

Inhoudsopgave

1 Waarschuwingen	324
1.1 Algemene veiligheidswaarschuwingen	324
1.2 Beoogd gebruik	327
1.3 Aansprakelijkheid van de fabrikant	328
1.4 Deze gebruiksaanwijzing	328
1.5 Identificatieplaatje	328
1.6 Verwerking	328
1.7 Wegwijs in de gebruiksaanwijzing	329
2 Beschrijving	330
2.1 Algemene beschrijving	330
2.2 Bedieningspaneel	331
2.3 Accessoires	331
2.4 Andere onderdelen	332
2.5 Voordelen van de automatische bereiding met stoom	333
3 Gebruik	334
3.1 Waarschuwingen	334
3.2 Eerste gebruik	334
3.3 Gebruik van de accessoires	335
3.4 Het gebruik van de oven	335
3.5 Advies voor bereidingen	354
3.6 Speciale functies	355
3.7 Programma's	362
3.8 Eigen programma's	370
3.9 Instellingen	375
4 Reiniging en onderhoud	382
4.1 Waarschuwingen	382
4.2 Reiniging van de oppervlakken	382
4.3 Reiniging van de deur	383
4.4 Reiniging van de ovenruimte	385
4.5 Reiniging van het watercircuit	389
4.6 Buitengewoon onderhoud	396
5 Installatie	398
5.1 Elektrische aansluiting	398
5.2 Vervanging van de kabel	398
5.3 Plaatsing	399

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.
- Het kookproces moet altijd bewaakt worden. Een kort kookproces moet voortdurend bewaakt worden.
- Laat het apparaat niet onbeheerd tijdens bereidingen waarbij vetten en oliën vrijkomen die heet worden en vlam kunnen vatten. Wees heel voorzichtig.
- Giet geen water rechtstreeks op hete ovenschalen.
- Houd de deur dicht tijdens de bereiding.
- In geval van ingrepen 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.



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

Beschadiging van het apparaat

- Gebruik geen schurende of bijtende middelen op de glazen onderdelen (bijv. poeders, ontvlekkers of metaalsponsjes). Gebruik eventueel houten of plastic gereedschappen.
- Gebruik geen ruw, schurend of scherp materiaal.
- Ga niet op het apparaat zitten.
- Gebruik op de stalen delen of de delen waarvan het oppervlak met metalen afwerkingen werd behandeld (bijv. elektrolytische oxidatie, vernikkeling, verchroming) geen producten die chloor, ammoniak of bleekmiddel bevatten.
- Roosters en ovenschalen moeten in de zijgeleiders worden geplaatst tot ze niet verder kunnen. De mechanische veiligheidsblokkeringen die de verwijdering van de roosters voorkomen moeten naar beneden en naar de achterzijde van de ovenruimte gericht zijn.
- Reinig het apparaat niet met een stoomreiniger.
- Gebruik geen spuitbussen in de nabijheid van het apparaat.



Waarschuwingen

- Zorg er voor dat de openingen en de spleten voor de ventilatie en de warmte-afvoer niet verstopt raken.
- Laat geen voorwerpen achter op de kookoppervlakken.
- GEBRUIK HET APPARAAT NOOIT OM DE RUIMTE TE VERWARMEN.
- 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.

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

Installatie en onderhoud

- DIT APPARAAT **MAG NIET GEÏNSTALLEERD WORDEN IN BOTEN OF CARAVANS.**
- Het apparaat mag niet geïnstalleerd worden op een voetstuk.
- Plaats het apparaat met behulp van een tweede persoon in het meubel.
- Om de mogelijke oververhitting van het apparaat te vermijden moet het niet achter een decoratieve deur of een paneel geïnstalleerd worden.
- Laat de installatie en technische interventies uitvoeren door gekwalificeerd personeel overeenkomstig de geldende normen.
- Laat het apparaat aansluiten door gekwalificeerd technisch personeel.



- De aardverbinding van het elektrische systeem is verplicht en moet in overeenstemming met de geldende veiligheidsnormen worden uitgevoerd.
- Gebruik kabels die bestand zijn tegen temperaturen van minstens 90 °C.
- Het aandraaimoment van de schroeven van de stroomgeleiders van het klemmenbord moet 1,5-2 Nm bedragen.
- Als de stroomkabel beschadigd is, moet men onmiddellijk contact opnemen met de technische dienst die voor de vervanging van de kabel zal zorgen.
- 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.

Voor dit apparaat

- Let op dat stoom op bepaalde temperaturen niet zichtbaar is.
- Tijdens of na het kookproces de deur van het apparaat voorzichtig openen.
- Vaatwerk moet stoom- en hittebestendig zijn.
- 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.
- Het apparaat niet buiten plaatsen/gebruiken.

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.



Waarschuwingen

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 eenvoudige te bereiken plaats worden bewaard.
- Deze gebruiksaanwijzing aandachtig voor het gebruik van het apparaat doorlezen.
- De verklaringen van deze handleiding bevatten afbeeldingen die beschrijven wat normaal gesproken op het display wordt weergegeven. Daarbij dient echter rekening te worden gehouden met het feit dat het apparaat zou kunnen beschikken over een recentere versie van het systeem. In dit geval kan de weergave op het display afwijken van hetgeen in de handleiding weergegeven wordt.

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

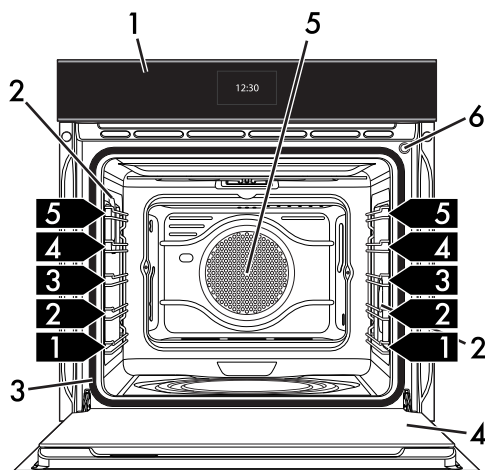
1. Volgorde van de gebruiksaanwijzingen.

- Enkele gebruiksaanwijzing.



2 Beschrijving

2.1 Algemene beschrijving

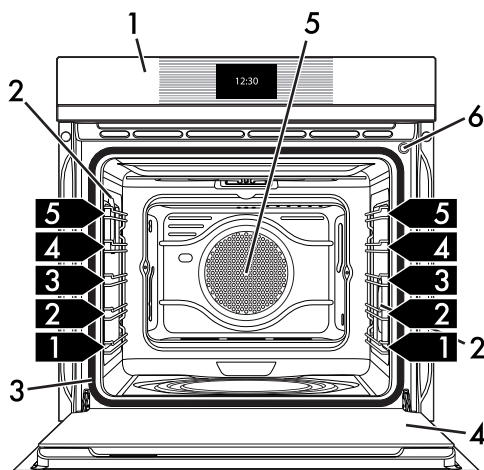


1 Bedieningspaneel

2 Lamp

3 Pakking

4 Deur



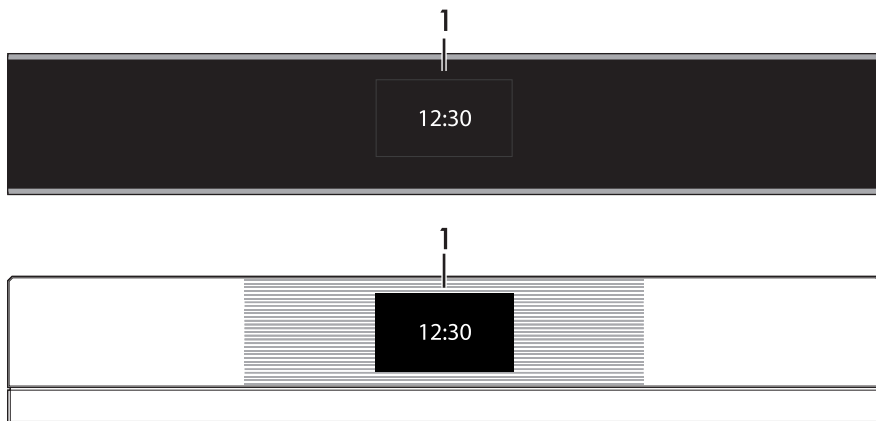
5 Ventilator

6 Slang voor de toe- en afvoer van
vloeistoffen

1,2,3... Vlak van het frame



2.2 Bedieningspaneel



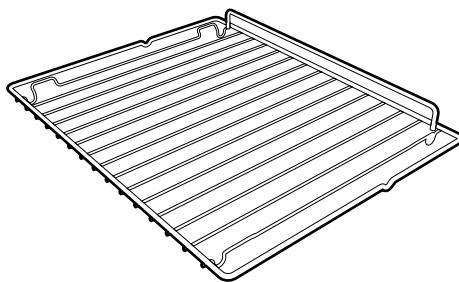
1 Display

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

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

2.3 Accessoires

Rooster

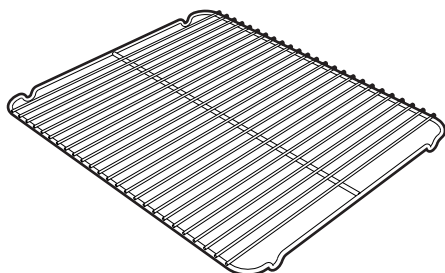


Nuttig voor het plaatsen van recipiënten met voedsel in bereiding.



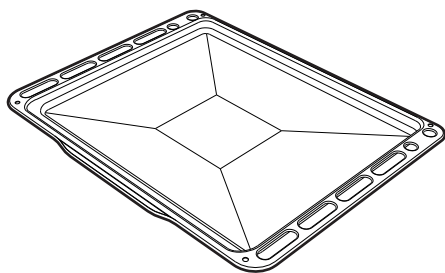
Beschrijving

Rooster voor ovenschaal



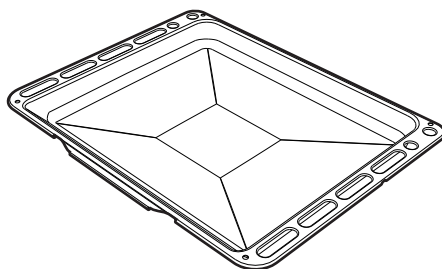
Om op een schaal te zetten, voor het bereiden van voedsel dat kan lekken.

Ovenschaal



Nuttig voor het opvangen van vet dat afkomstig is van het voedsel op het rooster erboven.

Diepe ovenschaal



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



Op sommige modellen zijn niet alle accessoires aanwezig.



De ovenaccessoires 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.

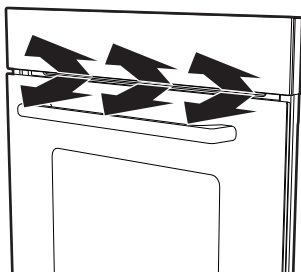
2.4 Andere onderdelen

Plaatsbare vlakken

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



Koelventilator



De ventilator koelt de oven en treedt in werking tijdens de bereiding.

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.

Interne verlichting

De interne verlichting van het apparaat wordt ingeschakeld:

- als de deur wordt geopend;
- als een willekeurige functie wordt gekozen, met uitzondering van de functies **ECO**, **Pyrolyse P** en **Pyrolyse ECO**;
- gedurende een functie kunt u met een druk op het symbool  de binnenverlichting inschakelen; met een druk op  schakelt u de verlichting uit.

2.5 Voordelen van de automatische bereiding met stoom

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

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

Door variaties van de temperatuur en de vochtigheid kan het gewenste gastronomische resultaat worden bereikt.

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

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

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

Z



Het is niet mogelijk om de binnenverlichting uit te schakelen als de deur is geopend.



3 Gebruik

3.1 Waarschuwingen



De temperatuur in de oven is hoog tijdens gebruik

Gevaar op verbranding

- Houd de deur dicht tijdens de bereiding.
- Bescherm de handen met ovenwanten bij het hanteren van voedsel in de oven.
- Let op dat u de warmte-elementen in de oven niet aanraakt.
- Giet geen water rechtstreeks op hete ovenschalen.
- Houd kinderen verwijderd van de oven tijdens gebruik ervan.



De temperatuur in de oven is hoog tijdens gebruik

Brand- en ontploffingsgevaar

- Sproei geen spuitbussen in de nabijheid van de oven.
- Laat geen ontvlambaar materiaal in de nabijheid van de oven.
- Gebruik geen plastic vaatwerk of recipiënten om voedsel te bereiden.
- Plaats geen dichte schotels of houders in de oven.
- Laat het apparaat niet onbewaakt achter tijdens bereidingen waar vetten en oliën kunnen vrijkomen.
- Verwijder alle ovenschalen en roosters die tijdens de bereiding niet gebruikt worden uit de ovenruimte.



