einde de functieknop minstens 3 seconden lang ingedrukt om het apparaat uit te schakelen.

### Automatische programma's




De automatische bereidingsprogramma's zijn afhankelijk van het te bereiden type gerecht ingedeeld.

1. Plaats het gerecht in de ovenruimte.
2. De functieknop indrukken en draaien om het automatische programma, aangegeven door het opschrift Pr00 en de icoontjes van de verlichte gerechten, te selecteren.
3. Draai aan de functieknop om het gewenste programma (zie Handmatig water verwijderen) te selecteren.
4. Op de functieknop drukken om de bereiding te starten.

**Tabel automatische programma's**

### VLEES (01 - 04)

| Pr | Subtype | Functie | % Stoom | Gewicht (g) | Niveau | Temp. (°C) | Tijd (minuten) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 01 | Varkensrugstuk | | 50 | 1000 | 2 | 180 | 95 |
| 02 | Kalfsgebraad | | 40 | 1000 | 2 | 170 | 70 |
| 03 | Gebraden kip | | 50 | 1000 | 2 | 200 | 40 |
| 04 | Gebraden eend | | 30 | 1000 | 2 | 150 | 105 |

### VIS (05 - 08)

| Pr | Subtype | Functie | % Stoom | Gewicht (g) | Niveau | Temp. (°C) | Tijd (minuten) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 05 | Kabeljauwfilet (stukken van circa 150 g) | | 100 | 200 | 2 +1 | 100 | 6 |
| 06 | Zalmfilet (stukken van circa 150 g) | | 100 | 200 | 2 +1 | 100 | 5 |
| 07 | Garnalen | | 100 | 500 | 2 +1 | 90 | 5 |
| 08 | Hele vis | | 70 | 500 | 2 +1 | 200 | 25 |

### GROENTEN (09 - 12)

| Pr | Subtype | Functie | % Stoom | Gewicht (g) | Niveau | Temp. (°C) | Tijd (minuten) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 09 | Wortels (schijfjes van circa 3 cm dik) | | 100 | 500 | 2 +1 | 100 | 6 |
| 10 | Aardappelen (in 4-6 stukken) (diameter 4-5 cm) | | 100 | 500 | 2 +1 | 100 | 25 |
| 11 | Bloemkool (in stukken) | | 100 | 500 | 2 +1 | 100 | 12 |
| 12 | Asperges | | 100 | 500 | 2 +1 | 100 | 6 |

## GEBAK (13 - 16)

| Pr | Subtype | Functie | % Stoom | Gewicht (g) | Niveau | Temp. (°C) | Tijd (minuten) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 13 | Koekjes/muffins | | 0 | 600 | 1 | 160 | 18 |
| 14 | Confituurtaart | | 0 | 800 | 1 | 170 | 40 |
| 15 | Pudding (300 g. in puddingvormen) (400 g in terrine) | | 100 | 200 | 1 | 100 | 50 |
| 16 | Cake Paradijstaart | | 25 | 1000 | 1 | 165 | 35 |

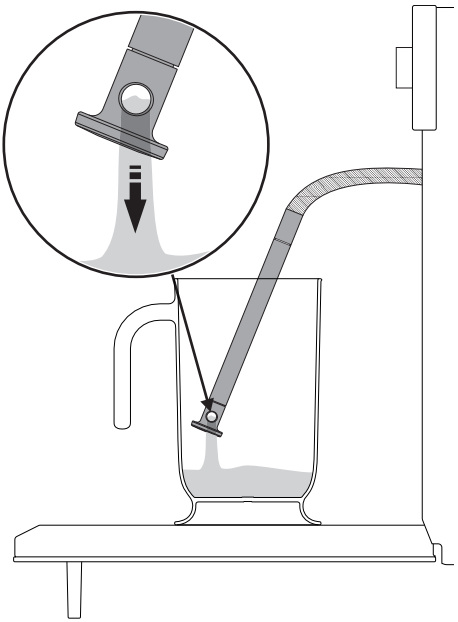
## PASTA (17 - 20)

| Pr | Subtype | Functie | % Stoom | Gewicht (g) | Niveau | Temp. (°C) | Tijd (minuten) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 17 | Gerezen witbrood | | 25 | 400 | 2 | 180 | 50 |
| 18 | Ovenpasta/Lasagne | | 0 | 2000 | 1 | 220 | 40 |
| 19 | Quiche lorraine | | 0 | 1000 | 1 | 200 | 40 |
| 20 | Basmatirijst | | 100 | 200 | 2 +1 | 100 | 12 |

### Handmatig water verwijderen

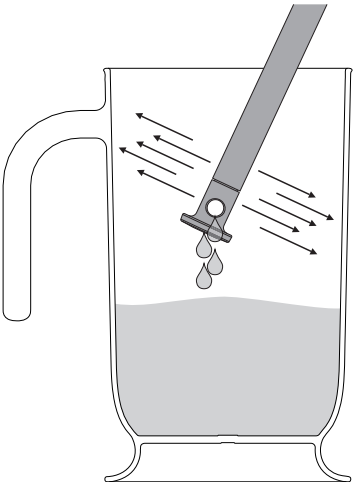
Met deze functie kan het reservoir met de hand worden geleegd.

