

Guide d'utilisation

Four vapeur

Gebbruiksaanwijzing

Stoomoven



1.	WAARSCHUWINGEN VOOR HET GEBRUIK.....	38
2.	INSTRUCTIES VOOR AFVALVERWERKING - ONS MILIEUBELEID	39
3.	VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN.....	40
4.	BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT	43
5.	VERKRIJGBARE ACCESSOIRES.....	43
6.	VÓÓR DE INSTALLATIE	44
7.	BESCHRIJVING VAN HET BEDIENINGSPANEEL	45
8.	GEBRUIK VAN DE OVEN	48
9.	WATERVOORZIENING	49
10.	FUNCTIEKEUZE.....	50
11.	AANBEVOLEN BEREIDINGSTABELLEN	60
12.	REINIGING EN ONDERHOUD	65
13.	REINIGING VAN DE OVEN	68
14.	BUITENGEWOON ONDERHOUD.....	69
15.	INSTALLATIE VAN DE OVEN	71



GEBRUIKSAANWIJZINGEN: hier vindt u de aanwijzingen voor het gebruik, de beschrijving van het bedieningspaneel en de correcte wijze van reiniging en onderhoud van het apparaat

INSTRUCTIES VOOR DE INSTALLATEUR: deze zijn bestemd voor de **erkende technicus** die zal zorgen voor de installatie, de inwerkingstelling en het uittesten van het apparaat





1. WAARSCHUWINGEN VOOR HET GEBRUIK



DEZE HANDLEIDING MAAKT DEEL UIT VAN HET APPARAAT EN DIENT GEDURENDE DE VOLLEDIGE LEVENSDUUR VAN DE OVEN INTACT EN BINNEN BEREIK TE WORDEN BEWAARD.

HET IS AANBEVOLEN DEZE HANDLEIDING EN ALLE ERIN OPGENOMEN INFORMATIE AANDACHTIG TE LEZEN ALVORENS HET APPARAAT IN GEBRUIK TE NEMEN. DE INSTALLATIE MOET WORDEN UITGEVOERD DOOR GEKVALIFICEERD PERSONEEL EN OVEREENKOMSTIG DE GELDENDE NORMEN. DIT APPARAAT IS BESTEMD VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK EN BEANTWOORDT AAN DE EUROPESE RICHTLIJNEN DIE MOMENTEEL VAN KRACHT ZIJN. HET APPARAAT IS ONTWERPEN VOOR DE VOLGENDE FUNCTIES: HET BEREIDEN EN OPWARMEN VAN VOEDSEL. IEDER ANDER GEBRUIK WORDT ALS VERKEERD GEBRUIK BESCHOUWD. DE FABRIKANT KAN NIET AANSPRAKELIJK WORDEN GESTELD VOOR ANDERE DAN DE VERMELDE GEBRUIKSTOEPASSINGEN. BEWAAR DE HANDLEIDING VAN DIT PRODUCT VOOR LATERE RAADPLEGING.

HOUD DE HANDLEIDING ALTIJD BIJ DE HAND. ALS U HET APPARAAT AAN DERDEN TER BESCHIKING STELT, GEEF ER DAN OOK DE HANDLEIDING BIJ!



GEBRUIK HET APPARAAT NIET ALS VERWARMING.



LAAT VERPAKKINGSMATERIAAL NOOIT ONBEHEERD ACHTER IN HUIS. SCHEID HET VERPAKKINGSMATERIAAL VOLGENS TYPE EN LEVER HET IN BIJ HET DICTSTBIJZIJNDE CENTRUM VOOR GEDIFFERENTIEERDE INZAMELING VAN AFVAL.



DIT APPARAAT DRAAGT HET MERKTEKEN VOLGENS DE EUROPESE RICHTLIJN 2002/96/EG BETREFFENDE AFGEDANKTE ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATUUR (AEEA). IN DEZE RICHTLIJN WORDEN DE VOOR DE HELE EUROPESE UNIE GELDENDEN NORMEN VASTGELEGD VOOR HET INZAMELEN EN RECYCLEREN VAN AFGEDANKTE APPARATEN.



BLOKKEER DE OPENINGEN, VENTILATIE- EN WARMTEAFVOERGLEUVEN NIET.



HET TYPEPLAATJE MET DE TECHNISCHE SPECIFICATIES, HET SERIENUMMER EN HET MERKTEKEN ZIJN ZICHTBAAR OP DE OVENDEUR AANGEBRACHT. HET PLAATJE MAG NOOIT WORDEN VERWIJDERD.



GEBRUIK GEEN SCHUURSPONZEN OF SCHERPE VOORWERPEN, AANGEZIEN DIE HET OPPERVLAK KUNNEN BESCHADIGEN. GEBRUIK GEWONE NIET BIJTENDE PRODUCTEN EN EVENTUEEL HOUTEN OF PLASTIC GEREI. SPOEL GOED AF EN DROOG MET EEN ZACHTE DOEK OF ZEEMLAP.





2. INSTRUCTIES VOOR AFVALVERWERKING - ONS MILIEUBELEID

Wij gebruiken voor de verpakking van onze producten niet-vervuilende en dus milieuvriendelijke en recycleerbare materialen. Wij vragen om uw medewerking door te zorgen voor een juiste verwerking van het verpakkingsmateriaal. Neem contact op met uw handelaar of de plaatselijke betrokken instanties voor de adressen van de centra voor de inzameling, recycling en verwerking.

Laat de verpakking of delen ervan niet zomaar ergens achter. Dit kan gevaar van verstikking opleveren voor kinderen, vooral bij de plastic zakjes.

U moet ook zorgen voor een correcte afvoer van uw oude apparaat.

Belangrijk: overhandig het apparaat aan het plaatselijk bevoegd bedrijf voor het inzamelen van afgedankte huishoudelijke apparaten. Met een correcte afvoer kunnen waardevolle materialen op intelligente wijze worden gerecycled.

Voordat u het apparaat afdankt, is het belangrijk de deuren te verwijderen en de sleden op hun plaats te laten, zodat kinderen tijdens het spelen niet per ongeluk in de oven vast kunnen raken. Snijd tevens het snoer door en verwijder het samen met de stekker.

3. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN



RAADPLEEG DE INSTALLATIE-INSTRUCTIES VOOR DE VEILIGHEIDSNORMEN VOOR ELEKTRISCHE OF GASAPPARATEN EN VOOR DE VENTILATIEFUNCTIES.

IN UW BELANG EN VOOR UW VEILIGHEID IS WETTELIJK BESLOTEN DAT DE INSTALLATIE VAN EN DE ASSISTENTIE VOOR ALLE ELEKTRISCHE APPARATEN DIENT TE WORDEN UITGEVOERD DOOR GEKWALIFICEERD PERSONEEL MET INACHTNEMING VAN DE GELDENDE NORMEN.

ONZE ERKENDE INSTALLATEURS GARANDEREN DAT HET WERK GOED WORDT UITGEVOERD.

GAS- OF ELEKTRISCHE APPARATEN MOETEN ALTIJD DOOR DESKUNDIGE PERSONEN WORDEN LOSGEKOPPELD.



DE STEKKER DIE OP HET STROOMSNOER MOET WORDEN AANGESLOTEN, EN HET BETREFFENDE STOPCONTACT MOETEN VAN HETZELFDE TYPE ZIJN EN DE GELDENDE NORMEN IN ACHT NEMEN.

HET STOPCONTACT MOET OOK NA HET INBOUWEN VAN HET APPARAAT TOEGANKELIJK ZIJN.

VERWIJDER DE STEKKER NOOIT DOOR AAN HET SNOER TE TREKKEN.



HET APPARAAT MOET GEAARD ZIJN MET INACHTNEMING VAN DE ELEKTRISCHE SYSTEEMVEILIGHEIDSNORMEN.



TEST DE OVEN ONMIDDELLIJK NA HET INSTALLEREN UIT. VOLG HIERBIJ DE INSTRUCTIES OP DIE VERDEROP IN DEZE HANDLEIDING STAAN. ALS HET APPARAAT NIET WERKT, SLUIT HET DAN VAN HET ELEKTRICITEITSNET AF EN NEEM CONTACT OP MET HET DICHTSBIJZIJNDE SERVICECENTRUM. PROBEER NOOIT HET APPARAAT TE REPAREREN.



OPGELET! LAAT DE OVEN NOOIT ONBEHEERD ACHTER.

OPGELET! ALS U ROK OF VLAMMEN ZIET, HOUD DE DEUR GESLOTEN ZODAT DE VLAMMEN WORDEN GEDOOFD. ZET DE OVEN UIT EN TREK DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT OF VERBREEK DE STROOMTOEVOER NAAR DE OVEN.

OPGELET! OVERVERHIT VET EN OLIE KUNNEN GEMAKKELIJK VLAM VATTEN. HET VERHITTEN VAN OLIE IN DE KOOKRUIMTE OM VLEES DICHT TE SCHROEIEN, IS GEVAARLIJK EN WORDT DUS AFGERADEN. PROBEER BRANDEND VET OF OLIE NOOIT MET WATER TE BLUSSEN (EXPLOSIEGEVAAR)! DOOF DE VLAMMEN MET EEN VOCHTIGE DOEK EN HOUD ALLE RAMEN EN DEUREN GESLOTEN.



OPGELET! GEBRUIK NOOIT ALCOHOL OM IN DE OVEN TE KOKEN. DIT KAN OVERVERHITTING VAN HET VOEDSEL VEROORZAKEN. EXPLOSIEGEVAAR!