Incorrect gebruik

Gevaar voor beschadiging van geëmailleerde oppervlakken

- Bedek de bodem van de ovenruimte niet met aluminiumfolie.
- Bij gebruik van bakpapier moet u er voor zorgen dat de circulatie van de warme lucht in de oven er niet door wordt verhinderd.
- Plaats geen pannen of ovenschalen rechtstreeks op de bodem van de ovenruimte.
- Giet geen water rechtstreeks op hete ovenschalen.

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. Verwarm de oven op de maximale temperatuur om eventuele productieresten te verwijderen.

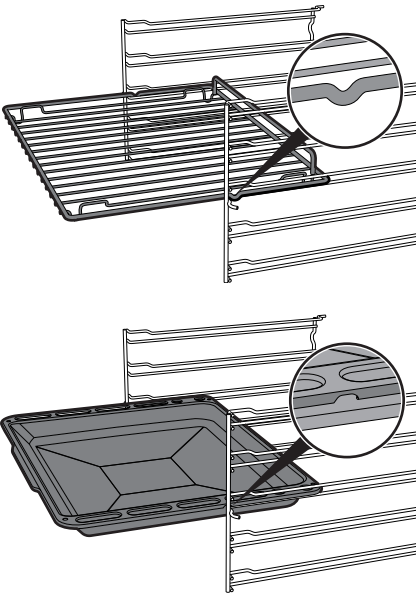


3.3 Gebruik van de accessoires

Roosters en ovenschalen

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

- De mechanische veiligheidsblokkeringen om ongewenste verwijdering van de roosters te voorkomen moeten naar beneden en naar de binnenzijde van de oven gericht zijn.



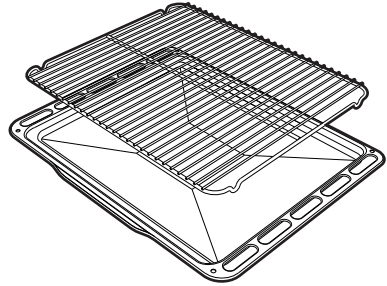
Plaats de roosters en de schalen voorzichtig in de oven, tot aan hun stoppositie.



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

Rooster voor ovenschaal

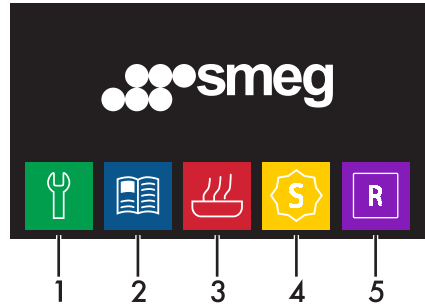
Het rooster voor de ovenschaal wordt in de schaal geplaatst. Zo wordt het vet apart van het voedsel opgevangen tijdens de bereiding.



3.4 Het gebruik van de oven

Home screen

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

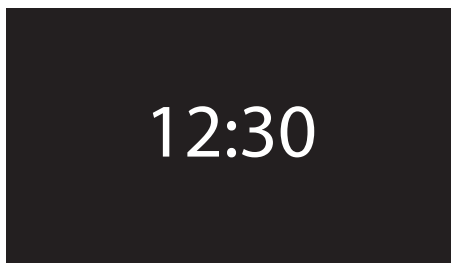


- 1 Instellingen
- 2 Programma's
- 3 Bereidingsfuncties
- 4 Speciale functies
- 5 Eigen programma's



Gebruik

Eerste gebruik



Bij het eerste gebruik of na een stroomonderbreking zal op de display van het apparaat het symbool **00:00** knipperen. Voor u een willekeurige bereiding opstart, moet u de huidige tijd instellen (u moet tevens de gewenste taal instellen als u het apparaat voor de eerste keer heeft ingeschakeld).



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



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

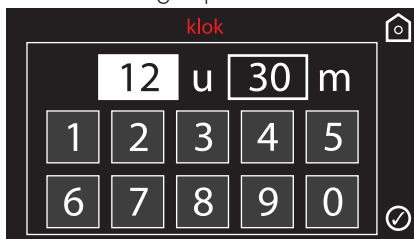
Selecteer de icoon **instellingen**  op het "home screen".



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



2. Toets de huidige tijd in.



3. Druk ter bevestiging op het symbool .



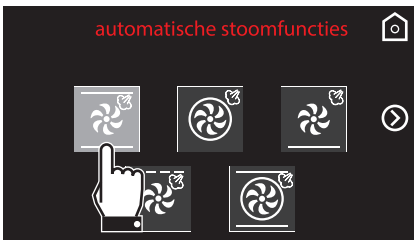
Automatische stoomfuncties

i Automatische bereidingen met stoom zijn buitengewoon geschikt voor de bereiding van vochtige taarten en brood en voor mals gebraden vlees.

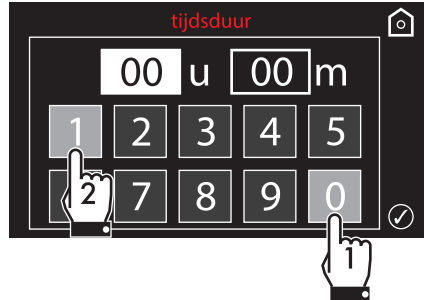
1. Druk op het tijdstip dat op het display weergegeven wordt om het apparaat te activeren.
2. Selecteer de icoon **bereidingsfuncties**  op het "home screen".



3. Selecteer een automatische stoomfunctie.



4. Toets de gewenste duur in (bijv. 1 uur: druk achtereenvolgens op de cijfers 0 en 1).



5. Druk ter bevestiging op het symbool 



i Het apparaat zal de maximaal toegestane bereidingsduur (13 uur) instellen, ook al stelt u een langere bereidingsduur in.

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



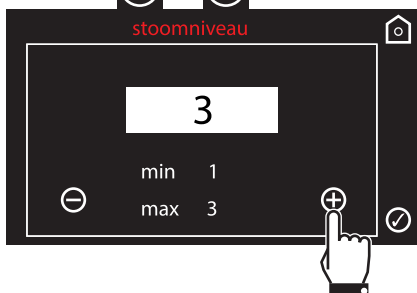
Gebruik

Wijziging van het stoomniveau:

6. Druk op het symbool  om het stoomniveau voor de bereiding te wijzigen.



7. Stel het gewenste stoomniveau in met de symbolen  en .



N.B.: het stoomniveau dat u kunt selecteren hangt af van de ingestelde bereidingsduur:

Niveau 1: altijd beschikbaar;

Niveau 2: na 30 minuten;

Niveau 3: na 45 minuten.

8. Druk op het symbool  om het ingestelde stoomniveau (bijvoorbeeld 3) te bevestigen.

Algemene aanduidingen stoomniveau:

Niveau 1: vergelijkbaar met een bereiding met een deksel, is geschikt voor de bereiding van pizza's, grote worsten, heel varkensfilet, kippenborst, vis in moten, hartige taarten, gestoofde groenten, brood...

Niveau 2: aanbevolen voor gebraden kip, kalkoenborst, varkensgebrad, middelgrote vissen, gebakken aardappels, bereidingen op lage temperatuur van halfmager groot gebrad, pasteurisatie, eierdeeg...

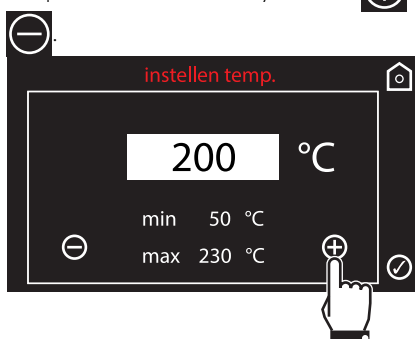
Niveau 3: vergelijkbaar met een bereiding met deksel en de toevoeging van wijn, aanbevolen voor gestoofd rundvlees, ragout, gebraden schouders, grote vissen, stoofvlees, gestoofde aardappelen, vis en groeten in saus...

Wijziging van de temperatuur:

9. Druk op de temperatuurwaarde om deze te wijzigen.



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





i De minimumtemperatuur die ingesteld kan worden is 140°C. Elke keer dat u op de symbolen  en  drukt, wijzigt de waarde met 5°C.

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

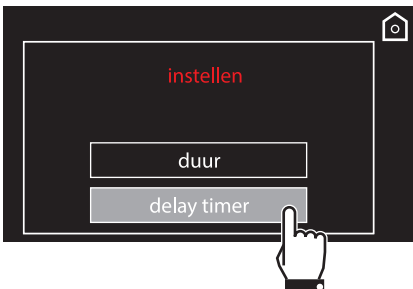
Instelling van een delay timer:

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

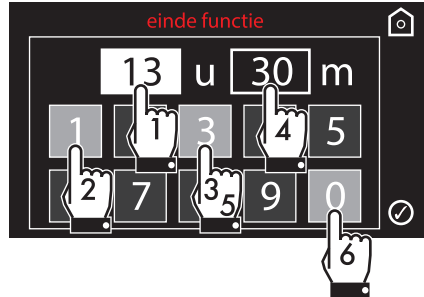
12. Druk op het symbool  als u een tijdstip wilt instellen waarop de bereiding moet eindigen.



13. en selecteer "delay timer".



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



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

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





Gebruik

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.

16. Vul een karaf met voldoende water voor de duur van de bereiding.

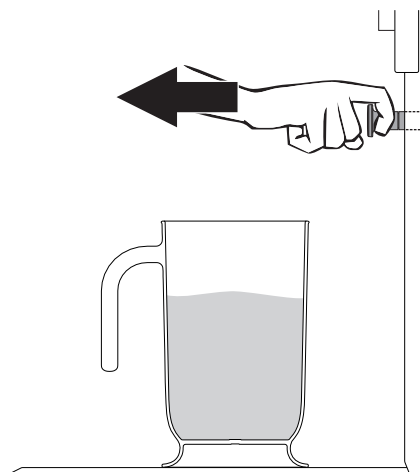
17. Open de deur van het apparaat.

18. Plaats de karaf op de geopende ovendeur.

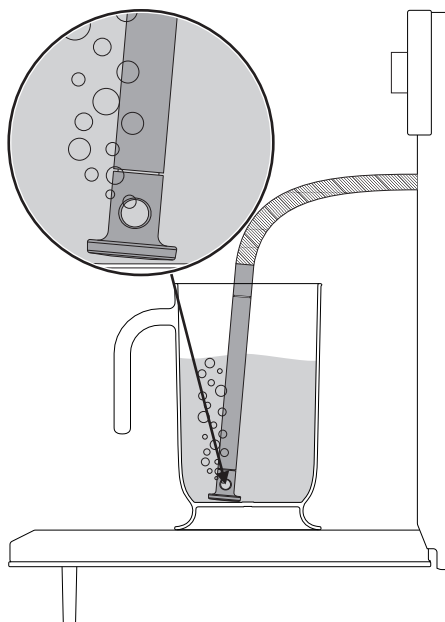


N.B.: de karaf gevuld met water moet een brutogewicht van minder dan 5 kg hebben.

19. Verwijder de slang van diens plaats.



20. Breng het uiteinde van de slang op de bodem van de karaf aan.



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

12:03
vul reservoir



vullen reservoir in werking



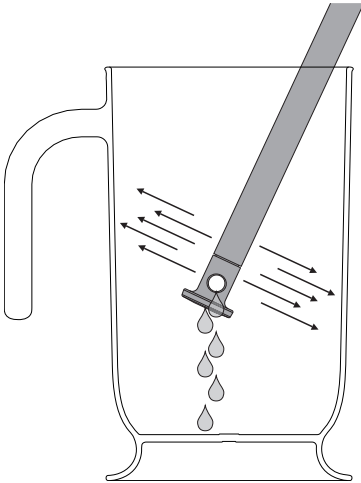
Het apparaat laadt automatisch de benodigde hoeveelheid water voor de bereiding op basis van de tijdsduur.



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



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



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



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.

25. Sluit de deur. Het apparaat start automatisch de functie op met de ingestelde parameters (in het geval van een delay timer wacht het apparaat het begin van de bereidingstijd af).





Gebruik

Voorverwarmingsfase

In het geval van automatische stoomfuncties wordt de bereiding altijd voorafgegaan door een voorverwarmingsfase die het apparaat op de ingestelde temperatuur brengt.

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



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

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

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



Automatische bereiding met stoom



Wanneer u tijdens de voorverwarming of de bereiding het type functie wenst te wijzigen, kunt u uitsluitend voor een traditionele bereidingsfunctie kiezen.



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

Einde van de automatische bereiding met stoom

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





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

26. Druk aan het einde van een automatische bereiding met stoom op het terugkeer-symbool : het apparaat geeft aan dat het water uit het reservoir kan worden verwijderd.

