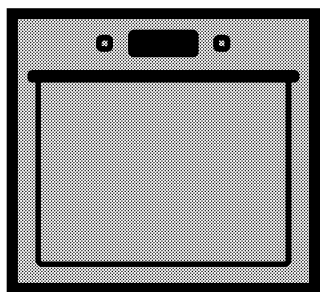


Inbouwoven

Gebruikershandleiding



BIDM15500XDS

NL

285.4458.96/R.AF/15.11.2018/3-3

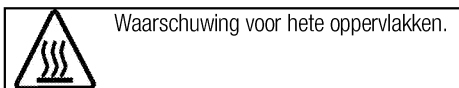
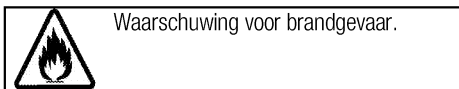
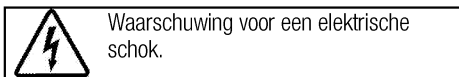
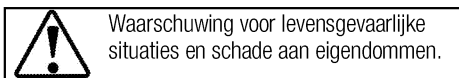
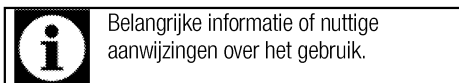
Gelieve eerst deze gebruikershandleiding te lezen!

Beste klant,

Dank u voor het aankopen van een Beko-product. We hopen dat u de beste resultaten verkrijgt uit uw product, dat vervaardigd is met de allernieuwste technologie van hoge kwaliteit. Lees daarom deze volledige gebruikershandleiding en alle andere bijgevoegde documenten zorgvuldig door voordat u het product in gebruik neemt en houd deze ter referentie voor toekomstig gebruik. Als u het product aan iemand anders overdraagt, voeg daar dan de gebruikershandleiding ook bij. Volg alle waarschuwingen en informatie in deze gebruikershandleiding op. Vergeet niet dat deze gebruikershandleiding ook van toepassing kan zijn op verschillende andere modellen. De verschillen tussen de modellen zijn duidelijk aangegeven in de handleiding.

Verklaring van symbolen

In deze gebruikershandleiding worden de volgende symbolen gebruikt:



Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sülüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY



**1 Belangrijke instructies en
waarschuwingen voor veiligheid en
milieu 4**

Algemene veiligheid 4
 Elektrische veiligheid..... 4
 Productveiligheid 5
 Bedoeld gebruik..... 8
 Kindveiligheid 9
 Het oude product afvoeren 9
 Verpakkingsmateriaal afvoeren 9

2 Algemene informatie 10

Overzicht..... 10
 Inhoud pakket..... 11
 Technische specificaties..... 13

3 Installatie 14

Voor installatie..... 14
 Installatie en verbinding..... 16
 Toekomstig transport 17

4 Voorbereidingen 19

Tips om energie te besparen 19
 Het eerste gebruik 19
 Tijdstelling 19
 Eerste reiniging van het toestel 20
 Aanpassen van het waterhardheidsniveau 20
 Eerste opwarming..... 21

5 Hoe de oven te bedienen 22

Algemene informatie over bakken, roosteren en grillen
 22
 Hoe de elektrische oven te bedienen 23
 Werkingsmodussen 24
 Introductie bedieningspaneel..... 27
 Menu kookprogramma's 28
 Menu voor automatische bereidingsfuncties..... 31
 Menu extra programma's..... 34
 Instellingenmenu 39
 Tabel bereidingstijden 40
 Bedienen van de grill 42
 Tabel kooktijden voor grillen..... 45

6 Onderhoud en verzorging 46

Algemene informatie 46
 Het bedieningspaneel reinigen 46
 De oven reinigen 46
 De ovendeur verwijderen 47

7 Problemen oplossen 48

1 Belangrijke instructies en waarschuwingen voor veiligheid en milieu

Dit gedeelte bevat veiligheidsvoorschriften die helpen persoonlijk letsel of schade aan eigendommen te voorkomen. Het niet opvolgen van deze instructies laat alle garantie vervallen.

Algemene veiligheid

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met verzwakte fysieke, zintuiglijke of mentale toestand, of met een gebrek aan ervaring en kennis, als deze onder toezicht staan of instructies zijn gegeven betreffende het veilige gebruik van het apparaat en op de hoogte zijn van de betrokken gevaren. Laat kinderen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud dienen niet zonder toezicht door kinderen uitgevoerd te worden.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (kinderen inbegrepen) in verzwakte fysieke, zintuiglijke of mentale toestand, of met een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen. Zie erop toe dat kinderen niet met het apparaat spelen.

- Indien het product voor persoonlijk of tweedehands gebruik aan iemand anders wordt overgedragen, dienen de gebruikershandleiding, productetiketten en andere relevante documenten en onderdelen ook te worden overhandigd.
- Installatie- en reparatiewerk moet altijd uitgevoerd worden door bevoegde serviceagenten. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit werkzaamheden door onbevoegde personen. Dit kan de garantie ongeldig maken. Lees alvorens de installatie de instructie zorgvuldig door.
- Gebruik het apparaat niet als het defect is of zichtbare schade vertoont.
- Controleer of de functieknoppen van het product na ieder gebruik zijn uitgeschakeld.

Elektrische veiligheid

- Indien het product een defect heeft, moet het niet in gebruik worden genomen zonder dat het gerepareerd is door een bevoegde onderhoudsdienst. Er is kans op elektrische schokken!

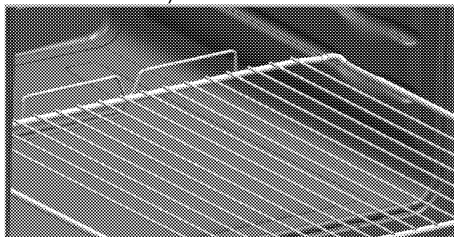
- Sluit het product uitsluitend aan op een geaarde uitgang/lijn met een voltage en beveiliging zoals gespecificeerd in de “Technische specificaties”. Laat de aardingsinstallatie aanleggen door een bevoegd elektricien terwijl u het product met of zonder transformator gebruikt. Ons bedrijf is niet aansprakelijk voor problemen die zijn ontstaan doordat het product niet geaard is in overeenstemming met de plaatselijke voorschriften.
 - Reinig het product nooit door er water overheen te gooien! Er is kans op elektrische schokken!
 - Raak de stekker nooit met natte handen aan! Trek de stekker nooit uit aan de kabel, trek altijd aan de stekker.
 - Het product moet tijdens installatie, onderhoud, reiniging en reparatiehandelingen losgekoppeld zijn.
 - Als het stroomkabel van het product beschadigd is, moet deze om gevaar te voorkomen worden vervangen door de fabrikant, door zijn onderhoudsdienst of door soortgelijke bevoegde personen.
 - Het apparaat dient dusdanig geïnstalleerd te zijn dat het volledig van het netwerk afgesloten kan worden. De loskoppeling dient te geschieden door het uittrekken van de stekker of het uitschakelen van een schakelaar die in de vaste elektrische installatie is ingebouwd, volgens de constructievoorschriften.
 - Achterkant van de oven wordt warm wanneer deze in gebruik is. Zorg ervoor dat de elektriciteitsaansluiting de achterkant niet raakt; dit kan leiden tot beschadiging van de aansluitingen.
 - Zorg dat het netsnoer niet tussen de oven en het frame vastgeklemd zit en leidt het niet over de hete oppervlakken. Anders kan de kabelisolatie smelten en brand veroorzaken als gevolg van kortsluiting.
 - Werk aan elektrische apparatuur of systemen mag uitsluitend worden uitgevoerd door bevoegde en gekwalificeerde personen.
 - Zet in geval van schade het product uit en sluit het af van het elektriciteitsnet. Verwijder daartoe de zekering in huis.
 - Zorg ervoor dat de stroomwaarde van de zekering compatibel is met het product.
- Productveiligheid**
- **WAARSCHUWING:** Het toestel en de toegankelijke onderdelen worden warm tijdens de werking. Zorg ervoor dat u geen

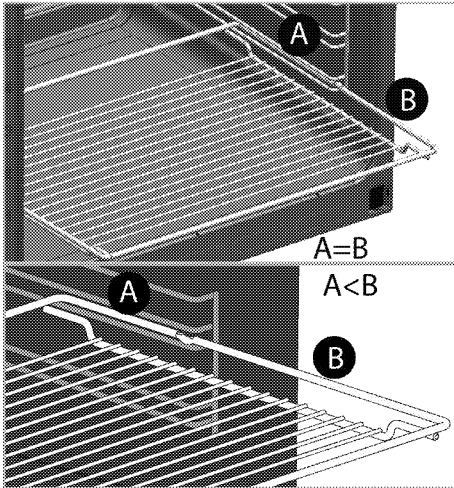
verwarmingselementen aanraakt. Behalve als ze voortdurend onder toezicht staan, moeten kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt worden gehouden.

- Gebruik het product niet wanneer uw beoordelingsvermogen of coördinatie nadelig beïnvloed worden door het gebruik van drugs en/of alcohol.
- Wees voorzichtig bij het gebruiken van alcoholische dranken in uw maaltijden. Alcohol verdampt bij hoge temperaturen en kan brand veroorzaken aangezien het vlam vat wanneer het in contact komt met warme oppervlakken.
- Plaats geen ontvlambare materialen dichtbij het apparaat aangezien de zijkanten heet worden tijdens gebruik.
- Tijdens het gebruik wordt het apparaat warm. Zorg ervoor dat u geen verwarmingselementen in de oven aanraakt.
- Houd alle ventilatiesleuven vrij van obstakels.
- Verwarm geen gesloten conservenblikken en glazen potten in de oven. De druk die zich in het blik/de pot ontwikkelt kan ervoor zorgen dat deze barst.
- Plaats geen bakschalen, schotels of aluminiumfolie rechtstreeks op de bodem van de oven. De

warmteaccumulatie kan de bodem van de oven beschadigen.

- Gebruik geen krassende schuurmiddelen of scherpe metalen schrappers om het glas van de ovendeur te reinigen. Deze kunnen het oppervlak krassen, wat tot barsten van het glas kan leiden.
- Gebruik geen stoomreinigers om het toestel schoon te maken, want dat kan elektrische schokken veroorzaken.
- (De functies verschillen per productmodel.)
Het rooster en de plaat correct op de draadrekken plaatsen
Het is belangrijk het rooster en/of de plaat correct op het rek te plaatsen. Schuif het rooster of de plaat tussen twee rails en zorg dat deze stabiel is voordat u er voedsel op legt (zie de afbeelding hieronder).





- Gebruik het product niet wanneer de glazen ovendeur verwijderd of gebarsten is.
- Het handvat van de oven is geen handdoekenrek. Hang hier geen handdoeken, wanten of soortgelijke stoffen voorwerpen aan als de grill met open deur werkzaam is.
- Gebruik altijd warmtebestendige ovenhandschoenen wanneer u schotels in de oven plaatst of eruit haalt.
- Plaats het bakpapier in de kookpot of op het ovenaccessoire (plaat, rooster, enz.) samen met de eetwaren en steek het allemaal samen in de voorverwarmde oven. Verwijder de overtollige gedeelten van het bakpapier van het accessoire of de pot om het risico te voorkomen dat het de verwarmingselementen van de oven aanraakt. Gebruik

nooit het bakpapier aan een werkingstemperatuur hoger dan de vermelde waarde voor het bakpapier. Plaats het bakpapier niet direct op de bodem van de oven.

- Voordat u de reinigingscyclus start, verwijdert u met een vochtige doek het vuil van de buiten- en binnenkant van de oven. Verwijder alle accessoires uit de oven. Als uw product is uitgerust met pyro-proof accessoires (bestendig tegen zelfreiniging op hoge temperaturen), hoeven deze accessoires niet uit de oven te worden verwijderd. zie *Inhoud pakket, pagina 11*.
- Hete oppervlakken veroorzaken brandwonden! Raak het product tijdens zelfreinigende stap niet aan en houd kinderen uit de buurt. Wacht minstens 30 minuten voor u de resten verwijdert.
- Tijdens pyrolytische reiniging, kunnen de oppervlakken warmer worden dan bij standaard gebruik. Houd kinderen op een afstand.
- Gebruik alleen de temperatuursonde voor deze oven aanbevolen.
- Het apparaat mag niet achter een decoratieve deur worden geïnstalleerd om oververhitting te voorkomen.

Voor het stoomsysteem:

- Tijdens de stoombereiding kan er bij het openen van de deur van het product stoom vrijkomen. Dit kan verbranding veroorzaken. Wees voorzichtig bij het openen van de deur.
- Schenk geen water in de oven. Anders kan er hete stoom worden geconstateerd.
- Vocht dat na stoombereiding in de oven achterblijft, kan tot roestvorming leiden. Wacht na de bereiding tot de binnenkant van de oven droog is. Laat vochtige gerechten niet lang in de oven staan.
- Bereid niets in de oven als deze nog vochtig is. De binnenoppervlakken van de oven kunnen beschadigen.
- Maak tijdens de stoombereiding geen gebruik van keukengerei dat kan roesten.
- Gebruik geen gedistilleerd of gefilterd water. Gebruik alleen water uit flessen. Voeg aan het waterreservoir geen oplossingen toe die ontvlambaar zijn of alcohol of vaste deeltjes bevatten.
- Droog het waterreservoir nooit in de oven.
- Gooi na iedere stoombereiding het water uit het waterreservoir weg en reinig het. Het resterende water in het waterreservoir

gebruiken voor de volgende bereidingscyclus kan tot hygiënische problemen leiden.

- Het waterreservoir moet na gebruik worden gedroogd en als volgt worden opgeborgen.
- Wat het waterreservoir niet in de vaatwasser. Veeg het af met een schone en vochtige doek en droog het daarna met een droge doek.
- Gebruik voor het ontkalken de ontkalkingstabletten die door de fabrikant zijn geleverd. (U kunt ook in de handel zijnde ontkalkingsmiddelen gebruiken, die worden aanbevolen voor kookapparaten met stoomfunctie, volgens hun gebruiksaanwijzingen.)

Voor de betrouwbaarheid van de brandbaarheid van het product;

- Zorg ervoor dat de stekker past bij de contactdoos en dat er geen vonken kunnen ontstaan.
- Gebruik geen beschadigde of gesneden kabel of een verlengkabel, behalve de originele kabel.
- Zorg ervoor dat er geen vloeistof of vocht zit op de ingestoken stekker van het product.

Bedoeld gebruik

- Dit product is bedoeld voor huishoudelijk gebruik.

Commercieel gebruik is niet toegelaten.

- OPGELET: Dit toestel is uitsluitend bedoeld voor het koken. Het mag niet als verwarmingstoestel worden gebruikt".
- Dit product is geschikt voor gebruik tot op 2.500 meter hoogte.
- Dit product dient niet te worden gebruikt voor het opwarmen van platen onder de grill, het drogen van handdoeken, theedoeken enz. op de handgrepen, en als verwarming.
- De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade veroorzaakt door foutief gebruik of bediening.
- De oven kan gebruikt worden voor het ontdooien, bakken, roosteren en grillen van voedsel.

Kindveiligheid

- **WAARSCHUWING:** Toegankelijke onderdelen kunnen tijdens gebruik heet worden. Houd jonge kinderen uit de buurt.
- De verpakkingsmaterialen kunnen gevaarlijk zijn voor kinderen. Houd de verpakkingsmaterialen buiten het bereik van kinderen. Doe alle delen van de verpakking weg volgens de milieunormen.
- Elektrische toestellen zijn gevaarlijk voor kinderen. Houd kinderen bij het product vandaan

als het in gebruik is en sta niet toe dat ze ermee spelen.

- Plaats geen items boven het toestel binnen het bereik van kinderen.
- Plaats geen zwaar voorwerp op een open deur en laat kinderen er niet op zitten. De oven kan omkantelen of deurscharnieren kunnen beschadigd worden.

Het oude product afvoeren

Voldoet aan de WEEE-richtlijn en de richtlijnen voor afvoeren van het restproduct:



Dit product voldoet aan de EU-richtlijn WEEE (2012/19/EU). Dit product is voorzien van een classificatiesymbool voor afvalsortering van elektrische en elektronische apparatuur (WEEE).

Dit product werd vervaardigd uit onderdelen en materialen van hoge kwaliteit die hergebruikt kunnen worden en geschikt zijn voor recycling. Gooi het restproduct aan het einde van zijn levensduur niet weg bij normaal huishoudelijk of ander afval. Breng het naar het verzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparatuur. Raadpleeg uw plaatselijke autoriteiten om te weten waar u deze verzamelpunten aantreft.

Voldoet aan RoHS-richtlijn:

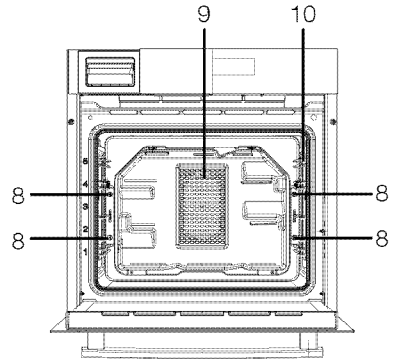
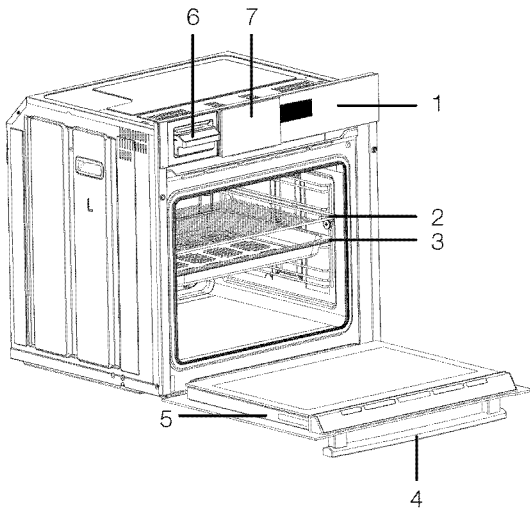
Het door u aangekochte product voldoet aan de EU-richtlijn RoHS (2011/65/EU). Het bevat geen schadelijke en verboden materialen die in deze richtlijn zijn opgenomen.