OPGELET! DIT APPARAAT IS NIET GESCHIKT OM GEBRUIKT TE WORDEN DOOR PERSONEN (EN KINDEREN) MET BEPERKTE FYSIEKE, SENSORISCHE OF MENTALE CAPACITEITEN. DE GEBRUIKERS VAN HET APPARAAT DIE NIET OVER DE NODIGE ERVARING OF KENNIS BESCHIKKEN OVER HET APPARAAT OF DIE DE GEBRUIKSHANDLEIDING NIET HEBBEN GELEZEN, MOETEN ALTIJD GECONTROLEERD WORDEN DOOR EEN PERSOON DIE

VERANTWOORDELIJK IS VOOR HUN VEILIGHEID. U MOET OPPASSEN DAT KINDEREN NIET MET HET APPARAAT GAAN SPELEN.

OPGELET: DE TOEGANKELIJKE DELEN KUNNEN TIJDENS GEBRUIK WARM WORDEN. HOUD KLEINE KINDEREN UIT DE BUURT.

OPGELET: DE OVEN WORDT TIJDENS GEBRUIK ZEER WARM. GELIEVE ELK CONTACT MET DE VERWARMINGSELEMENTEN BINNENIN TE VERMIJDEN. VERBRANDINGSGEVAAR!

OPGELET! KIJK BIJ HET OPENEN VAN DE DEUR TIJDENS OF NA HET BEREIDEN UIT VOOR DE WARME LUCHTSTROOM EN/OF STOOM EN WATERDRUPPELS DIE UIT DE BINNENRUIMTE KUNNEN KOMEN. DOE EEN STAP NAAR ACHTEREN OM VERBRANDING TE VOORKOMEN.



OPGELET! PLAATS DE SNOEREN VAN ANDERE ELEKTRISCHE APPARATEN NOOIT TUSSEN DE HETE DEUR VAN DE OVEN. HET ISOLATIEMATERIAAL VAN HET SNOER KAN SMELTEN. **KORTSLUITINGSGEVAAR!**



DEZE OVEN IS UITSLUITEND VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK BESTEMD! DE OVEN IS ONTWERPEN VOOR HET THUIS BEREIDEN VAN VOEDINGSMIDDELEN. DE FABRIKANT KAN NIET AANSPRAKELIJK GESTELD WORDEN VOOR SCHADE VEROORZAAKT DOOR VERKEERD OF ONJUIST GEBRUIK.

INDIEN U DEZE AANWIJZINGEN OPVOLGT, VOORKOMT U SCHADE AAN DE OVEN EN ANDERE GEVAARLIJKE TOESTANDEN:

- Bedek of sluit de **ventilatieopeningen** niet af.
- Bewaar geen **ontvlambare voorwerpen** in de oven, aangezien deze bij het aanzetten vlam zouden kunnen vatten.
- Gebruik de oven niet als **voorraadkast**.
- Schenk geen sterke drank (bijv. brandy, whisky, schnaps, e.d.) over heet voedsel. **EXPLOSIEGEVAAR!**
- Accessoires zoals roosters en bakblikken worden heet in de kookruimte. Draag altijd ovenwanten of ovendoeken.
- Gebruik **ter voorkoming van brandwonden** steeds ovenwanten om de schalen te grijpen of de oven aan te raken.
- **Leun of zit niet op de open deur van de oven.** Dit kan de oven beschadigen, vooral bij de scharnieren. De deur kan een gewicht dragen van maximaal 8 kg.
- De roosters kunnen een gewicht dragen van maximaal 8 kg. Overschrijd dit gewicht niet om schade te voorkomen.

REINIGING:

- De oven blijft nog enige tijd heet, nadat deze uitgezet is, en koelt slechts langzaam af tot kamertemperatuur. Laat de oven voldoende afkoelen, voordat u deze bijvoorbeeld gaat schoonmaken.
- Gebruik geen bijtende middelen of scherpe metalen spatels om het glas van de ovendeur te reinigen, aangezien die het glas zouden kunnen bekrassen en eventueel doen versplinteren.
- De aanrakingsoppervlakken van de deur (het gedeelte voorin de oven en de binnenkant van de deur) dienen zeer schoon te worden gehouden zodat een correcte werking gegarandeerd kan worden.
- Gelieve de aanwijzingen over de reiniging in "Reiniging en onderhoud van de oven" in acht te nemen.

IN GEVAL VAN REPARATIE:

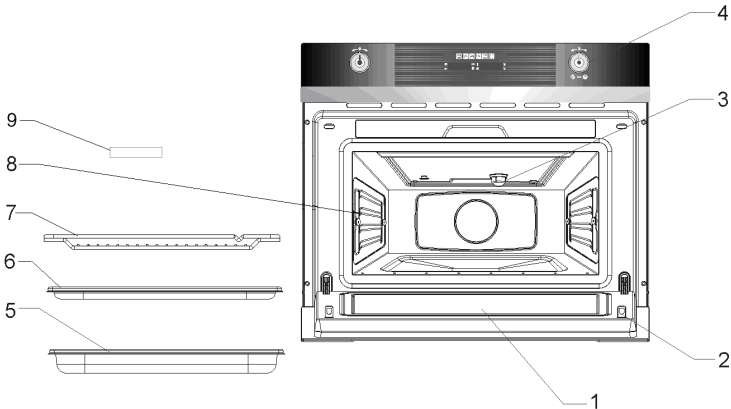
- Als het snoer beschadigd is, dient dit te worden vervangen door de fabrikant, erkende vakmensen of specialisten, zodat gevaarlijke toestanden worden vermeden en omdat er speciaal gereedschap voor nodig is.
- Alle reparaties of onderhoud, in het bijzonder van onderdelen onder stroom, mogen alleen door door de fabrikant erkende vakmensen worden uitgevoerd.



De fabrikant stelt zich niet verantwoordelijk voor letsel of schade veroorzaakt door niet-naleving van bovenvermelde instructies of voortvloeiend uit geknoei met een onderdeel van het apparaat en het gebruik van niet originele reserveonderdelen.



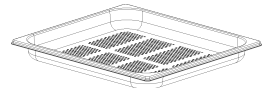
4. **BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT**



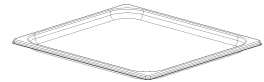
- | | |
|-----------------------------|----------------------------------|
| 1. – Deurglas | 6. – Niet-geperforeerde bakplaat |
| 2. – Haken | 7. – Bakrooster |
| 3. – Lamp | 8. – Geleiders |
| 4. – Bedieningspaneel | 9. – Spons |
| 5. – Geperforeerde bakplaat | |

5. **VERKRIJGBARE ACCESSOIRES**

Geperforeerde bakplaat: geschikt voor het bereiden van verse of diepgevroren groenten, vlees en gevogelte.



Niet-geperforeerde bakplaat: geschikt voor het stomen van delicaat voedsel, zoals compote en knoedels. De plaat kan samen met de geperforeerde bakplaat gebruikt worden om vocht op te vangen.



Rooster: het rooster wordt gebruikt voor het bereiden in kleine bakjes, zoals bijvoorbeeld dessertschaaltjes, en om gerechten op een bord op te warmen.



Ovenaccessoires die met voedsel in aanraking kunnen komen, zijn vervaardigd uit materialen overeenkomstig de Europese richtlijn 1935-2004 en de geldende nationale normen.



6. VÓÓR DE INSTALLATIE



Laat verpakkingsmateriaal nooit onbeheerd achter in huis. Scheid het verpakkingsmateriaal volgens type en lever het in bij het dichtstbijzijnde centrum voor gedifferentieerde inzameling van afval.

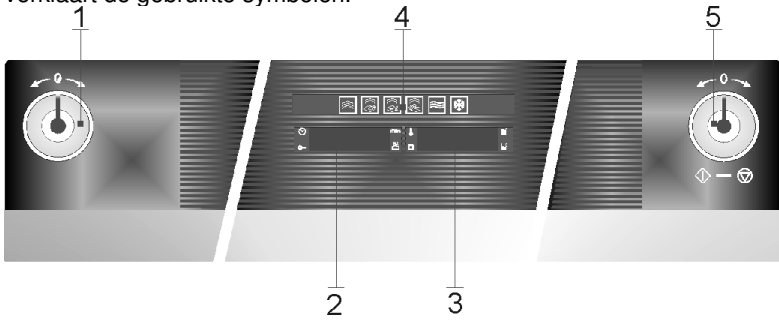


Reinig de binnenkant van het apparaat om alle fabrieksresten te verwijderen. Raadpleeg voor nadere informatie paragraaf "REINIGING EN ONDERHOUD".



7. BESCHRIJVING VAN HET BEDIENINGSPANEEL

De bedienings- en controlemechanismen van het apparaat bevinden zich allemaal op het bedieningspaneel aan de voorkant. Onderstaande tabel verklaart de gebruikte symbolen.



1
PT1

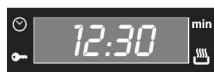
Funciepara meterknop

Met deze knop kunt u de tijd instellen, de bereidingstemperatuur en – tijd selecteren en de start- en eindtijd van de bereiding programmeren. Hierna wordt deze knop gemakshalve met PT1 aangeduid.



5 **Functieinsc
hakelknop**
PT2

Met deze knop heeft u toegang tot de drie werkstanden van de oven. De knop wordt ook gebruikt voor het selecteren van een bereidingsfunctie (zie paragraaf “8.2 Werkstanden”).



2 **Display klok
/ duur**
DSP1

Dit display toont de klok of de bereidingsduur. Het functieuitvallampje is ook zichtbaar.



Klok Voor het instellen van de bereidingstijd



**Kinderbeveiligings
functie** Kinderbeveiligingsfunctie aan (zie paragraaf “10.3.4 Kinderbeveiligingsfunctie”)



Bereidingsduur Voor het instellen van de bereidingsduur



Uitgestelde start Voor het instellen van de bereidingstijd met een uitgestelde start



Gebruikersinstructies

NL



3
DSP2

**Display
temperatu
ur / soort
voedsel**

Dit display toont de parameterinstelling voor de gewenste functie of de door de gebruiker ingestelde parameters.