13:30
leeg reservoir

open de deur, verwijder de slang
en breng een lege houder

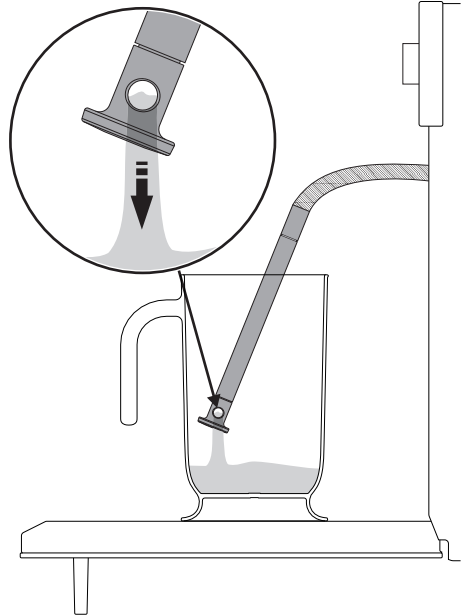


druk op start om te activeren



27. Open de ovendeur gedurende enkele seconden een paar centimeter om de overvloedige stoom te laten ontsnappen.

28. Open de deur helemaal en haal het gerecht voorzichtig uit de ovenruimte.
29. Plaats een karaf op de geopende ovendeur.
30. Haal de slang uit zijn houder en breng het uiteinde ervan aan in de karaf.



2



Gebruik

31. Start het verwijderen van het water naar de karaf door op het symbool  te drukken.

13:31

leeg reservoir



legen reservoir in werking



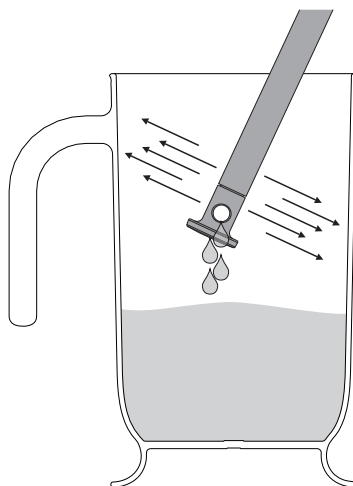
Het water kan uitsluitend met geopende oven deur worden verwijderd. Controleer altijd of de slang van diens plaats is verwijderd en in de karaf is aangebracht, alvorens met een druk op het symbool  het verwijderen te starten.

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



32. Bevestig met een druk op "ok".

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



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

35. Verwijder condens van de bodem en de wanden van de ovenruimte en de glazen oven deur met behulp van een spons.



Opgelet: het water kan erg warm zijn.



Lijst van automatische stoomfuncties



Statisch+ventilator met stoom

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



Circulatie + ventilator met stoom

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



Geventileerde onderwarmte met stoom

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.



Geventileerde grill met stoom

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.



Turbo met stoom

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.



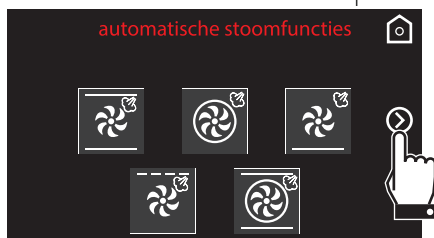
Gebruik

Traditionele functies

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



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



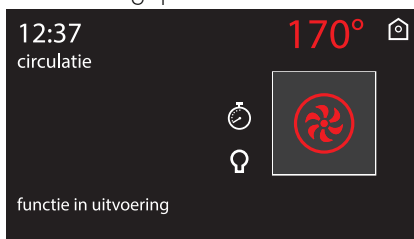
3. Selecteer de gewenste functie.



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



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



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



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



Lijst van de bereidingsfuncties

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. Het is ideaal voor alle types van gebraden, brood en gevulde taarten, en het is vooral geschikt voor vet vlees zoals gans en eend.

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 worsten, ribbetjes en bacon. Met deze functie kan een grote hoeveelheid voedsel, en vooral vlees, uniform gegrild worden.

Statisch+ventilator



De werking van de ventilator, gecombineerd met de traditionele bereiding, verzekert ook voor ingewikkelde recepten homogene bereidingen. Ideaal voor koekjes en taarten, die ook gelijktijdig op meerdere niveaus bereid kunnen worden.

Geventileerde grill



De lucht afkomstig van de ventilator verzacht de krachtige warmtegolven afkomstig van de grill, zodat ook dik voedsel uitstekend wordt gegrild. Ideaal voor grote stukken vlees (bijv. varkensscheenbeen).

z



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.



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.



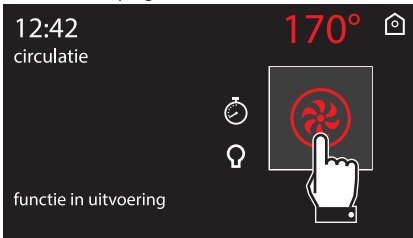
Geventileerde onderwarmte

Met de combinatie van onderste weerstand wordt de bereiding sneller voltooid. Dit systeem wordt aanbevolen voor het steriliseren of voor het voltooien van de bereiding van voedsel dat reeds goed oppervlakkig gaar is, maar nog niet binnenin, en waarvoor dus een gematigde bovenwarmte nodig is. Ideaal voor elk type van voedsel.



Een functie wijzigen tijdens de bereiding

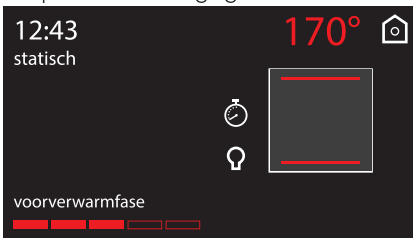
1. Druk op het symbool van de functie om deze te wijzigen.



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

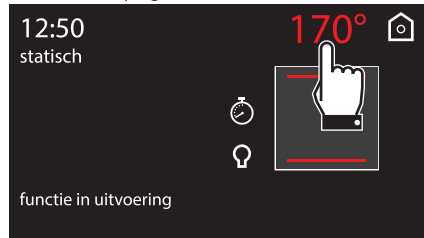


3. Op het display worden de gekozen functie, de vooringestelde temperatuur, de huidige tijd en de voortgang tot de bereiking van de vooringestelde temperatuur weergegeven.

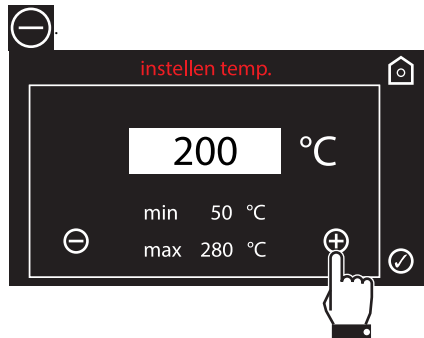


Wijziging van de geprogrammeerde temperatuur

1. Druk op de temperatuurwaarde om deze te wijzigen.



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



3. Druk ter bevestiging op het symbool .





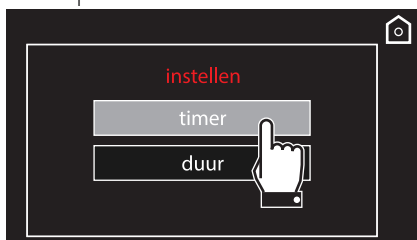
Gebruik

Timer tijdens de functionering



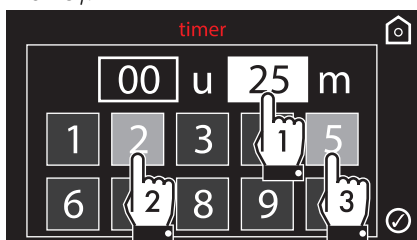
Deze functie zal de bereiding niet onderbreken, maar enkel het geluidssignaal activeren.

1. Druk tijdens een bereidingsfunctie op het symbool .
2. Druk op **timer**.



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

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



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



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



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



Bereiding met tijdsinstelling



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



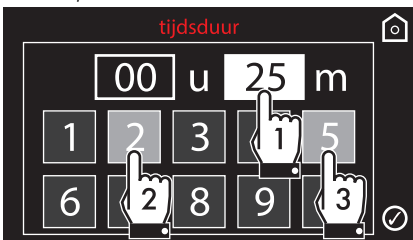
De activering van een bereiding met tijdsinstelling annuleert de eventuele timer kookwekker die eerder werd ingesteld.

1. Druk tijdens een bereidingsfunctie op het symbool .
2. Druk op **duur**.



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

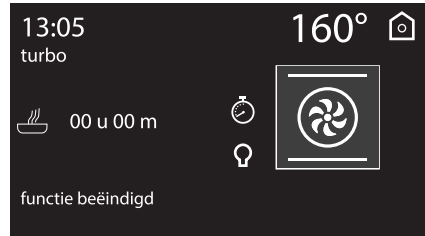
3. Toets de gewenste duur in (bijv. 25 minuten: druk eerst op het hokje van de minuten en druk vervolgens op de cijfers 2 en 5).



4. Druk ter bevestiging op het symbool .
5. De bereiding met tijdsinstelling wordt gestart.



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



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

z

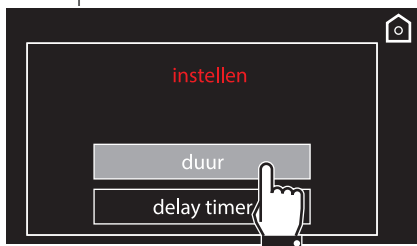


Gebruik

De ingestelde gegevens in de bereiding met tijdsinstelling wijzigen

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

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



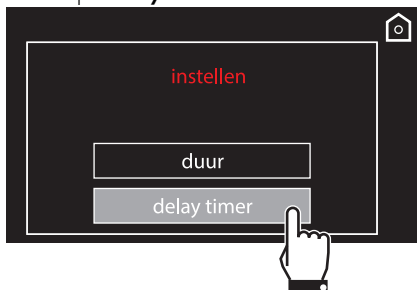
3. Toets opnieuw de gewenste duur in en druk ter bevestiging op het symbool .

Delay timer

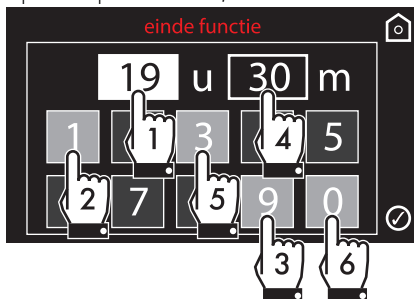


Met Delay timer wordt de functie bedoeld waarmee u de bereiding kan doen eindigen op een door u ingesteld tijdstip, met automatische uitschakeling van de oven.

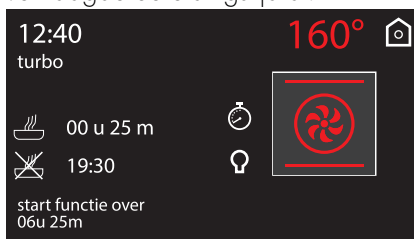
1. Druk op het symbool  zodra u een bereidingsduur heeft ingesteld.
2. Druk op **delay timer**.



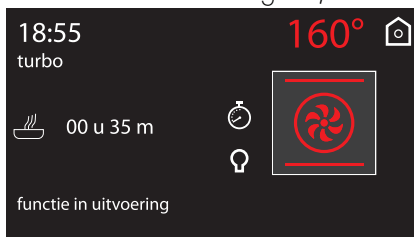
3. Toets het gewenste tijdstip in waarop de bereiding moet eindigen (bijv. 19:30: druk eerst op het hokje van de uren en vervolgens op de cijfers 1 en 9; druk op het hokje van de minuten en vervolgens op de cijfers 3 en 0).



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



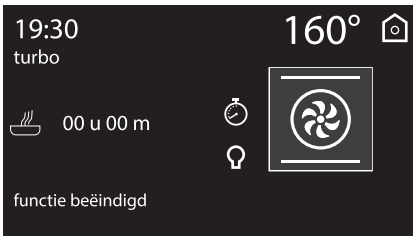
6. Het apparaat start de gekozen functie afhankelijk van de ingestelde waarden zodat de functie op het vastgestelde tijdstip kan worden afgerond (het apparaat voegt automatisch 10 minuten voor de voorverwarming toe).





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

) of door de deur te openen.