1. Plaats de geleverde karaf (of houder) op de geopende ovendeur.
2. Haal de slang uit zijn houder en breng het uiteinde ervan aan in de karaf (of houder).
3. Start het verwijderen van het resterende water naar de karaf (of houder) door op de functieknop te drukken.



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

4. Schud de slang om eventueel resterend water te verwijderen.



5. De slang terugplaatsen in zijn houder, de karaf (of houder) verwijderen en de deur sluiten.
6. Sluit de functie af door op de functieknop te drukken.

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

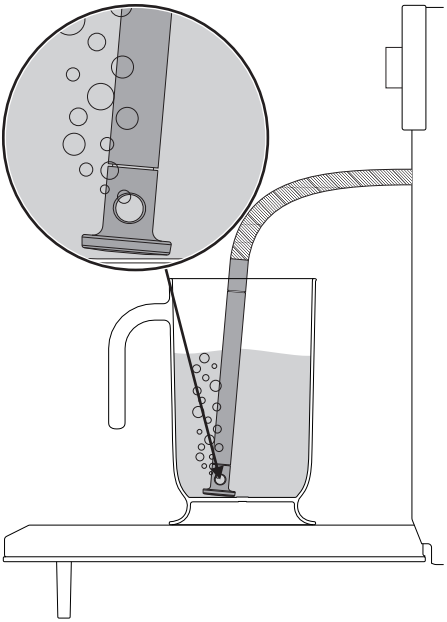
### Handmatig water vullen

Met deze functie kan het reservoir met de hand worden gevuld als u meerdere stoomcycli wenst te verrichten.

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

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

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



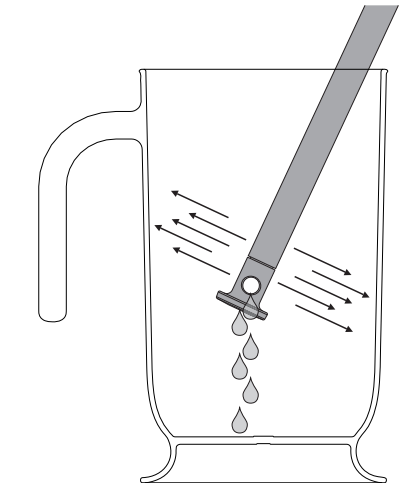
5. Druk de functieknop in om het reservoir van het apparaat met water te vullen.

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

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

Aan het einde geeft het display aan dat het vullen met water is afgerond.

6. Schud de slang om eventueel resterend water te verwijderen.



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

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.

8. Sluit de functie af door op de functieknop te drukken.

Voor de speciale functies

**Vapor Clean**

**Reinig reservoir** CLEA

**Handmatig ontkalken** dEC

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

## 3.7 Secundair menu

Het apparaat is tevens uitgerust met een verborgen "secundair menu", waarmee de gebruiker het volgende kan uitvoeren:

- De stand Kinderblokkering activeren of deactiveren.
- De Show-room stand activeren of deactiveren (die alle verwarmingselementen deactiveert en enkel het bedieningspaneel laat werken).
- De tijdsinstelling van de lamp activeren of deactiveren.
- De waarde van de hardheid van het water instellen.

Als het apparaat in Stand-by staat

1. Het activeren van de binnenverlichting, door de temperatuurknop snel te draaien.
2. Houd minstens 5 seconden lang de temperatuurknop ingedrukt.
3. Draai de temperatuurknop naar rechts of naar links om de (**ON**/**OFF**) instelling te wijzigen of naar rechts om de instellingswaarde te verhogen of naar links om deze te verminderen.
4. Druk op de temperatuurknop om over te gaan naar de volgende instelling.

### Stand kinderblokkering

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

Bij normale werking wordt deze aangeduid door het controlelampje .

Om de blokkering tijdelijk uit te schakelen tijdens een bereiding, moet de temperatuurknop 5 seconden ingedrukt gehouden worden. De beveiliging zal één minuut na de laatste instelling weer actief worden.

Als de stand van de temperatuur- en functieknop wordt aangeraakt of gewijzigd, verschijnt op de display twee seconden lang

Ook als de kinderblokkering geactiveerd is, kunt u het apparaat onmiddellijk uitschakelen door 3 seconden lang op de functieknop te drukken.