Temperatuur

De oven is aan het opwarmen

**Ontkalkingsfunct
ie**

Zie paragraaf 10.3.2 Ontkalkingsfunctie

**Waterniveauindi
cator**

Geeft de huidige hoeveelheid water in het reservoir aan (zie paragraaf 9.2 Waterniveauindicator)

4
DSP3

**Functiedis
play**

Dit display toont (verlicht) alle bereidingsfuncties die gekozen kunnen worden. Zie paragraaf "10 Een bereidingsfunctie selecteren" voor nadere instructies over het selecteren van een bereidingsfunctie.

Hieronder volgt een overzicht van de beschikbare functies.
Zie paragraaf 10 voor een nadere beschrijving van deze functies.



STOOM - HANDMATIG



BEREIDEN VAN GROENTEN



BEREIDEN VAN VLEES



OPWARMEN & STERILISEREN



BEREIDEN VAN VIS



ONTDOOIEN



8. GEBRUIK VAN DE OVEN

8.1. Voorzorgsmaatregelen en algemene tips



Wanneer de oven voor de eerste keer gebruikt wordt, moet hij lang genoeg op de hoogste temperatuur verwarmd worden om fabrieksolieresten te verwijderen en onaangename geurtjes te vermijden.

De accessoires kunnen heet water bevatten, wanneer zij uit de oven genomen worden. Draag daarom ovenwanten en wees zeer voorzichtig.



Ovenaccessoires die met voedsel in aanraking kunnen komen, zijn vervaardigd uit materialen overeenkomstig de Europese richtlijn 1935-2004 en de geldende nationale normen.

8.2. Werkstanden

Dit apparaat is geprogrammeerd op 3 werkstanden, die gewijzigd kunnen worden door op PT2 te drukken.

Standbystand: in werking gesteld zodra de klok is bevestigd. DSP1 staat aan en toont de klok.

ON-stand: druk eenmaal op PT2 vanuit de standbystand. Alle displays en knoppen lichten op.

OFF-stand: druk eenmaal op PT2 vanuit de ON-stand.

Alleen het symbool  op DSP1 blijft branden.

Voor uw veiligheid wordt het verwarmingssysteem bij deze functies niet onmiddellijk in werking gesteld.

8.3. Ingebruikname

Bij ingebruikname of na een stroomonderbreking, toont het linkerdisplay van de oven, DSP1, een knipperend  symbool. De oven werkt pas nadat u de klok, de waterhardheid en de kalibratie heeft ingesteld.

8.3.1. De klok en de waterhardheidsgraad instellen

U stelt de klok in door PT1 naar rechts of links te draaien om de uren te doen toenemen of afnemen.

Druk eenmaal op PT1 om de minuten in te stellen. Draai de knop naar rechts of links om de minuten te doen toenemen of afnemen.

Druk nogmaals op PT1 om de klok te bevestigen en de waterhardheidsgraad in te stellen. Op DSP2 verschijnt het woord "Dur" en op DSP1 verschijnt de waterhardheidsgraad "Med" (vooraf ingestelde waarde).

Draai PT1 naar rechts of links om de waterhardheidsgraad te wijzigen, zoals in onderstaande tabel staat aangegeven.




Gebruikersinstructies

NL

Druk op PT1 om de waterhardheidsgraad te bevestigen.

TYPE	WATERHARDHEID				disp 1
	Ca + Mg (ppm)	Engelse graad [°eH]	Franse graad [°dF]	Duitse graad [°dH]	
ZACHT WATER	0 T/M 150	0 T/M 11	0 T/M 15	0 T/M 8	SOFT
MIDDELHARD WATER	151 T/M 350	12 T/M 25	16 T/M 35	9 T/M 20	MED
HARD WATER	301 TO 500	26 TO 35	36 TO 50	21 TO 28	HARD

8.3.2. Het waterniveau kalibreren

Nadat de waterhardheid is ingesteld verschijnt er  op het display en gaan de waterniveaulampjes branden.

Verwijder het waterreservoir volledig. Wacht totdat het display en de waterreservoirlampjes gedoofd zijn.

8.3.3. De klok wijzigen

Het kan soms nodig zijn de klok te wijzigen, bijvoorbeeld bij het overschakelen van zomer- naar wintertijd. Begin vanuit de standbystand (zie paragraaf “8.2 Werkstanden”) en houd PT1 enkele seconden ingedrukt, totdat de figuren op DSP1 beginnen te knippen. Herhaal de in paragraaf “8.3.1 De klok en de waterhardheidsgraad instellen” beschreven stappen.

8.3.4. De huidige waterhardheidsgraad wijzigen

Het kan nodig zijn de huidige waterhardheidsgraad te wijzigen. Raadpleeg hiervoor paragraaf “10.3.3 De waterhardheidsgraad wijzigen”.

9. WATERVOORZIENING

Voor alle functies moet het waterreservoir vol zijn.

Vul het waterreservoir tot het “MAX”-teken op het waterreservoir met vers, koud drinkwater door het in de sleuf boven de binnenruimte te gieten (aanbevolen 1,2 liter, maximale 1,4 liter).

Als de melding “rES” verschijnt, betekent dit dat het waterreservoir niet goed is geplaatst.

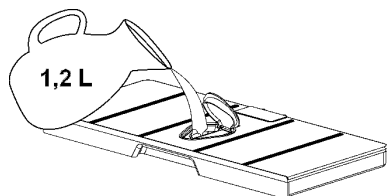
9.1. Water bijvullen

De inhoud van het waterreservoir is gewoonlijk voldoende voor een bereiding van 50-60 minuten.

Als het waterreservoir echter bijgevuld moet worden, gaat het

waterbijvullampje branden .




Vul het waterreservoir bij met maximaal 0,5 liter om te voorkomen dat het water overstroomt, wanneer het weer in het reservoir gepompt wordt. OVERSTROMINGSGEVAAR.





9.2. *Waterniveauidicator*

De hoeveelheid water in het reservoir van de stoomoven wordt met behulp van 3 niveaus aangegeven, namelijk:

-  – 0% tot 20%
-  – 20% tot 60%
-  – 60% to 100%

Opmerking: vul het reservoir niet bij, wanneer het op zijn plaats staat. Verwijder het reservoir volledig en wacht > 20 sec. voordat u het weer terugplaatst.

9.3. *Het waterreservoir legen*

Wanneer de oven uitgezet wordt, wordt het resterende water in het waterreservoir teruggepompt.

Wanneer het water teruggepompt wordt, verschijnt er “PUMP” op het display.

Deze melding blijft zichtbaar totdat de watertemperatuur 75 °C bereikt heeft en in het reservoir teruggepompt kan worden.

Wanneer de melding “FULL” op het display verschijnt, zit er teveel water in het reservoir. Maak het reservoir leeg en zet het terug op zijn plaats.

Opgelet: het water in het reservoir kan heet zijn. Verbrandingsgevaar!

Wanneer het water in het reservoir is teruggepompt, verschijnt de melding “DEP” op het display. U dient nu het volgende te doen:

1. Het waterreservoir verwijderen en legen.
2. Het waterreservoir afdrogen en weer in de gleuf boven de binnenruimte plaatsen. De kookruimte reinigen en afdrogen.
3. De deur van de oven open laten, zodat de kookruimte kan afkoelen en volledig kan drogen.

BELANGRIJK: Het is raadzaam het waterreservoir na de bereidingscyclus te verwijderen en te legen. Zo voorkomt u bacterievorming en kalkafzetting in de oven.

Het waterreservoir is niet geschikt voor de vaatwasser.

Als het waterreservoir niet uit de oven verwijderd is en een nieuwe bereidingscyclus gestart wordt, laat de oven de waarschuwing “DEP” zien.

Deze waarschuwing kan gewist worden door op PT2 te drukken en met de nieuwe bereidingscyclus verder te gaan zonder het waterreservoir te verwijderen en te legen.


10. *FUNCTIEKEUZE*

Alleen in de ON-stand kunt u een bereidingsfunctie selecteren door PT2 naar rechts of links te draaien. De geselecteerde functie zal oranje oplichten in DSP3. De ingestelde bereidingstijd wordt op DSP1 getoond en de vooraf ingestelde parameters (temperatuur, voedselsoort) zijn zichtbaar op DSP2.




De aanbevolen tijden en temperaturen dienen als richtlijn. De werkelijke bereidingstijd is afhankelijk van het soort en de kwaliteit voedsel.

10.1.1. Stoomfunctie (Handmatig programma)

Nadat u deze functie heeft geselecteerd, drukt u op PT1 om de vooraf ingestelde bereidingstijd en temperatuur te wijzigen. Het temperatuurlampje  begint te knipperen.

Draai PT1 naar rechts of links om de vooraf ingestelde temperatuur te wijzigen.

Druk op PT1 om te bevestigen. Het bereidingsduurlampje  begint te knipperen.

Draai PT1 naar rechts of links om de vooraf ingestelde bereidingstijd te wijzigen.

Neem de informatie uit de bereidingstabel (zie paragraaf 10) in acht.

Druk op PT2 om het bereidingsproces onmiddellijk te starten of druk op PT1 om een andere starttijd in te stellen (zie paragraaf "10.1.7 Uitgestelde starttijd").

10.1.2. Vleesbereidingsfunctie (Automatisch programma)

Nadat u deze functie heeft geselecteerd, drukt u op PT1 om de vooraf ingestelde parameters te wijzigen. DSP2 begint te knipperen.