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



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

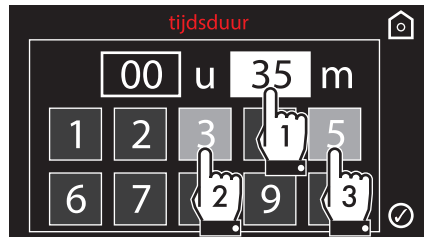
De ingestelde gegevens in de delay timer wijzigen



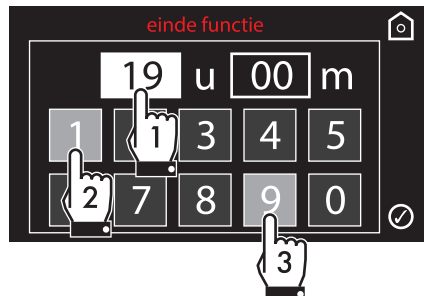
Nadat de tijdsduur van de bereiding is gewijzigd, moet het tijdstip van het einde van de kooktijd opnieuw ingesteld worden.

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

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



3. Druk opnieuw op het symbool .
4. Toets het gewenste nieuwe tijdstip waarop de bereiding moet eindigen (bijv. 19:00) en druk ter bevestiging op het symbool .





3.5 Advies voor bereidingen

Algemeen advies

- Gebruik de geventileerde functie voor het verkrijgen van een gelijkmatige bereidingsgraad op de verschillende niveaus.
- Het verhogen van de temperatuur verkort niet de bereidingstijden (het voedsel zou aan de buitenkant erg gaar kunnen zijn, maar minder aan de binnenkant).
- Laat het voedsel na de bereiding niet te lang in de ovenruimte om overmatige condensvorming op de binnenruut van de oven te vermijden.

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 gebrad, of druk met een lepel op het gebrad. Als het gebrad stevig aanvoelt is het klaar, anders moet de bereiding nog een aantal minuten doorgaan.

Advies voor bereidingen met de grill en de geventileerde grill

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

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 van binnen voldoende gebakken is door een tandenstoker in het hoogste deel te prikken. Wanneer het deeg niet aan de tandenstoker 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 ontdooien en rijzen

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



Om energie te besparen

- Stop de bereiding enkele minuten voordat de normale bereidingstijd verstrijkt. De bereiding zal gedurende de resterende minuten worden voortgezet door de warmte die zich in de oven heeft opgehoopt.
- Open de deur van de oven zo weinig mogelijk, zodat de warmte niet verloren gaat.
- Houd de binnenkant van het apparaat altijd goed schoon.
- (Waar aanwezig) Indien de pizzasteen niet wordt gebruikt, moet de bedekking in de daarvoor bestemde zitting geplaatst worden.

3.6 Speciale functies

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

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



Op een aantal modellen kunnen bepaalde functies ontbreken.

Lijst van speciale functies



Timer kookwekker

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



Ontthooien op tijd

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



Rijzen

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



Bordenwarmer

Voor het verwarmen of warmhouden van borden.



Sabbat bereiding

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



Gebruik

ECO
P

Pyrolyse ECO

Als deze functie wordt ingesteld, voert de oven de pyrolyse uit aan 500°C gedurende de ingestelde tijdsduur. Deze cyclus moet gebruikt worden in geval van weinig vuil.

P

Pyrolyse

Wanneer deze functie wordt ingesteld, bereikt de oven temperaturen tot 500°C zodat al het vuil en vet wordt opgelost dat wordt gevormd op de binnenwanden.



Ontkalken

Met deze functie kan de ketel met de hand worden ontkalkt.



Spoelen

Met deze functie kan de ketel met de hand worden gespoeld.

i

Hieronder beschrijven we het gebruik van de meest complexe speciale functies. Voor de functies **Pyrolyse ECO**, **Pyrolyse**, **Ontkalken** en **Spoelen** zie "4 Reiniging en onderhoud".

Timer kookwekker

i

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

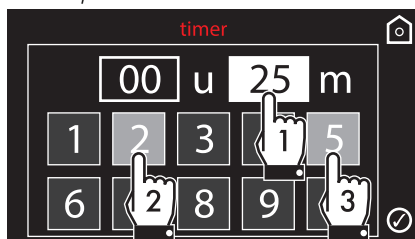
i

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

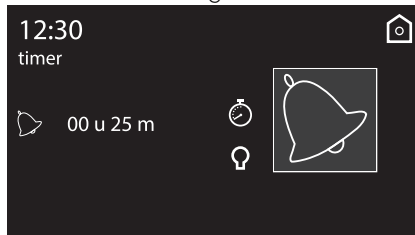
1. Selecteer **timer** in het menu "speciale functies".



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



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



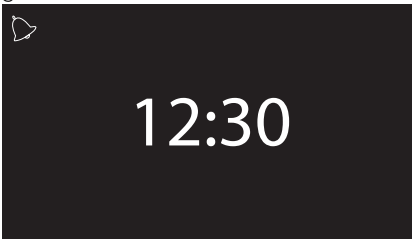


5. Wacht tot het geluidssignaal de gebruiker meedeelt dat de tijd is verstreken. Het symbool  knippert.



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

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



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



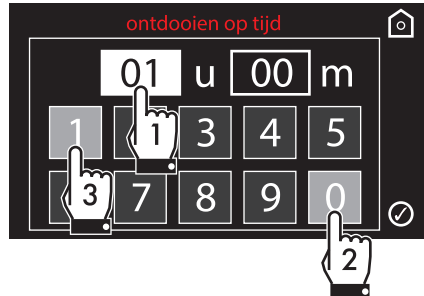
Als u een functie activeert nadat u de timer heeft ingesteld, zal deze tijd automatisch als de timer van de functie worden gezien, met uitzondering van bepaalde speciale functies, automatische programma's en eigen recepten.

Ontdooien op tijd

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



3. Toets de gewenste duur in (bijv. 1 uur: druk eerst op het hokje van de uren en druk vervolgens op de cijfers 0 en 1).



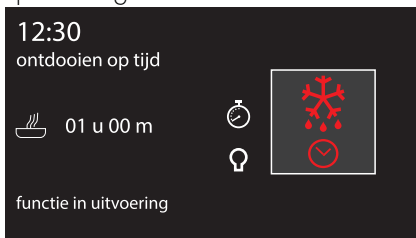
4. Druk ter bevestiging op het symbool .

2

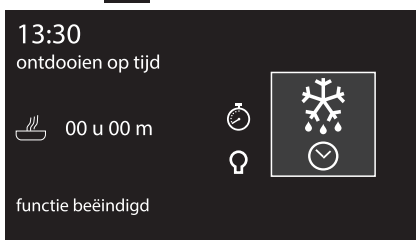


Gebruik

5. Druk opnieuw op het symbool  om de functie te starten. Het ontdooien op tijd wordt gestart.



6. U kunt de duur van het ontdooien verder wijzigen als de functie is gestart (zie "Bereiding met tijdsinstelling"). Druk op het symbool  om de gewenste wijzigingen te verrichten.
7. Aan het einde wordt op het display het bericht "functie beëindigd" weergegeven. U hoort een geluidssignaal dat u met een druk op het symbool  kunt uitschakelen.



Rijzen



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

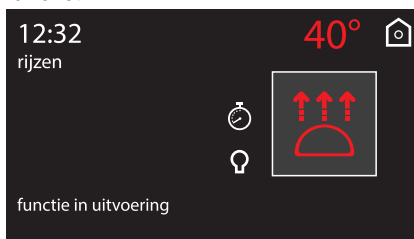
1. Plaats het de rijzen deeg op het tweede niveau in het apparaat.
2. Selecteer **rijzen** in het menu "speciale functies".



3. Druk op het symbool  om het rijzen te starten.
4. Het apparaat start de voorverwarmingsfase op...



5. ... en verricht vervolgens de gekozen functie.



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



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

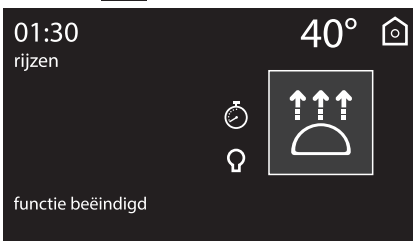


Het rijzen duurt maximaal 13 uur, tenzij anders is ingesteld.



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

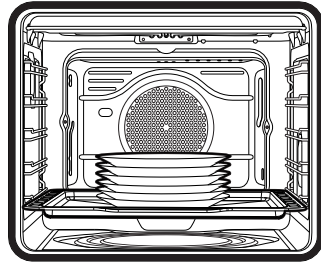
7. Aan het einde wordt op het display het bericht "functie beëindigd" weergegeven. U hoort een geluidssignaal dat u met een druk op het symbool  kunt uitschakelen.



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

Bordenwarmer

1. Plaats de bakplaat op het eerste niveau en plaats er de te verwarmen borden op.



Stapel niet te veel borden op. Stapel maximaal 5/6 borden op.

Z

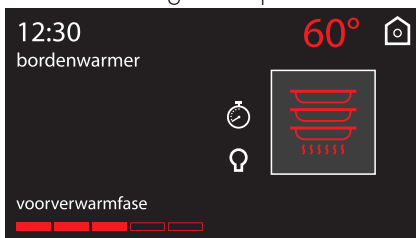
2. Selecteer **bordenwarmer** in het menu "speciale functies".



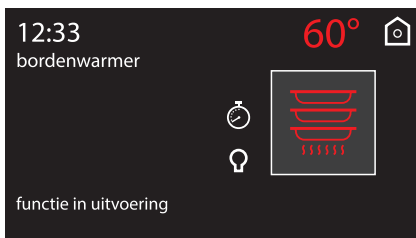


Gebruik

3. Druk op het symbool  om de functie "bordenwarmer" te starten, of druk op de waarde om de vooringestelde temperatuur te wijzigen (van 40° naar 80°).
4. Het apparaat start de voorverwarmingsfase op...



5. ... en verricht vervolgens de gekozen functie.



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



De functie "bordenwarmer" duurt maximaal 13 uur, tenzij anders is ingesteld.

7. Aan het einde wordt op het display het bericht "functie beëindigd" weergegeven. U hoort een geluidssignaal dat u met een druk op het symbool  of op  kunt uitschakelen.





Sabbat bereiding



Het apparaat vertoont een bepaald gedrag:

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



U kunt geen enkele parameter wijzigen als de functie Sabbath bereiding geactiveerd is. Geen elke handeling heeft een uitwerking. Uitsluitend het terugkeersymbool  blijft geactiveerd zodat naar het hoofdmenu kan worden teruggekeerd.

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



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



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



3.7 Programma's

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

Selecteer de icoon **programma's**

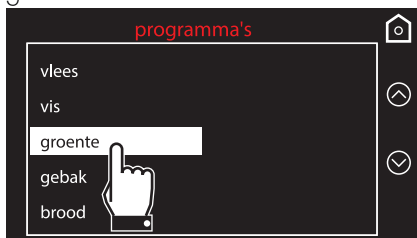


op het "home screen".

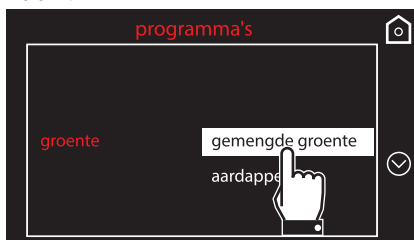


Een programma starten

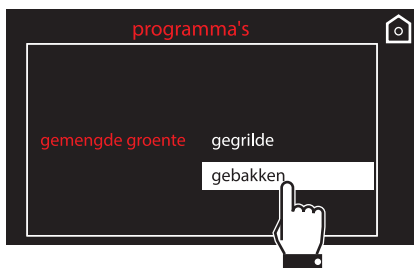
1. Selecteer het gewenste gerecht uit het menu "programma's" met een druk op de symbolen  en . Bevestig vervolgens door op de naam van het gerecht te drukken.



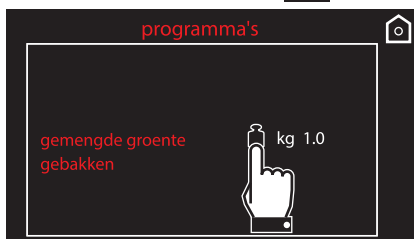
2. Selecteer het subtype gerecht dat u wilt bereiden en druk ter bevestiging op de naam.



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



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





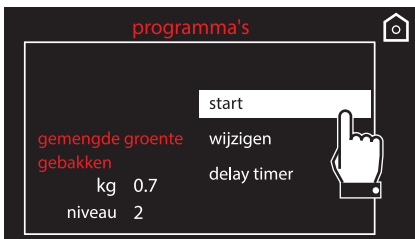
5. Stel met de symbolen en het gewicht (in kilogram) in van het gerecht.



6. Druk ter bevestiging op het symbool .

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

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



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



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



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

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



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





Gebruik

Een programma beëindigen

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



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

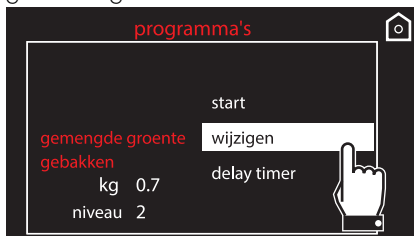
i De sequentiële bereiding is handig voor het achtereenvolgens bereiden van hetzelfde type gerechten. Zoals bijvoorbeeld het achtereenvolgens bakken van diverse pizza's.