### Show-room stand (enkel voor exposanten)

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

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

Als de stand actief is, licht het controlelampje Ⓢ op het display op.

### Stand laag vermogen

Met deze stand kunt u het verbruik van de oven beperken.

Ideaal om meerdere huishoudelijke apparaten tegelijkertijd te kunnen gebruiken.

**HI**: normaal vermogen.

**LO**: laag vermogen.

Wanneer de stand laag vermogen wordt geactiveerd, kan de tijdsduur van de voorverwarming en van de bereiding langer duren.

Als de stand actief is, licht het controlelampje Ⓔ op het display op.

### Stand warmte behouden

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 ongeveer 1 uur lang (op lage temperatuur) warm houden.

### Stand tijdinstelling lamp

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

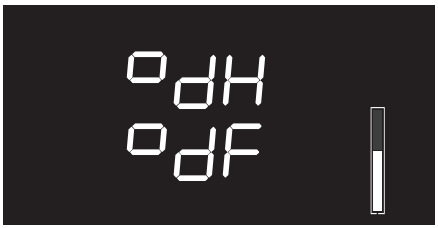
Stel deze stand in op **OFF** om te voorkomen dat het apparaat de lamp automatisch na een minuut deactiveert.

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

### Stand instelling hardheid van het water

De fabrieksinstelling van het apparaat is ingesteld op een gemiddelde hardheid van het water.

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




De instelling van de hardheid van het water kan worden ingesteld van een minimum waarde (een tik)...

... tot een maximale waarde (vijf tikken).

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

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

# 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.

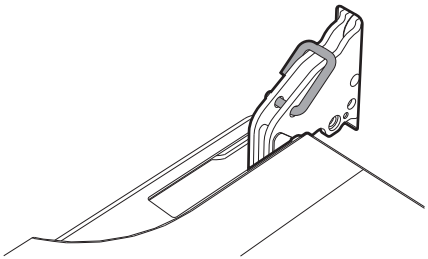
## 4.3 Reiniging van de deur

### Demontage van de deur

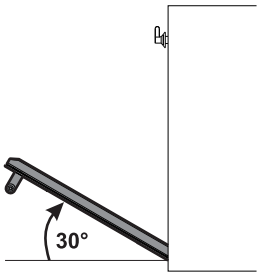
Om de reiniging van de oven te vergemakkelijken, kunt u de ovendeur verwijderen en op een theedoek leggen.

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

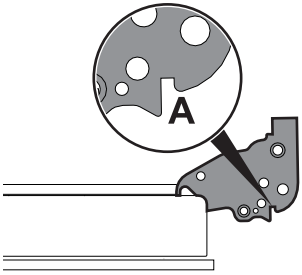
1. Open de deur volledig en plaats de twee pinnetjes in de openingen van de scharnieren zoals op de afbeelding.



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




3. Om de deur weer te monteren, moeten de scharnieren in de daarvoor bestemde openingen in de oven geplaatst worden, zodat de gleuven **A** helemaal op de openingen steunen. Laat de deur zakken zodat ze geplaatst wordt, en verwijder de pinnetjes uit de openingen in de scharnieren.




### Reiniging van de ruiten van de deur

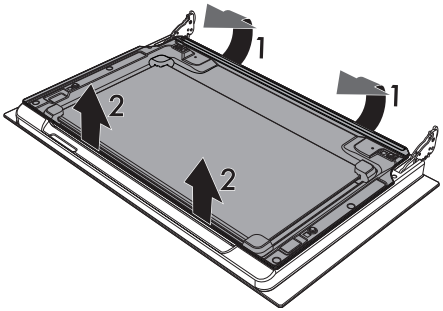
Het is raadzaam de ruiten van de deur altijd schoon te houden. Gebruik absorberend keukenpapier. Gebruik in geval van hardnekkig vuil een vochtige spons en een gewoon reinigingsmiddel.

Er wordt aanbevolen om reinigingsproducten van de fabrikant te gebruiken.