Verpakkingsmateriaal afvoeren

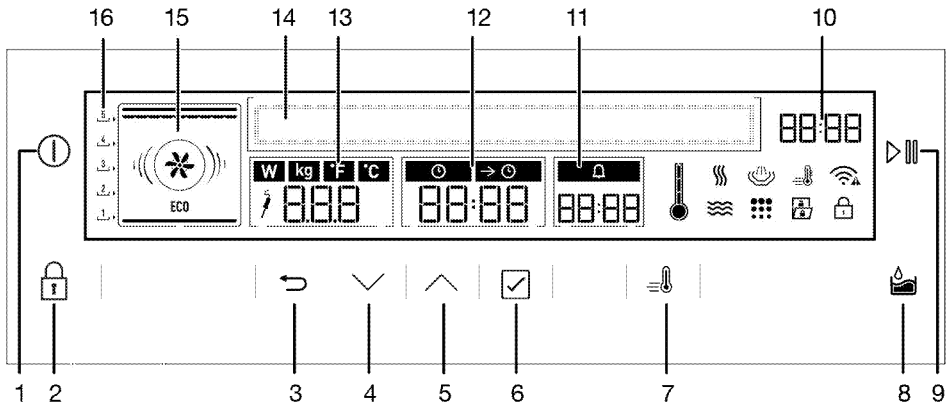
- Verpakkingsmateriaal is gevaarlijk voor kinderen. Houd verpakkingsmateriaal op een veilige plek buiten het bereik van kinderen. Verpakkingsmateriaal van het product wordt vervaardigd van recyclebaar materiaal. Voer het netjes af en sorteer het overeenkomstig de regels voor recyclebaar afval. Werp het niet weg bij het normale huisafval.

2 Algemene informatie

Overzicht



- | | | | |
|---|------------------|----|-------------------------------------|
| 1 | Bedieningspaneel | 6 | Waterreservoir |
| 2 | Draadrooster | 7 | Deksel van waterreservoir |
| 3 | Plaat | 8 | Stoomgaten |
| 4 | Handgreep | 9 | Ventilatormotor (achter staalplaat) |
| 5 | Ovendeur | 10 | Roosterposities |



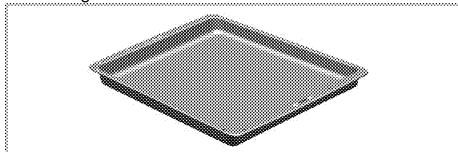
- | | | | |
|----|--|----|--|
| 1 | AAN/UIT-toets | 11 | Veld alarmtijd |
| 2 | Knop toetsenvergrendeling | 12 | Veld bereidingstijd/bereidingseindtijd |
| 3 | Terugknop | 13 | Vakje temperatuur/gewichtsindicator |
| 4 | Knop naar beneden (menukeuze) | 14 | Tekstdisplay |
| 5 | Knop naar boven (menukeuze) | 15 | Functiedisplay |
| 6 | OK-toets | 16 | Roosterposities |
| 7 | Snel verwarmtoets | | |
| 8 | Vrijgaveknop deksel van waterreservoir | | |
| 9 | Start/stop kooktoets | | |
| 10 | Huidige tijdstellingsveld | | |

Inhoud pakket

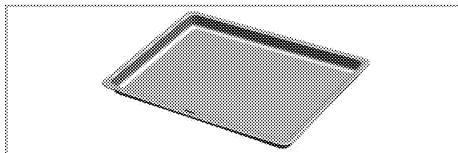


De bijgeleverde accessoires kunnen variëren, afhankelijk van het productmodel. Het is mogelijk dat uw product niet alle accessoires bevat die in de gebruikershandleiding worden beschreven.

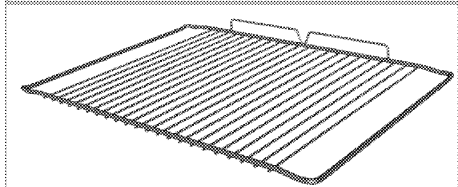
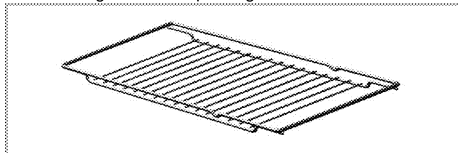
1. **Gebruikershandleiding**
2. **Ovenplaat**
(Pyro-proof - bestending tegen zelfreiniging op hoge temperaturen)
Wordt gebruikt voor gebakjes, bevroren voedsel en grote braadstukken.



3. **Cakeplaat**
(Pyro-proof - bestending tegen zelfreiniging op hoge temperaturen)
Wordt gebruikt voor gebak zoals koekjes en biscuits.

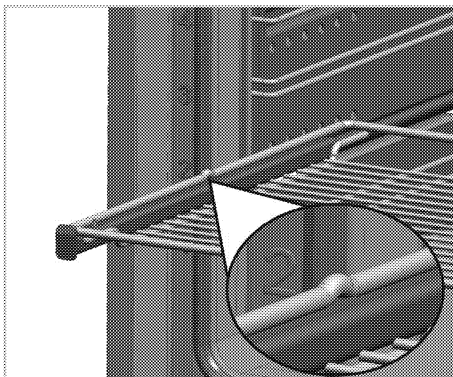
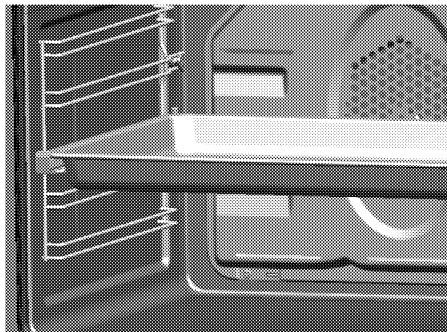


4. **Draadrooster**
Gebruikt bij het braden en voor het plaatsen van te bakken, roosteren of koken voedsel in stoofgerechten op het gewenste rek.

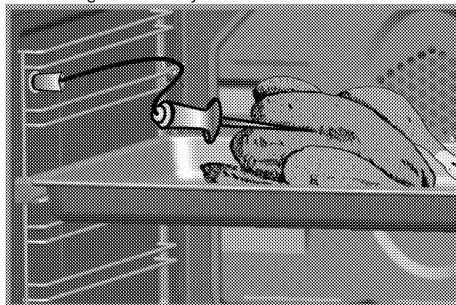


5. **Het grillrooster en de plaat correct op de uitschuifrekken plaatsen**
(Deze functie is optioneel. Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.)
Uitschuifrekken maken het mogelijk de platen en rooster makkelijk in te schuiven en te verwijderen.

Als u de plaat en het rooster met uitschuifrekken gebruikt moet u zich ervan verzekeren dat de pennen aan de achterkant van het uitschuifrek tegen de zijkanten van het rooster en de plaat staan.

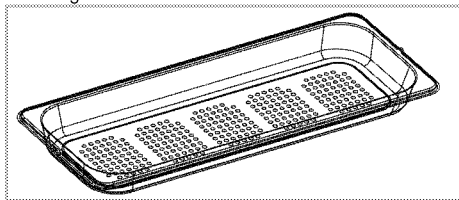


6. **Vleesthermometer**
Als u vleesgerechten klaarmaakt, gebruikt u het door het dunne, lange uiteinde in het vlees te steken en het andere uiteinde aan de groef aan de zijkant van het onderstel vast te maken om het gerecht verfijnd te bereiden.



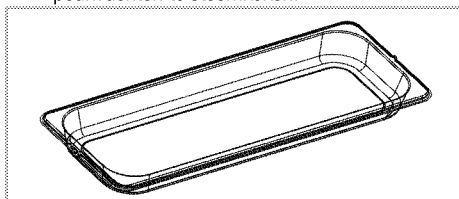
7. **Geperforeerde kleine schaal voor stoombereiding**
Geschikt voor stoombereiding. Geperforeerde schalen zijn geschikt om het condenswater of

vloeistoffen die uit het voedsel komen worden afgevoerd.



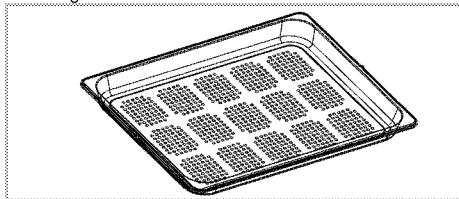
8. **Niet-geperforeerde kleine schaal voor stoombereiding**

Deze wordt gebruikt om droog voedsel zoals peulvruchten te stoomkoken.



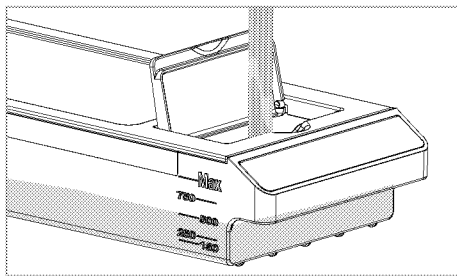
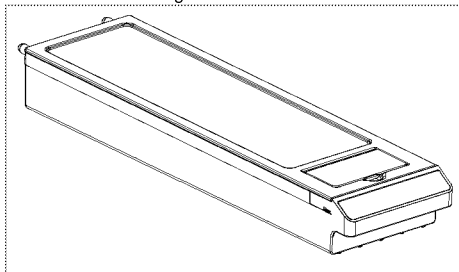
9. **Geperforeerde grote schaal voor stoombereiding**

Geschikt voor stoombereiding. Geperforeerde schalen zijn geschikt om het condenswater of vloeistoffen die uit het voedsel komen worden afgevoerd.



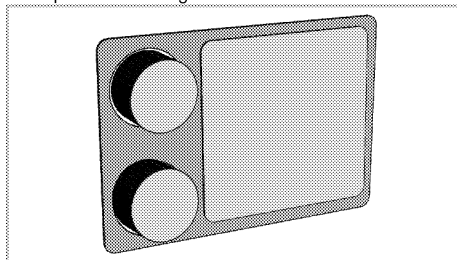
10. **Waterreservoir**

Dit is het reservoir waarin het water wordt opgeslagen dat wordt gebruikt voor de stoombereiding.



11. **Ontkalkingstablet**

Voor gebruik in de ontkalkingsfunctie. Het product wordt geleverd met twee tabletten.



WAARSCHUWING

Schadelijk bij inslikking. Veroorzaakt huidirritatie. Veroorzaakt ernstige oogirritatie. Kan een allergische huidreactie veroorzaken. Kan problemen met ademen veroorzaken. Buiten bereik van kinderen houden. Na aanraking handen grondig wassen. **INDIEN INGESLIKT:** Neem contact op met een VERGIFTIGINGSCENTRUM/arts als u zich niet goed voelt. **INDIEN IN DE OGEN:** Spoel gedurende een aantal minuten grondig uit met water. Verwijder eventuele contactlenzen, indien dit eenvoudig kan. Blijf uitspoelen. Indien oogirritatie aanhoudt: Raadpleeg een arts/zoek medische hulp. Ontdoe u van de inhoud/container volgens de plaatselijke regelgeving. De tabletten bevatten maleïnezuur. Op een droge en koele plaats bewaren. Resten kunnen met water worden afgewassen.

Technische specificaties

Elektrische spanning / frequentie	220-240 V ~ 50 Hz
Totaal stroomverbruik	3,4 kW
Zekering	16 A
Kabeltype/-functionaliteit	min.H05W-FG 3 x 1,5 mm ²
Buitenste afmetingen (hoogte/breedte/diepte)	595 mm/594 mm/567 mm
Installatieafmetingen (hoogte/breedte/diepte)	**590 of 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Hoofdoven	Volledige stoomoven
Stroomverbruik grill	2,2 kW

Basisgegevens: Informatie over het energielabel van elektrische ovens wordt gegeven overeenkomstig de norm EN 60350-1 / IEC 60350-1. Die waarden zijn bepaald onder standaardvermogen met onder- bovenverwarmer of functies voor heteluchtverwarming (indien relevant).

De energie-efficiëntieklasse wordt bepaald overeenkomstig de hierna genoemde volgorde, afhankelijk van de aanwezigheid van de betreffende functies in het product. 1-Bereiding met eco. hete lucht, 2-Turbosuddereren, 3- Turbobereiding, 4- Bodem-/onderverwarming met hete lucht, 5-Bodem- en onderverwarming.

** Zie: *Installatie, pagina 14.*



De technische specificaties mogen zonder voorafgaande kennisgeving gewijzigd worden om de productkwaliteit te verbeteren.



De afbeeldingen in deze handleiding zijn schematisch en komen mogelijk niet exact overeen met uw product.



Waarden vermeld op de productlabels of in de bijgeleverde documentatie worden verkregen onder laboratoriumomstandigheden overeenkomstig de relevante standaarden. Deze waarden kunnen schommelen afhankelijk van de werkings- en omgevingsomstandigheden van het product.

3 Installatie

Product dient geïnstalleerd te worden door een bekwaam persoon in overeenstemming met de van kracht zijnde voorschriften. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit werkzaamheden door onbevoegde personen. Mogelijk kan dit de garantie ongeldig maken.



De voorbereiding van de locatie en de elektriciteitsinstallatie voor het product vallen onder de verantwoordelijkheid van de klant.



GEVAAR:

Het product moet aangesloten worden overeenkomstig de lokale gas- en elektriciteitsvoorschriften.



GEVAAR:

Controleer vóór installatie van het product of het zichtbare gebreken heeft.

Zo ja, laat het dan niet installeren.

Beschadigde producten vormen een gevaar voor uw veiligheid.

Voor installatie

Het toestel is bedoeld voor installatie in commercieel beschikbare keukenkasten. Er moet een veiligheidsafstand worden gelaten tussen het apparaat en de keukenwanden en het keukenmeubilair. Zie afbeelding (waarden in mm).

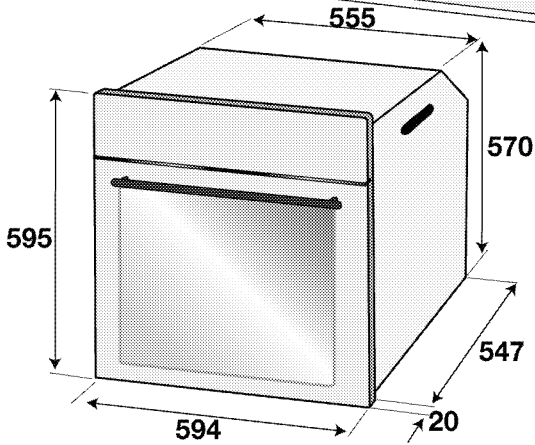
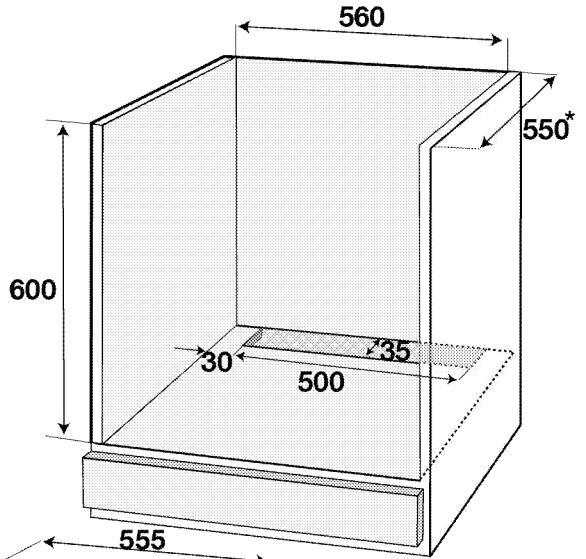
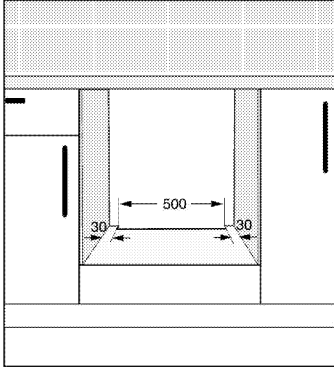
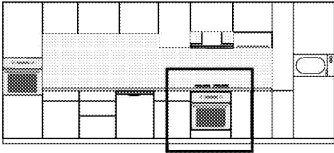
- Oppervlakken, synthetische laminaten en hechtmiddelen die worden gebruikt, moeten warmtebestendig zijn. (100° C minimum).
- Keukenkasten moeten vlak en vast worden geplaatst.
- Indien er een lade is onder de oven moet er een plaat worden geïnstalleerd tussen oven en lade.
- Draag het toestel met minstens twee personen.
- Pak de oven vast in de sleuven aan beide kanten om deze te verplaatsen.
- Verwijder alle materialen en documenten in het product voordat u deze installeert.
- Het keukenkastje dient overeenkomstig te zijn met de afmetingen die in de onderstaande afbeelding worden gegeven. In de achterkant van het keukenkastje moet een opening worden uitgezaagd met de afmetingen die worden gegeven in de onderstaande afbeelding om voor voldoende ventilatie te zorgen.



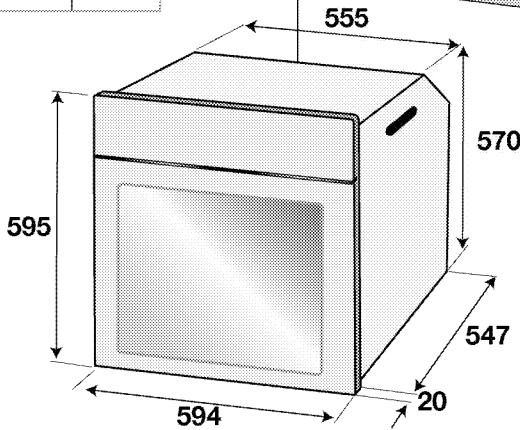
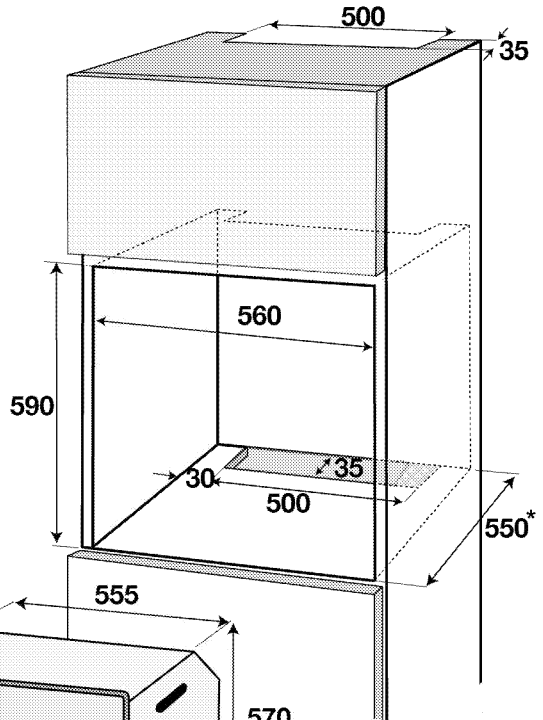
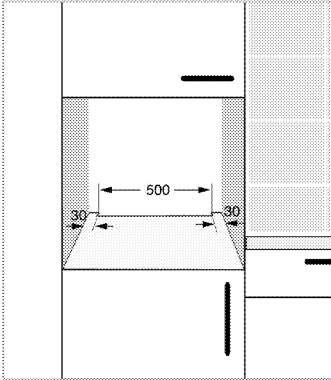
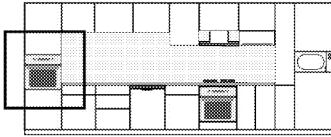
Installeer het product niet naast koelkasten of diepvriezers. De door het product afgegeven warmte zal het stroomverbruik van koeltoestellen verhogen.