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

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

Een programma permanent wijzigen

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



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



2. Druk op de parameter die u wilt wijzigen:

- bereidingstemperatuur





- bereidingsfunctie



- duur van de bereiding



- niveau van het frame



- gewicht van het gerecht



3. Verricht de gewenste wijzigingen.

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



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

Z

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





Gebruik

Tabellen van ingestelde programma's

VLEES

Subtype	Behandeling	Gewicht (Kg)	Functie	Stoom-niveau	Niveau	Temp. (°C)	Tijd (minuten)
Rosbief	rood	1		-	2	200	35
	medium	1		-	2	200	40
	doorbakken	1		-	2	200	45
Varkensrugstuk	-	2		2	4	180	80
Lamsvlees	medium	2		3	3	190	90
	doorbakken	2		3	3	190	100
Kalfsgebraad	-	1		-	2	190	65
Varkensribben	hele rib	0,6		1	4	270	35
	losse ribben	0,5		1	4	280	23
Varkenskoteletten	-	0,2		1	4	250	13
Varkensworst	-	1		-	4	280	12
Varkensspek	in plakken	1		1	3	280	8
Kalkoen	-	1		3	4	170	65
Gebraden kip	gebakken	1		-	2	200	64
Gebraden konijn	gebakken	1,5		1	4	195	60
	gestoofd	21,5		3	3	165	70



VIS

Subtype	Behandeling	Gewicht (Kg)	Functie	Stoom-niveau	Niveau	Temp. (°C)	Tijd (minuten)
Vis	vers	0,5		-	2	160	35
	ingevroren	0,5		-	2	160	45
Zeebaars	heel	0,5		1	2	210	15
Zalm	moten	0,1		1	2	160	15
Zeeduivel	-	0,5		1	4	220	15
Brasem	-	1		-	2	180	30
Tarbot	-	1		-	2	160	35

GROENTE

Subtype	Behandeling	Gewicht (Kg)	Functie	Stoom-niveau	Niveau	Temp. (°C)	Tijd (minuten)
Gemengde groenten	gegrild ⁽¹⁾	0,5		-	4	250	15+10 ⁽¹⁾
	gebakken	1		1	3	270	9+7 ⁽¹⁾
Aardappelen	gebraden	0,5		1	4	235	35
	diepgevroren (friet)	0,5		-	2	220	13
	gratin	0,5		1	3	200	60

⁽¹⁾ Het wordt aanbevolen om levensmiddelen aan beide zijden te roosteren volgens de tijden die in de tabel zijn gegeven. De aangegeven langere tijd verwijst altijd naar de eerste zijde van het rauwe levensmiddel die moet worden bereid.



Gebruik

GEBAK

Subtype	Behandeling	Gewicht (Kg)	Functie	Stoom-niveau	Niveau	Temp. (°C)	Tijd (minuten)
Tulband/donut	-	1		-	2	160	60
Koekjes	-	0,2		1	2	170	16
Muffin	-	0,5		-	2	160	18
Soezen/beignets	-	0,5		-	2	180	70
Merengue	-	0,3		-	2	120	90
Cake	-	1		1	2	160	55
Strudel	-	1		1	2	185	40
Confituurtaart	-	0,8		-	2	170	40
Briochebrood	-	1		-	2	180	40
Croissant	-	0,6		-	2	160	30

BROOD

Subtype	Behandeling	Gewicht (Kg)	Functie	Stoom-niveau	Niveau	Temp. (°C)	Tijd (minuten)
Gerezen brood	-	0,4		1	2	180	30
Focaccia	-	1		-	2	180	25
Dieppan pizza	-	1		-	1	280	7



PIZZA

Subtype	Behandeling	Gewicht (Kg)	Functie	Stoom-niveau	Niveau	Temp. (°C)	Tijd (minuten)
Pizza op steen	vers	0,5		-	1 ⁽²⁾	280	4
	diepgevroren	0,3		-	1 ⁽²⁾	280	6

⁽²⁾ (Modellen zonder Pizzasteen) Breng de pizzasteen aan op de bodem van de ovenruimte. De bereidingstijd van een diepgevroren pizza die op de pizzasteen afgebakken wordt, varieert niet, ongeacht het gewicht.

PASTA/RIJST

Subtype	Behandeling	Gewicht (Kg)	Functie	Stoom-niveau	Niveau	Temp. (°C)	Tijd (minuten)
Pasta uit de oven	-	1		2	1	200	40
Lasagne	-	2		3	4	200	45
Paella	-	0,5		-	2	190	25
Quiche lorraine	-	1		1	4	175	45
Soufflé	-	0,5		-	2	180	25

BEREIDING LAGE TEMP.

Subtype	Behandeling	Gewicht (Kg)	Functie	Stoom-niveau	Niveau	Temp. (°C)	Tijd (minuten)
Kalf	-	1		-	2	90	360
Rundvlees	medium	1		-	2	90	105
	doorbakken	1		-	2	90	380
Varkenslende	-	1		-	2	90	330
Lamsvlees	-	1		-	2	90	360



De bereidingstijden beschreven in de tabel verwijzen naar het gerecht beschreven in het recept. Ze zijn indicatief en kunnen wijzigen naargelang uw persoonlijke smaak.



De tabellen bevat de gegevens die werden ingesteld in de fabriek. Wanneer u de originele instellingen van een recept na een eventuele wijziging wilt herstellen, is het voldoende om de gegevens van de tabel in te voeren.



Als u de stand ECO logic (zie 3.9 Instellingen) heeft geactiveerd, kunnen de tijden voor het opwarmen of de bereiding variëren.

3.8 Eigen programma's

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

Selecteer de icoon **eigen**

programma's  op het "home screen".



U kunt in totaal ongeveer 10 eigen recepten invoeren.

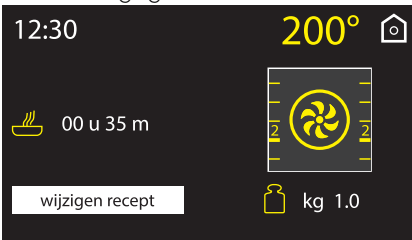


Een recept toevoegen

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

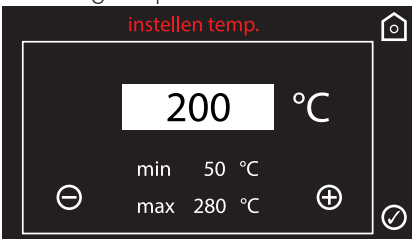


Alle parameters die gewijzigd kunnen worden, zullen geel op het hoofdscherm worden weergegeven.



2. Druk op de parameter die u wilt wijzigen:

- bereidingstemperatuur



- bereidingsfunctie



- duur van de bereiding



- niveau van het frame



- gewicht van het gerecht



3. Verricht de gewenste wijzigingen.



Gebruik

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



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



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



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

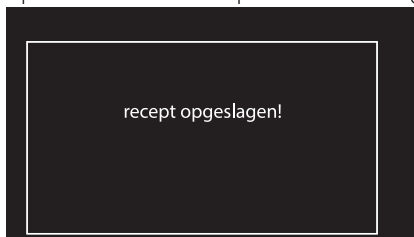
6. Voer de naam van het nieuwe recept in en druk ter bevestiging op het symbool .

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



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

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



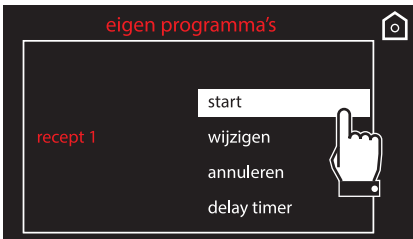


Een eigen recept opstarten

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



2. Selecteer **start**.



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



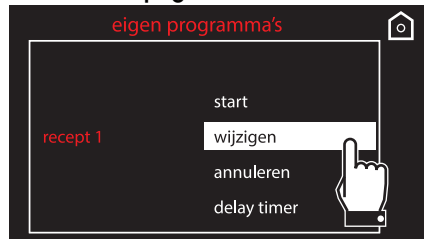
Tijdens de bereiding kunt u altijd de temperatuur en de bereidingstijd wijzigen. Deze wijzigingen worden echter niet voor een volgend gebruik van het recept opgeslagen.

Een eigen recept wijzigen

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



2. Selecteer **wijzigen**.



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



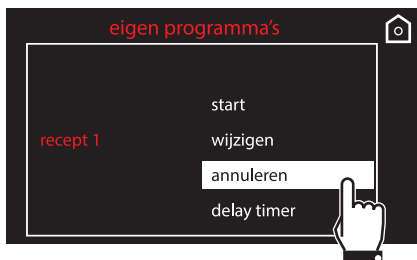


Een eigen recept wissen

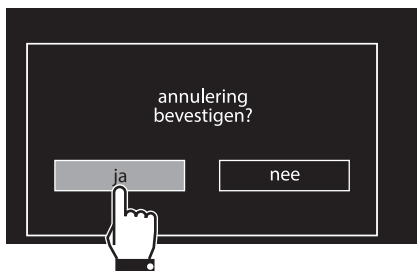
1. Selecteer in het menu "eigen programma's" een **eigen recept** dat u eerder heeft opgeslagen (in het voorbeeld is dit het recept, **recept 1**).



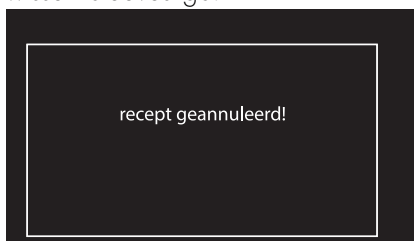
2. Selecteer **annuleren**.



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



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

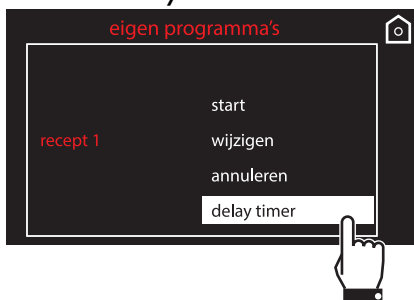


Delay timer

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

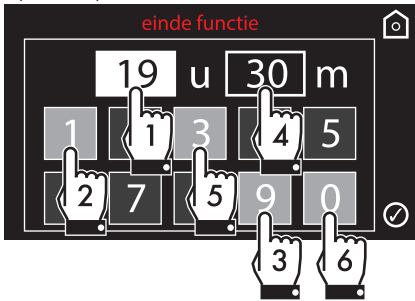


2. Selecteer **delay timer**.

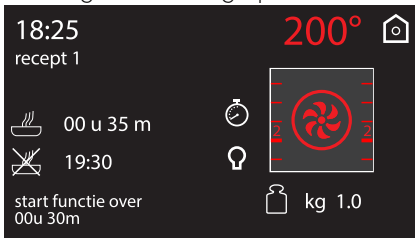




3. Toets het gewenste tijdstip in waarop de bereiding moet eindigen (bijv. 19:30: druk eerst op het hokje van de uren en vervolgens op de cijfers 1 en 9; druk op het hokje van de minuten en vervolgens op de cijfers 3 en 0).



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



3.9 Instellingen

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

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



De persoonlijke instellingen blijven geactiveerd bij een tijdelijke stroomuitval.



Gebruik

Taal

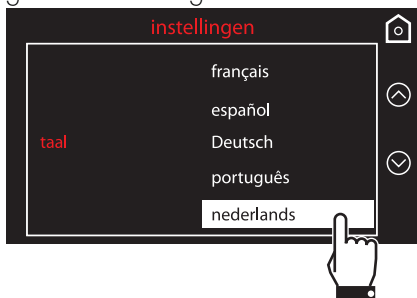


Hiermee kunt u uit de beschikbare talen de gewenste taal kiezen.

1. Selecteer **taal** in het menu “instellingen”.



2. Druk op de symbolen  en  tot de gewenste taal is geselecteerd.



3. Bevestig de gekozen taal.

Klok

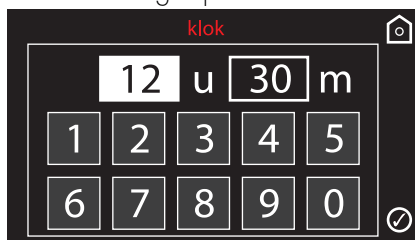


Hiermee kunt u het weergegeven tijdstip wijzigen.