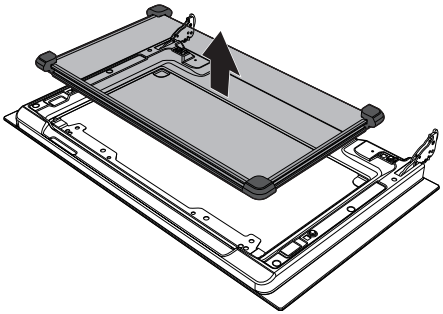
### Demontage van de binnenruiten

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

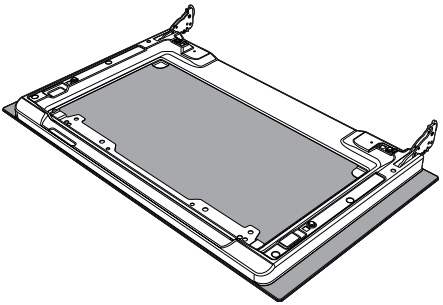
1. Open de deur.
2. Verwijder de binnenruit door ze achteraan naar boven te trekken, en volg de beweging die wordt aangeduid door de pijlen (**1**).
3. Trek de ruit naar boven aan de voorzijde (**2**). Op deze manier komen de 4 pinnen, die op de ruit bevestigd zijn, los uit hun zitting op de ovendeur.



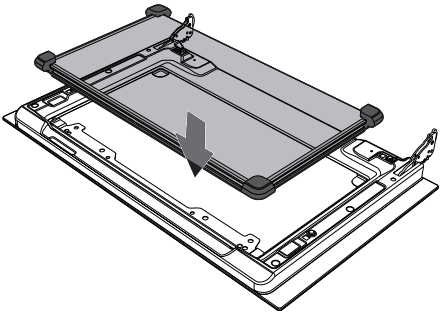

4. Trek de tussenruit omhoog.



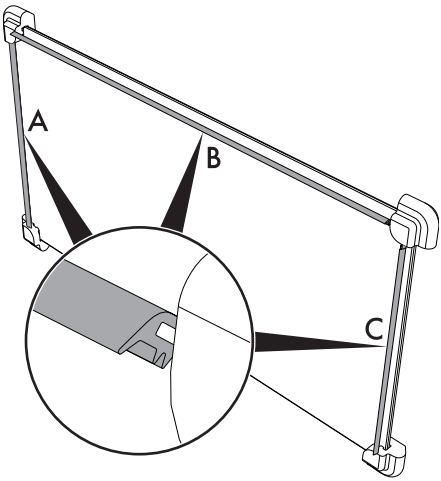
5. Maak de buitenruit schoon, evenals de voorheen verwijderde ruiten. Gebruik absorberend keukenpapier. In geval van hardnekkig vuil moet een vochtige spons en een neutraal reinigingsmiddel gebruikt worden.



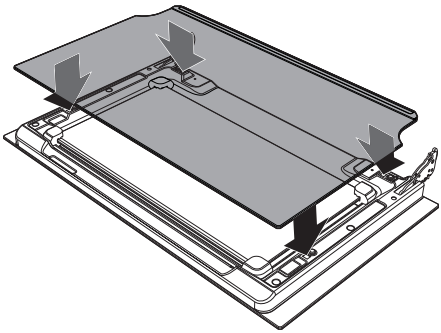
6. Zet de tussenruit weer op zijn plaats.



7. De rubberen lijsten **A, B** en **C** van de tussenruit moeten naar de buitenkant zijn gericht.




8. Centreer en plaats met lichte druk de 4 pennen in hun houders op de deur.

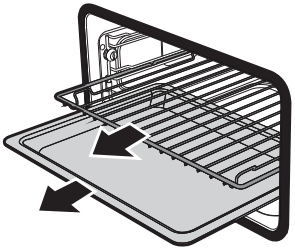


## 4.4 De reiniging van de binnenkant van de oven

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.

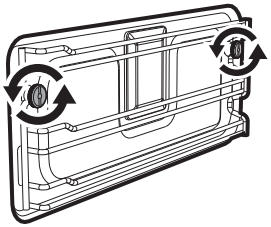
Voor een gemakkelijke schoonmaak is het aanbevolen om de deur te verwijderen.

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

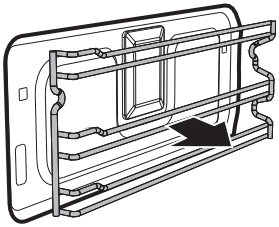
Als de geleiderframes worden verwijderd, kan de reiniging van de zijdelen makkelijker uitgevoerd worden.

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

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

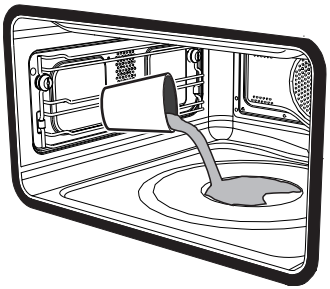
**Gevaar voor beschadiging van de oppervlakken**

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

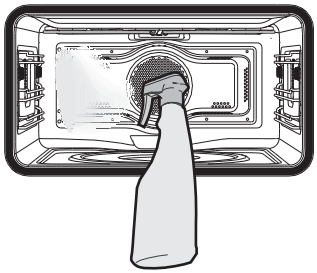
### Voorbereiding

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.