Draag of verplaats het product niet met behulp van de deur- en/of handgreep.



* min.



* min.

Installatie en verbinding

- Het product moet overeenkomstig de lokale gas- en elektriciteitsvoorschriften aangesloten worden.

Elektrische aansluiting

Sluit het product aan op een geaarde contactdoos die beveiligd is door een zekering met geschikte capaciteit zoals vermeld in de tabel "Technische specificaties". Laat de aardingsinstallatie aanleggen door een bevoegd elektricien terwijl u het product met of zonder transformator gebruikt. Ons bedrijf is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit het gebruik van het

product zonder een aardingsinstallatie overeenkomstig de plaatselijke voorschriften.



GEVAAR:

Het product mag uitsluitend door een bevoegde en gekwalificeerde persoon op de netvoeding aangesloten worden. De garantieperiode van het product gaat uitsluitend in na correcte installatie. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit werkzaamheden door onbevoegde personen.

**GEVAAR:**

De stroomkabel mag niet worden vastgeklemd, verbogen of samengedrukt of in contact komen met warme onderdelen van het product.

Een beschadigde stroomkabel moet door een bevoegde electricien worden vervangen.

Anders bestaat er een risico op een elektrische schok, kortsluiting of brand!

- De aansluiting moet voldoen aan de landelijke voorschriften.
- De gegevens over de stroomvoorziening moeten overeenkomen met de gegevens vermeld op het typeplaatje van het product. Open de deur aan de voorzijde om het typeplaatje te zien.
- De stroomkabel van uw product moet voldoen aan de waarden in de tabel "Technische specificaties".

**GEVAAR:**

Koppel het product los van het elektriciteitsnet voordat met werk aan de elektrische installatie begonnen wordt.

Er is kans op elektrische schokken!



De netstekker moet na de installatie goed te bereiken zijn (niet boven de kookplaat leiden).

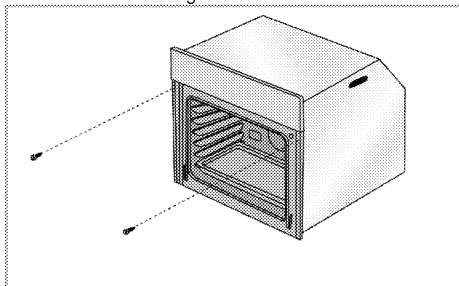


Tijdens het aanleggen van de bedrading dient u de nationale/plaatselijke elektrische voorschriften na te leven en de geschikte contactdoos en stekker voor de oven te gebruiken. In het geval de stroomlimieten van het product de draagcapaciteit van de stekker en contactdoos overschrijden, dient het product direct op de vaste elektrische installatie te worden aangesloten zonder de stekker en contactdoos te gebruiken.

Steek de stroomkabel in de contactdoos.

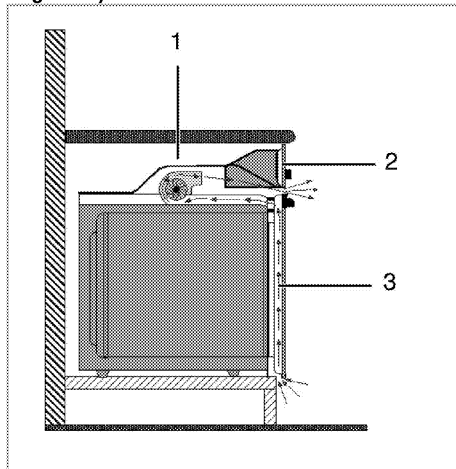
Het product installeren

1. Schuif de oven in de kast, uitlijn en bevestig deze terwijl u ervoor zorgt dat de stroomkabel niet breekt en/of vastgeklemd zit.



Bevestig uw oven met 2 schroeven zoals afgebeeld. Zorg er na de installatie voor dat de schroeven voldoende zijn aangedraaid en de oven niet beweegt. De oven kan tijdens gebruik omkiepen als bij de installatie de instructies niet zijn opgevolgd en de schroeven niet voldoende zijn aangedraaid.

Voor producten met een koelventilator (Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.)



- 1 Koelventilator
- 2 Bedieningspaneel
- 3 Deur

De ingebouwde koelventilator koelt zowel de ingebouwde kast als de voorkant van het product.



Koelventilator blijft 20-30 minuten draaien nadat de oven is uitgeschakeld.

Als u heeft bereid met behulp van de oventimer wordt aan het einde van de bereidingstijd ook de koelventilator samen met alle functies uitgeschakeld.

Laatste controle

1. Het product bedienen.
2. Controleer de functies.

Toekomstig transport

- Bewaar de originele doos van het product en vervoer het product daarin. Volg de aanwijzingen op de doos. Als u de originele doos niet hebt, verpak het product dan in luchtkussenfolie of dik karton en tape het goed vast.
- Om te verhinderen dat de draadgrill en de plaat in de oven de ovendeur beschadigen, plaats een strip karton op de binnenkant van de ovendeur

zodat deze overeenkomt met de positie van de plaat. Bevestig de ovendeur aan de zijkanen met tape.

- Til of verplaats het product niet met behulp van de deur of handgreep.



Plaats geen voorwerpen op het product en verplaats het rechtopstaand.



Controleer globaal het uiterlijk van uw product op eventuele schade die tijdens het transport werd veroorzaakt.

4 Voorbereidingen

Tips om energie te besparen

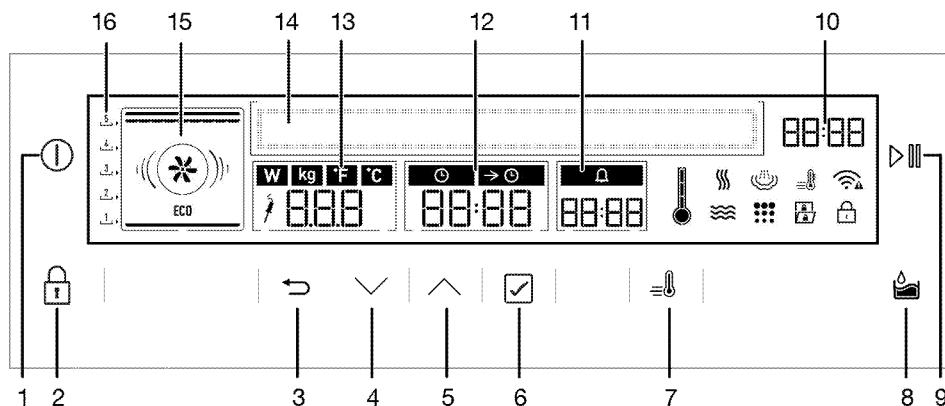
De volgende informatie zal u helpen om uw apparaat op een ecologische manier te gebruiken en energie te besparen:

- Gebruik donkerkleurige of gelakte kookwaren in de oven; dit zorgt voor een betere warmtetransmissie.
- Verwarm de oven tijdens het koken van uw gerechten voor als dit wordt aanbevolen in de gebruikershandleiding of kookbeschrijving.
- Open de ovendeur zo weinig mogelijk tijdens het koken.
- Als de deur niet wordt geopend, wordt de binnentemperatuur met de ECO-HETELUCHTVERWARMING geoptimaliseerd om

energie te besparen en dit kan verschillen van de display.

- Probeer wanneer dit mogelijk is meer dan één gerecht tegelijkertijd in de oven te bereiden. U kunt koken door twee pannen op het grillrooster te plaatsen.
- Bereid meer dan één gerecht na elkaar. De oven zal al warm zijn.
- U kunt energie besparen door uw oven een paar minuten voor het einde van de bereidingstijd uit te schakelen. Zet de ovendeur niet open.
- Ontdooi bevroren gerechten voor u ze bereidt.

Het eerste gebruik Tijdinstelling



- 1 AAN/UIT-toets
- 2 Knop toetsenvergrendeling
- 3 Terugknop
- 4 Knop naar beneden (menukeuze)
- 5 Knop naar boven (menukeuze)
- 6 OK-toets
- 7 Snel verwarmtoets
- 8 Vrijgaveknop deksel van waterreservoir
- 9 Start/stop kooktoets
- 10 Huidige tijdinstellingsveld
- 11 Veld alarmtijd
- 12 Veld bereidingstijd/bereidingseindtijd
- 13 Vakje temperatuur/gewichtsindicator
- 14 Tekstdisplay
- 15 Functiedisplay
- 16 Roosterposities

Taal instellen


1. Als de oven voor de eerste keer van stroom wordt voorzien, wordt het bericht 'Kookprogramma's' op het tekstdisplay weergegeven.
2. Raak  aan totdat het tekstdisplay 'Instellingen' weergeeft.
3. Raak .
4. Raak  aan totdat het tekstdisplay 'Taal' weergeeft.
5. Raak . De taal die in eerste instantie voor de oven werd ingesteld, wordt weergegeven.
6. Raak  aan om de gewenste taal te selecteren.
7. Raak  aan om de instelling te bevestigen.

De tijd instellen

Als de oven voor de eerste keer van stroom wordt voorzien, wordt automatisch '00:00' ingesteld. Wijzig van de tijdinstelling:

- Als de oven wordt ingeschakeld, wordt 'Kookprogramma's' op het tekstdisplay weergegeven.
- Raak  aan totdat het tekstdisplay 'Instellingen' weergeeft.
- Raak  .
- Raak  aan totdat het tekstdisplay 'Klok' weergeeft.
- Raak  .
- Raak  aan om de huidige tijd in te stellen.
- Raak  aan om de instelling te bevestigen.

Erste reiniging van het toestel

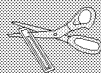


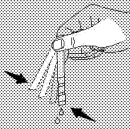
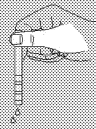


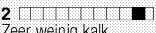

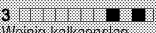

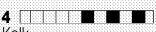





 Het oppervlak kan beschadigd geraken door sommige detergents of reinigingsmaterialen. Gebruik geen agressieve detergents, reinigingspoeder/melk of scherpe voorwerpen tijdens het reinigen.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Veeg de oppervlakken van het toestel met een vochtige doek of spons en droog het met een doek.







Aanpassen van het waterhardheidsniveau

Bij het eerste gebruik moet u het waterhardheidsniveau van uw oven aanpassen. De verschillende waterhardheidsniveaus van het water die worden gebruikt, worden in onderstaande tabel aangeduid. Dit is nodig om de kalkaanslag van de oppervlakken van het stoomaanmaakstelsel op het juiste moment te verwijderen.

Voorbereidingsproces van het testen met de strip wordt hieronder beschreven.

A	B	C	D	E	F
					 1  Geen kalk  2  Zeer weinig kalk  3  Weinig kalkaanslag  4  Kalk  5  Te veel kalk  6  Overmatige hoeveelheid kalk
Haal de teststrip uit de verpakking.	Laat het kraanwater gedurende 1 minuut lopen.	Week de teststrip gedurende 1 minuut in het water.	Neem hem uit het water en schud hem af.	Wacht 1 minuut.	Pas het waterhardheidsniveau van uw product aan overeenkomstig het resultaat dat door de teststrip is verkregen.

Aanpassingstabel waterhardheid

Waterhardheidsniv eau	Brits waterhardheidsniv eau °dE	Duits waterhardheidsniv eau °dH	Frans waterhardheidsniv eau °dF	Waterhardheidsniv eau	Waterhardheidsniv eau dat voor de oven moet worden ingesteld
	0-5	0-4	0-8	Zacht water	1
	6-9	5-7	9-13	Deels zacht water	
	10-15	8-12	14-22	Deels middelmatig/hard water	2
	16-19	13-15	23-27	Middelmatig/hard water	
	20-24	16-19	28-34	Deels hard water	3
	25-62	20-50	35-90	Hard water	

- Houd de teststrip niet onder stromend water; voer de meting uit in een glas.
- Langer dan 1 minuut wachten geeft onjuiste resultaten.
- Als het resultaat hard water aangeeft, kunt u ook water uit flessen gebruiken. U kunt indien gewenst, de meting voor het water uit fless herhalen.

- Selecteer uit de bovenstaande tabel de invoerwaarde die geschikt is voor het aantal gebieden die op de teststrip van kleur veranderen en voer de informatie in op het relevante menuscherm.
- Houd de teststrip na meting buiten bereik van kinderen en gooi hem weg. Gooi het water uit het meetglas weg.

Instelling waterhardheidsniveau s

1. Als de oven voor de eerste keer van stroom wordt voorzien, wordt het bericht 'Kookprogramma's' op het tekstdisplay weergegeven.
2. Raak  /  aan totdat 'Instellingen' op het tekstdisplay wordt weergegeven.
3. Raak aan.
4. Raak  /  aan totdat 'Waterhardheid' op het tekstdisplay wordt weergegeven.
5. Raak aan. Het eerder ingestelde waterhardheidsniveau wordt weergegeven.
6. Raak  /  aan om het niveau te selecteren dat geschikt is voor de waterhardheid van het water dat u gebruikt.
7. Raak aan om de instelling te bevestigen.

Eerste opwarming

Warm het product ongeveer 30 minuten op en schakel het dan uit. Zo worden alle productieresten of -lagen afgebrand en verwijderd.



WAARSCHUWING

Hete oppervlakken veroorzaken brandwonden! Het product kan heet zijn wanneer het in gebruik is. Raak de hete branders, de binnenste delen van de oven, verwarmers enz. nooit aan. Houd kinderen uit de buurt. Gebruik altijd warmtebestendige ovenhandschoenen wanneer u schotels in de oven plaatst of eruit haalt.

Elektrische oven

1. Neem alle bakschalen en het grillrooster uit de oven.
2. Sluit de ovendeur.
3. Kies de stand Elektrisch.
4. Selecteer de hoogste grillstand; zie *Hoe de elektrische oven te bedienen, pagina 23*.
5. Laat de oven ongeveer 30 minuten werken.
6. Draai uw oven uit; zie *Hoe de elektrische oven te bedienen, pagina 23*

Grilloven

1. Neem alle bakschalen en het grillrooster uit de oven.
2. Sluit de ovendeur.
3. Selecteer de hoogste grillstand; zie .
4. Laat de oven ongeveer 30 minuten werken.
5. Draai uw grill uit; zie



Tijdens het eerste gebruik kunnen gedurende enkele uren geur en rook worden afgegeven. Dit is heel normaal. Zorg ervoor dat de keuken goed geventileerd is om de rook en geur af te voeren. Voorkom directe inademing van de geproduceerde rook en geur.

5 Hoe de oven te bedienen

Algemene informatie over bakken, roosteren en grillen



WAARSCHUWING

Hete oppervlakken veroorzaken brandwonden! Het product kan heet zijn wanneer het in gebruik is. Raak de hete branders, de binnenste delen van de oven, verwarmers enz. nooit aan. Houd kinderen uit de buurt. Gebruik altijd warmtebestendige ovenhandschoenen wanneer u schotels in de oven plaatst of eruit haalt.



GEVAAR:

Wees voorzichtig bij het openen van de oven deur, want er kan stoom ontsnappen. Ontsnappende stoom kan uw handen, gezicht en/of ogen verbranden.

Tips bij het bakken

- Gebruik geschikte metalen schotels met een anti-kleeflaag, aluminium pannen of hittebestendige siliconenvormen. De kommen moeten ook zeer stoombestendig zijn.
- Maak optimaal gebruik van de ruimte op het rek.
- Zet de bakvorm in het midden van het rek.
- Kies de juiste roosterpositie voordat u de oven of grill aanzet. Wijzig de roosterstand niet wanneer de oven heet is.
- Houd de oven deur gesloten.

Tips bij het roosteren

- Het vooraf behandelen van hele kip, kalkoen en grote stukken vlees met dressings zoals citroensap en zwarte peper verhoogt de kookprestatie.
- Vlees met botten heeft ongeveer 15 tot 30 minuten langer nodig om te bakken dan een braadstuk van dezelfde grootte zonder botten.
- U moet ongeveer 4 tot 5 minuten bereidingstijd rekenen per centimeter dikte van het vlees.
- Laat het vlees in de oven rusten voor ongeveer 10 minuten na het verstrijken van de kooktijd. De jus wordt beter verdeeld over het hele braadstuk en loopt niet weg wanneer het vlees wordt gesneden.
- Vis moet in een vuurvaste schaal in het middelste of lage rooster worden geplaatst.

Tips voor het grillen

Wanneer vlees, vis en gevogelte wordt gegrild, wordt dit snel bruin, heeft het een mooie korst en droogt het niet uit. Platte stukken, vleesspiezen en worst, maar ook groenten met een hoog watergehalte (bijv. tomaten en uien) zijn bijzonder geschikt om te worden gegrild.

- Verdeel de te grillen stukken op de draadgrill of in de bakschaal met draadgrill zodanig dat de ingenomen ruimte de afmetingen van de verwarmers niet overschrijdt.
- Schuif het draadrooster of de bakplaat met rooster in de oven op het gewenste niveau. Als u grilt op het draadrooster, schuif dan de bakplaat naar het rek eronder om vet op te vangen. De bakplaat die erin dient te worden geschoven moet van het formaat zijn dat het volledige grillgebied bedekt. Deze bakplaat is mogelijk niet met het product meegeleverd. Voeg wat water toe aan de bakplaat om deze gemakkelijk te reinigen.



Voedsel dat niet geschikt is voor grillen heeft het risico te verbranden. Gebruik enkel grillvoedsel dat geschikt is voor intensieve grillwarmte. Plaats het voedsel niet te ver naar achteren in de grill. Dit is het heetste gebied en hier kan vettig voedsel vlam vatten.

Tips voor het controleren van de vleestemperatuur

- Bereiden door de vleesthermometer in het dikste gedeelte van het vlees te steken. Zorg ervoor dat de thermometer de pot niet raakt en geen bot of vetweefsel raakt.
- Als u een hele kip klaarmaakt, steek de vleesthermometer dan tussen de buik en de dij, aangezien er in het borstgedeelte een holte is.
- Als u vlees in stukken bereidt, kies dan stukken van ongeveer dezelfde grootte. Steek de vleesthermometer in het dikste stuk.
- Als u denkt dat het vlees niet goed gebakken is aan het einde van de baktijd, herhaal dan het bakproces door de vleesthermometer op een andere plaats in het vlees te steken.

Hoe de elektrische oven te bedienen

Tabel bereidingsfuncties

De functietabel geeft de functies weer die kunnen worden gebruikt in de oven en hun respectieve minimum- en maximumtemperaturen.