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



2. Toets de huidige tijd in.



3. Druk ter bevestiging op het symbool .



Toetsblokkering

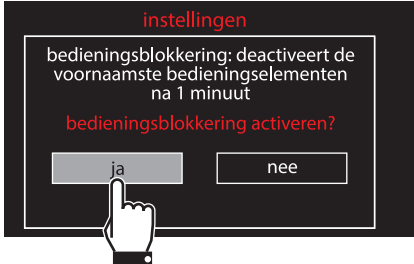


Deze functie blokkeert de bedieningen van het apparaat automatisch na een minuut normale werking als de gebruiker geen handelingen verricht.

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



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



Bij normale werking wordt deze aangeduid door het controlelampje .



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

Demo stand (uitsluitend voor exposanten)



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

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



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



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



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



Gebruik

Eco-Logic



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

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



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



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

Geluid



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

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



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





Functie Warmte behouden

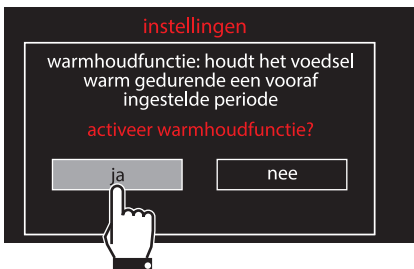


In deze stand kan het apparaat aan het einde van een bereiding, waarvan de duur is ingesteld, (als deze niet handmatig wordt onderbroken) het zojuist bereide voedsel (op lage temperatuur) warmhouden, zonder dat de organoleptische eigenschappen en de smaak die u tijdens de bereiding heeft verkregen verloren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

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



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



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

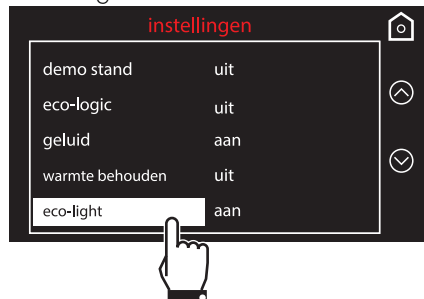


Eco-Light



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

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





Gebruik

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



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



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



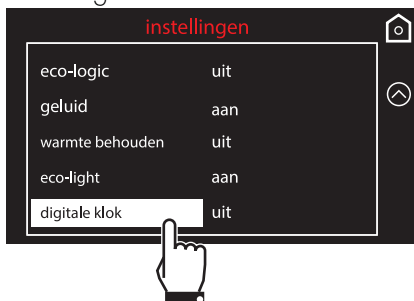
In de fabriek is de functie "eco-light" op "**aan**" ingesteld.

Digitale klok



Maakt de digitale weergave van de tijd mogelijk.

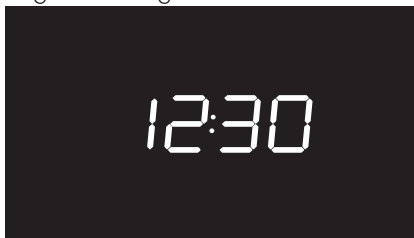
1. Druk op het symbool  of  en selecteer **digitale klok** in het menu "instellingen".



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



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





De digitale versie blijft geactiveerd bij een tijdelijke stroomuitval.

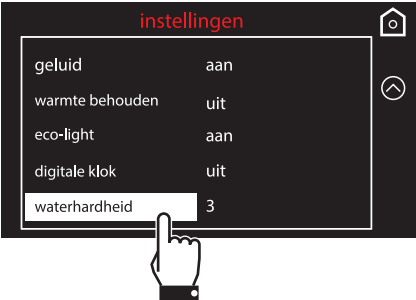
Waterhardheid



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

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

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



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



3. Druk ter bevestiging op het symbool .



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



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

Afhankelijk van de ingestelde hardheid wordt na een bepaald aantal uren dat de stoomfunctie gewerkt heeft op het display de aanvraag voor de verrichting van de ontkalking aangegeven.

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

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





4 Reiniging en onderhoud

4.1 Waarschuwingen



Incorrect gebruik

Gevaar voor beschadiging van de oppervlakken

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



Incorrect gebruik

Gevaar voor beschadiging van het apparaat

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

4.2 Reiniging van de oppervlakken

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

Dagelijkse gewone reiniging

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

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

Voedselresten of -vlekken

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

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

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



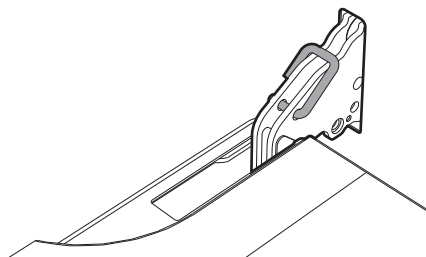
4.3 Reiniging van de deur

Demontage van de deur

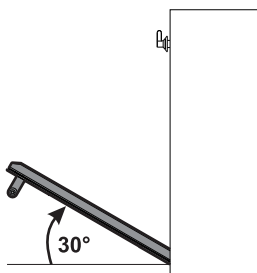
Om de reiniging van de oven te vergemakkelijken, kunt u de ovendeur verwijderen en op een theedoek leggen.

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

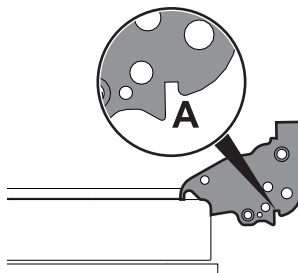
1. Open de deur volledig en plaats de twee pinnetjes in de openingen van de scharnieren zoals op de afbeelding.



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.

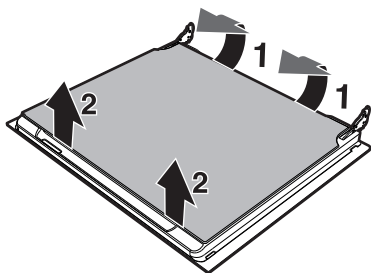


Reiniging en onderhoud

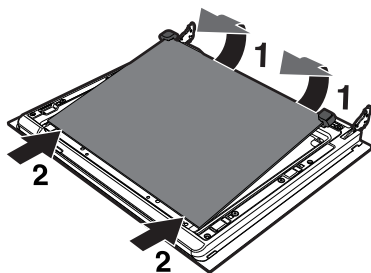
Demontage van de binnenruiten

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

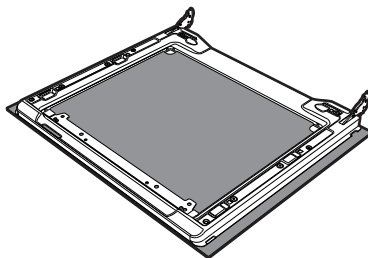
1. Verwijder de binnenruit door ze achteraan naar boven te trekken, en volg de beweging die wordt aangeduid door de pijlen (1).
2. Trek de ruit naar boven aan de voorzijde (2). Op deze manier komen de 4 pinnen, die op de ruit bevestigd zijn, los uit hun zitting op de ovendeur.



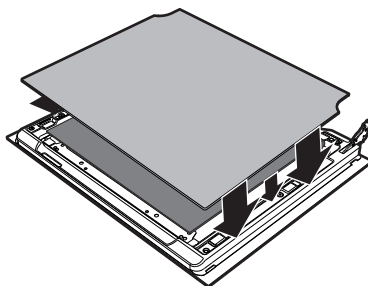
3. Op sommige modellen is een tussenruit aanwezig. Verwijder de tussenruit door ze naar de andere ruit toe op te heffen.



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



5. Plaats de ruiten weer door de verwijdering in omgekeerde volgorde uit te voeren.
6. Plaats de binnenruit. Centreer en klem de 4 pinnen in de zittingen op de deur, door er lichtjes op te drukken.





4.4 Reiniging van de ovenruimte

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

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

Verwijder de uitneembare delen alvorens de ovenruimte te reinigen.

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

- de deur
- de frames voor roosters/ovenschalen
- de pakking van de oven.



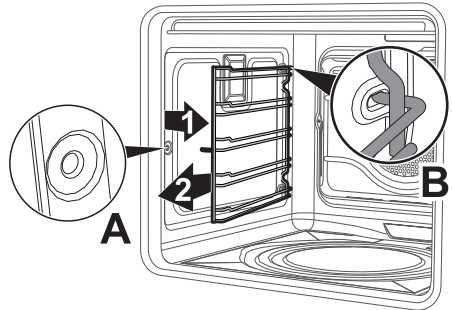
Als specifieke reinigingsmiddelen gebruikt worden, beveelt men aan om het apparaat circa 15/20 minuten op de maximale temperatuur te laten werken om eventuele resten te elimineren.

Verwijdering van de geleiderframes voor de roosters/ovenschalen

Als de geleiderframes worden verwijderd, kan de reiniging van de zijdelen makkelijker uitgevoerd worden. Deze handeling moet uitgevoerd worden wanneer de automatische reinigingscyclus wordt gebruikt (enkel op sommige modellen).

Om de geleiderframes te verwijderen: trek het frame naar de binnenkant van de ovenruimte zodat het uit de klemverbinding **A** komt, en verwijder het uit de zitting achteraan **B**.

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





Reiniging en onderhoud

Pyrolyse



De pyrolyse is een automatische reinigingsprocedure met hoge temperaturen, die het vuil zal oplossen. Dankzij deze procedure is het mogelijk om de binnenzijde van de oven uiterst eenvoudig te reinigen.



Incorrect gebruik

Gevaar voor beschadiging van de oppervlakken

- Verwijder voedselresten of gemorste sporen van vroegere bereidingen binnenin de oven.
- Schakel branders of kookplaten uit die eventueel boven de oven geïnstalleerd zijn.

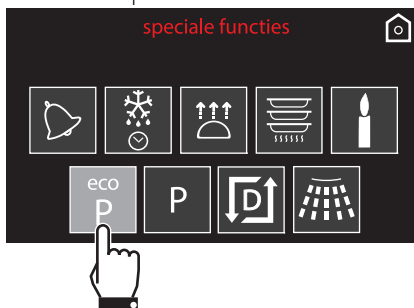
Vorbereiding

Voor u de pyrolyse inschakelt:

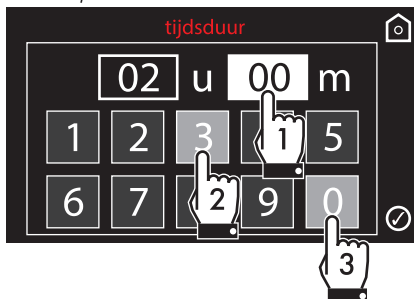
- Maak de interne ruit schoon overeenkomstig de gebruikelijke instructies.
- Verstuif in geval van hardnekkige afzettingen een reinigingsproduct voor ovens op de ruit (respecteer de waarschuwingen die aangeduid worden op het product zelf); laat 60 minuten inwerken, spoel daarna, en droog de ruit met keukenpapier of met een microvezeldoek.
- Verwijder alle accessoires uit de oven.
- Verwijder de geleiderframes voor roosters/ovenshalen.
- Sluit de deur.

Instelling van de pyrolyse

1. Selecteer **pyrolyse eco** of **pyrolyse** in het menu "speciale functies".



2. Toets de gewenste duur van de reinigingscyclus in (bijv. 2 uur en 30 minuten: druk eerst op het hokje van de minuten en druk vervolgens op de cijfers 3 en 0).



3. Druk ter bevestiging op het symbool



4. Het apparaat kan de automatische reinigingscyclus starten. Een melding herinnert dat de accessoires uit de ovenruimte moeten worden verwijderd. Start de pyrolyse met een druk op het symbool



Aanbevolen tijdsduur voor de pyrolyse:

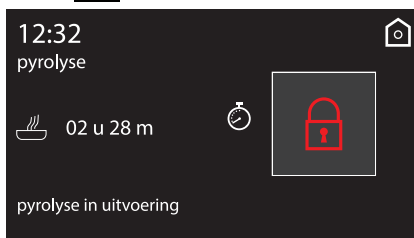
- Weinig vuil: 2 uren.
- Middelmatig vuil: 2 ½ uur.
- Zeer vuil: 3 uren.



In de functie **pyrolyse eco** is de duur vastgesteld op een waarde van 2 uur; de waarde kan niet worden gewijzigd).

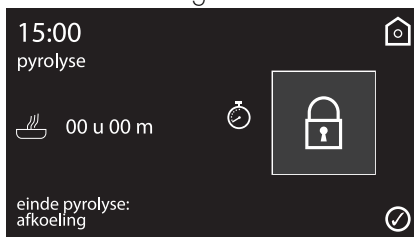
Pyrolyse

Op het display worden het bericht “pyrolyse in uitvoering” en de resterende tijd weergegeven ter indicatie dat het apparaat de automatische reinigingscyclus uitvoert. 2 minuten na de opstart van de pyrolyse wordt de deur vergrendeld door een mechanisme dat het openen ervan onmogelijk maakt (op het display wordt het symbool weergegeven).