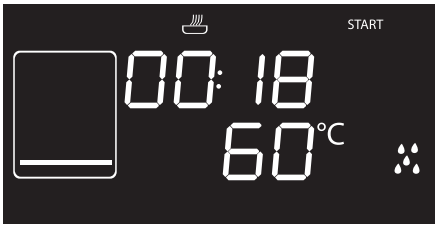
- Sproei met behulp van een spuitflacon een oplossing van water en afwasmiddel op de binnenzijde van de ovenruimte. Sproei op de zijwanden, de bovenwand, het bodemvlak en de deflector.



- Sluit de deur.

Er wordt aanbevolen om maximaal 20 maal te sproeien.

### Instelling van de reinigingscyclus Vapor Clean




Als de binnentemperatuur hoger is dan diegene die wordt voorzien voor de reinigingscyclus Vapor clean, wordt de cyclus onmiddellijk gestopt en wordt **StOP** op het display weergegeven. Laat het apparaat afkoelen voordat de functie van de geassisteerde reiniging wordt geactiveerd.

1. De functieknop indrukken om het apparaat in te schakelen.
2. De functieknop naar rechts of links draaien om de reinigingscyclus Vapor Clean te selecteren.
3. Op het display verschijnen de tijdsduur en de temperatuur van de reinigingscyclus.
4. De temperatuurknop indrukken om de reinigingscyclus Vapor Clean te starten.
5. Nadat de reinigingscyclus Vapor Clean is uitgevoerd, wordt een geluidssignaal geproduceerd.

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

### 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 oven.
5. Voor een betere hygiëne en om te vermijden dat het voedsel een onaangename geur krijgt, wordt aanbevolen om de oven 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.

### CLEAN: 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. De functieknop indrukken en draaien om de functie **CLEAN** te selecteren.

2. De functieknop indrukken om de gekozen functie te bevestigen. Op het display verschijnt de vraag om het reservoir te vullen.

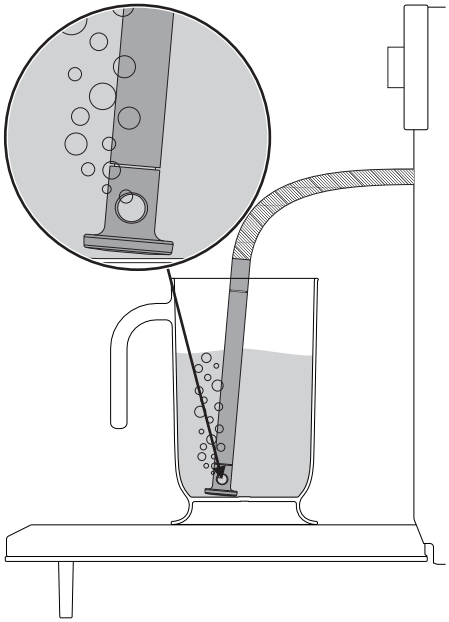
3. Vul de geleverde karaf (of een houder) met een mengsel van water en citroenzuur.

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

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

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

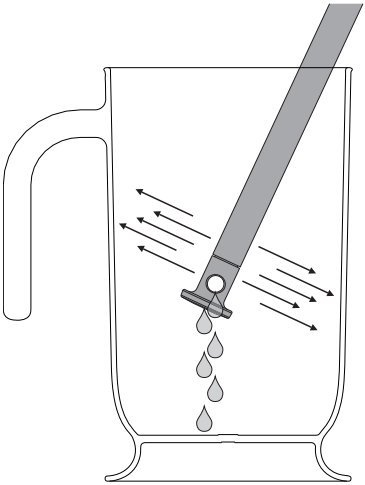
6. Haal de slang uit zijn houder en plaats het uiteinde ervan op de bodem van de karaf (of houder).



7. De functieknop indrukken om het reservoir van het apparaat met het mengsel te vullen.

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

8. Aan het einde van het vulproces de waterslang schudden om eventuele waterresten te verwijderen.



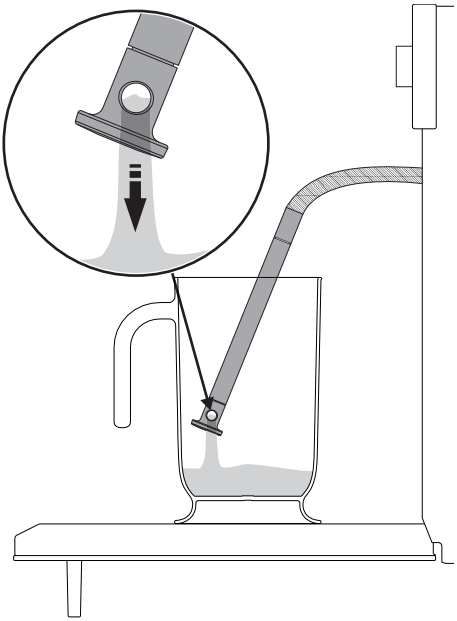
9. De slang terugplaatsen in zijn houder, de karaf (of houder) verwijderen en de deur sluiten.