Draai PT1 naar rechts of links om de op DSP2 getoonde, vooraf ingestelde voedselsoort te wijzigen.

De bereidingsduur wordt berekend aan de hand van de voedselsoort, maar kan gewijzigd worden door op PT1 te drukken.

Draai PT1 naar rechts of links om de vooraf ingestelde bereidingstijd te wijzigen.

Druk op PT2 om het bereidingsproces onmiddellijk te starten of druk op PT1 om een andere starttijd in te stellen (zie paragraaf "10.1.7 Uitgestelde starttijd").

De temperatuur wordt automatisch ingesteld voor een optimaal resultaat. Onderstaande tabel geeft een overzicht van de programma's met een aanduiding van de benodigde bereidingstijd.

PROGRAM MA	VLEESSOORT	TEMPERATUUR °C	TIJD (MIN)	BAK	NIVEAU
C 1 	KIPPENBORST	100 °C	30	GEPERFOREE RD	2
C 2 	GEROOKTE VARKENSLENDE / STUKKEN	100 °C	45	GEPERFOREE RD	2
C 3 	KALKOENSCHNI TZEL	100 °C	20	GEPERFOREE RD	2
C 4 	VARKENSFILET, HEEL	100 °C	25	GEPERFOREE RD	2
C 5 	WIENERWORST	90 °C	15	GEPERFOREE RD	2



10.1.3. Visbereidingsfunctie (Automatisch programma)

Nadat u deze functie heeft geselecteerd, drukt u op PT1 om de vooraf ingestelde parameters te wijzigen. DSP2 begint te knipperen.






Draai PT1 naar rechts of links om de op DSP2 getoonde, vooraf ingestelde voedselsoort te wijzigen.

De bereidingsduur wordt berekend aan de hand van de voedselsoort, maar kan gewijzigd worden door op PT1 te drukken.

Draai PT1 naar rechts of links om de vooraf ingestelde bereidingstijd te wijzigen.

Druk op PT2 om het bereidingsproces onmiddellijk te starten of druk op PT1 om een andere starttijd in te stellen (zie paragraaf "7.4.7 Uitgestelde starttijd").

De temperatuur wordt automatisch ingesteld voor een optimaal resultaat. Onderstaande tabel geeft een overzicht van de programma's met een aanduiding van de benodigde bereidingstijd.

PROGRAMMA	VISSOORT	TEMPERATUUR °C	TIJD (MIN)	BAK	NIVEAU
b 1 	FOREL	80 °C	25	GEPERFOREE RD	2
b 2 	GARNALEN	90 °C	15	GEPERFOREE RD	2
b 3 	VISFILET	80 °C	18	GEPERFOREE RD	2
b 4 	MOSSELEN	100 °C	25	GEPERFOREE RD	2
b 5 	KREEFT	100 °C	30	GEPERFOREE RD	1/2

10.1.4. Groentenbereidingsfunctie (Automatisch programma)

Nadat u deze functie heeft geselecteerd, drukt u op PT1 om de vooraf ingestelde parameters te wijzigen. DSP2 begint te knipperen.



Draai PT1 naar rechts of links om de op DSP2 getoonde, vooraf ingestelde voedselsoort te wijzigen.

De bereidingsduur wordt berekend aan de hand van de voedselsoort, maar kan gewijzigd worden door op PT1 te drukken.

Draai PT1 naar rechts of links om de vooraf ingestelde bereidingstijd te wijzigen.

Druk op PT2 om het bereidingsproces onmiddellijk te starten of druk op PT1 om een andere starttijd in te stellen (zie paragraaf "10.4.7 Uitgestelde starttijd").




De temperatuur wordt automatisch ingesteld voor een optimaal resultaat. Onderstaande tabel geeft een overzicht van de programma's met een aanduiding van de benodigde bereidingstijd.

PROGRAMMA	VOEDSEL	TEMPERATUUR °C	TIJD (MIN)	BAK	NIVEAU
A 1 	BROCCOLI	100 °C	20	GEPERFOREERD	2
A 2 	WORTELEN	100 °C	25	GEPERFOREERD	2



Gebruikersinstructies

NL

PROGRAMMA	VOEDSEL	TEMPERATUUR °C	TIJD (MIN)	BAK	NIVEAU
A 3	 AARDAPPELEN EN GROENTENMIX	100 °C	25	GEPERFOREERD	2
A 4	 PEULEN	100 °C	15	GEPERFOREERD	2
A 5	 ASPERGES	100 °C	25	GEPERFOREERD	2

10.1.5. Opwarm- en sterilisatiefunctie (Automatisch programma)

Nadat u deze functie heeft geselecteerd, drukt u op PT1 om de vooraf ingestelde parameters te wijzigen. DSP2 begint te knippen.

Draai PT1 naar rechts of links om de op DSP2 getoonde, vooraf ingestelde voedselsoort te wijzigen.

De bereidingsduur wordt berekend aan de hand van de voedselsoort, maar kan gewijzigd worden door op PT1 te drukken.

Draai PT1 naar rechts of links om de vooraf ingestelde bereidingstijd te wijzigen.

Druk op PT2 om het ontdooiproces onmiddellijk te starten of druk op PT1 om een andere starttijd in te stellen (zie paragraaf "10.1.7 Uitgestelde starttijd").

De temperatuur wordt automatisch ingesteld voor een optimaal resultaat. Onderstaande tabel geeft een overzicht van de programma's met een aanduiding van de benodigde bereidingstijd.

PROGRAMMA	SOORT VOEDSEL	TEMPERATUUR °C	TIJD (MIN)	INSTRUCTIES	BAK	NIVEAU
r 1	 GERECHTEN OP BORD	100 °C	13		ROOSTER	2
r 2	 KANT-EN-KLARE MAALTIJDEN / BEVROREN	100 °C	18	DEKSEL VAN SERVIESGOED VERWIJDEREN EN OP ROOSTER PLAATSEN	ROOSTER	2
r 3	 BONEN	100 °C	35	STERILISEREN: DE TIJDEN EN TEMPERATUREN ZIJN BEDOELD VOOR POTTEN VAN 1 L.	ROOSTER	2
r 4	 KERSEN	80 °C	35		ROOSTER	2
r 5	 PRUIMEN	90 °C	35		ROOSTER	2
r 6	 BABYFLESSEN	100 °C	12		ROOSTER	2

10.1.6. Ontdooifunctie (Handmatig programma)


Nadat u deze functie heeft geselecteerd, drukt u op PT1 om de vooraf ingestelde bereidingstijd te wijzigen. DSP1 begint te knippen.

Draai PT1 naar rechts of links om de vooraf ingestelde ontdooitijd te wijzigen.



Neem de informatie uit de ontdooitabel (zie paragraaf 10) in acht. Druk op PT2 om het ontdooiproces onmiddellijk te starten of druk op PT1 om een andere starttijd in te stellen (zie paragraaf "10.1.7 Uitgestelde starttijd").

10.1.7. *Uitgestelde starttijd*

Wanneer u op PT1 drukt om een uitgestelde starttijd vast te leggen, begint het lampje  te knipperen. DSP1 toont nu de klok en DSP2 toont "Auto". Draai PT1 naar rechts of links om de uitgestelde starttijd te wijzigen.

Druk op PT2 om de uitgestelde starttijd te bevestigen.

De oven wacht in ruststand de ingestelde starttijd af. DSP3 toont de geselecteerde functie en DSP1 en DSP2 tonen afwisselend alle voor de functie ingestelde parameters.

Als u de functie voor de geselecteerde tijd wilt starten, drukt u eenvoudigweg op PT2.

Als u de programmering wilt annuleren, drukt u 3 seconden op PT2.

10.2. *Tijdens de bereiding...*



HET IS NORMAAL DAT ER TIJDENS DE OPWARMPERIODE STOOM UIT DE OPENING TUSSEN DE DEUR EN HET BEDIENINGSPANEEL ONTSNAPT. DE VRIJKOMENDE STOOM WORDT MINDER WANNEER DE OVEN DE INGESTELDE TEMPERATUUR BEREIKT.

10.2.1. *Een bereiding onderbreken*

U kan een bereiding op elk moment onderbreken door eenmaal op de PT2-toets te drukken of door de ovendeur te openen.

De oven beschikt over een stoomreductiefunctie die wordt geactiveerd wanneer er op de Start-Stop-toets gedrukt wordt. Zo wordt de stoom geleidelijk uit de binnenruimte vrijgelaten, waardoor er bij het openen van de ovendeur geen stoomwolk vrijkomt.

Deze functie neemt ongeveer 3 minuten in beslag. Tijdens deze periode verschijnt er "VAP" op het display.



OPGELET! KIJK BIJ HET OPENEN VAN DE DEUR TIJDENS OF NA HET BEREIDEN, ZONDER DAT U DE BEREIDING ZOALS HIERBOVEN BESCHREVEN STOPZET, UIT VOOR DE WARME LUCHTSTROOM EN/OF STOOM EN WATERDRUPPELS DIE UIT DE BINNENRUIMTE KUNNEN KOMEN. Doe een stap naar achteren OF OPZIJ om verbranding te voorkomen.

Op dit moment:

- Wordt de stoomopwekking onmiddellijk onderbroken, hoewel er nog steeds stoom geproduceerd wordt totdat het water in de boiler afgekoeld is.
- Zijn de zijwanden van de binnenruimte en het waterreservoir nog steeds erg heet. Verbrandingsgevaar!
- Stopt de tijdschakelaar en duidt het display de resterende bereidingstijd aan.

Indien gewenst, kunt u nu:

- Het voedsel omdraaien of roeren om een gelijkmatig resultaat te bekomen.