Het is niet mogelijk om een functie te selecteren wanneer de deurblokkering ingeschakeld is. Met behulp van de specifieke commando's kunt u het apparaat echter altijd uitschakelen.

5. Na afloop van de pyrolyse blijft de deur geblokkeerd tot de temperatuur binnenin de oven een veilig niveau bereikt.





Reiniging en onderhoud

6. Na ongeveer 20 seconden wordt het display een bericht weergegeven dat aangeeft dat het koelproces van de ovenruimte is gestart.



7. Wacht tot de oven is afgekoeld en veeg de restjes binnenin weg met een microvezeldoek.

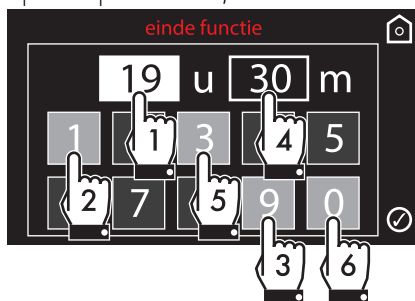
Instelling van de geprogrammeerde pyrolyse

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

1. Druk ter bevestiging op het symbool  als de duur van de pyrolyse is gekozen en op het symbool  is gedrukt.
2. Druk op **delay timer**.



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



4. Druk ter bevestiging op het symbool .
5. Het apparaat wacht tot het ingestelde tijdstip voor het starten van de reinigingscyclus is bereikt.



Tijdens de eerste pyrolyse kunnen er onaangename geurtjes voorkomen, door verdamping van de olieachtige productiestoffen. Dit is een normaal verschijnsel dat na de eerste reinigingscyclus verdwijnt.



Tijdens de pyrolyse maken de ventilatoren meer geluid omdat ze sneller draaien. Dit maakt deel uit van de normale werking om de warmte beter af te voeren. Na de pyrolyse blijft de ventilatie automatisch ingeschakeld, en dit lang genoeg zodat oververhitting van de wanden van de meubels en de voorkant van de oven wordt vermeden.



Als het resultaat van de pyrolyse bij de minimum tijdsduur niet voldoende is, wordt aanbevolen om voor de volgende reinigingscyclus een langere tijdsduur in te stellen.



4.5 Reiniging van het watercircuit

Spoelen

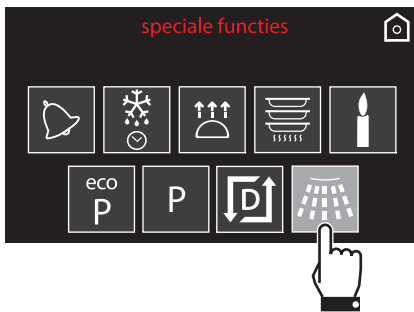


We adviseren om het circuit te spoelen wanneer het apparaat lange tijd niet gebruikt wordt.

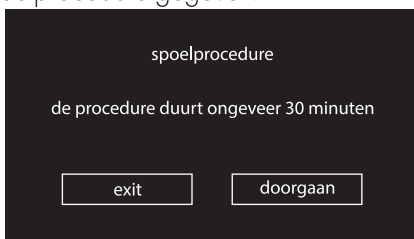


De spoelprocedure bestaat uit twee fasen die elk 5 stappen omvatten.

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



Op het display van het apparaat wordt het volgende bericht voor de verrichting van de spoelprocedure gegeven:



2. Druk op **doorgaan** om de aanvraag voor ontkalking te accepteren.



N.B.: wanneer u voor doorgaan kiest, kunt u de spoelprocedure niet langer annuleren of onderbreken.

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



3. Vul een karaf met een liter schoon water.
4. Open de deur van het apparaat.
5. Plaats de karaf op de geopende ovendeur.

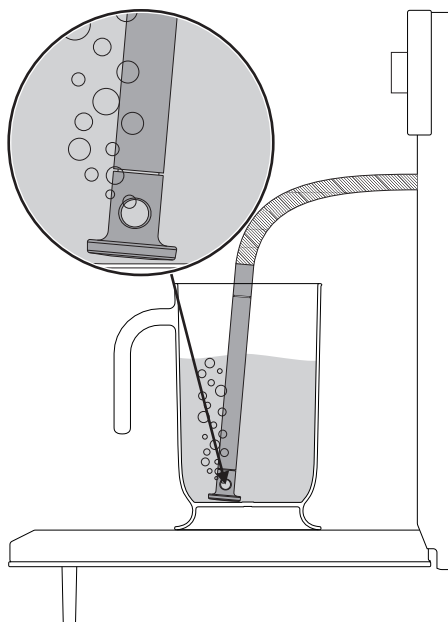


N.B.: de karaf gevuld met water moet een brutogewicht van minder dan 5 kg hebben.

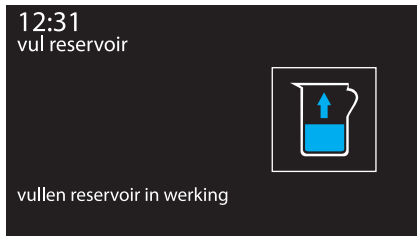


Reiniging en onderhoud

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



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

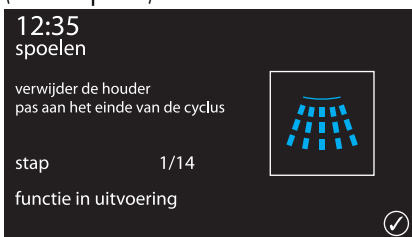


8. Bereid aan het einde een lege karaf voor.

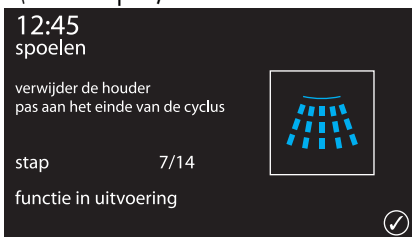
9. Plaats de lege karaf op de geopende ovendeur en breng het uiteinde van de slang in de karaf aan.



10. Start de spoelprocedure met een druk op het symbool . Het apparaat start de eerste spoelfase van het watercircuit (van **stap 1...**)



11. (... tot **stap 7**).

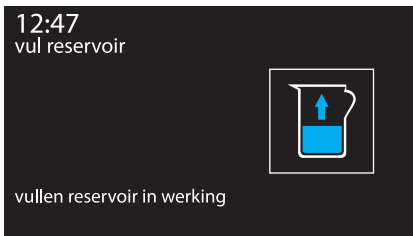




Aan het einde van de eerste fase wordt op het display de aanvraag voor het vullen van het reservoir weergegeven.



12. Leeg de karaf met de resten van de eerste spoelfase
13. Vul de karaf met een liter schoon water.
14. Open de deur van het apparaat.
15. Plaats de karaf op de geopende oven deur.
16. Haal de slang uit zijn houder en plaats het uiteinde op de bodem van de karaf.
17. Druk op het symbool  om het reservoir van het apparaat met water te vullen zodat de tweede spoelfase kan worden verricht.



18. Bereid aan het einde een lege karaf voor.

19. Plaats de lege karaf op de geopende oven deur en breng het uiteinde van de slang in de karaf aan.



20. Hervat de spoelprocedure met een druk op het symbool . Het apparaat start de tweede spoelfase van het watercircuit (van **stap 8...**)



21. (... tot **stap 14**).





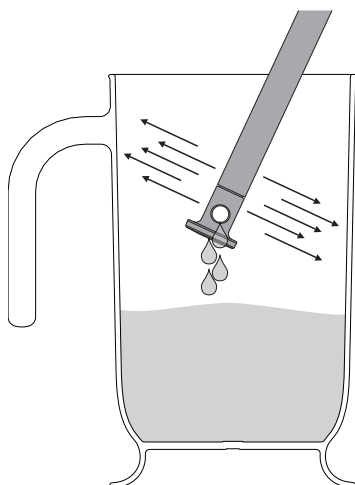
Reiniging en onderhoud

De spoelprocedure van het watercircuit is beëindigd.



22. Sluit de functie af door op **ok** te drukken.

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



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

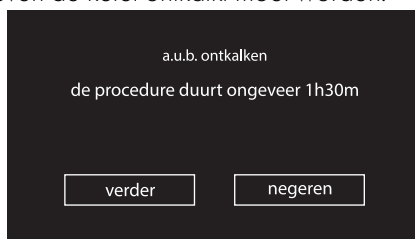
25. Sluit de deur

Ontkalken

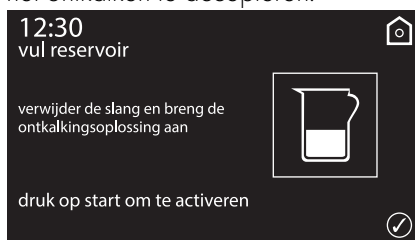


Indien door niet ontharden kalk in het water zit, kan dit op de lange duur afbreuk doen aan een juist functioneren van het apparaat.

Op het display van het apparaat verschijnt af en toe het volgende opschrift om aan te geven de ketel ontkalkt moet worden:



1. Druk op **verder** om de aanvraag voor het ontkalken te accepteren.





2. Vul een karaf met ontkalkingsoplossing (bijv. aangelengd citroenzuur).



We adviseren om 100 g citroenzuur te mengen met 250 ml water.

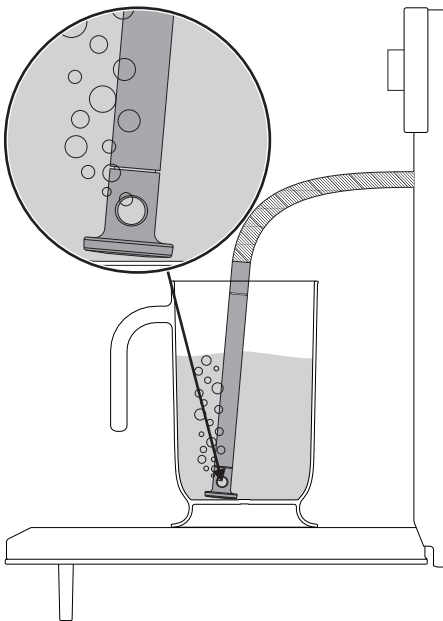
OPMERKING: Maak geen gebruik van melkzuur.

3. Open de deur van het apparaat.
4. Plaats de karaf op de geopende ovendeur.



N.B.: de karaf gevuld met ontkalkingsmiddel moet een brutogewicht van minder dan 5 kg hebben.

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



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

12:31
vul reservoir



vullen reservoir in werking

Als het reservoir gevuld is, wordt op het display de tijd tot aan het einde van het ontkalken weergegeven.

12:33
ontkalken

00 u 59 m

sluit de deur voor een correcte uitvoering van de cyclus
ontkalken in uitvoering



7. Verwijder de karaf en sluit de ovendeur. Het ontkalken wordt gestart.

Aan het einde van de procedure wordt op het display de aanvraag voor het verwijderen van het ontkalkingsmiddel weergegeven.

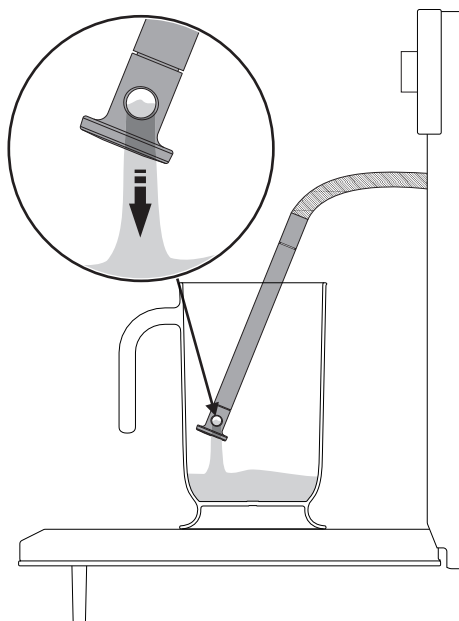
het ontkalkingsmiddel moet worden afgetapt

doorgaan



Reiniging en onderhoud

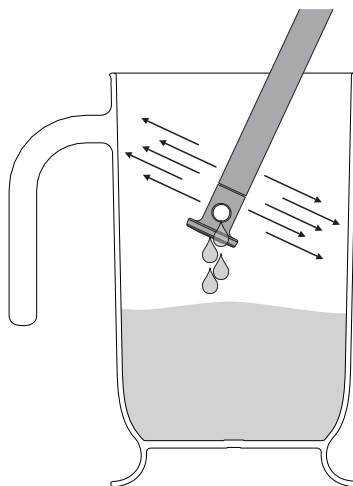
8. Open de deur volledig.
9. Plaats een karaf op de geopende ovendeur.
10. Haal de slang uit zijn houder en breng het uiteinde ervan aan in de karaf.