Als de deur wordt gesloten, worden eventuele resten van het mengsel die in de slang zijn achtergebleven, opgezogen door een automatisch systeem om druppelen te voorkomen.

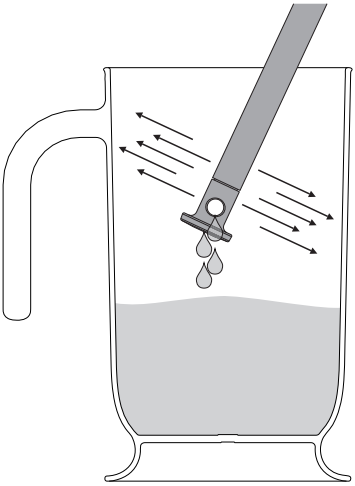
10. De functieknop indrukken om het schoonmaken van het reservoir te starten. Op het display verschijnt de tijdsduur die nodig is tot het einde van de schoonmaakcyclus.

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

11. Plaats de geleverde karaf (of houder) op de geopende ovendeur.
12. Haal de slang uit zijn houder en breng het uiteinde ervan aan in de karaf (of houder).
13. Start het verwijderen van het mengsel naar de karaf (of houder) door op de functieknop te drukken.



14. Schud de slang aan het einde om eventueel resterend mengsel te verwijderen.



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

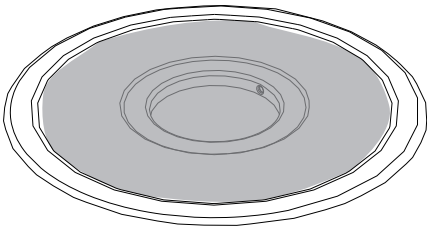
Na reiniging van het reservoir met het mengsel van water en citroenzuur, ten minste een seconde een cyclus **CLEAN** uitvoeren met normaal water om het reservoir te ontdoen van eventuele resten.

## 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 wordt het volgende weergegeven om aan te geven dat het ontkalkingsproces van de stoombak op de bodem van de oven moet worden verricht:

1. De deur helemaal openen
2. Circa 250 ml witte azijn in de stoombak gieten zodat ook een deel van de bodem van de oven wordt bedekt.



3. De functieknop indrukken om het ontkalken te starten.

4. Aan het einde van het ontkalkingsproces met de bijgeleverde spons de azijn van de bodem van de oven verwijderen.
5. Wrijf met een pannenspons over de zacht geworden, aangekoekte vuilresten om de grootste hoeveelheid kalk te verwijderen.
6. 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.

De functieknop een paar seconden indrukken als u het ontkalkingsproces wilt uitvoeren.

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:

7. Selecteer de functie dEC ontkalken door de functieknop in te drukken en eraan te draaien.

8. Doorgaan met de procedure zoals in het hoofdstuk "Verwijdering van de geleiderframes voor de roosters/ ovenschalen" met afbeeldingen wordt gedemonstreerd, te beginnen met punt 1.

### Oplossingen voor problemen...

De display is volledig uitgeschakeld:

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

De oven verwarmt niet:

- Controleer of de stand "show-room" ingesteld werd (raadpleeg voor meer informatie de paragraaf "Secundair menu").

De bedieningen reageren niet:

- Controleer of de stand "kinderblokkering" ingesteld is (raadpleeg voor meer informatie de paragraaf "Secundair menu").

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.

## 4.5 Buitengewoon onderhoud

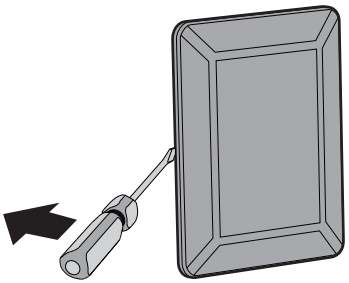
Onder elektrische spanning staande delen
**Gevaar voor elektrische schok**

- Schakel de stroomtoevoer naar het apparaat uit.

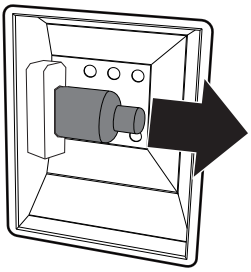
### Vervanging van de lamp voor de binnenverlichting

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

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

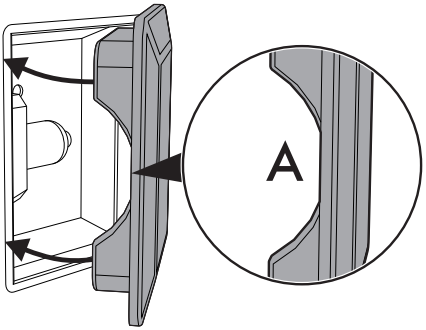


4. Draai de lamp los en verwijder ze.



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

5. 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.