- De bereidingsparameters wijzigen.
- Een bereiding stopzetten
- Een bereiding beëindigen

Om een bereiding voort te zetten, sluit u de deur en drukt u op PT2.

10.2.2. Parameters wijzigen

De instellingen (tijd, temperatuur, enz.) kunnen alleen gewijzigd worden na het onderbreken van de bereiding. Volg onderstaande stappen:

- Druk op PT1 om de instellingwijzigingsmodus te activeren. Het symbool **min** begint te knipperen. Draai PT1 naar rechts of links om de resterende bereidingstijd te wijzigen.
- Druk op PT1 om te bevestigen. Het volgende instellinglampje begint te knipperen. Volg de stappen uit de paragraaf over actieve functies om de resterende instellingen te wijzigen.
- Druk op PT2 om het bereidingsproces voort te zetten.

10.2.3. Een bereiding stopzetten

Als u de bereiding wilt stopzetten, drukt u 3 seconden op PT2.

U hoort een piepsignaal en de oven bevindt zich in de toestand zoals hieronder beschreven in paragraaf 10.2.4.

10.2.4. Einde van een bereiding

Op het einde van een bereidingsproces of wanneer u op PT2 drukt om de bereiding te beëindigen, hoort u drie geluidssignalen en verschijnt er knipperend "End" op het display. De stoomreductiefunctie wordt in werking gesteld.

Deze functie laat de stoom geleidelijk uit de binnenruimte ontsnappen, waardoor er bij het openen van de ovendeur geen stoomwolk vrijkomt.

Deze functie neemt ongeveer 3 minuten in beslag. Tijdens deze periode verschijnt er "VAP" op het display. Als u een nieuwe bereiding wilt starten, drukt u op PT2 en draait u.



OPGELET! Kijk bij het openen van de deur tijdens of na het bereiden, zonder dat u de bereiding zoals hierboven beschreven stopzet, uit voor de warme luchtstroom en/of stoom en waterdruppels die uit de binnenruimte kunnen komen. Doe een stap naar achteren OF OPZIJ om verbranding te voorkomen.

De koelventilator kan nog enige tijd blijven draaien, nadat de oven is uitgezet. Dit is een normale functie die de temperatuur in de oven doet dalen.

Intussen wordt het water, wanneer de temperatuur tot onder de 75 °C gedaald is, in het reservoir teruggepompt. Deze fase kan 10 minuten in beslag nemen. DSP1 toont de melding "PUMP". Wanneer de melding "FULL" op het display verschijnt, zit er teveel water in het reservoir. Maak het reservoir leeg en zet het terug op zijn plaats.

Wanneer er "DEP" op het display verschijnt, betekent dit dat het water is teruggepompt en dat het waterreservoir verwijderd kan worden.


Verwijder het waterreservoir en droog het goed af. Laat de kookruimte even afkoelen, waarna u deze met een doek of spons reinigt en afdroogt.



Laat de deur enige tijd open staan, zodat de oven volledig kan drogen.

10.3. Secundair menu

Dit apparaat heeft ook een verborgen "secundair menu", waarmee de gebruiker:

1. De showroomfunctie kan in- of uit schakelen (deze functie schakelt alle verwarmingselementen uit, waardoor alleen het bedieningspaneel functioneert);
2. Een ontkalkingsprocedure kan uitvoeren;
3. De waterhardheidsgraad kan wijzigen;
4. De kinderbeveiligingsfunctie in- of uit kan schakelen ();

10.3.1. Showroomfunctie

Houd, terwijl de oven in OFF-stand staat (zie paragraaf "8.2 Werkstanden"), PT1 ingedrukt tot er op DSP1 en DSP2 de tekst OFF SHO verschijnt. Dit betekent dat de SHOWROOMFUNCTIE (die alle verwarmingselementen uitschakelt, zodat alleen het bedieningspaneel functioneert) niet geactiveerd is.

Draai PT1 naar rechts of links om deze functie te activeren (ON SHO) of te deactiveren (OFF SHO). Voor normaal gebruik stelt u de oven in op OFF SHO.

Na de gewenste parameter ingesteld te hebben, drukt u op PT2 om de oven op de oorspronkelijke standbystand te zetten.


10.3.2. Ontkalkingsfunctie

Opgelet: Om veiligheidsredenen mag de ontkalkingsprocedure niet onderbroken worden. De procedure neemt ongeveer 45 minuten in beslag.

De oven kan ontkalkt worden met open of gesloten deur. (Zie 11.1)

Volg onderstaande stappen om de ontkalking te starten:

Houd, terwijl de oven in OFF-stand staat (zie paragraaf "8.2 Werkstanden"), PT1 ingedrukt tot er op DSP1 de tekst OFF SHO verschijnt. Druk nu op PT1 tot er op DPS1 en DSP2 de tekst "ENTR CAL" verschijnt.

Draai PT1 naar rechts en druk tegelijkertijd op PT2 om het ontkalkingsprogramma te activeren. Als deze functie geactiveerd is, verschijnt het symbool  op DPS2.

Wanneer er "0.5L" op het display verschijnt, verwijdert u het waterreservoir.

Giet 0,5 liter geschikt ontkalkingsmiddel in het waterreservoir en zet het waterreservoir weer op zijn plaats (zie 11.2).

Druk op PT2 om de ontkalkingsprocedure te starten. Dit kan ongeveer 30 minuten in beslag nemen.

Wanneer "1.0L" op het display begint te knipperen en de oven een geluidssignaal afgeeft, verwijdert en leegt u het waterreservoir.

Vul het waterreservoir met 1,0 liter koud water en zet het waterreservoir weer op zijn plaats.

Druk op PT2 om de eerste spoelcyclus te starten.



Wanneer er opnieuw "1.0L" op het display begint te knipperen en de oven weer een geluidssignaal afgeeft, verwijdert en leegt u het waterreservoir. Vul het waterreservoir met 1,0 liter koud water en zet het waterreservoir weer op zijn plaats.

Druk op PT2 om de tweede spoelcyclus te starten.

Na deze spoeling verschijnt er "End" op het display.

Verwijder, leeg en droog het waterreservoir.

10.3.3. De waterhardheidsgraad wijzigen


Houd, terwijl de oven in OFF-stand staat (zie paragraaf "8.2 Werkstanden"), PT1 ingedrukt tot er op DSP1 de tekst OFF SHO verschijnt. Druk nu op PT1 tot er op DPS1 en DSP2 de tekst "MED DUR" verschijnt.

Draai PT1 naar rechts of links om de hardheidsgraad te wijzigen. U kunt kiezen uit HARD, MED en SOFT.


Na de gewenste parameter ingesteld te hebben, drukt u op PT2 om de oven op de oorspronkelijke standbystand te zetten.

10.3.4. Kinderbeveiligingsfunctie

Houd, terwijl de oven in OFF-stand staat (zie paragraaf "8.2 Werkstanden"), PT1 ingedrukt tot er op DSP1 de tekst OFF SHO verschijnt. Druk nu op PT1 tot er op DPS1 de tekst "OFF BLOC" verschijnt.

Draai PT1 naar rechts of links om deze functie te activeren (ON BLOC) of te deactiveren (OFF BLOC). Deze functie blokkeert na 3 minuten werking alle functies en knoppen zonder enige tussenkomst van de gebruiker (als deze functie geactiveerd is, verschijnt het symbool  op DSP2).

Na de gewenste parameter ingesteld te hebben, drukt u op PT2 om de oven op de oorspronkelijke standbystand te zetten.

Om deze blokkering tijdelijk te verlaten om een bereidingsprogramma te wijzigen of een andere functie te selecteren, dient u PT1 ingedrukt te houden tot op DSP2 het symbool  verdwijnt. Nu kunt u de gewenste wijzigingen invoeren en 2 minuten na de laatste wijziging zal de oven weer geblokkeerd worden.

Om de blokkering definitief op te heffen, dient u terug te keren naar het secundair menu om deze functie te deactiveren zoals beschreven in deze paragraaf.



10.4. Meldingen op het display

DISPLAY	BESCHRIJVING
ONTKALKING	
SOFT	ZACHT WATER.
MED	MIDDELHARD WATER.
HARD	HARD WATER.
CAL	HET APPARAAT MOET ONTKALKT WORDEN. KNIPPEREND – ONTKALKING WORDT GESTART.
0.5L	GIET 0,5 LITER ONTKALKINGSMIDDEL IN HET WATERRESERVOIR.
1.0L	GIET 1 LITER KOUD WATER IN HET WATERRESERVOIR OM TE SPOELEN.
WATERRESERVOIR	
RES	INDICATIE DAT HET WATERRESERVOIR NIET OF VERKEERD GEPLAATST IS
REF	HET WATERRESERVOIR MOET VERWIJDERD, GELEEGD EN WEER TERUGGEPLAATST WORDEN.
STOOMREDUCTIE EN WATERPOMPEN	
VAP	INDICATIE DAT HET STOOMREDUCTIEPROCES IN GANG IS.
PUMP	INDICATIE DAT ER KOUD WATER DE BOILER BINNENKOMT EN ER HEET WATER NAAR HET WATERRESERVOIR GEPOMPT WORDT.
FULL	HET WATERRESERVOIR MOET VERWIJDERD, GELEEGD EN WEER TERUGGEPLAATST WORDEN.
	KALIBREER HET WATERNIVEAU (ZIE 8.3.2)
SYSTEEMWAARSCHUWINGEN	
HOT	TE HOGE TEMPERATUUR IN DE PCB.
SYMBOLEN	
	KINDERBEVEILIGINGSFUNCTIE
	ONTKALKINGSFUNCTIE
	WATERNIVEAUINDICATOR
	TEMPERATUUR



10.5. Koelventilator

Het apparaat is voorzien van een koelsysteem dat in werking treedt zodra er een bereidingsfunctie wordt gestart.