Aan het einde wordt op het display het einde van het ontkalken en het starten van de spoelprocedure weergegeven.



12. Beweeg de slang om eventueel resterend ontkalkingsmiddel te verwijderen.



11. Start het verwijderen van het ontkalkingsmiddel naar de karaf door op het symbool  te drukken.

13:33
leeg reservoir



legen reservoir in werking

13. Bereid een karaf voor met water voor de spoelprocedure.

14. Druk op **verder** om de spoelprocedure te starten (zie het hoofdstuk "Buitengewoon onderhoud").



Aan het einde van het ontkalken en de spoelprocedure raden we aan om nog een spoelcyclus te verrichten.



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



OPMERKING: Het ontkalkingsproces kan 3 achtereenvolgende keren worden geannuleerd.

a.u.b. ontkalken

na de volgende signalering
zal het ontkalkingsproces
obligaat moeten worden gedaan

verder

negeren



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

a.u.b. ontkalken

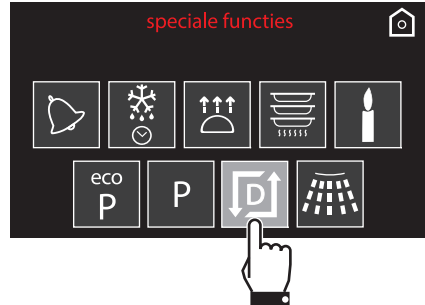
voer de ontkalkingsprocedure uit om de oven
weer te kunnen gebruiken

verder

Handmatig ontkalken

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

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



2. Druk op **doorgaan** om het ontkalken te starten.



3. Doorgaan met de procedure zoals in het hoofdstuk "Ontkalken" met afbeeldingen wordt gedemonstreerd, te beginnen met punt 2.



Reiniging en onderhoud

4.6 Buitengewoon onderhoud

Vervanging van de lamp voor de binnenverlichting



Onder elektrische spanning
staande delen

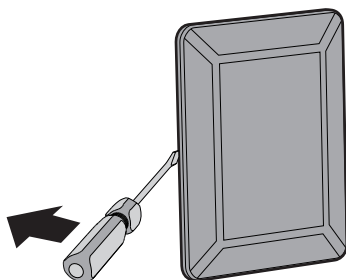
Gevaar voor elektrische schok

- Schakel de stroomtoevoer naar het apparaat uit.

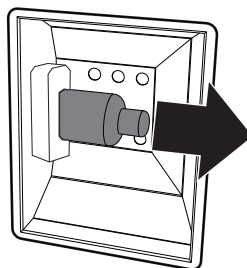
1. Verwijder alle accessoires uit de oven.
2. Verwijder de geleiderframes voor roosters/ovenshalen.
3. Verwijder de kap van de lamp met gereedschap (bijv. een schroevendraaier).



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

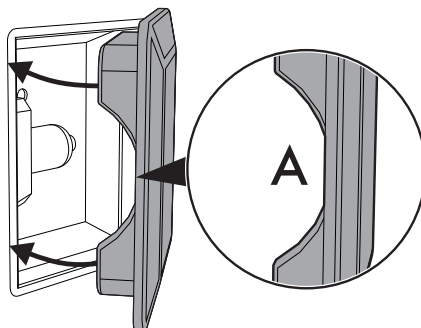


4. Draai de lamp los en verwijder ze.



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

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



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



Oplossingen voor problemen...

De display is volledig uitgeschakeld:

- Controleer de stroomtoevoer.
- Controleer of een eventuele omnipolaire schakelaar vóór de stroomtoevoer van de oven op "On" is geplaatst.

De oven verwarmt niet:

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

De bedieningen reageren niet:

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

De bereidingstijden blijken te hoog tegenover diegene die worden aangeduid in de tabel:

- Controleer of de stand "eco-logic" ingesteld werd (raadpleeg voor meer informatie de paragraaf "Instellingen").

Na de automatische reinigingscyclus (pyrolyse) kan geen functie geselecteerd worden:

- Controleer of de deurblokkering uitgeschakeld is. Indien dit niet het geval is, is de oven voorzien van een bescherming die de uitvoering van een functie verhindert terwijl de deurblokkering actief is. Dit is het geval omdat de temperatuur in de oven zodanig hoog is dat geen enkele bereiding kan uitgevoerd worden.

Het display geeft het opschrift "Error 4" weer:

- De deurblokkering is niet goed aan de deur gekoppeld; dit omdat het mogelijk is dat de deur toevallig werd geopend tijdens de activering van de blokkering zelf. Schakel de oven uit en weer aan, en wacht enkele minuten voordat een nieuwe reinigingscyclus wordt geselecteerd.

De ventilator stopt met draaien wanneer de deur wordt geopend tijdens een geventileerde functie:

- Dit is geen defect, maar de normale werking van het product. Ze is nuttig wanneer u tijdens de bereiding het voedsel wilt controleren, zodat niet te veel warmte verloren gaat. Wanneer de deur wordt gesloten, zal de ventilator weer gaan draaien.



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



Indien andere foutmeldingen Error XX worden signaleerd: noteer het foutmelding, en de ingestelde functie en temperatuur, en neem contact op met het plaatselijke servicecentrum.



5 Installatie

5.1 Elektrische aansluiting



Elektrische spanning Gevaar voor elektrische schok

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

Algemene informatie

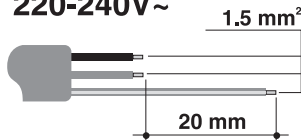
Controleer of de kenmerken van het stroomnet overeenstemmen met de gegevens op het identificatieplaatje. Het identificatieplaatje bevat de technische gegevens, het serienummer en de merknaam van het apparaat en is zichtbaar op het apparaat aangebracht.

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

Gebruik een driepolige kabel (3 x 1,5 mm², 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.

220-240V~



Vaste aansluiting

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

De onderbrekingsinrichting dient 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.

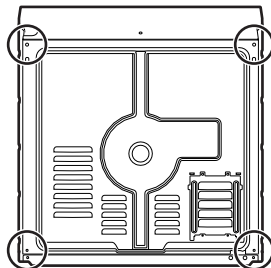
5.2 Vervanging van de kabel



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**

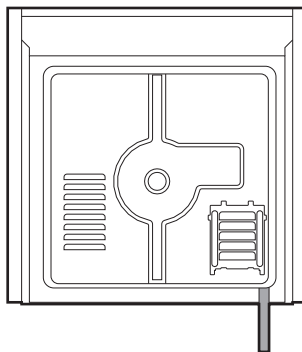
- Gebruik de open deur niet als hefboom om het apparaat in het meubel te plaatsen.
- Oefen niet te veel kracht uit op de geopende deur.



**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.

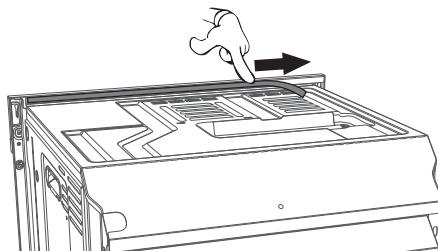
Positie van de voedingskabel



(achteraanzicht)

Pakking frontpaneel

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



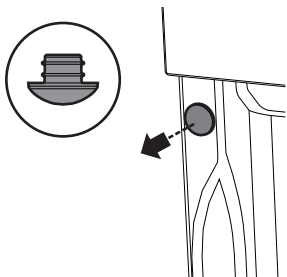
2



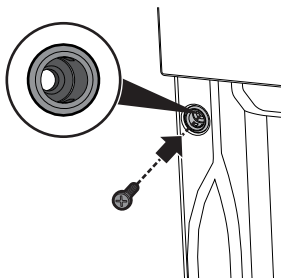
Installatie

Draagpotten

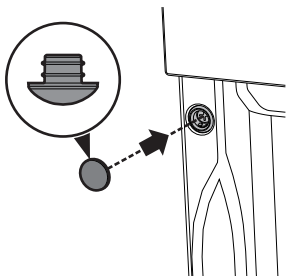
1. Verwijder de doppen van de draagpotten aan de voorzijde van het apparaat.



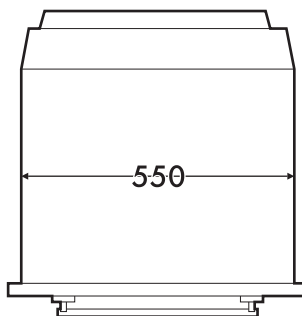
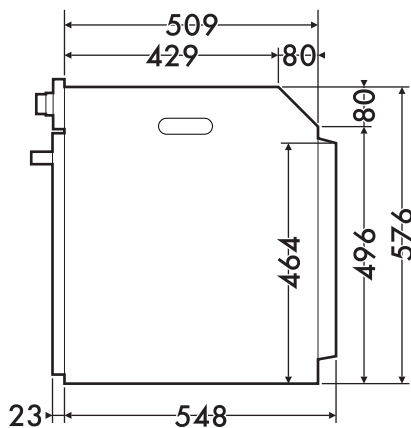
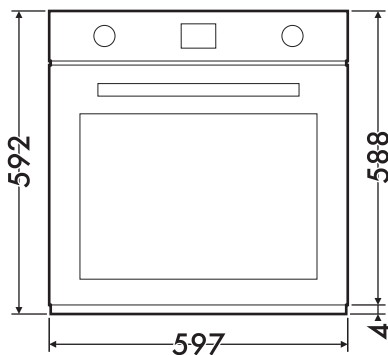
2. Plaats het apparaat in het meubel.
3. Bevestig het apparaat aan het meubel met de schroeven.



4. Bedek de draagpotten met de voorheen verwijderde doppen.

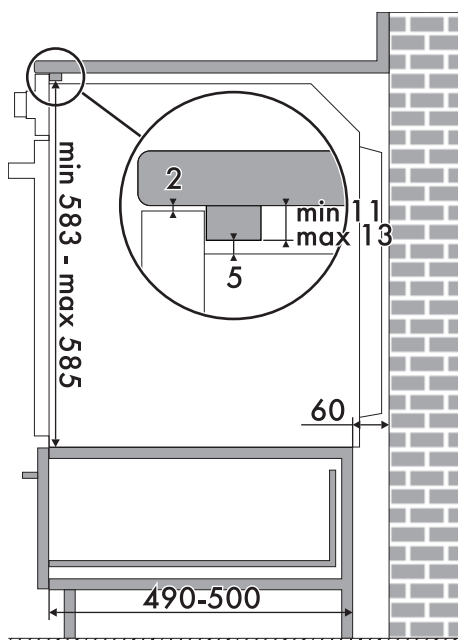
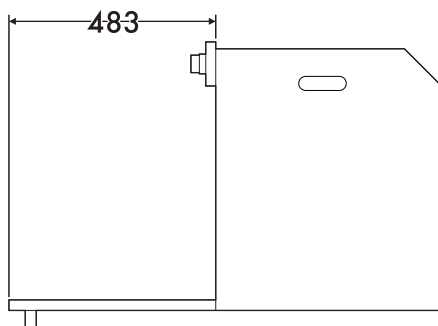
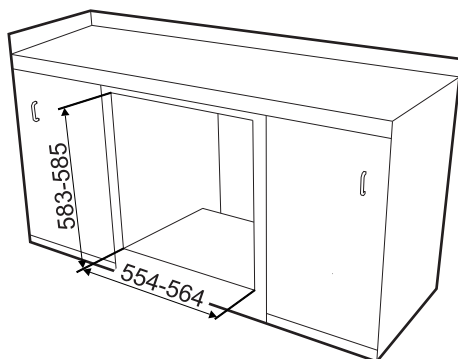
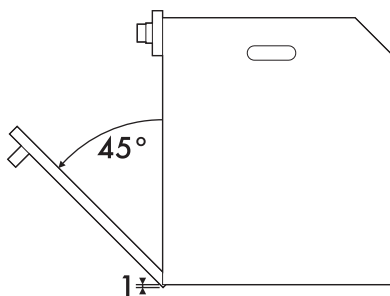


Afmetingen van het apparaat (mm)





Plaatsing onder een werkblad (mm)

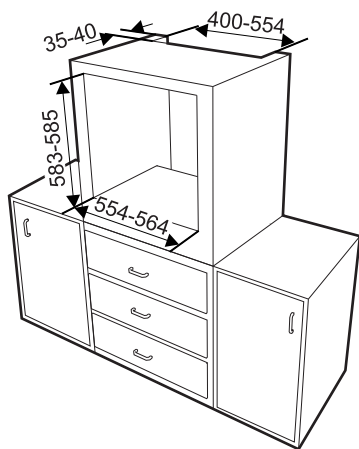


Ga na of het achterste/onderste deel van het meubel voorzien is van een opening van ongeveer 60 mm.



Installatie

Inbouw in een kolom (mm)



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