# 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.

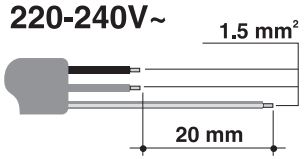
Het identificatieplaatje bevat de technische gegevens, het serienummer en de merknaam van het apparaat en is zichtbaar op het apparaat aangebracht.

Dit plaatje mag nooit verwijderd worden.

Het apparaat functioneert op 220-240 V~.

Gebruik een driepolige kabel (3 x 1,5 $mm^2$, 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.

## 5.2 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.

## 5.3 Plaatsing

Zwaar apparaat
**Pletgevaar**

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

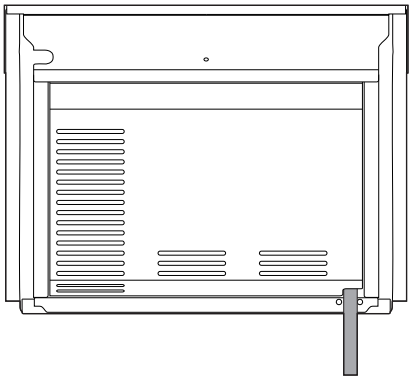
Druk op de open deur
**Gevaar voor beschadiging van het apparaat**

- 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.

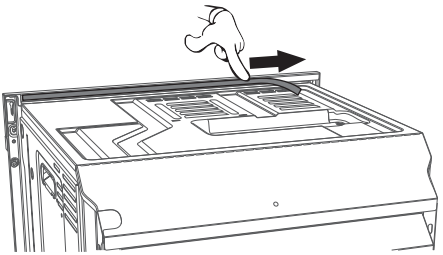
### Positie van de voedingskabel



(achteraanzicht)

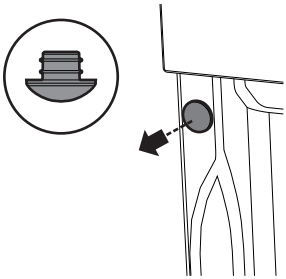
### Pakking frontpaneel

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



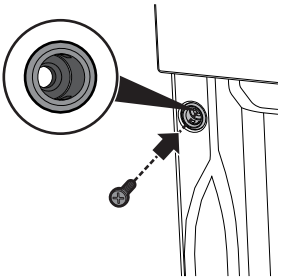
### Draagpotten

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

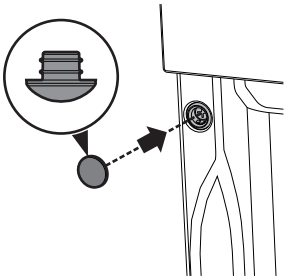


Plaats het apparaat in het meubel.

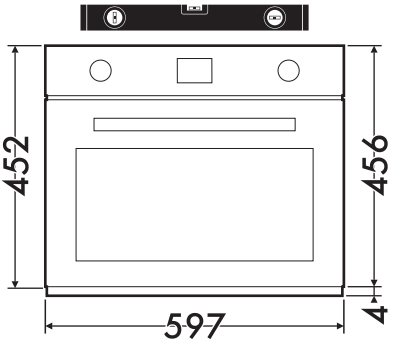
Bevestig het apparaat aan het meubel met de schroeven.



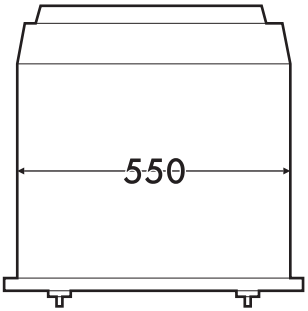
Bedek de draagpotten met de voorheen verwijderde doppen.