Door de werking van de ventilatoren ontstaat er een normale luchtstroom die uit de bovenkant van de deur ontsnapt. Dit kan nog even duren nadat de oven is uitgezet.

10.6. Binnenlampje

Het ovenlampje gaat aan:

- wanneer de ovendeur in standbystand geopend wordt (paragraaf "8.2 Werkstanden") of;
- wanneer de functieknop op een functie ingesteld wordt.

Als de ovendeur open gelaten wordt, dooft het lampje automatisch na 10 minuten.

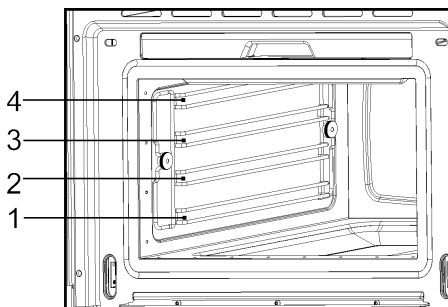


11. AANBEVOLEN BEREIDINGSTABELLEN

Raadpleeg onderstaande tabellen voor nadere informatie over het bereiden.

De aanbevolen tijden en temperaturen dienen als richtlijn. De werkelijke bereidingstijd is afhankelijk van het soort en de kwaliteit voedsel.

De in de laatste kolom van de tabellen vermelde niveaus worden in onderstaande figuur uitgelegd.



De geperforeerde bakplaat met voedsel wordt bij voorkeur op niveau 2 geplaatst. Het is dan wel belangrijk dat de niet-geperforeerde bakplaat op niveau 1 geplaatst wordt. Zo wordt druppelend vocht opgevangen en wordt de oven niet vies.

11.1. Vis

VIS	HOEVEELHEID	TEMPERATUUR (°C)	TIJD (MIN)	BAK	NIVEAU
GOUDBRASEM	800-1.200 G	80	30-40	GEPERFOREERD	2
FOREL	4 X 250 G	80	20-25	GEPERFOREERD	2
ZALMFILET	500-1.000 G	80	15-25	GEPERFOREERD	2
ZALMFOREL	1000-1.200 G	80	25-35	GEPERFOREERD	1/2
KONINGSGARNALEN	500-1.000 G	80	15-20	GEPERFOREERD	2
GROENE SCHELP MOSSSEL	1000-1.500 G	100	25-35	GEPERFOREERD	2
HEILBOTFILET	500-1.000 G	80	20-25	GEPERFOREERD	2
KOKKELS	500-1.000 G	100	10-20	GEPERFOREERD	2
KREEFT	800-1.200 G	100	25-30	GEPERFOREERD	1/2
KABELJAUWFILET	1000-1.200 G	80	20-25	GEPERFOREERD	2
GEWONE MOSSSEL	1000-1.200 G	100	15-25	GEPERFOREERD	2
MEERFOREL	4 X 250 G	80	25-30	GEPERFOREERD	2
SCHELVIS	1000-1.200 G	80	20-25	GEPERFOREERD	2
TONIJNFILET	500-1.000 G	80	15-20	GEPERFOREERD	2
SNOEKBAARS	4 X 250 G	80	25-30	GEPERFOREERD	2



Gebruikersinstructies

NL

11.2. Vlees

VLEES	HOEVEELHEID	TEMPERATUUR (°C)	TIJD (MIN)	BAK	NIVEAU
KIPPENBOUT	4-10	100	40-45	GEPERFOREERD	2
KIPPENBORST	4-6	100	25-35	GEPERFOREERD	2
GEROOKTE VARKENSLEND E	500G – 1000 G	100	40-50	GEPERFOREERD	2
KALKOENSCHNITZEL	4-8	100	20-25	GEPERFOREERD	2
VARKENSFILET, HEEL	4-8	100	20-30	GEPERFOREERD	2
WORSTJES		80-100	10-15	GEPERFOREERD	2

11.3. Eieren

EIEREN	TEMPERATUUR (°C)	TIJD (MIN)	BAK	NIVEAU
EIEREN IN GLAS	100	10-15	ROOSTER	2
EIEREN, HARD	100	15	ROOSTER	2
EIEREN, ZACHT	100	10-12	ROOSTER	2

11.4. Bijgerechten

BIJGERECHTEN	HOEVEELHEID	TEMPERATUUR (°C)	TIJD (MIN)	BAK	NIVEAU
GORT + VLOEISTOF	200G 400 ML	100	30-35	ROOSTER	2
GRIESMEEL + VLOEISTOF	200G 300 ML	100	10-20	ROOSTER	2
LINZEN + VLOEISTOF	200G 375 ML	100	20-50	ROOSTER	2
RIJST + VLOEISTOF	200G +250 ML	100	25-40	ROOSTER	2



11.5. Groenten

GROENTEN		TEMPERATUUR (°C)	TIJD (MIN)	BAK	NIVEAU
AUBERGINE	IN PLAKKEN	100	15-20	GEPERFOREERD	2
BONEN		100	35-45	GEPERFOREERD	2
BROCCOLI	ROOSJES MET STEEL	100	25-30	GEPERFOREERD	2
BROCCOLI	ROOSJES ZONDER STEEL	100	15-20	GEPERFOREERD	2
BLOEMKOOL	ROOSJES	100	25-30	GEPERFOREERD	2
BLOEMKOOL	HEEL	100	40-45	GEPERFOREERD	1
ERWTEN		100	30-35	GEPERFOREERD	2
VENKEL	IN REEPJES	100	15-20	GEPERFOREERD	2
VENKEL	IN TWEEËN GESNEDEN	100	20-30	GEPERFOREERD	2
AARDAPPELS MET SCHIL	HEEL, ERG KLEIN	100	20-25	GEPERFOREERD	2
AARDAPPELS MET SCHIL	HEEL, ERG GROOT	100	45-50	GEPERFOREERD	2
AARDAPPELS ZONDER SCHIL	IN STUKKEN	100	20-25	GEPERFOREERD	2
RAAP	IN REPEN	100	20-25	GEPERFOREERD	2
PEULEN		100	15-20	GEPERFOREERD	2
WORTELEN	IN PLAKKEN	100	25-30	GEPERFOREERD	2
MAÏSKOLVEN		100	50-60	GEPERFOREERD	2
PAPRIKA	IN REEPJES	100	12-15	GEPERFOREERD	2
CAYENNEPEPE R		100	12-15	GEPERFOREERD	2
CHAMPIGNONS	IN PARTJES	100	12-15	GEPERFOREERD	2
PREI	IN PLAKKEN	100	10-12	GEPERFOREERD	2
SPRUITJES		100	25-35	GEPERFOREERD	2
SELDERIE	IN REEPJES	100	15-20	GEPERFOREERD	2
ASPERGES		100	20-35	GEPERFOREERD	2
SPINAZIE		100	12-15	GEPERFOREERD	2
SELDERIESTEL EN		100	25-30	GEPERFOREERD	2
COURGETTE	IN PLAKKEN	100	12-18	GEPERFOREERD	2



Gebruikersinstructies

NL

11.6. Knoedels

KNOEDELS	TEMPERATUUR (°C)	TIJD (MIN)	BAK	NIVEAU
ZOETE KNOEDEL	100	20-30	NIET- GEPERFOREERD	2
ZOETE GISTKNOEDEL	100	15-20	NIET- GEPERFOREERD	2
GISTKNOEDEL	100	15-25	NIET- GEPERFOREERD	2
BROODKNOEDEL	100	20-25	NIET- GEPERFOREERD	2
SERVETKNOEDEL	100	25-30	NIET- GEPERFOREERD	2

11.7. Nagerechten

NAGERECHTEN	HOEVEELHEID	TEMPERATUUR (°C)	TIJD (MIN)	BAK	NIVEAU
STOOFAPPELTJES	500-1.500 G	100	15-25	NIET- GEPERFOREERD	2
STOOFPEERTJES	500-1.500 G	100	25-30	NIET- GEPERFOREERD	2
CRÈME BRÛLÉE		80	20-25	ROOSTER	2
CARAMELCRÈME		80	25-30	ROOSTER	2
YOGHURT		40	4-6 UUR	ROOSTER	2
GESTOOFDE PERZIKEN	500-1.500 G	100	15-20	NIET- GEPERFOREERD	2

11.8. Fruit (Steriliseren/Inkoken)

FRUIT	HOEVEELHEID	TEMPERATUUR (°C)	TIJD (MIN)	BAK	NIVEAU
PEER	4-6 1L GLAZEN	100	30-35	ROOSTER	1
KERSEN	4-6 1L GLAZEN	80	30-35	ROOSTER	1
PERZIK	4-6 1L GLAZEN	80	30-35	ROOSTER	1
PRUIMEN	4-6 1L GLAZEN	80	30-35	ROOSTER	1

11.9. Opwarmen

OPWARMEN	HOEVEELHEID	TEMPERATUUR (°C)	TIJD (MIN)	BAK	NIVEAU
GERECHTEN OP BORD	1-2	100	12-15	ROOSTER	2
GERECHTEN OP BORD	3-4	100	15-20	ROOSTER	2
KANT-EN-KLARE MAALTIJDEN		100	15-20	ROOSTER	2

11.10. Blancheren

GROENTEN	HOEVEELHEID	TEMPERATUUR (°C)	TIJD (MIN)	BAK	NIVEAU
BIJV. BONEN, PREI		100	10-12	GEPERFOREERD	2
BOERENKOOL	1000-2.000 G	100	12-16	GEPERFOREERD	2
SAVOOIEKOOL	10-20	100	12-15	GEPERFOREERD	2
WITTE KOOL, HEEL	2000-2500 G	100	30-45	GEPERFOREERD	1
TOMAAAT, GEPELD		80	12	ROOSTER	2