	De functies kunnen per productmodel verschillen.
	Om veiligheidsredenen is de maximumtijd die voor de 'Bereidingstijd' ingesteld kan worden beperkt tot 6 uur in alle standen, met uitzondering van de functies 'Warmhouden' en 'Lage temp. bereiding'.
	Bij het instellen van een functie gaat de frameverlichting van de overeenkomstige instelling branden.
	Bij een stroomonderbreking wordt het programma geannuleerd. U moet de oven dan opnieuw programmeren.
	De huidige tijd kan niet ingesteld worden als de oven volgens een functie werkt of als een semi-automatisch of volautomatisch programma op de oven wordt ingesteld.
	Zelfs als de oven is uitgeschakeld gaat de verlichting van de oven branden als u de deur opent.
	Bij temperaturen van 280 °C en hoger, werkt de oven maximaal 2 uur.

Hete lucht + onder Hete lucht + onder	220	50-320**
Onder	180	40-220
Koken op lage temp.	100	50-150
Warmhouden	65	40-100

* De functies verschillen per productmodel.
**In modellen met pyrolytische zelfreiniging kan een temperatuur van 310 °C worden ingesteld (pyrolyse)

Schakel de elektrische oven uit.

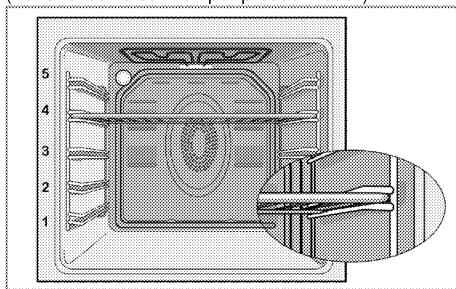
Druk op de aan/uit-toets om de oven uit te zetten.

Roosterstanden (voor modellen met draadgrill)

Het is belangrijk dat de draadgrill goed in het draadrek geplaatst wordt. De draadgrill moet tussen de draadrekken geschoven worden zoals afgebeeld in de figuur.

Laat de draadgrill niet tegen de achterwand van de oven rusten. Schuif uw draadgrill naar het voorste deel van het rooster en duw deze voor goede grillresultaten met de deur op zijn plaats.

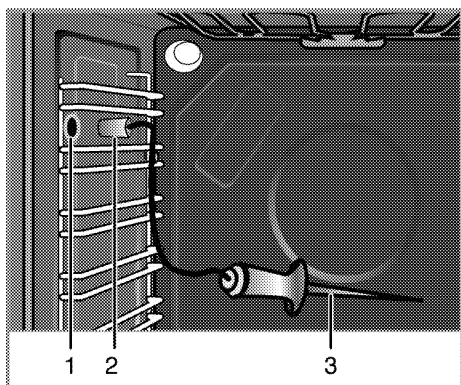
(De functies verschillen per productmodel.)



De vleesthermometer gebruiken

- Nadat u uw oven in een bepaalde functie en temperatuur hebt ingesteld, plaatst u de aansluiting van de vleesthermometer (2) in de groef (1) aan de zijkant van het onderstel.

Functie	Aanbevolen temperatuur (°C)	Temperatuurbereik (°C)
Stoom	100	40-100
Stoom + Elektr. + Hete lucht	175	40-280
Elektrisch	180	40-320**
Elektr. + Hete lucht	200	40-280
Stoom + hete lucht	175	40-280
Eco hete lucht	180	160-220
Hete lucht	180	40-280
Multicooking (3-D)	200	40-280
Stoom + Grill + Hete lucht	200	40-280
Grill	280	40-280
Lage grill	280	40-280
Grill + Hete lucht	200	40-280
Stoom + Hete lucht + Onder	220	50-250



- 1 Groef van de vleesthermometer
- 2 Aansluiting van de vleesthermometer
- 3 Sensoreinde van de vleesthermometer



Vleespen is actief tijdens de werking van functies die het vleespensymbool voortdurend weergeven.

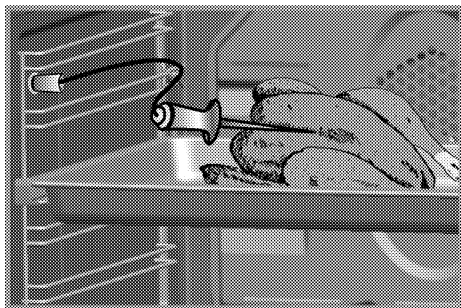


Als u de timer van de oven op een bepaalde baktijd hebt ingesteld voordat u de vleesthermometer gebruikt, zal die tijdsinstelling automatisch worden geannuleerd als u de vleesthermometer bevestigt.



Bij bereiding met de vleesthermometer kunnen de roosters op de houder van de vleesthermometer niet worden gebruikt.

2. Steek het uiteinde van uw vleesthermometer in het vlees.



» Uw oven neemt de vleesthermometer automatisch waar als u hem bevestigt en **P75/075** verschijnt op het aanduidingsveld temperatuur. De sensor van de vleesthermometer neemt automatisch waar dat de temperatuur van het vlees de ingestelde temperatuur heeft bereikt en schakelt dan de oven uit.



Als **P75/075** niet op het aanduidingsveld temperatuur verschijnt, zorg er dan voor dat de aansluiting stevig vastzit in de groef.

- De aanbevolen temperatuur voor het controleren met de vleesthermometer is 75 °C. U kunt deze temperatuur wijzigen van 40 tot 99 °C als u dat wenst.
(voor stoomfuncties kunt u deze temperatuur wijzigen van 40 naar 90 °C.)
- Reinig de vleesthermometer na gebruik elke keer met een vochtige doek en droog hem af met een droge doek.



Als u de vleesthermometer gebruikt zonder het uiteinde van de sensor in het vlees te steken, dan detecteert het uiteinde van de sensor de temperatuur in de oven en schakelt het de oven uit als de ingestelde temperatuur is bereikt. Als de vleesthermometer echter wordt blootgesteld aan een temperatuur van of boven de 250 °C dan is de sensor onherstelbaar beschadigd.



De bereiding stopt als u de vleespen verwijdert voordat het bereidingsproces eindigt.

Kookniveau	Binnentemperatuur van vlees (°C)
Zeer rood	55-59
Rood	60-62
Medium rood	63-70
Medium	71-76
Doorgebakken	77-81
Zeer doorgebakken	≥82



* Voor voedselveiligheid wordt aanbevolen dat de kern (het koudste punt) van het rode vlees minimaal 63 °C is.

* Voor voedselveiligheid wordt aanbevolen dat de kern (het koudste punt) van pluimveevlees minimaal 74 °C is.

Werkingsmodussen

De volgorde van de hier getoonde werkingsmodi kan afwijken van de schikking op uw product.

U kunt de namen van de bereidingsfuncties en de aanbevolen rekstanden zien op het tijddisplay van de oven.

Stoom

Bereiding wordt uitgevoerd met gebruik van stoom. Dit is geschikt voor de stoombereiding van gerechten als groenten, rood vlees, vis en gevogelte. Omdat de stoom het oppervlak van het voedsel bedekt, blijven de voedingswaarden tijdens de bereiding behouden.



Stoom + Elektr.+ Hete lucht

Hete lucht, verwarmd door de onderste en bovenste verwarming, wordt gelijkmatig en snel door de ventilator in de oven verspreid. Bovendien maakt deze functie gebruik van stoom. Bereid met één bakplaat.



Elektrisch

Het voedsel wordt zowel van de bovenkant als de onderkant verwarmd. Het is geschikt voor cakes, gebak of cakes en stoofpotjes in bakvormen. Bereid met één bakplaat.



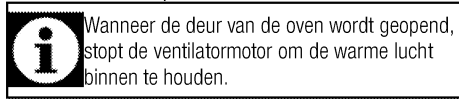
Elektr.+ Hete lucht

Hete lucht, verwarmd door de onderste en bovenste verwarming, wordt gelijkmatig en snel door de ventilator in de oven verspreid. Bereid met één bakplaat.



Stoom + hete lucht

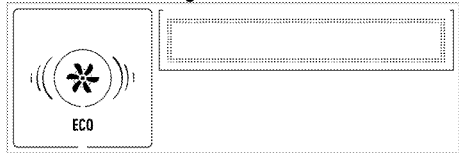
Hete lucht, verwarmd door de achterverwarming, wordt met de ventilator snel door de oven verspreid. Bovendien maakt deze functie gebruik van stoom. Dit is geschikt voor het bereiden van maaltijden op diverse rekhooftes. In de meeste gevallen is het niet nodig om voor te verwarmen. Geschikt voor bereiding met meerdere bakplaten.



Eco hete lucht

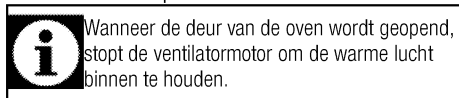
Om stroom te besparen kunt u deze functie gebruiken i.p.v. de bereidingshandelingen die u zou uitvoeren bij het gebruik van hete lucht in het temperatuurbereik tussen 160 en 220 °C. Maar de bereidingstijd wordt iets langer.

De bereidingstijd gerelateerd aan deze functie staat vermeld in de tabel 'Sudderend'. **Eco ventilatorverwarming**.



Hete lucht

Hete lucht, verwarmd door de achterverwarming, wordt met de ventilator snel door de oven verspreid. Dit is geschikt voor het bereiden van maaltijden op diverse rekhooftes. In de meeste gevallen is het niet nodig om voor te verwarmen. Geschikt voor bereiding met meerdere bakplaten.



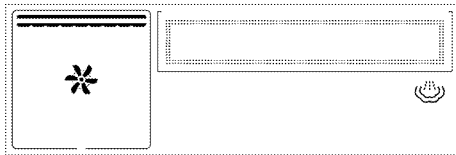
Multicooking (3-D)

Boven-, onderwarmte en hete lucht zijn in werking. De gerechten worden gelijkmatig en snel rondom bereid. Bereid met één bakplaat.



Stoom + Grill + Hete lucht

De grote grill aan het ovenplafond is in werking. Deze is geschikt voor het grillen van grote hoeveelheden vlees. Bovendien maakt deze functie gebruik van stoom.



- Plaats grote en middelmatige porties op de juiste rekstand onder de grill om te grillen.
- Stel de temperatuur in op het maximumniveau.
- Draai het voedsel na de helft van de grilltijd om.

Grill

Hete lucht, verwarmd door de volledige grill, wordt zeer snel door de ventilator in de oven verspreid. Deze is geschikt voor het grillen van grote hoeveelheden vlees.



- Plaats grote en middelmatige porties op de juiste rekstand onder de grill om te grillen.
- Stel de temperatuur in op het maximumniveau.
- Draai het voedsel na de helft van de grilltijd om.

Lage grill

De kleine grill aan het ovenplafond werkt. Geschikt voor grillen en gratineren van gerechten.

Lage grill



- Plaats kleine en middelgrote porties in de juiste rekstand onder de grill om te grillen.
- Stel de temperatuur in op het maximumniveau.
- Draai het voedsel na de helft van de grilltijd om.

Grill + Hete lucht

Hete lucht, verwarmd door de volledige grill, wordt zeer snel door de ventilator in de oven verspreid. Deze is geschikt voor het grillen van grote hoeveelheden vlees.



- Plaats grote en middelmatige porties op de juiste rekstand onder de grill om te grillen.
- Stel de temperatuur in op het maximumniveau.
- Draai het voedsel na de helft van de grilltijd om.

Stoom + Hete lucht + Onder

De onderwarmte en hete lucht (in de achterwand) zijn in werking. Bovendien maakt deze functie gebruik van stoom. Deze is geschikt voor bereiding van gerechten als pizza en gebak.



Hete lucht + onder

De onderwarmte en hete lucht (in de achterwand) zijn in werking. Geschikt voor het bakken van pizza's.



Onder

Aleen de onderwarmte is in werking. Geschikt voor pizza en voor verder bruinen van gerechten aan de onderkant.



Koken op lage temperatuur

Wordt gebruikt om gerechten bij lage temperaturen langer te bereiden (10 - 15 uur).



Warmhouden

Wordt gebruikt om voedsel op een serveertemperatuur en voor een langere periode warm te houden.

Warmhouden



MET STOOM

De volgende functies zijn uitgerust met stoom.

- Stoom + Elektr. + Hete lucht
- Stoom + hete lucht
- Stoom + Grill + Hete lucht
- Stoom + Hete lucht + Onder

Iedere functie kan op drie verschillende stoomniveaus worden gebruikt: laag, medium en hoog. Deze functies genereren met regelmatige intervallen stoom voor de te bereide gerechten.

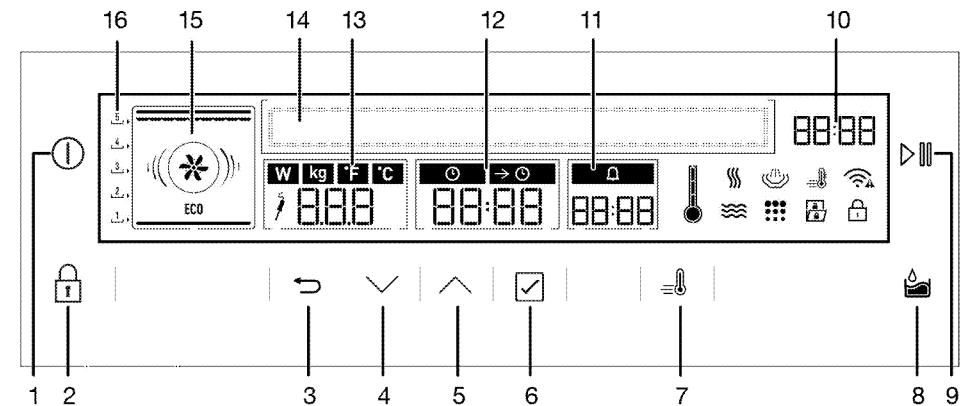
Het lage stoomniveau wordt aanbevolen voor gebak zoals cake, broodjes, enz.

Het medium stoomniveau wordt aanbevolen voor gebak zoals brood. Het stoom zorgt ervoor dat het oppervlak van het gebak glanzender, de korst knapperiger en de omvang groter is.

Het hoge stoomniveau wordt aanbevolen voor vlees (grote stukken vlees, hele kip, enz.)












De stoom vermindert het vochtverlies bij het bereiden van vlees, waardoor het vlees malser en sappiger wordt.

Introductie bedieningspaneel



- | | | | |
|---|-------------------------------|----|--|
| 1 | AAN/UIT-toets | 7 | Snel verwarmtoets |
| 2 | Knop toetsenvergrendeling | 8 | Vrijgaveknop deksel van waterreservoir |
| 3 | Terugknop | 9 | Start/stop kooktoets |
| 4 | Knop naar beneden (menukeuze) | 10 | Huidige tijdstellingsveld |
| 5 | Knop naar boven (menukeuze) | 11 | Veld alarmtijd |
| 6 | OK-toets | 12 | Veld bereidingstijd/bereidingseindtijd |

- 13 Vakje temperatuur/gewichtsindicator
- 14 Tekstdisplay
- 15 Functiedisplay
- 16 Roosterposities

-  : Boostersymbol
-  : Symbool bereidingstijd
-  : Symbool einde bereidingstijd
-  : Alarmsymbol
-  : Symbool binnentemperatuur
-  : Warmhoudsymbol
-  : Toetsvergrendelingsymbol
-  : Symbool deur openen
-  : Symbool vleesthermometer*
-  : Zelfreinigingsknop (pyrolysis)*
-  : Symbool stoomkoken

*(De functies verschillen per productmodel.)

Menu kookprogramma's


Gebruik van de ovenfuncties zonder stoombereiding


1. Raak  aan om de oven aan te zetten.
2. Het hoofdmenu wordt weergegeven als de oven wordt ingeschakeld.
3. Raak  om toegang te krijgen tot het menu kookprogramma's.
4.  /  om de gewenste ovenfunctie zonder stoom te selecteren. Raak  aan om de functie te activeren.
5. Als u de temperatuur wilt veranderen, raak  /  aan in het temperatuur/gewichtframe en stel de gewenste temperatuur in. De temperatuur wordt bevestigd zodra deze wordt gewijzigd.

 De actieve velden van temperatuur/gewicht, bereidingstijd en alarmtijd worden door een frame omcirkeld. Raak  aan om het frame naar de indicatievelden aan de rechterkant te verplaatsen, of raak  aan om deze naar de velden aan de linkerkant te verplaatsen. Als u  weer aanraakt terwijl het frame op het displayveld van temperatuur/gewicht aan de linkerkant staat, gaat het scherm terug naar het vorige menu.


6. **Om de bereidingstijd in te stellen** raakt u  aan om het frame te verplaatsen naar de



bereidingstijd/bereidingseindtijd.  wordt weergegeven. Raak  /  aan om de gewenste bereidingstijd in te stellen.

7. **Om de bereidingseindtijd naar een later tijdstip te zetten** raakt u  aan na bereidingstijd in te stellen.  wordt weergegeven. Raak  /  aan om de gewenste bereidingseindtijd in te stellen.
8. **Om een alarmtijd in te stellen zonder de kookwekker te beïnvloeden** raakt u  aan om het frame te verplaatsen naar het frame van de alarmtijd.  wordt weergegeven. Raak  /  aan om de gewenste alarmtijd in te stellen. De alarmtijd dient als herinnering. Deze heeft geen effect op de bereidingstijd of de werking van de oven. U kunt de alarmklok bijvoorbeeld gebruiken om voedsel op een bepaald moment in de oven om te draaien.

 De maximum alarmtijd kan 23 uur en 59 minuten bedragen.

9. Indien de kookfunctie, temperatuur, bereidingstijd, bereidingseindtijd en de alarmtijd naar wens zijn, drukt u op  om de bereiding te starten. De bereiding start en het display zal de ingestelde werkingsfunctie en het bericht **'Bereiden'** respectievelijk weergeven.

 Voor de werking van de oven is het instellen van de bereidingstijd, bereidingseindtijd en alarmtijd niet nodig. Deze kan optioneel worden ingesteld.

 Als de oven deur tijdens de bereiding geopend wordt, verschijnt symbool  op het display.

» **Indien de bereidingstijd niet is ingesteld**, wordt de oven handmatig bediend. Indien uw gerecht gereed is, drukt u op  om te oven zijn werking te stoppen. Anders zal de oven zijn werking voortzetten.

» » **Indien alleen de bereidingstijd is ingesteld**, zal de oven aan het einde van de bereidingstijd zijn werking stoppen. Het display toont respectievelijk de ovenfunctie en het bericht 'Bereiding voltooid'. De oven geeft een geluidswaarschuwing. Raak een willekeurige toets aan om het geluidssignaal uit te schakelen.