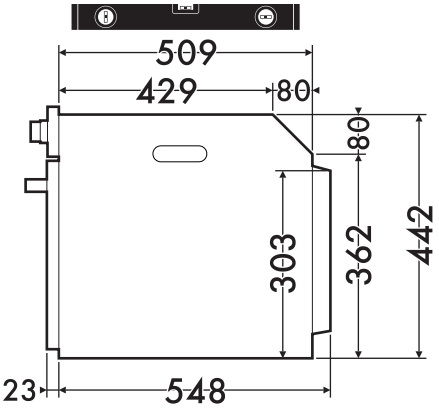
### Afmetingen van het apparaat (mm)



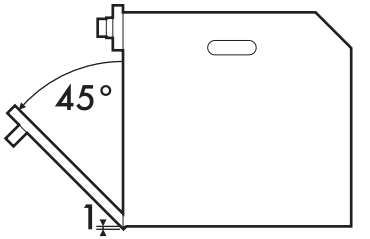

(vooraanzicht)

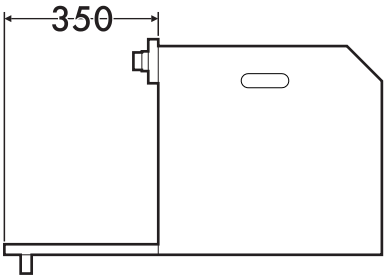



(bovenaanzicht)

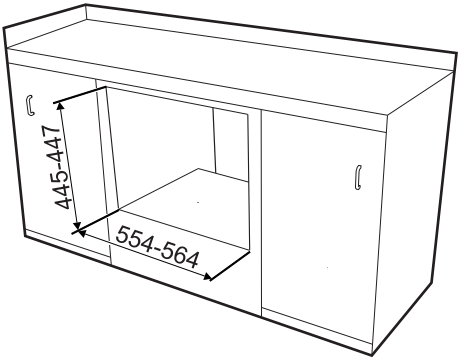


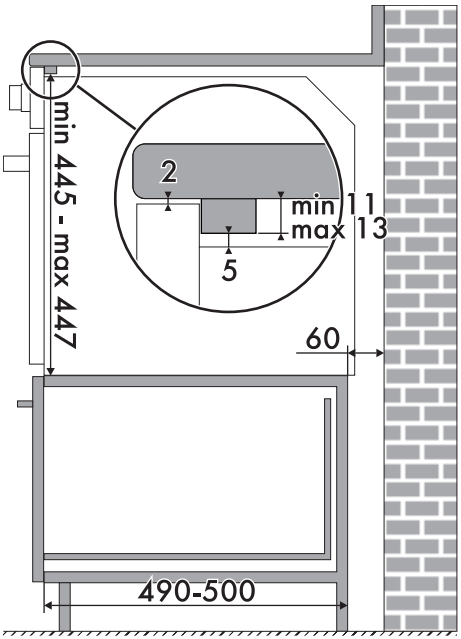

(zijaanzicht)



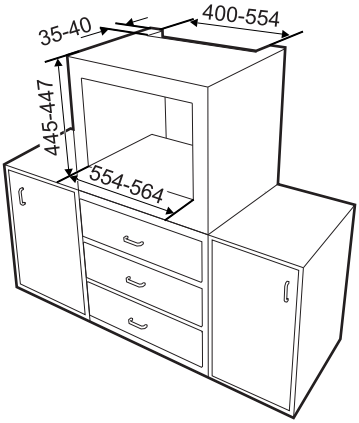

Plaatsing onder een werkblad (mm)

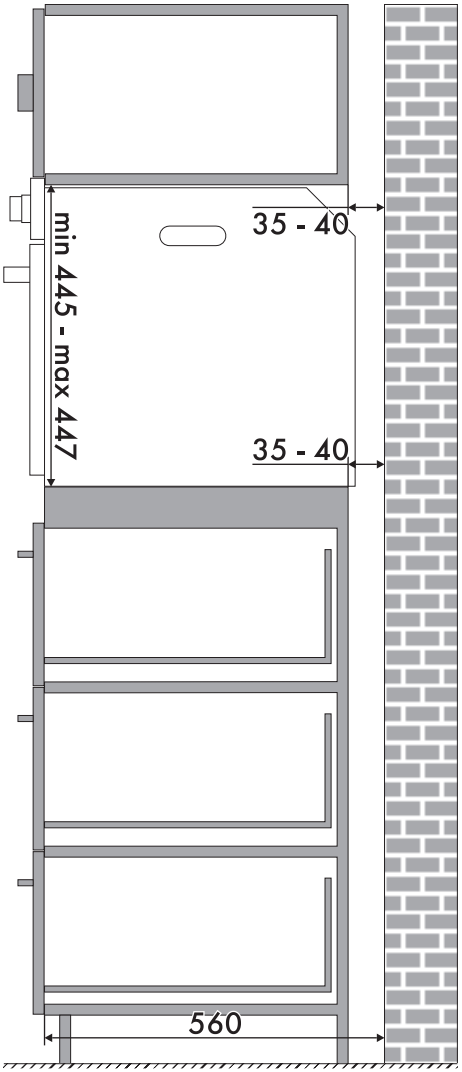



Ga na of het achterste/onderste deel van het meubel voorzien is van een opening van ongeveer 60 mm.

## Inbouw 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.