11.11. Ontdooien

GROENTEN / BIJGERECHTEN		TEMPERATUUR (°C)	TIJD (MIN)	BAK	NIVEAU
BROCCOLI	ROOSJES MET STEEL	40	15-20	GEPERFOREERD	2
GEMENGDE GROENTEN		40	15-20	GEPERFOREERD	2
SPINAZIEBLADJES	PORTIES	40	10-15	NIET-GEPERFOREERD	2
BLOEMKOOL	ROOSJES	40	15-20	GEPERFOREERD	2
ERWTEN		40	15-25	GEPERFOREERD	2
BOERENKOOL	GROTERE PORTIE	40	25-35	NIET-GEPERFOREERD	2
WORTELEN	IN PLAKKEN	40	15-20	GEPERFOREERD	2
SPRUITJES		40	20-25	GEPERFOREERD	2
ASPERGES		40	25-30	GEPERFOREERD	2
KANT-EN-KLARE MAALTIJDEN		40	ZOALS AANGEGEVEN	ROOSTER	2
BROOD		40	10-25	ROOSTER	2
RIJST		40	15-25	NIET-GEPERFOREERD	2
LINZEN		40	15-20	NIET-GEPERFOREERD	2
KNOEDELS		40	15-20	NIET-GEPERFOREERD	2

11.12. Bereiding op twee niveaus

Enkele suggesties:

Wanneer u op twee niveaus kookt, moeten de accessoires altijd op het 2e of 3e en het 1e niveau worden geschoven.

Verschillende bereidingstijden kunnen als volgt gecontroleerd worden:

Voedsel dat een langere bereidingstijd vereist, moet in het bovenste gedeelte van de oven geplaatst worden. Voedsel met een kortere bereidingstijd moet op het 1e niveau geplaatst worden.

Bijvoorbeeld: Groenten, aardappels en vis.

Zet de groenten en aardappels in een geschikte schaal op het rooster op het 2e of 3e niveau.

Zet de vis op het 1e niveau.

Wanneer het geperforeerde blik gebruikt wordt om de vis te bereiden, moet het niet-geperforeerde blik op de bodem van de oven geplaatst worden om vocht van de vis op te vangen. Zo houdt u de oven schoon.

Tijd: Groenten en aardappels 25-35 min.

Tijd: Vis – naargelang de soort – 15-25 min.

Selecteer de langste bereidingstijd. Dankzij de verschillende niveaus is het voedsel tegelijkertijd klaar zonder dat het te gaar wordt.



12. REINIGING EN ONDERHOUD

12.1. Ontkalking

Wanneer er stoom geproduceerd wordt, wordt er, ongeacht de hardheid van de plaatselijke watervoorziening (m.a.w. de kalkaanslag in het water), kalk afgezet in de stoomgenerator.

De frequentie van het ontkalken hangt af van de hardheid van het water en het aantal keren dat de oven gebruikt wordt. Als de oven 4x30 minuten per week gebruikt wordt, moet het apparaat ruwweg als volgt ontkalkt worden (afhankelijk van de waterhardheid):

WATERHARDHEID	NIVEAU	ONTKALKEN NA ONGEVEER
ZEER ZACHT	<i>SOFT</i>	18 MAANDEN
MIDDELHARD	<i>MED</i>	9 MAANDEN
ZEER HARD	<i>HARD</i>	6 MAANDEN

De oven detecteert automatisch wanneer er ontkalkt moet worden. Het ontkalkingslampje gaat dan branden. Als er niet ontkalkt wordt, gaat het ontkalkingslampje een paar bereidingen later knipperen. Als er dan opnieuw niet ontkalkt wordt, wordt de oven een paar bereidingen later geblokkeerd. Het ontkalkingslampje blijft branden en op het display knippert "CAL". De oven blijft geblokkeerd totdat het ontkalken voltooid is.

Volg voor het uitvoeren van een ontkalkingsprocedure de stappen uit paragraaf 10.3.2 Ontkalkingsfunctie.

BELANGRIJK: Het niet ontkalken van de oven kan een verminderde werking of beschadiging van de oven tot gevolg hebben.

12.2. Geschikte ontkalkingsmiddelen

Voor het ontkalken gebruik geschikte ontkalkers zoals Durgol of bv. Speciale vloeibare koffie – apparaat ontkalkers. Ontkalkers die schuimmiddelen bevatten zijn niet geschikt.

Waarschuwing! Gebruik geen azijn of producten die azijn bevatten omdat deze het interne circuit van de oven kunnen aantasten.

12.3. Ontkalking

Zie paragraaf 10.3.2

12.4. De binnenkant reinigen

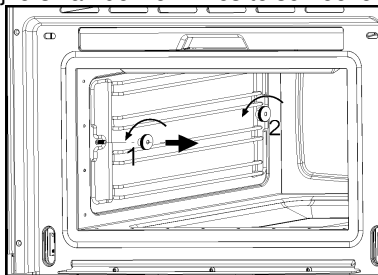
De stoom oven moet van binnen worden gereinigd na elk gebruik. Alle voedselresten en het gecondenseerde water moet worden verwijderd (zie rubriek over Oven Reiniging). Als de stoom oven niet schoon wordt gehouden kan het oppervlak verslechteren en dit kan de duurzaamheid van de oven aantasten. Om het reinigen te vergemakkelijken, kunnen de geleiders verwijderd worden (zie volgend hoofdstuk).

BELANGRIJK: Het waterreservoir is niet geschikt voor de vaatwasser.

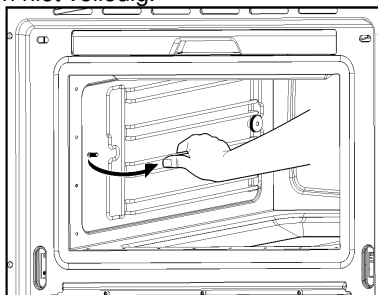


12.5. De geleiders verwijderen

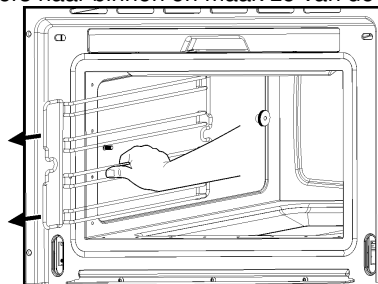
1. Verwijder de geribde moeren 1 aan de voorkant van de geleiders door ze tegen de wijzers van de klok in los te schroeven.



2. Draai de geribde moeren 2 aan de achterkant van de geleiders los door ze tegen de wijzers van de klok in los te schroeven. Verwijder deze schroeven niet volledig.



3. Trek de geleiders naar binnen en maak ze van de voorkant los.

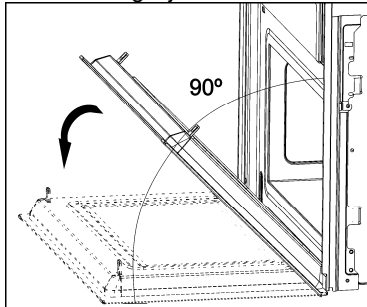


Om de geleiders weer op hun plaats te zetten, zet u ze in de geribde moeren 2 achterin en op de schroeven aan de voorkant. Schroef de geribde moeren 1 en 2 in de richting van de wijzers van de klok stevig vast.

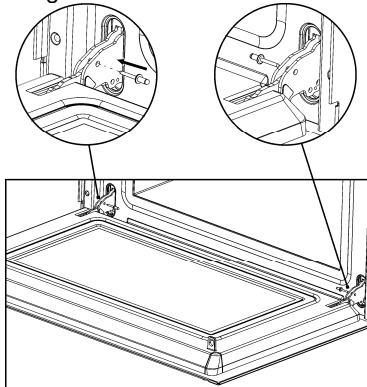


12.6. De ovendeur verwijderen

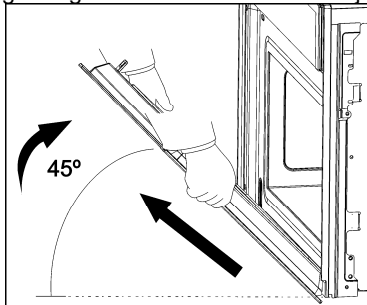
1. Open de ovendeur zo ver mogelijk.



2. Steek 2 pinnen in de gaten in de scharnieren.



3. Sluit de deur net genoeg om deze te kunnen verwijderen.



4. Om de deur weer op zijn plaats te zetten, duwt u de scharnieren in de gaten aan de voorkant.
5. Open de ovendeur zo ver mogelijk en verwijder de pinnen.



13. REINIGING VAN DE OVEN



Opgelet! Het reinigen dient te gebeuren als de oven van het elektriciteitsnet is losgekoppeld. Trek de stekker uit het stopcontact of schakel het voedingscircuit van de oven uit.



Opgelet! Gebruik geen bijtende of schuurmiddelen, schuursponzen of scherpe voorwerpen, aangezien die vlekken en krassen kunnen veroorzaken. Voor de reiniging van roestvast stalen onderdelen, gebruik geschikt reinigingsmiddel zonder schurende of zure stoffen of chloor.



Opgelet! Gebruik nooit hogedruk- of stoomreinigers.

13.1. Buitenkant

Het volstaat de oven met een vochtige doek te reinigen. Als die heel vuil is, kan u enkele druppels afwasmiddel aan het water toevoegen. Wrijf de oven daarna droog met een droge doek.

Gebruik **bij ovens met anti-vingerafdrukbehandeling** een zacht reinigingsmiddel voor glas en een zachte doek die geen draden loslaat. Reinig in horizontale richting zonder druk uit te oefenen op het oppervlak. Verwijder onmiddellijk kalkaanslag en vlekken veroorzaakt door vet, zetmeel en eiwit. Deze vlekken kunnen invreten.