» » **Indien een bereidingstijd en bereidingseindtijd zijn ingesteld**; de ovenklok zal de bereidingstijd aftrekken van de bereidingseindtijd die u heeft ingesteld om de starttijd van de bereiding te berekenen. Als het moment van bereiding is aangebroken, wordt de gekozen ovenfunctie

geactiveerd en zal de oven worden verwarmd op de ingestelde temperatuur. De oven behoudt deze temperatuur tot het einde van de bereidingstijd. De oven zal aan het einde van de bereidingstijd zijn werking stoppen. Het display toont respectievelijk de ovenfunctie en het bericht 'Bereiding voltooid'. De oven geeft een geluidswaarschuwing. Raak een willekeurige toets aan om het geluidssignaal uit te schakelen.


Gebruik van de ovenfuncties om stoombereiding en bereidingen met stoom uit te voeren.





1. Raak  aan om de oven aan te zetten.
2. Het hoofdmenu wordt weergegeven als de oven wordt ingeschakeld.
3. Raak  om toegang te krijgen tot het menu kookprogramma's.
4. Raak  aan om de stoombereiding of kookfunctie met stoom te selecteren. Raak  aan om de functie te activeren.
5. Raak . Gebruik  om het stoomniveau te bepalen. Raak  nogmaals aan om de instelling te bevestigen.
6. Als u de temperatuur wilt veranderen, raak  /  aan in het temperatuur/gewichtframe en stel de gewenste temperatuur in. De temperatuur wordt bevestigd zodra deze wordt gewijzigd.


 De actieve velden van temperatuur/gewicht, bereidingstijd en alarmtijd worden door een frame omcirkeld. Raak  aan om het frame naar de indicatievelden aan de rechterkant te verplaatsen, of raak  aan om deze naar de velden aan de linkerkant te verplaatsen. Als u  weer aanraakt terwijl het frame op het displayveld van temperatuur/gewicht aan de linkerkant staat, gaat het scherm terug naar het vorige menu.


7. **Om de bereidingstijd in te stellen** raakt u  aan om het frame te verplaatsen naar de bereidingstijd/bereidingseindtijd.  wordt weergegeven. Raak  /  aan om de gewenste bereidingstijd in te stellen.

Met deze functie kunt u de bereiding niet laten beginnen voordat de bereidingstijd is ingesteld. De bereidingstijd wordt op het display automatisch ingesteld op 30 minuten.

8. **Om de bereidingseindtijd naar een later tijdstip te zetten** raakt u  aan na bereidingstijd in te stellen.  wordt weergegeven. Raak  /  aan om de gewenste bereidingseindtijd in te stellen.


9. **Om een alarmtijd in te stellen zonder de kookwekker te beïnvloeden** raakt u  aan om het frame te verplaatsen naar het frame van de alarmtijd.  wordt weergegeven. Raak  /  aan om de gewenste alarmtijd in te stellen. De alarmtijd dient als herinnering. Deze heeft geen effect op de bereidingstijd of de werking van de oven. U kunt de alarmklok bijvoorbeeld gebruiken om voedsel op een bepaald moment in de oven om te draaien.


 De maximum alarmtijd kan 23 uur en 59 minuten bedragen.


10. Indien de kookfunctie, temperatuur, bereidingstijd, bereidingseindtijd en de alarmtijd naar wens zijn, drukt u op  om de bereiding te starten.


11. Functiestappen stoombereiding:

Indien u voor een lange tijd geen stoombereiding heeft uitgevoerd, wordt het bericht 'Schoon water toevoegen' weergegeven.

12. Raak . De deksel van het waterreservoir gaat zijdelings open en het waterreservoir kan uitgenomen worden.
13. Neem het waterreservoir uit, gooi het water dat er eventueel inzit weg en vul het met schoon water tot het 'max' peil.

 Gezondheidsrisico! Gebruik voor het stoomsysteem geen andere vloeistoffen dan drinkwater.



 Gebruik geen gedistilleerd of gefilterd water. Gebruik alleen water uit flessen. Voeg aan het waterreservoir geen oplossingen toe die onvlambaar zijn of alcohol of vaste deeltjes bevatten.


 Dankzij de deksel op het reservoir kan het worden gevuld zonder het te verwijderen.

14. Plaats het reservoir en raak  aan om de deksel te sluiten. Raak  om de bereiding te starten.

» Als het waterpeil geschikt is, begint het bereidingsproces.

 Zorg er voor het starten van stoombereiding of kookfuncties met stoom voor dat de deksel van de vleesthermometerhouder gesloten is.


 Als de ovendeur tijdens de bereiding geopend wordt, verschijnt symbool  op het display.

 Indien tijdens de bereiding het water in het waterreservoir opdraakt, wordt het bericht **Water toevoegen** weergegeven en laat de oven een geluidswaarschuwing horen. Bereiding wordt onderbroken. Als het reservoir weer is bijgevuld met water en in zijn behuizing is aangebracht, wordt de bereidingscyclus hervat bij waar hij was gebleven..

» » **Indien alleen de bereidingstijd is ingesteld**, zal de oven aan het einde van de bereidingstijd zijn werking stoppen. Het display zal de ovenfunctie en het bericht **Bereiding voltooid** respectievelijk weergeven. De oven geeft een geluidswaarschuwing. Raak een willekeurige toets aan om het geluidssignaal uit te schakelen.

» » **Indien een bereidingstijd en bereidingseindtijd zijn ingesteld**; de ovenklok zal de bereidingstijd aftrekken van de bereidingseindtijd die u heeft ingesteld om de starttijd van de bereiding te berekenen. Als het moment van bereiding is aangebroken, wordt de gekozen ovenfunctie geactiveerd en zal de oven worden verwarmd op de ingestelde temperatuur. De oven behoudt deze temperatuur tot het einde van de bereidingstijd. De oven zal aan het einde van de bereidingstijd zijn werking stoppen. Het display zal de ovenfunctie en het bericht **Bereiding voltooid** respectievelijk weergeven. De oven geeft een geluidswaarschuwing. Raak een willekeurige toets aan om het geluidssignaal uit te schakelen.

15. Gooi om hygiënische redenen aan het einde van de bereidingscyclus het resterende water in het reservoir weg.

 Het water in het wateraanmaaksysteem van de oven wordt circa 15 minuten nadat de bereiding is voltooid naar het waterreservoir geleid. Gooi dit water dat in het waterreservoir achterblijft om hygiënische redenen weg.

16. Activeer de droogfunctie voor het water dat zich in de oven heeft verzameld. Zie 'Menu extra's'


 Als de automatische droogfunctie actief is, zal deze aan het einde van iedere stoombereidingscyclus aangaan.

17. **Om bereiding voort te zetten:**
Binnen 5 minuten nadat de bereidingscyclus is beëindigd, kunt u  aanraken om de oven

nogmaals te laten werken met stoom/of kookfuncties met stoom.

» De oven zal blijven werken met dezelfde kookfunctie en temperatuurinstelling.


18. Indien u de oven weer wilt laten werken **binnen 5 minuten nadat de bereidingscyclus is beëindigd**, wordt het bericht **Oven bereidt zich voor** weergegeven omdat de oven begonnen is het water in het stoomaanmaaksysteem terug te leiden naar het waterreservoir. Als dit bericht eenmaal is verdwenen, kunt u  aanraken om de bereiding te starten. Omdat het water in het wateraanmaaksysteem naar het waterreservoir is geleid, wordt het bericht **Schoon water toevoegen** weergegeven.


19. Raak  aan. De deksel van het waterreservoir gaat zijdelings open en het waterreservoir kan uitgenomen worden.

20. Neem het waterreservoir uit, gooi het water dat er eventueel inzit weg en vul het met schoon water tot het 'max' peil.


21. Plaats het reservoir en raak  aan om de deksel te sluiten. Raak  aanraken om de bereiding te starten.

» Als het waterpeil geschikt is, begint het bereidingsproces.

 Indien u de ovendeur opent terwijl er een stoomfunctie in werking is, draait de ventilatormotor op hoge toeren om een luchtgordijn te creëren.

 Tijdens de laatste 3 minuten van de stoombereiding draait de ventilatormotor op hoge toeren om de stoomdichtheid in de oven te verminderen.

22. Gooi om hygiënische redenen aan het einde van de bereidingscyclus het resterende water in het reservoir weg.

 Het water in het wateraanmaaksysteem van de oven wordt circa 15 minuten nadat de bereiding is voltooid naar het waterreservoir geleid. Gooi dit water dat in het waterreservoir achterblijft om hygiënische redenen weg.

23. Activeer de droogfunctie voor het water dat zich in de oven heeft verzameld. Zie 'Menu extra's'


 Als de automatische droogfunctie actief is, zal deze aan het einde van iedere stoombereidingscyclus op het ovensdisplay verschijnen. U kunt op  drukken om deze te starten.



 Neem voor het starten van de droogfunctie alle voedsel en toebehoren als bakplaten, roosters enz. uit de oven.

De booster instellen (snel verwarmen)

Gebruik de boosterfunctie (snel voorverwarmen) om de oven sneller op de gewenste temperatuur te laten komen. Kies de gewenste kookfunctie en



1. raak daarna  eenmaal aan. -symbool verschijnt op het scherm.
2. Raak na het instellen van de bereidingstijd en temperatuur  aan om de bereiding te starten.

» -symbool verdwijnt zodra de oven de gewenste temperatuur bereikt en de oven hervat de werking in de functie van vóór de boosterfunctie.


3. Raak  eenmaal aan om de boosterfunctie te annuleren. De booster wordt gedeactiveerd en  zal verdwijnen.

Activering van de toetsvergrendeling



U kunt voorkomen dat aan de oven gezeten wordt door de toetsvergrendelingsfunctie te activeren.

 De alarmklok kan worden gebruikt ongeacht of de oven in werking is of niet. De oven kan worden uitgeschakeld door aanraking van  zelfs als de toetsvergrendeling is geactiveerd terwijl de oven in werking is.

1. Raak  aan totdat  in het scherm verschijnt. » Na het activeren van de toetsvergrendeling verschijnen **‘Toetsvergrendeling actief’** waarschuwing en symbool  op het display als u een willekeurige toets indrukt (behalve  /  toetsen).

 De oventoetsen kunnen niet worden gebruikt als de toetsvergrendelingsfunctie actief is. Na een stroomonderbreking blijven de toetsen vergrendeld als de stroom terugkeert.

Deactiveren van de toetsvergrendeling

1. Raak  aan totdat  in het scherm verschijnt. » De toetsvergrendeling wordt gedeactiveerd.

Menu voor automatische bereidingsfuncties

1. Raak  aan om de oven aan te zetten.


2. Het hoofdmenu wordt weergegeven als de oven wordt ingeschakeld. Raak  /  aan totdat ‘Automatisch kookmenu’ wordt weergegeven.
3. Raak  aan om in het automatische kookmenu te komen.
4. Raak  /  aan om het hoofdmenu van het gerecht dat u gaat bereiden te selecteren. (Raadpleeg de tabel van het automatische kookmenu). Raak  aan om te bevestigen.
5. Raak  /  aan om het gerecht te selecteren dat u wilt bereiden.
6. Raak om het gewicht van het voedsel te wijzigen  /  aan als het temperatuur-/gewichtveld in het frame staat en stel het gewicht in. Het gewicht wordt bevestigd zodra deze wordt gewijzigd. De bereidingstijd wijzigt automatisch afhankelijk van het gewicht van het voedsel.


 U kunt alleen het gewicht van het gerecht veranderen waarvoor een gewicht is aangegeven.


 De actieve velden van temperatuur/gewicht, bereidingstijd en alarmtijd worden door een frame omcirkeld. Raak  aan om het frame naar de indicatievelden aan de rechterkant te verplaatsen, of raak  aan om deze naar de velden aan de linkerkant te verplaatsen. Als u  weer aanraakt terwijl het frame op het displayveld van temperatuur/gewicht aan de linkerkant staat, gaat het scherm terug naar het vorige menu.

7. **Om de bereidingstijd in te stellen** raakt u  aan om het frame te verplaatsen naar het veld van de bereidingstijd.  wordt weergegeven. Raak  /  aan om de gewenste bereidingstijd in te stellen. Het aantal wijzigingen aan de bereidingstijd afhankelijk van het gewicht van voedsel is beperkt.
8. Indien de kookfunctie, temperatuur, het gewicht en de bereidingstijd naar wens zijn, drukt u op toets  om de bereiding te starten.
9. **Indien het geselecteerde gerecht een stoomfunctie omvat, volgt u de instructies voor de stoomfunctie hieronder:** Indien u voor een lange tijd geen stoombereiding heeft uitgevoerd, wordt het bericht **‘Schoon water toevoegen’** weergegeven.
10. Raak  aan. De deksel van het waterreservoir gaat zijdelings open en het waterreservoir kan uitgenomen worden.

11. Neem het waterreservoir uit, gooi het water dat er eventueel inzit weg en vul het met schoon water tot het 'max' peil.

 Gezondheidsrisico! Gebruik voor het stoomsysteem geen andere vloeistoffen dan drinkwater.



 Gebruik geen gedistilleerd of gefilterd water. Gebruik alleen water uit flessen. Voeg aan het waterreservoir geen oplossingen toe die ontvlambaar zijn of alcohol of vaste deeltjes bevatten.


 Dankzij de deksel op het reservoir kan het worden gevuld zonder het te verwijderen.

12. Plaats het reservoir en raak  aan om de deksel te sluiten. Raak  aan om de bereiding te starten.

» Als het waterpeil geschikt is, begint het bereidingsproces.


 Zorg er voor het starten van stoombereiding of kookfuncties met stoom voor dat de deksel van de vleesthermometerhouder gesloten is.

 Als de oven deur tijdens de bereiding geopend wordt, verschijnt symbool  op het display.


 Indien tijdens de bereiding het water in het waterreservoir opraakt, wordt het bericht 'Water toevoegen' weergegeven en laat de oven een geluidswaarschuwing horen. Bereiding wordt onderbroken. Als het reservoir weer is bijgevuld met water en in zijn behuizing is aangebracht, wordt de bereidingscyclus hervat bij waar hij was gebleven..


» » **Indien een bereidingstijd is ingesteld;** de oven zal aan het einde van de bereidingstijd zijn werking stoppen. Het display zal de ovenfunctie en het bericht 'Bereiding voltooid' respectievelijk weergeven. De oven geeft een geluidswaarschuwing. Raak een willekeurige toets aan om het geluidssignaal uit te schakelen.

13. Gooi om hygiënische redenen aan het einde van de bereidingscyclus het resterende water in het reservoir weg.

 Het water in het wateraanmaaksysteem van de oven wordt circa 15 minuten nadat de bereiding is voltooid naar het waterreservoir geleid. Gooi dit water dat in het waterreservoir achterblijft om hygiënische redenen weg.

14. Activeer de droogfunctie voor het water dat zich in de oven heeft verzameld. Zie 'Menu extra's'

 Als de automatische droogfunctie actief is, zal deze aan het einde van iedere stoombereidingscyclus aangaan.


15. **Om bereiding voort te zetten:**
Binnen 5 minuten nadat de bereidingscyclus is beëindigd, kunt u  aanraken om de oven

nogmaals te laten werken met stoom/of kookfuncties met stoom.

» De oven zal blijven werken met dezelfde kookfunctie en temperatuurinstelling.

16. Indien u de oven weer wilt laten werken **binnen 5 minuten nadat de bereidingscyclus is beëindigd,** wordt het bericht 'Oven bereidt zich voor' weergegeven omdat de oven begonnen is


het water in het stoomaanmaaksysteem terug te leiden naar het waterreservoir. Als dit bericht eenmaal is verdwenen, kunt u  aan om de bereiding te starten. Omdat het water in het wateraanmaaksysteem naar het waterreservoir is geleid, wordt het bericht 'Schoon water toevoegen' weergegeven.

17. Raak  aan. De deksel van het waterreservoir gaat zijdelings open en het waterreservoir kan uitgenomen worden.

18. Neem het waterreservoir uit, gooi het water dat er eventueel inzit weg en vul het met schoon water tot het 'max' peil.

19. Plaats het reservoir en raak  aan om de deksel te sluiten. Raak  aan om de bereiding te starten.

» Als het waterpeil geschikt is, begint het bereidingsproces.

 Indien u de oven deur opent terwijl er een stoomfunctie in werking is, draait de ventilatormotor op hoge toeren om een luchtgordijn te creëren.

i Tijdens de laatste 3 minuten van de stoombereiding draait de ventilatormotor op hoge toeren om de stoomdichtheid in de oven te verminderen.

20. Gooi om hygiënische redenen aan het einde van de bereidingscyclus het resterende water in het reservoir weg.

i Het water in het wateraanmaaksysteem van de oven wordt circa 15 minuten nadat de bereiding is voltooid naar het waterreservoir geleid. Gooi dit water dat in het waterreservoir achterblijft om hygiënische redenen weg.

21. Activeer de droogfunctie voor het water dat zich in de oven heeft verzameld. Zie 'Menu extra's'

i Als de automatische droogfunctie actief is, zal deze aan het einde van iedere stoombereidingscyclus op het ovensdisplay verschijnen. U kunt op  drukken om deze te starten.

i Neem voor het starten van de droogfunctie alle voedsel en toebehoren als bakplaten, roosters enz. uit de oven.

Automatische bereidingsfuncties:

Kan per model verschillen

Groenten	Cakes, brood en taarten	Gevogelte	Vis	Vlees	Speciaal
Verse aardappelstukken (*)	Luchtige Pogaca (*)	Geroosterde kip < 1.600 gr (*)	Forel	Geroosterd rundvlees met stoom (*)	Macaroni met kaas
Broccolirosjes (*)	Heel brood (gistdeeg) (*)	Geroosterde kip < 1.600 gr (*)	Baars	Gehaktbrood	Klassieke lasagne
Verse bonen (*)	Sandwichbrood (*)	Geroosterde kalkoendijen (*)	Vispakketjes	Rosbief	Verse fruittaart
Gevulde paprika's	Walnootkoekjes	Geroosterde kip < 1.600 gr	-	Opperold lamsvlees	Appeltaart
Aardappel in schil	Cake	Geroosterde kip < 1.600 gr	Forel met groenten	Geroosterd lam	Appeltaartjes van bladerdeeg
Moussaka	Kaneelbroodjes	Kippastei	Visfilet	-	Schuimgebak
Gelaagde aardappel	-	Kipfilets	Viskebabs	Tandoori lamsvlees	Chocoladesoes
-	Fruitcake	Kip, gegrild	Visstooftop	Steak	-
Groentegratin	Hartige pastei	Geroosterde kalkoen	Zalmfilet	Pittige gehaktballen	Crème caramel
Diepvriesgroenten	Theebroodjes	Geroosterde kalkoendijen	Vispastei	Lendebiefstuk	Chocoladepudding
	Stokbrood	Kalkoenfilet	-		Crème brûlée
	Sandwichbrood	Eend			Appels met honing
	Heel brood (gistdeeg)	Gans			Chocoladecake
	Hartige croissants	Konijn			Griesmeelbroodjes
	Croissantmechten	Fazant op jagerstijl			Griesmeelcake
	Kaastaartjes	Fazant			Gedroogde appels
	Bagel				Gedroogde kweepeer

	Pizza				Gedroogde peer
	Chocoladebrood				-
	Griesmeelbroodjes				Groentequiche
					-

* Deze gerechten bevatten stoomfunctie.

Menu extra programma's



Zorg er voor het starten van stoombereiding of kookfuncties met stoom voor dat de deksel van de vleesthermometerhouder gesloten is.

Ontkalken (Deze functie is optioneel. Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.)

Het wordt aanbevolen het ontkalkingsprogramma te gebruiken voor het verzamelde kalk in het stoomaanmaaksysteem. Uw oven zal u waarschuwen om een ontkalkingsprocedure uit te voeren gebaseerd op het waterhardheidsniveau dat u heeft ingesteld. Het product wordt geleverd met twee ontkalkingstabletten. (U kunt ook in de handel zijnde ontkalkingsmiddelen gebruiken, die worden aanbevolen voor kookapparaten met stoomfunctie, volgens hun gebruiksaanwijzingen.)

1. Raak  aan om de oven aan te zetten.
2. Het hoofdmenu wordt weergegeven als de oven wordt ingeschakeld. Raak  /  aan totdat 'Extra programma's' wordt weergegeven.
3. Raak  aan.
4. Raak  /  aan totdat 'Ontkalken' op het tekstdisplay wordt weergegeven.
5. Raak  aan. Raak  aan om het proces te starten.
6. 'Voeg 250 ml water en tablet toe aan het reservoir' wordt weergegeven.
7. Raak  aan. De deksel van het waterreservoir gaat zijdelings open en het waterreservoir kan uitgenomen worden.
8. Doe 250 ml schoon water en de tablet in het reservoir. Plaats het reservoir en raak  aan om de deksel te sluiten.
9. Raak  nogmaals aan om het proces te starten.
10. Tijdens het ontkalkingsproces zal de tablet oplossen om de verzamelde kalk in het stoomaanmaaksysteem van de oven te verwijderen. De oven voert dit proces automatisch uit en aan het einde van het proces wordt 'Leeg het reservoir en voeg 250 ml water toe' weergegeven.

11. Raak  aan. De deksel van het waterreservoir gaat zijdelings open en het waterreservoir kan uitgenomen worden.
12. Leeg het reservoir en doe er 250 ml schoon water in. Plaats het reservoir en raak  aan om de deksel te sluiten. Het proces wordt hervat.
13. Aan het einde van het ontkalkingsproces wordt bericht 'Handeling is voltooid' weergegeven.



De eerste fase van het ontkalken duurt bijna 90 minuten en de tweede fase ongeveer 20 minuten.

» Open de deur van de oven om de stoom vrij te laten en ontdoe u van het resterende water in het waterreservoir.

Drogen (Deze functie is optioneel. Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.)

Deze functie zorgt voor het drogen van de binnenkant van de oven door het resterende water in de oven na de stoombereiding te verdampen. Het wordt om hygiënische redenen aanbevolen deze functie na iedere stoombereidingsessie te gebruiken.



Verwijder voedsel en bakplaten uit de oven voordat u met het droogproces aanvangt.



Gebruik voordat u met de droogfunctie aanvangt een droge doek om eventueel verzamelde water in bodem van de oven op te vegen.

1. Raak  aan om de oven aan te zetten.
 2. Het hoofdmenu wordt weergegeven als de oven wordt ingeschakeld. Raak  /  aan totdat 'Menu extra programma's' wordt weergegeven.
 3. Raak  aan.
 4. Raak  /  aan totdat 'Drogen' op het tekstdisplay wordt weergegeven.
 5. Raak  aan.
 6. Raak  aan om het drogen te starten.
 7. Na de automatisch ingestelde droogtijd van 10 minuten verschijnt het bericht 'De ovendeur openen' op het display.
- » Open de deur van de oven om de stoom vrij te laten.

Opwarmen (Deze functie is optioneel. Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.)

Het is geschikt voor het opwarmen van bereide gerechten. De stoomfunctie voorkomt het uitdrogen van het voedsel.

- Gebruik hittebestendige schalen.
 - Gebruik een geperforeerde schaal voor stoombereiding.
 - Dek tijdens het opwarmen het voedsel niet af.
1. Raak  aan om de oven aan te zetten.
 2. Het hoofdmenu wordt weergegeven als de oven wordt ingeschakeld. Raak  /  aan totdat 'Extra programma's' wordt weergegeven.
 3. Raak  aan.
 4. Raak  /  aan totdat 'Opwarmen' op het tekstdisplay wordt weergegeven.
 5. Raak  aan. Raak  aan om het proces te starten. Volg om de functie te starten 'Functiestappen stoombereiding' op zoals beschreven in 'Gebruik van de ovenfuncties om stoombereiding en bereidingen met stoom uit te voeren' aan.

In deze functie worden de aanbevolen temperatuur en tijdsduur weergegeven. U kunt de temperatuur en tijdsduur wijzigen en een bereidingseindtijd instellen.

Rijzen van deeg (Deze functie is optioneel. Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.)

Geschikt voor het laten rijzen van deeg zoals voor brood, pogaca of pizza. De stoomfunctie voorkomt het uitdrogen van het deegoppervlak.



- Gebruik hittebestendige schalen.
 - Dek tijdens het rijzen het deeg niet af.
 - Open de ovendeur niet tijdens het rijzproces; dit kan vochtverlies of ingestort deeg tot gevolg hebben.
 - Zorg er voordat u de deegrijzfunctie gebruikt voor dat de bakruimte voldoende koel is (kamertemperatuur).
 - De rijstijd kan variëren naar gelang de grootte en het gewicht van het deeg.
 - Het wordt aanbevolen voor het rijzen hittebestendige grote schalen te gebruiken op het rooster.
1. Raak  aan om de oven aan te zetten.
 2. Het hoofdmenu wordt weergegeven als de oven wordt ingeschakeld. Raak  /  aan totdat 'Extra programma's' wordt weergegeven.
 3. Raak  aan.

4. Raak  /  aan totdat 'Rijzen van deeg' op het tekstdisplay wordt weergegeven.
5. Raak  aan. Raak  aan om het proces te starten. Volg om de functie te starten 'Functiestappen stoombereiding' op zoals beschreven in 'Gebruik van de ovenfuncties om stoombereiding en bereidingen met stoom uit te voeren' aan.

In deze functie worden de aanbevolen temperatuur en tijdsduur weergegeven. U kunt de temperatuur en tijdsduur wijzigen en een bereidingseindtijd instellen.

Ontdooien (Deze functie is optioneel. Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.)

Geschikt voor het ontdooien van bevroren voedsel zoals fruit, groenten en gebak. Gebruik voor ontdooien een geperforeerde schaal voor stoombereiding. Plaats een ovenschaal onder het onderste rek (rek 1) van de geperforeerde schaal voor stoombereiding om het dooiwater uit het voedsel op te vangen.

	Het wordt voor voedselveilige redenen aanbevolen vlees, kip, vis enz. in de koelkast te ontdooien.
	Plaats bevroren voedsel in de oven na de eventuele verpakking te hebben verwijderd.

1. Raak  aan om de oven aan te zetten.
2. Het hoofdmenu wordt weergegeven als de oven wordt ingeschakeld. Raak  /  aan totdat 'Extra programma's' wordt weergegeven.
3. Raak  aan.
4. Raak  /  aan totdat 'Ontdooien' op het tekstdisplay wordt weergegeven.
5. Raak  aan. Raak  aan om het proces te starten. Volg om de functie te starten 'Functiestappen stoombereiding' op zoals beschreven in 'Gebruik van de ovenfuncties om stoombereiding en bereidingen met stoom uit te voeren' aan.

In deze functie worden de aanbevolen temperatuur en tijdsduur weergegeven. U kunt de temperatuur en tijdsduur wijzigen en een bereidingseindtijd instellen.

Blancheren (Deze functie is optioneel. Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.)

Geschikt voor het blancheren van fruit en groenten voordat deze worden ingevroren of geweekt. Gebruik voor blancheren een geperforeerde schaal voor stoombereiding. Plaats een ovenschaal onder het onderste rek (rek 1) van de geperforeerde schaal voor

stoombereiding om tijdens het blancheren het water uit het voedsel op te vangen.



Om de kleur van geblancheerd voedsel te behouden, koelt u het voedsel na blancheren in ijswater en daarna laat u het water weglopen.

1. Raak aan om de oven aan te zetten.
2. Het hoofdmenu wordt weergegeven als de oven wordt ingeschakeld. Raak / aan totdat 'Extra programma's' wordt weergegeven.
3. Raak aan.
4. Raak / aan totdat 'Blancheren' op het tekstdisplay wordt weergegeven.
5. Raak aan. Raak aan om het proces te starten. Volg om de functie te starten 'Functiestappen stoombereiding' op zoals beschreven in 'Gebruik van de ovenfuncties om stoombereiding en bereidingen met stoom uit te voeren' aan.

In deze functie wordt de aanbevolen tijd weergegeven. U kunt de tijdsduur wijzigen en een bereidings eindtijd instellen.

Hygiëne (Deze functie is optioneel. Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.)

Geschikt voor het steriliseren van glazen potten en hun deksels die voor wekken worden gebruikt.

Gebruik het grillrooster van de oven bij het steriliseren van potten/deksels. Plaats een bakplaat onder het onderste rek (rek 1) van de grill om het water dat door de stoom wordt voortgebracht, op te vangen.

Potten/deksel moeten open zijn. Plaats de potten/deksels ondersteboven zodat hun open kanten in contact zijn met het rooster.



Gebruik hitte- en stoombestendige glazen potten.



Zorg er bij het steriliseren van meer dan een pot/deksel voor dat deze geen contact met elkaar maken.



Steriliseer potten van gelijke grootte.

1. Raak aan om de oven aan te zetten.
2. Het hoofdmenu wordt weergegeven als de oven wordt ingeschakeld. Raak / aan totdat 'Extra programma's' wordt weergegeven.
3. Raak aan.

4. Raak / aan totdat 'Hygiëne' op het tekstdisplay wordt weergegeven.
5. Raak aan. Raak aan om het proces te starten. Volg om de functie te starten 'Functiestappen stoombereiding' op zoals beschreven in 'Gebruik van de ovenfuncties om stoombereiding en bereidingen met stoom uit te voeren' aan.

In deze functie wordt de aanbevolen tijd weergegeven. U kunt de tijdsduur wijzigen en een bereidings eindtijd instellen.

Wecken (Deze functie is optioneel. Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.)

Geschikt voor het opwarmen van geblancheerd voedsel (bijv. fruit en groenten) nadat deze in gesteriliseerde glazen potten zijn gedaan. Voeg vloeistof (water, water met suiker, water met zout enz.) aan het geblancheerde voedsel en dek het af. Vul de pot op deze wijze en laat aan de bovenkant een maximum ruimte vrij van 3 cm en dek deze af met de gesteriliseerde deksel.

Gebruik bij het wekken van potten geperforeerde schaal voor stoombereiding. Plaats een ovenschaal onder het onderste rek (rek 1) van de geperforeerde schaal voor stoombereiding om het water dat voorkomt door de stoom op te vangen. Neem de gewekte glazen potten nadat deze zijn afgekoeld uit de bakruimte. Laat na de glazen potten uit de bakruimte te hebben genomen, deze afkoelen tot kamertemperatuur.

- Zorg er bij het wekken van meer dan een pot voor dat deze geen contact met elkaar maken.
- Weck potten van gelijke grootte.
- Wecktijd kan variëren naar gelang de hoeveelheid voedsel en het aantal glazen potten.



Gebruik hitte- en stoombestendige glazen potten.



Glazen potten kunnen tijdens het weckproces breken. Zorg ervoor dat de potten of deksels niet vervormd zijn.

1. Raak aan om de oven aan te zetten.
2. Het hoofdmenu wordt weergegeven als de oven wordt ingeschakeld. Raak / aan totdat 'Extra programma's' wordt weergegeven.
3. Raak aan.
4. Raak / aan totdat 'Wecken' op het tekstdisplay wordt weergegeven.

5. Raak  aan. Raak  aan om het proces te starten. Volg om de functie te starten **'Functiestappen stoombereiding'** op zoals beschreven in **'Gebruik van de ovenfuncties om stoombereiding en bereidingen met stoom uit te voeren'** aan.

In deze functie worden de aanbevolen temperatuur en tijdsduur weergegeven. U kunt de temperatuur en tijdsduur wijzigen en een bereidings eindtijd instellen.

Chocolade smelten (Deze functie is optioneel. Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.)

Geschikt voor het smelten van stukjes chocolade. Leg kant-en-klare verpakte chocolade op de geperforeerde plaat voor stoombereiding om het te smelten.

Doe niet verpakte chocoladestukjes in een hittebestendige glazen pot, doe de deksel erop en plaats deze op de geperforeerde plaat voor stoombereiding.



De smelttijd kan variëren naar gelang de hoeveelheid voedsel.

1. Raak  aan om de oven aan te zetten.
2. Het hoofdmenu wordt weergegeven als de oven wordt ingeschakeld. Raak  /  aan totdat **'Extra programma's'** wordt weergegeven.
3. Raak  aan.
4. Raak  /  aan totdat **'Chocolade smelten'** op het tekstdisplay wordt weergegeven.
5. Raak  aan. Raak  aan om het proces te starten. Volg om de functie te starten **'Functiestappen stoombereiding'** op zoals beschreven in **'Gebruik van de ovenfuncties om stoombereiding en bereidingen met stoom uit te voeren'** aan.

In deze functie wordt de aanbevolen tijd weergegeven. U kunt de tijdsduur wijzigen en een bereidings eindtijd instellen.

Zelfgemaakte yoghurt (Deze functie is optioneel. Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.)

Geschikt voor het maken van yoghurt van gepasteuriseerde melk.

Voeg 100 g (3-4 eetlepels) yoghurt toe aan 1000 ml gepasteuriseerde melk op kamertemperatuur en meng het goed. Doe dit mengsel in een hittebestendige glazen pot en doe de deksel erop. Gebruik het grillrooster van de oven bij het maken van yoghurt.

- Voor een zoete en minder dikke yoghurt houdt u een kortere tijdsduur aan en voor een zure en dikkere yoghurt een langere tijdsduur.
- Het wordt aanbevolen de yoghurt na het proces te nuttigen nadat deze met gesloten deksel gedurende 12 uur in de koelkast (+4°C) is bewaard.
- Gesteriliseerde houdbare melk is niet geschikt voor het maken van yoghurt en moet derhalve niet worden gebruikt.
- De yoghurt die wordt gebruikt voor het fermenteren moet vers zijn.



Rauwe melk die geen warmtebehandeling heeft ondergaan kan ook voor het maken van yoghurt worden gebruikt, maar moet worden gekookt om ziektekiemen/schadelijke micro-organismen te verwijderen. De gekookte melk moet worden afgekoeld tot kamertemperatuur voordat het tot yoghurt wordt gemaakt.

1. Raak  aan om de oven aan te zetten.
2. Het hoofdmenu wordt weergegeven als de oven wordt ingeschakeld. Raak  /  aan totdat **'Extra programma's'** wordt weergegeven.
3. Raak  aan.
4. Raak  /  aan totdat **'Zelfgemaakte yoghurt'** op het tekstdisplay wordt weergegeven.
5. Raak  aan. Raak  aan om het proces te starten. Volg om de functie te starten **'Functiestappen stoombereiding'** op zoals beschreven in **'Gebruik van de ovenfuncties om stoombereiding en bereidingen met stoom uit te voeren'** aan.

In deze functie wordt de aanbevolen tijd weergegeven. U kunt de tijdsduur wijzigen en een bereidings eindtijd instellen.

Ei - hardgekookt, medium gekookt, zachtgekookt (Deze functie is optioneel. Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.)

Geschikt voor het naar wens koken van eieren. U kunt in het bijzonder een groot aantal eieren koken. Gebruik voor het koken van eieren een geperforeerde schaal voor stoombereiding. Plaats een ovenschaal onder het onderste rek (rek 1) van de geperforeerde schaal voor stoombereiding om tijdens het blancheren het water uit het voedsel op te vangen.



(U moet voordat u eieren kookt deze op een paar punten inprikken met een scherp voorwerp, bijv. een naald). Anders kunnen eieren tijdens het kookproces ontploffen.



De kooktijd voor eieren kan variëren naar gelang de grootte van de eieren en het aantal.

1. Raak aan om de oven aan te zetten.
2. Het hoofdmenu wordt weergegeven als de oven wordt ingeschakeld. Raak / aan totdat 'Extra programma's' wordt weergegeven.
3. Raak aan.
4. Raak / aan totdat 'Hardgekookt ei', 'Medium gekookt ei' of 'Zachtgekookt ei' op het tekstdisplay wordt weergegeven.
5. Raak aan. Raak aan om het proces te starten. Volg om de functie te starten 'Functiestappen stoombereiding' op zoals beschreven in 'Gebruik van de ovenfuncties om stoombereiding en bereidingen met stoom uit te voeren' aan.

In deze functie wordt de aanbevolen tijd weergegeven. U kunt de tijdsduur wijzigen en een bereidings eindtijd instellen.

Stoomreiniging (Deze functie is optioneel. Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.)

Het garandeert gemakkelijke reiniging, omdat het vuil (indien niet te lang wordt gewacht) zacht wordt gemaakt met de gecondenseerde waterdruppels die na een bepaalde tijd stoom te hebben gebruikt ontstaan.

1. Raak aan om de oven aan te zetten.
2. Het hoofdmenu wordt weergegeven als de oven wordt ingeschakeld. Raak / aan totdat 'Extra programma's' wordt weergegeven.
3. Raak aan.
4. Raak / aan totdat 'Stoomreiniging' op het tekstdisplay wordt weergegeven.
5. Raak aan. Raak aan om het proces te starten. Volg om de functie te starten 'Functiestappen stoombereiding' op zoals beschreven in 'Gebruik van de ovenfuncties om stoombereiding en bereidingen met stoom uit te voeren' aan.

In deze functie wordt de aanbevolen tijd weergegeven. U kunt de tijdsduur wijzigen en een bereidings eindtijd instellen.

6. Als de tijd is verstreken wordt het bericht 'Oppervlakken afvegen' weergegeven. Open de deur en neem de binnenoppervlakken van de oven af met een vochtige spons of doek.