Laat geen water in de oven komen.

13.2. Binnenkant

Neem na gebruik vocht op de bodem van de oven met een zachte doek op. Laat de deur van de oven open, zodat de kookruimte kan afkoelen en volledig kan drogen.

Gebruik een niet bijtend middel om hardnekkig vuil te verwijderen.

Gebruik geen ovensprays of andere bijtende of schuurmiddelen.

Houd de deur en de voorkant van de oven altijd schoon, zodat een correcte werking gegarandeerd kan worden.

Laat geen water in de ventilatieopeningen komen.

Het lampglasje bevindt zich boven in de oven en is gemakkelijk te verwijderen om gereinigd te worden. Het volstaat het glasje los te schroeven en met water en afwasmiddel schoon te maken.

13.3. Accessoires

Reinig de accessoires na gebruik. Als ze erg vuil zijn, kunt u ze eerst laten weken en vervolgens met een borstel en spons reinigen. Behalve het waterreservoir kunnen de accessoires in de vaatwasser gewassen worden.



14. BUITENGEWOON ONDERHOUD

Van tijd tot tijd moet er klein onderhoud aan de oven uitgevoerd worden of moeten aan slijtage onderhevige onderdelen vervangen worden, zoals pakkingsen, lampjes, enz. De specifieke handelingen voor deze procedures worden hieronder nader omschreven.



Voordat u een handeling uitvoert aan onder spanning staande onderdelen, moet u de oven van het elektriciteitsnet afsluiten.

14.1. Wat te doen bij storingen?

OPGELET! Alle reparaties dienen door vakmensen te worden uitgevoerd. Alle reparaties uitgevoerd door personen die niet door de fabrikant worden erkend, kunnen gevaarlijk zijn.

De volgende storingen kunnen worden verholpen zonder contact op te nemen met de Technische Dienst.

Storingbeschrijving	Oplossing
<i>Het display staat uit!</i>	- De uuraanduiding werd uitgeschakeld (zie hoofdstuk over werkstanden).
<i>Er gebeurt niets als men op de toetsen drukt!</i>	- De veiligheidsblokkering is ingeschakeld (zie hoofdstuk over kinderbeveiligingsfunctie).
<i>De oven werkt niet!</i>	- Controleer of de stekker goed in het stopcontact zit. - Controleer of het voedingscircuit van de oven aan staat.
<i>Er klinken vreemde geluiden als de oven aan staat!</i>	- Dit zijn geluiden die zich kunnen voordoen tijdens een bereiding, bijv. door de waterpompen in de stoomgenerator. - De stoom in de binnenkant veroorzaakt een druktoename en in reactie op de druk veroorzaken de wanden van de oven soms geluid. - Dit zijn normale geluiden. Er is niets aan de hand.
<i>Het voedsel warmt niet of heel traag op!</i>	- U heeft de juiste bereidingstijd en temperatuur gekozen. - U heeft een grotere hoeveelheid voedsel of voedsel dat kouder is dan normaal, in de oven geplaatst.
<i>De foutmelding "Err_" verschijnt op het display</i>	- Neem contact op met de Klantendienst[AV8].
<i>Er is een geluid hoorbaar als het</i>	<i>Dat is geen probleem. De koelventilator werkt gedurende enige tijd voort. Als de temperatuur</i>

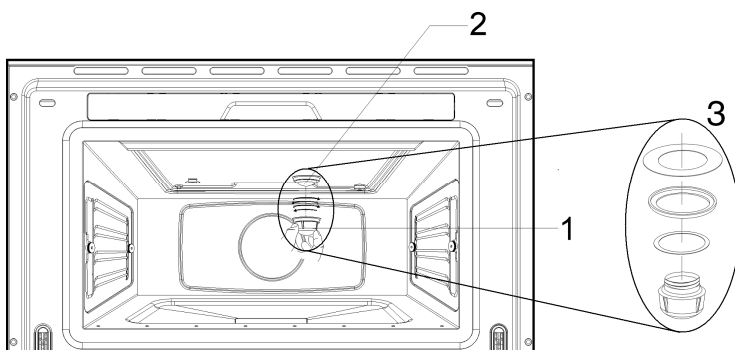


<i>bereidingsproces is geëindigd!</i>	<i>voldoende is gedaald, zal de ventilator uitschakelen.</i>
<i>De oven werkt, maar het lampje binnenin niet!</i>	<i>Als alle functies normaal werken, is het lampje mogelijk gesprongen. U kan het apparaat gewoon verder gebruiken.</i>
<i>Het display toont ----</i>	<i>Kalibreer het waterniveau (zie 8.3.2)</i>

14.2. Het lampje vervangen

Ga oven het lampje te vervangen als volgt te werk:

- Sluit de oven van het elektriciteitsnet af. Trek de stekker uit het stopcontact of schakel het voedingscircuit van de oven uit.
- Schroef het glazen omhulsel (1) van het lampje los.
- Verwijder het lampje (2). Opgelet! Het lampje kan zeer heet zijn.
- Plaats een nieuw lampje van E14 230-240V/15W. Volg de instructies van de fabrikant van het lampje op. **BELANGRIJK:** Zorg ervoor dat de pakkingringen (3) in de juiste volgorde aangebracht worden.
 - Schroef het glazen omhulsel vast (1).
 - Sluit de oven weer op het elektriciteitsnet aan.





15. INSTALLATIE VAN DE OVEN

15.1. Vóór het installeren

Controleer of de stroomspanning op het typeplaatje overeenkomt met de stroomspanning van uw elektriciteitsnet.

Open de deur en **verwijder alle accessoires** en verpakkingsmateriaal.

Opgelet! De voorkant van de oven kan bedekt zijn met een **beschermende folie**. Verwijder deze folie voorzichtig voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt, en begin daarbij bij de binnenkant.

Controleer of de oven niet beschadigd is. Controleer of de deur van de oven goed sluit en of de binnenkant van de deur en de voorkant van de binnenruimte niet beschadigd zijn.

GEBRUIK DE OVEN NIET als het snoer of de stekker beschadigd zijn, als de oven niet correct functioneert, beschadigd werd of gevallen is.

Plaats de oven op een vlakke, stabiele ondergrond. Plaats de oven niet in de buurt van warmte-elementen, radio's en televisietoestellen.

Controleer tijdens de installatie of het snoer niet in contact komt met vochtigheid, scherpe voorwerpen of de achterkant van de oven, aangezien de hoge temperaturen het snoer kunnen beschadigen.

Opgelet: na de installatie van de oven moet de stekker bereikbaar blijven.

15.2. Elektrische aansluiting



Het typeplaatje met de technische specificaties, het serienummer en het merkteken zijn zichtbaar op de ovendeur aangebracht.

Het plaatje mag nooit worden verwijderd.



Het apparaat moet geaard zijn met inachtneming van de elektrische systeemveiligheidsnormen.



Bij een permanente aansluiting moet het stroom snoer van de oven voorzien worden van een omnipolair stroomonderbrekingsmechanisme waarvan de contactpunten minimaal **3 mm** van elkaar verwijderd zijn. Dit mechanisme moet gemakkelijk te bereiken zijn en vlak bij de oven aangebracht zijn.



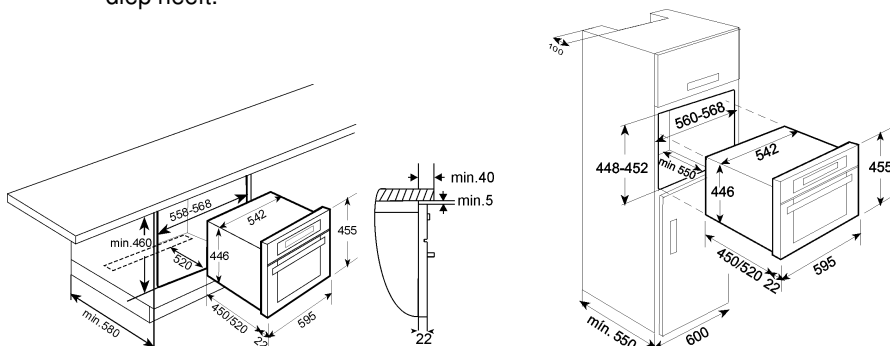
Controleer bij een stopcontact-stekkerverbinding of ze van hetzelfde type zijn. Gebruik geen reductors, adapters of vertakkingen. Deze kunnen oververhitting of verbranding veroorzaken.



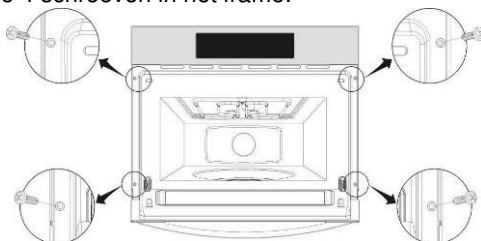
15.3. Plaatsing van de oven

De oven is ontworpen om in kasten van hittebestendig materiaal te worden ingebouwd. Deze kasten moeten voldoen aan onderstaande afmetingen.

Wanneer de oven in grote kasten geplaatst wordt, moet u ermee rekening houden dat de boven-/achterkant van de kast een opening van 100 mm diep heeft.



Schroef de 4 schroeven in het frame.



De fabrikant behoudt zich het recht voor zonder voorafgaande kennisgeving wijzigingen aan te brengen die hij voor het verbeteren van zijn producten nuttig acht. De in deze handleiding opgenomen afbeeldingen en beschrijvingen zijn daardoor niet bindend en dienen louter ter aanduiding.

Cód: 163777-b