Reiniging (pyrolytische zelfreiniging) (Deze functie is optioneel. Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.)



WAARSCHUWING

Hete oppervlakken veroorzaken brandwonden! Raak het product tijdens zelfreinigende stap niet aan en houd kinderen uit de buurt. Wacht minstens 30 minuten voor u de resten verwijdert.

De oven is uitgerust met pyrolytische zelfreiniging. De oven wordt verwarmd tot ongeveer 430-480 °C en bestaat vuil wordt tot as verbrand. Een sterke rookontwikkeling kan optreden. Zorg voor een goede ventilatie. De oven moet na deze 10 keer te hebben gebruikt met hoge hitte worden gereinigd.

1. Verwijder alle toebehoren uit de oven. Vergeet bij modellen met een rooster, dit niet te verwijderen. Vergeet het waterreservoir niet uit de oven te verwijderen.

Als uw product is uitgerust met pyro-proof accessoires (bestendig tegen zelfreiniging op hoge temperaturen), hoeven deze accessoires niet uit de oven te worden verwijderd.

2. Reinig voordat u het schoonmaakproces begint de buitenoppervlakken van de oven en de voedselresten aan de binnenkant met een doek en zeepsop.



Reinig de pakking van de deur niet. De glasvezelpakking is zeer gevoelig en kan gemakkelijk beschadigen. Neem contact op met de erkende servicedienst als de deurpakking beschadigd is.

3. Raak aan om de oven aan te zetten.
4. Het hoofdmenu wordt weergegeven als de oven wordt ingeschakeld. Raak / aan totdat 'Menu extra programma's' wordt weergegeven.
5. Raak aan.
6. Raak / aan totdat 'Reiniging' op het tekstdisplay wordt weergegeven.
7. Raak aan.
8. Raak om het reinigingsproces te starten. De tijd voor zelfreiniging verschijnt op de display. De tijdsduur kan niet worden gewijzigd. U kunt de eindtijd voor de zelfreinigingsfunctie instellen.
9. De ovendeur kan niet worden geopend en het vergrendelings symbool verschijnt tijdens de zelfreiniging op het tijdsdisplay. Forceer vóór het einde van het reinigingsproces en de verdwijning

van het vergrendelings­symbool het handvat niet om de deurvergrendeling te openen.

10. Verwijder na het einde van het reinigings­proces de witte aanslag met water en azijn.

Ecoreiniging (pyrolytische zelfreiniging - ecopyrolyse) (Deze functie is optioneel. Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.)



WAARSCHUWING

Hete oppervlakken veroorzaken brandwonden! Raak het product tijdens zelfreinigende stap niet aan en houd kinderen uit de buurt. Wacht minstens 30 minuten voor u de resten verwijdert.

Als uw oven niet zwaar bevuild is, raden wij aan de ecoreiniging te gebruiken. Als u oven zwaar bevuild is, is de ecoreiniging niet voldoende. Voer in dit geval de reiniging uit in de `reiniging`-modus.

1. Verwijder alle toebehoren uit de oven. Vergeet bij modellen met een rooster, dit niet te verwijderen. Vergeet het waterreservoir niet uit de oven te verwijderen.

Als uw product is uitgerust met pyro-proof accessoires (bestendig tegen zelfreiniging op hoge temperaturen), hoeven deze accessoires niet uit de oven te worden verwijderd.

2. Reinig voordat u het schoonmaak­proces begint de buiten­oppervlakken van de oven en de voedselresten aan de binnenkant met een doek en zeepsop.



Reinig de pakking van de deur niet. De glasvezelpakking is zeer gevoelig en kan gemakkelijk beschadigen. Neem contact op met de erkende servicedienst als de deurpakking beschadigd is.

3. Raak  aan om de oven aan te zetten.
4. Het hoofdmenu wordt weergegeven als de oven wordt ingeschakeld. Raak  /  aan totdat `Menu extra programma's` wordt weergegeven.
5. Raak  aan.
6. Raak  /  aan totdat `Ecoreiniging` op het tekstdisplay wordt weergegeven.
7. Raak  aan.
8. Raak  om het reinigings­proces te starten. De tijd voor zelfreiniging verschijnt op de display. De tijdsduur kan niet worden gewijzigd. U kunt de eindtijd voor de zelfreinigings­functie instellen.
9. De ovendeur kan niet worden geopend en het vergrendelings­symbool  verschijnt tijdens de

zelfreiniging op het tijdsdisplay. Forceer vóór het einde van het reinigings­proces en de verdwijning van het vergrendelings­symbool het handvat niet om de deurvergrendeling te openen.

10. Verwijder na het einde van het reinigings­proces de witte aanslag met water en azijn.

Instellingenmenu

Taal instellen

1. Als de oven voor de eerste keer van stroom wordt voorzien, wordt het bericht `Kookprogramma's` op het tekstdisplay weergegeven.
2. Raak  /  aan totdat `Instellingen` op het tekstdisplay wordt weergegeven.
3. Raak  aan.
4. Raak  /  aan totdat `Taal` op het tekstdisplay wordt weergegeven.
5. Raak  aan. De taal die in eerste instantie voor de oven werd ingesteld, wordt weergegeven.
6. Raak  /  aan om de gewenste taal te selecteren.
7. Raak  aan om de instelling te bevestigen.

De tijd instellen

Als de oven voor de eerste keer van stroom wordt voorzien, wordt het bericht `00:00` automatisch ingesteld. Wijzigen van de tijdstelling:

1. Als de oven wordt ingeschakeld, verschijnt `Kookprogramma's` op het tekstdisplay.
2. Raak  /  aan totdat `Instellingen` op het tekstdisplay wordt weergegeven.
3. Raak  aan.
4. Raak  /  aan totdat `Klok` op het tekstdisplay wordt weergegeven.
5. Raak  aan.
6. Raak  /  aan om de huidige tijd in te stellen.
7. Raak  aan om de instelling te bevestigen.

Helderheid instellen

1. Als de oven voor de eerste keer van stroom wordt voorzien, wordt het bericht `Kookprogramma's` op het tekstdisplay weergegeven.
2. Raak  /  aan totdat `Instellingen` op het tekstdisplay wordt weergegeven.
3. Raak  aan.
4. Raak  /  aan totdat `Helderheid` op het tekstdisplay wordt weergegeven.
5. Raak  aan. Het eerder ingestelde helderheids­niveau wordt weergegeven.
6. Raak  /  toetsen aan om het gewenste niveau te selecteren.
7. Raak  aan om de instelling te bevestigen.

Volume instellen

1. Als de oven voor de eerste keer van stroom wordt voorzien, wordt het bericht 'Kookprogramma's' op het tekstdisplay weergegeven.
2. Raak  /  aan totdat 'Instellingen' op het tekstdisplay wordt weergegeven.
3. Raak aan.
4. Raak  /  aan totdat 'Volume' op het tekstdisplay wordt weergegeven.
5. Raak aan. Het eerder ingestelde volume wordt weergegeven.
6. Raak  /  toetsen aan om het gewenste niveau te selecteren.
7. Raak aan om de instelling te bevestigen.

Instellen temperatuureenheid

1. Als de oven voor de eerste keer van stroom wordt voorzien, wordt het bericht 'Kookprogramma's' op het tekstdisplay weergegeven.
2. Raak  /  aan totdat 'Instellingen' op het tekstdisplay wordt weergegeven.
3. Raak aan.
4. Raak  /  aan totdat 'Temperatuureenheid' op het tekstdisplay wordt weergegeven.
5. Raak aan. De eerder ingestelde temperatuureenheid 'C' wordt weergegeven.
6.  Raak  toetsen aan voor selectie van 'F'.
7. Raak aan om de instelling te bevestigen.

Instelling waterhardheidsniveau



1. Als de oven voor de eerste keer van stroom wordt voorzien, wordt het bericht 'Kookprogramma's' op het tekstdisplay weergegeven.
2. Raak  /  aan totdat 'Instellingen' op het tekstdisplay wordt weergegeven.
3. Raak .

4. Raak  /  aan totdat 'Waterhardheid' op het tekstdisplay wordt weergegeven.
5. Raak . Het eerder ingestelde waterhardheidsniveau wordt weergegeven.
6. Raak  /  aan om het niveau te selecteren dat geschikt is voor de waterhardheid van het water dat u gebruikt.
7. Raak aan om de instelling te bevestigen.

Automatisch drogen instellen




















1. Als de oven voor de eerste keer van stroom wordt voorzien, wordt het bericht 'Kookprogramma's' op het tekstdisplay weergegeven.
2. Raak  /  aan totdat 'Instellingen' op het tekstdisplay wordt weergegeven.
3. Raak aan.
4. Raak   aan totdat 'Automatisch drogen' op het tekstdisplay wordt weergegeven.
5. Raak aan. 'Aan' wordt weergegeven en de automatische droogfunctie wordt geactiveerd.

Tabel bereidingstijden

	De tijden in dit schema dienen als richtlijn. Tijden kunnen variëren door de voedseltemperatuur, dikte, soort en uw eigen bereidingsvoorkeuren.
	1ste rek van de oven is het onderste rek.
	De oven verbruikt tijdens een gemiddelde bereidingsduur van 1 uur bijna 1 liter water uit het waterreservoir. Bereidingsprocessen van langer dan 1 uur kunnen extra water nodig hebben. Vergeet bij bereidingsprocessen van langer van 1 uur niet de waarschuwingen van uw oven op te volgen.

Gebruik van de ovenfuncties voor bereiding

Gerecht	Aantal bakplaten	Bereidingsfunctie	Roosterstanden	Temperatuur (°C)	Kooktijd (ong. in min.)
Cakes op plaat	Eén bakplaat		3	175	25 ... 35
Cakes in vorm	Eén bakplaat		2	180	40 ... 50
Cakes in bakpapier	Eén bakplaat		3	175	20 ... 30
	2 bakplaten		1 - 3	165	35 ... 45
	3 bakplaten		1 - 3 - 5	165	40 ... 50
Russisch gebak*	Eén bakplaat		3	175	10 ... 20
	2 bakplaten		2 - 4	175	20 ... 30
Koekjes	Eén bakplaat		3	175	25 ... 30
	2 bakplaten		1 - 5	170 - 190	30 ... 40
	3 bakplaten		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Deeggebak	Eén bakplaat		2	200	30 ... 40
	2 bakplaten		1 - 5	200	40 ... 50

Rijk gebak	Eén bakplaat		2	200	25 ... 35
	2 bakplaten		1 - 5	200	35 ... 45
	3 bakplaten		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Zuurdeeg	Eén bakplaat		2	200	35 ... 45
	2 bakplaten		1 - 3	190	35 ... 45
Lasagne	Eén bakplaat		2	200	30 ... 40
Pizza	Eén bakplaat		2	200 - 220	15 ... 20
	Eén bakplaat		3	200	10 ... 15
Pizza**	Eén bakplaat		1 - 2	310	4 ... 7
	Eén bakplaat		3	310	4 ... 7
Biefstuk (volledig) / rosbief	Eén bakplaat		3	25 min. 250 / max. dan 180 ... 190	100 ... 120
Lamsbout (stooftroefje)	Eén bakplaat		3	25 min. 250 / max. dan 190	70 ... 90
	Eén bakplaat		3	25 min. 250 / max. dan 190	60 ... 80
Gebraden kip	Eén bakplaat		2	15 min. 250 / max. dan 180 ... 190	60 ... 70
	Eén bakplaat		2	15 min. 250 / max. dan 180 ... 190	70 ... 80
Kalkoen (5,5 kg)	Eén bakplaat		1	25 min. 250 / max. dan 180 ... 190	150 ... 210
	Eén bakplaat		1	25 min. 250 / max. dan 180 ... 190	150 ... 210
Vis	Eén bakplaat		3	200	20 ... 30
	Eén bakplaat		3	200	20 ... 30

Plaats bij koken op het 1ste en 3de rek tegelijkertijd de diepste plaat op de onderste rekstand en de andere op de bovenste rekstand.
Plaats bij het koken op het 1ste en 5de rek tegelijkertijd de diepste plaat op de bovenste rekstand en de andere op de onderste rekstand.
Plaats bij het koken met 3 bakplaten tegelijkertijd de diepste plaat op de bovenste rekstand en de andere op de onderste rekstand.
Voor alle etenswaren geldt: eerst voorverwarmen.
* Voor moskovisch gebak wordt een cakevorm met een doorsnee van 26 cm aanbevolen.
** (310 °C) Bij een pizzasteen - schil wordt gebruikt

Stoombereiding

Gerecht	Gewicht voedsel (g)	Plaat	Roosterstanden	Bereidingsfunctie	Temperatuur (°C)	Kooktijd (ong. in min.)
Bevroren erwten	2600	Geperforeerde plaat + Ovenplaat	3	Stoombereiding	100	30 ... 40
Bevroren erwten	1800 voor één bakplaat	Geperforeerde plaat + Ovenplaat	3 ... 5 ...	Stoombereiding	100	35 ... 45
Entrecôte	1000	Geperforeerde plaat + Ovenplaat	3	Stoombereiding	100	65 ... 75
Aardappelstukjes	1000	Geperforeerde plaat + Ovenplaat	3	Stoombereiding	100	30 ... 40
Kipfilet	1000	Geperforeerde plaat + Ovenplaat	3	Stoombereiding	100	25 ... 35
Broccoli	1400	Geperforeerde plaat + Ovenplaat	3	Stoombereiding	100	20 ... 30
Runderhaas	1000	Geperforeerde plaat +	3	Stoombereiding	100	50 ... 60

		Ovenplaat				
Vis	1000	Geperforeerde plaat + Ovenplaat	3	Stoombereiding	100	20 ... 30
Courgettestukjes	1000	Geperforeerde plaat + Ovenplaat	3	Stoombereiding	100	25 ... 35
Bloemkool	1000	Geperforeerde plaat + Ovenplaat	3	Stoombereiding	100	30 ... 40
Spruitjes	500	Geperforeerde plaat + Ovenplaat	3	Stoombereiding	100	10 ... 20
Groene bonen	1000	Geperforeerde plaat + Ovenplaat	3	Stoombereiding	100	25 ... 35
Wortelstukjes	1000	Geperforeerde plaat + Ovenplaat	3	Stoombereiding	100	20 ... 30
Rijst	Water: 475 Rijst: 180	Kookgerei van borosilicaatglas + Ovenplaat	3	Stoombereiding	100	25 ... 35

1 - Niet voorverwarmen.

2 - Plaats bij de bereiding de ovenplaat op het 1e rek en de geperforeerde plaat op het 3e rek.

Eco ventilatorverwarming



Verander de kooktemperatuur niet nadat de bereiding is gestart in de Eco ventilatorverwarming modus.



Open de deur niet in de Eco ventilatorverwarming modus. Als u de deur niet opent, blijft de binnentemperatuur optimaal om energie te besparen en deze temperatuur kan verschillen van de temperatuur die op het display staat.

Gerecht	Aantal bakplaten		Roosterstanden	Temperatuur (°C)	Kooktijd (ong. in min.)
Cakes in bakpapier	Eén bakplaat		3	175	40 ... 50
Koekjes	Eén bakplaat		3	180	25 ... 35
Deeggebak	Eén bakplaat		3	200	45 ... 55
Rijk gebak	Eén bakplaat		3	200	35 ... 45

Bedienen van de grill



WAARSCHUWING

Sluit de ovendeur tijdens het grillen. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!

Grillen zonder stoom




1. Raak aan om de oven aan te zetten.
2. Het hoofdmenu wordt weergegeven als de oven wordt ingeschakeld.
3. Raak aan om toegang te krijgen tot het menu kookprogramma's.
4. Raak / aan om de gewenste grillfunctie zonder stoom te selecteren. Raak aan om de functie te activeren.
5. Als u de temperatuur wilt veranderen, raak / aan in het temperatuur/gewichtframe en stel de gewenste temperatuur in. De temperatuur wordt bevestigd zodra deze wordt gewijzigd.




De actieve velden van temperatuur/gewicht, bereidingstijd en alarmtijd worden door een frame omcirkeld. Raak aan om het frame naar de indicatievelden aan de rechterkant te verplaatsen, of raak aan om deze naar de velden aan de linkerkant te verplaatsen. Als u weer aanraakt terwijl het frame op het displayveld van temperatuur/gewicht aan de linkerkant staat, gaat het scherm terug naar het vorige menu.


6. **Om de bereidingstijd in te stellen** raak u aan om het frame te verplaatsen naar de bereidingstijd/bereidingseindtijd. wordt weergegeven. Raak / aan om de gewenste bereidingstijd in te stellen.
7. **Om de bereidingseindtijd naar een later tijdstip te zetten** raak u aan na bereidingstijd in te stellen. wordt weergegeven. Raak /



✓ aan om de gewenste bereidingseindtijd in te stellen.

8. **Om een alarmtijd in te stellen zonder de kookwekker te beïnvloeden** raakt u  aan om het frame te verplaatsen naar het frame van de alarmtijd.  wordt weergegeven. Raak  /  aan om de gewenste alarmtijd in te stellen. De alarmtijd dient als herinnering. Deze heeft geen effect op de bereidingstijd of de werking van de oven. U kunt de alarmklok bijvoorbeeld gebruiken om voedsel op een bepaald moment in de oven om te draaien.

 De maximum alarmtijd kan 23 uur en 59 minuten bedragen.

9. Indien de kookfunctie, temperatuur, bereidingstijd, bereidingseindtijd en de alarmtijd naar wens zijn, drukt u op  om de bereiding te starten. De bereiding start en het display zal de ingestelde werksfunctie en het bericht 'Bereiden' respectievelijk weergeven.

 Voor de werking van de oven is het instellen van de bereidingstijd, bereidingseindtijd en alarmtijd niet nodig. Deze kan optioneel worden ingesteld.

 Als de ovendeur tijdens de bereiding geopend wordt, verschijnt symbool  op het display.

» **Indien de bereidingstijd niet is ingesteld**, wordt de oven handmatig bediend. Indien uw gerecht gereed is, drukt u op  om de oven zijn werking te stoppen. Anders zal de oven zijn werking voortzetten.

» **Indien alleen de bereidingstijd is ingesteld**, zal de oven aan het einde van de bereidingstijd zijn werking stoppen. Het display toont respectievelijk de ovenfunctie en het bericht 'Bereiding voltooid'. De oven geeft een geluidswaarschuwing. Raak een willekeurige toets aan om het geluidssignaal uit te schakelen.

» **Indien een bereidingstijd en bereidingseindtijd zijn ingesteld**; de ovenklok zal de bereidingstijd aftrekken van de bereidingseindtijd die u heeft ingesteld om de starttijd van de bereiding te berekenen. Als het moment van bereiding is aangebroken, wordt de gekozen ovenfunctie geactiveerd en zal de oven worden verwarmd op de ingestelde temperatuur. De oven behoudt deze temperatuur tot het einde van de bereidingstijd. De oven zal aan het einde van de bereidingstijd zijn werking stoppen. Het display toont respectievelijk de ovenfunctie en het bericht 'Bereiding voltooid'. De oven

geeft een geluidswaarschuwing. Raak een willekeurige toets aan om het geluidssignaal uit te schakelen.




Grillen met stoom

1. Raak  aan om de oven aan te zetten.
2. Het hoofdmenu wordt weergegeven als de oven wordt ingeschakeld.
3. Raak  aan om toegang te krijgen tot het menu kookprogramma's.
4. Raak  /  aan om de gewenste grillfunctie met stoom te kiezen. Raak  aan om de functie te activeren.
5. Raak  aan. Gebruik  /  om het stoomniveau te bepalen. Raak  nogmaals aan om de instelling te bevestigen.
6. Als u de temperatuur wilt veranderen, raak  /  aan in het temperatuur/gewichtframe en stel de gewenste temperatuur in. De temperatuur wordt bevestigd zodra deze wordt gewijzigd.

 De actieve velden van temperatuur/gewicht, bereidingstijd en alarmtijd worden door een frame omcirkeld. Raak  aan om het frame naar de indicatievelden aan de rechterkant te verplaatsen, of raak  aan om deze naar de velden aan de linkerkant te verplaatsen. Als u  weer aanraakt terwijl het frame op het displayveld van temperatuur/gewicht aan de linkerkant staat, gaat het scherm terug naar het vorige menu.

7. **Om de bereidingstijd in te stellen** raakt u  aan om het frame te verplaatsen naar de bereidingstijd/bereidingseindtijd.  wordt weergegeven. Raak  /  aan om de gewenste bereidingstijd in te stellen.

Met deze functie kunt u de bereiding niet laten beginnen voordat de bereidingstijd is ingesteld. De bereidingstijd wordt op het display automatisch ingesteld op 30 minuten.


8. **Om de bereidingseindtijd naar een later tijdstip te zetten** raakt u  aan na bereidingstijd in te stellen.   wordt weergegeven. Raak  /  aan om de gewenste bereidingseindtijd in te stellen.

9. **Om een alarmtijd in te stellen zonder de kookwekker te beïnvloeden** raakt u  aan om het frame te verplaatsen naar het frame van de alarmtijd.  wordt weergegeven. Raak  /  aan om de gewenste alarmtijd in te stellen. De alarmtijd dient als herinnering. Deze heeft geen effect op de bereidingstijd of de werking van

de oven. U kunt de alarmklok bijvoorbeeld gebruiken om voedsel op een bepaald moment in de oven om te draaien.




De maximum alarmtijd kan 23 uur en 59 minuten bedragen.

10. Indien de kookfunctie, temperatuur, bereidingstijd, bereidingseindtijd en de alarmtijd naar wens zijn, drukt u op  om de bereiding te starten.

11. Functiestappen stoombereiding:

Indien u voor een lange tijd geen stoombereiding heeft uitgevoerd, wordt het bericht **'Schoon water toevoegen'** weergegeven.

12. Raak  aan. De deksel van het waterreservoir gaat zijdelings open en het waterreservoir kan uitgenomen worden.
13. Neem het waterreservoir uit, gooi het water dat er eventueel inzit weg en vul het met schoon water tot het 'max' peil.



Gezondheidsrisico! Gebruik voor het stoomsysteem geen andere vloeistoffen dan drinkwater.



Gebruik geen gedistilleerd of gefilterd water. Gebruik alleen water uit flessen. Voeg aan het waterreservoir geen oplossingen toe die ontvlambaar zijn of alcohol of vaste deeltjes bevatten.



Dankzij de deksel op het reservoir kan het worden gevuld zonder het te verwijderen.

14. Plaats het reservoir en raak  aan om de deksel te sluiten. Raak  om de bereiding te starten.
» Als het waterpeil geschikt is, begint het bereidingsproces.



Zorg er voor het starten van stoombereiding of kookfuncties met stoom voor dat de deksel van de vleesthermometerhouder gesloten is.



Als de ovendeur tijdens de bereiding geopend wordt, verschijnt symbool  op het display.



Indien tijdens de bereiding het water in het waterreservoir opraakt, wordt het bericht **'Water toevoegen'** weergegeven en laat de oven een geluidswaarschuwing horen. Bereiding wordt onderbroken. Als het reservoir weer is bijgevuld met water en in zijn behuizing is aangebracht, wordt de bereidingscyclus hervat bij waar hij was gebleven..

» » **Indien alleen de bereidingstijd is ingesteld**, zal de oven aan het einde van de bereidingstijd zijn werking stoppen. Het display zal de ovenfunctie en het bericht **'Bereiding voltooid'** respectievelijk weergeven. De oven geeft een geluidswaarschuwing. Raak een willekeurige toets aan om het geluidssignaal uit te schakelen.

» » **Indien een bereidingstijd en bereidingseindtijd zijn ingesteld**; de ovenklok zal de bereidingstijd aftrekken van de bereidingseindtijd die u heeft ingesteld om de starttijd van de bereiding te berekenen. Als het moment van bereiding is aangebroken, wordt de gekozen ovenfunctie geactiveerd en zal de oven worden verwarmd op de ingestelde temperatuur. De oven behoudt deze temperatuur tot het einde van de bereidingstijd. De oven zal aan het einde van de bereidingstijd zijn werking stoppen. Het display zal de ovenfunctie en het bericht **'Bereiding voltooid'** respectievelijk weergeven. De oven geeft een geluidswaarschuwing. Raak een willekeurige toets aan om het geluidssignaal uit te schakelen.

15. Gooi om hygiënische redenen aan het einde van de bereidingscyclus het resterende water in het reservoir weg.



Het water in het wateraanmaakstelsel van de oven wordt circa 15 minuten nadat de bereiding is voltooid naar het waterreservoir geleid. Gooi dit water dat in het waterreservoir achterblijft om hygiënische redenen weg.

16. Activeer de droogfunctie voor het water dat zich in de oven heeft verzameld. Zie 'Menu extra's'




Als de automatische droogfunctie actief is, zal deze aan het einde van iedere stoombereidingscyclus aangaan.

17. **Om bereiding voort te zetten:**
Binnen 5 minuten nadat de bereidingscyclus is beëindigd, kunt u  aanraken om de oven nogmaals te laten werken met stoom/of kookfuncties met stoom.

» De oven zal blijven werken met dezelfde kookfunctie en temperatuurinstelling.


18. Indien u de oven weer wilt laten werken **binnen 5 minuten nadat de bereidingscyclus is beëindigd**, wordt het bericht **‘Oven bereidt zich voor’** weergegeven omdat de oven begonnen is het water in het stoomaanmaaksysteem terug te leiden naar het waterreservoir. Als dit bericht eenmaal is verdwenen, kunt u  om de bereiding te starten. Omdat het water in het wateraanmaaksysteem naar het waterreservoir is geleid, wordt het bericht **‘Schoon water toevoegen’** weergegeven.


19. Raak  aan. De deksel van het waterreservoir gaat zijdelings open en het waterreservoir kan uitgenomen worden.

20. Neem het waterreservoir uit, gooi het water dat er eventueel inzit weg en vul het met schoon water tot het ‘max’ peil.


21. Plaats het reservoir en raak  aan om de deksel te sluiten. Raak  om de bereiding te starten.

» Als het waterpeil geschikt is, begint het bereidingsproces.

 Indien u de ovendeur opent terwijl er een stoomfunctie in werking is, draait de ventilatormotor op hoge toeren om een luchtgordijn te creëren.


 Tijdens de laatste 3 minuten van de stoombereiding draait de ventilatormotor op hoge toeren om de stoomdichtheid in de oven te verminderen.

22. Gooi om hygiënische redenen aan het einde van de bereidingscyclus het resterende water in het reservoir weg.

 Het water in het wateraanmaaksysteem van de oven wordt circa 15 minuten nadat de bereiding is voltooid naar het waterreservoir geleid. Gooi dit water dat in het waterreservoir achterblijft om hygiënische redenen weg.

23. Activeer de droogfunctie voor het water dat zich in de oven heeft verzameld. Zie ‘Menu extra’s’

 Als de automatische droogfunctie actief is, zal deze aan het einde van iedere stoombereidingscyclus op het ovensdisplay verschijnen. U kunt op  drukken om deze te starten.

 Neem voor het starten van de droogfunctie alle voedsel en toebehoren als bakplaten, roosters enz. uit de oven.



Voedsel dat niet geschikt is voor grillen heeft het risico te verbranden. Gebruik enkel grillvoedsel dat geschikt is voor intensieve grillwarmte.

Plaats het voedsel niet te ver naar achteren in de grill. Dit is het heetste gebied en hier kan vettig voedsel vlam vatten.

Tabel kooktijden voor grillen

Grillen met elektrische grill

Voedsel	Roosterstanden	Aanbevolen temperatuur (°C)**	Grilltijd (ongeveer)
Vis	4..5	250/max	20..25 min. #
Gesneden kip	4..5	250/max	25..35 min.
Lamskoteletten	4..5	250/max	20..25 min.
Varkensvlees roosteren	4..5	250/max	25..30 min. #
Kalfskoteletten	4..5	250/max	25..30 min. #
Geroosterd brood *	4	250/max	1..3 min.

afhankelijk van dikte

*Verwarm voor gedurende 5 minuten.

**Indien de grilltemperatuur van uw product niet aangepast kan worden, werkt de grill op de maximumtemperatuur.

6 Onderhoud en verzorging

Algemene informatie

De levensduur van het product zal worden verlengd en er zullen minder vaak problemen zijn als het product regelmatig wordt gereinigd.



GEVAAR:

Sluit het product van de stroom af voor te beginnen met onderhouds- en reinigingswerk. Er is kans op elektrische schokken!



GEVAAR:

Laat het product afkoelen voordat u het reinigt. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!

- Reinig het product grondig na ieder gebruik. Zo kunt u kookresten gemakkelijker verwijderen, en voorkomt u dat ze verbranden als u het apparaat de volgende keer gebruikt.
- Er zijn geen speciale reinigingsmiddelen vereist om het product te reinigen. Gebruik warm water met wasvloeistof, een zachte doek of spons voor het reinigen van het product en een droge doek om het te drogen.
- Zorg er steeds voor dat overvloedige vloeistoffen worden afgeveegd na de reiniging en dat gemorste vloeistoffen steeds meteen worden afgeveegd.
- Gebruik voor het reinigen van roestvrijstalen oppervlakken en de handgreep geen reinigingsmiddelen die zuur of chloride bevatten. Gebruik een zachte doek met een vloeibaar detergent (niet-schurend) om deze onderdelen schoon te vegen, en let erop dat u in één richting veegt.




Het oppervlak kan beschadigd geraken door sommige detergents of reinigingsmaterialen. Gebruik geen agressieve detergents, reinigingspoeder/melk of scherpe voorwerpen tijdens het reinigen.




Gebruik geen stoomreinigers om het toestel schoon te maken, want dat kan elektrische schokken veroorzaken.

Het waterreservoir reinigen

Het waterreservoir bevindt zich achteraan de deksel op de linkerzijde van het bedieningspaneel. Verwijderen en reinigen:

1. Raak . De deksel van het waterreservoir gaat zijdelings open en het waterreservoir kan uitgenomen worden.

2. Neem het waterreservoir uit en reinig het onder stromend water.
3. Plaats het reservoir na reiniging terug en raak deze aan  om de deksel te sluiten.



Gebruik geen chemische middelen voor de reiniging van het waterreservoir. Gebruik uitsluitend water.



Was het reservoir nooit in de vaatwasser.

Het bedieningspaneel reinigen

Reinig bedieningspaneel en knoppen met een vochtige doek en veeg ze droog.



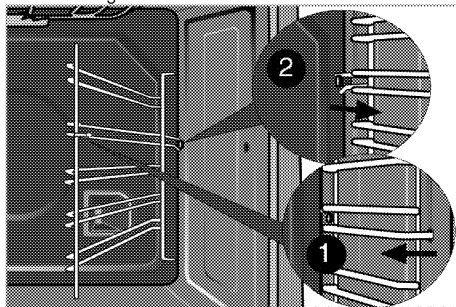
Verwijder de knoppen van uw product niet tijdens het reinigen van het bedieningspaneel. Het bedieningspaneel kan beschadigd worden!

De oven reinigen

Om de zijwand te reinigen (De functies verschillen per productmodel.)

(Deze functie is optioneel. Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.)

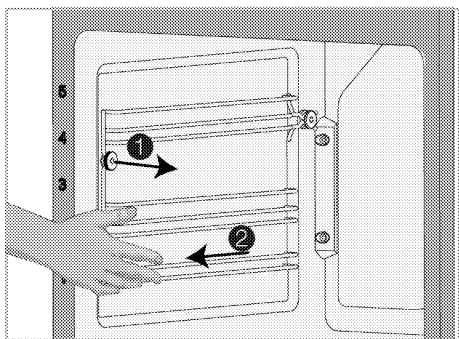
1. Verwijder het voorste gedeelte van de zijkant door deze in de tegenovergestelde richting van de zijwand te trekken.
2. Verwijder het rek aan de zijkant door deze in uw richting te trekken.



Om de zijwand te reinigen (De functies verschillen per productmodel.)

(Deze functie is optioneel. Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.)

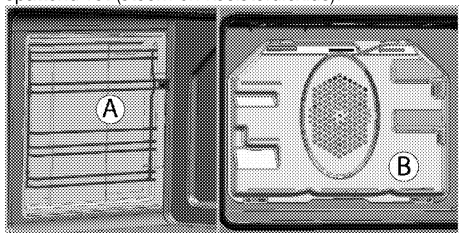
1. Verwijder de schroef aan de voorzijde van het zijrek zoals u kunt zien op de figuur.
2. Verwijder het rek aan de zijkant door deze in uw richting te trekken.



Katalytische wanden

(Deze functie is optioneel. Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.)

De binnenwanden (A) en/of achterwand (B) van uw product heeft mogelijk met een katalytische emaille afwerking. Katalytische wanden zijn lichtmat van kleur en hebben een poreus oppervlak. De katalytische wanden van de oven moeten niet worden gereinigd. Het poreuze oppervlak van de katalytische wanden is zelfreinigend door het absorberen en omzetten van spattend vet (stoom en koolstofdioxide).



Reinig de oven deur

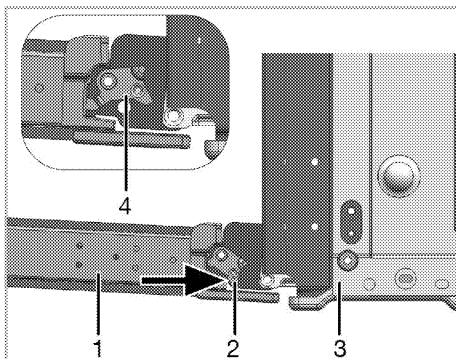
Gebruik, om de oven deur te reinigen, warm water met wasmiddel, een zachte doek of spons om het product te reinigen en een droge doek om deze droog te wrijven.



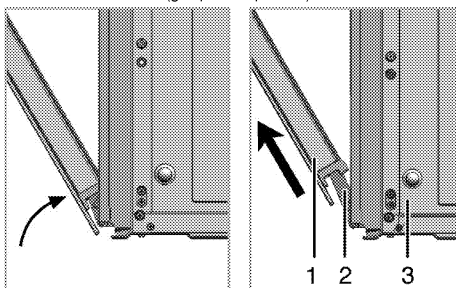
Gebruik geen sterkschurende reinigingsmiddelen of scherpe harde metalen schrapers om de oven deur te reinigen. Zij kunnen het oppervlak en het glas beschadigen.

De oven deur verwijderen

1. Open de oven deur (1).
2. Open de clips aan de scharnierbehuizing (2) aan de rechter- en linkerzijde van de voordeur door op de haak te drukken, zoals in de afbeelding. Het slot zou eruit moeten zien (4) wanneer het open is.



- 1 Deur
- 2 Scharnierslot(gesloten positie)
- 3 Oven
- 4 Scharnierslot(geopende positie)



3. Maak de oven deur half open.
4. Verwijder de oven deur door deze omhoog te tillen waardoor hij loskomt uit de rechter- en linkerscharnieren.



Om de deur weer terug te plaatsen, voert u de stappen tijdens het verwijderen in omgekeerde volgorde uit. Vergeet niet om de clips bij de scharnierbehuizing te sluiten wanneer u de deur opnieuw installeert.

Soft Open & Soft Close-functie

Sommige modellen kunnen een Soft Close & Soft Open-functie bevatten. Soft Close-functie stelt de gebruiker in staat om een oven deur soepel te sluiten door deze op ongeveer 15 cm van de gesloten positie te brengen en voorzichtig te duwen. Het automatische dempingsysteem helpt de deur zachtjes te sluiten. Een soortgelijk kenmerk wordt waargenomen terwijl de oven deur volledig is geopend; Ongeveer 9 cm vanaf de volledig geopende stand wordt het dempingsysteem geactiveerd en kan voorzichtig worden geopend.

7 Problemen oplossen

De oven geeft stoom af als hij in gebruik is.

- Het is normaal dat er stoom ontsnapt tijdens gebruik. >>> *Dit is geen fout.*

Als de oven verwarmt en koelt geeft deze metaalachtige geluiden.

- Wanneer de metalen onderdelen worden verwarmd, kunnen deze uitzetten en geluid veroorzaken. >>> *Dit is geen fout.*

Het product werkt niet.

- De hoofdzekering is defect of doorgeslagen. >>> *Controleer zekeringen in de zekeringenkast. Vervang of reset deze indien nodig.*
- De stekker van het product zit niet in het (geaarde) stopcontact. >>> *Controleer de plugkoppeling.*

Ovenverlichting werkt niet.

- Ovenverlichting is defect. >>> *Vervang ovenlamp.*
- De stroom is afgesloten. >>> *Controleer of er stroom is. Controleer de zekeringen in de zekeringenkast. Vervang of reset de zekeringen indien nodig.*

Oven warmt niet op.

- Functie en/of temperatuur zijn niet ingesteld. >>> *Stel de functie en de temperatuur in met de functie- en/of temperatuurknop/toets.*
- De stroom is afgesloten. >>> *Controleer of er stroom is. Controleer de zekeringen in de zekeringenkast. Vervang of reset de zekeringen indien nodig.*



Raadpleeg de bevoegde serviceagent of de dealer waarbij u het product hebt gekocht als u, ondanks het doorvoeren van de aanwijzingen in dit gedeelte, het probleem niet kunt oplossen. Probeer nooit om een product met gebreken zelf te repareren.

