

Gebruiksaanwijzing

Stoomoven

A2181RVS



ETNA

Wij vragen u de instructies in deze handleiding aandachtig te lezen. Deze zullen u een beter resultaat geven bij het gebruiken van uw stoomoven.

BEWAAR DE HANDLEIDING VAN DIT PRODUCT VOOR LATERE RAADPLEGING.

Houd de handleiding altijd bij de hand. Als u het apparaat aan derden ter beschikking stelt, geef er dan ook de handleiding bij!

Milieubescherming

Verwijdering van de verpakking



De verpakking draagt het teken van het Groene Punt.

Om alle verpakkingsmaterialen te verwijderen, zoals karton, piepschuim en beschermfolie, gelieve de geschikte containers te gebruiken. Zo wordt de recyclage van de verpakkingsmaterialen gegarandeerd. Houd alle verpakkingen buiten bereik van kinderen. Zij kunnen verstikkingsgevaar opleveren.



Verwijdering van afgedankte apparaten

De Europese richtlijn 2002/96/EG betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA), voorziet dat huishoudapparaten niet mogen worden afgevoerd via het gewone circuit van het vaste stedelijke afval.

Verouderde apparaten dienen afzonderlijk te worden opgehaald om zo het terugwinnings- en recyclagepercentage van het materiaal waaruit ze zijn gemaakt, optimaal ten goede te komen en mogelijke schade voor de gezondheid en het milieu te voorkomen. Het symbool van de vuilnisbak met een kruis erover dient op elk product te worden aangebracht om eraan te herinneren dat het afzonderlijk moet worden opgehaald.

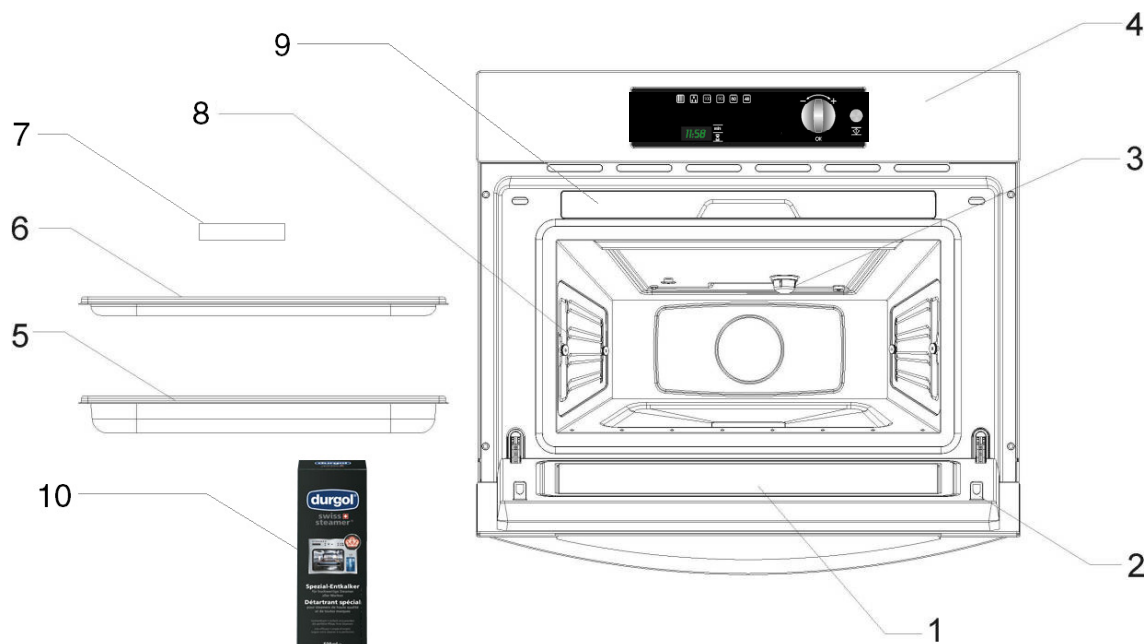
Voor informatie over de juiste plaats waar men oude huishoudapparaten kan deponeren, dient de consument contact op te nemen met de plaatselijke autoriteiten of de verkooppunten.

Maak uw apparaat onbruikbaar alvorens het te verwijderen. Trek het snoer los, snijd het door en verwijder het.

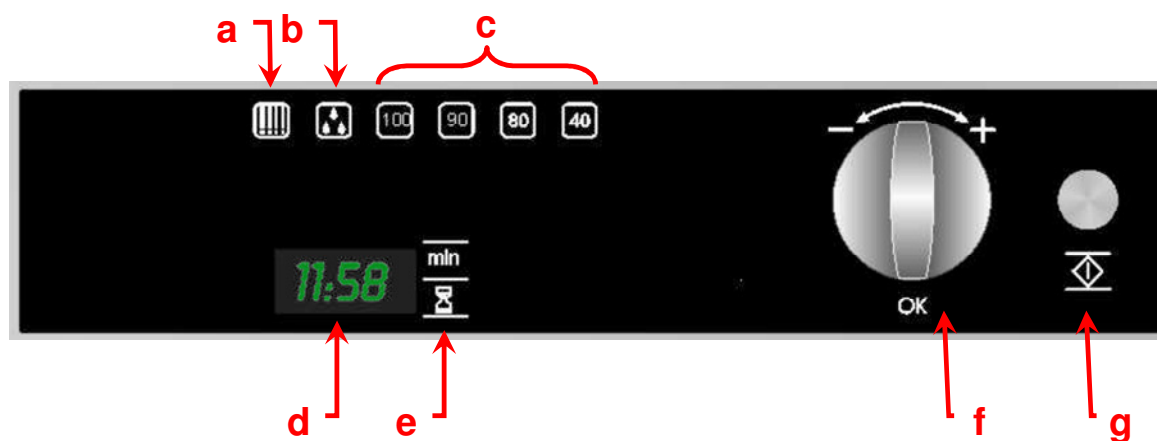
Inhoud

Beschrijving van de oven	3
Installatieinstructies	4
Vóór de installatie	4
Na de installatie	4
Veiligheidsinstructies	5
Basisregeling	7
Begininstellingen	7
De klok instellen	7
Klok tonen/verbergen	7
Waterhardheid instellen.....	8
Veiligheidsblokkering.....	8
Basisfuncties	9
Stoomfunctie 100°C.....	9
Stoomfunctie 90°C.....	9
Stoomfunctie 80°C.....	10
Stoomfunctie 40°C.....	10
Watervoorziening	11
Tijdens de bereiding	12
Een bereiding onderbreken	12
Instellingen wijzigen.....	12
Een bereiding stopzetten	12
Einde van een bereiding.....	12
Gebruik, tabellen en suggesties	13
Gebruik van accessoires	13
Reiniging en onderhoud	18
De binnenkant reinigen.....	18
De geleiders verwijderen	18
De ovendeur verwijderen.....	19
Ontkalking.....	20
Geschikte ontkalkingsmiddelen	20
Ontkalkingsprocedure.....	21
Reiniging van de oven	22
Buitenkant.....	22
Binnenkant.....	22
Accessoires	22
Wat te doen bij storing?	23
Het lampje vervangen.....	23
Technische gegevens	24
Functiebeschrijving	24
Displays	24
Specificaties	24
Installatie	25

Beschrijving van de oven



- | | |
|---------------------------|-------------------------|
| 1. – Deurglas | 6. – Bakblik |
| 2. – Veiligheidshaken | 7. – Spons |
| 3. – Lampje | 8. – Geleiders |
| 4. – Bedieningspaneel | 9. – Waterreservoir |
| 5. – Geperforeerd bakblik | 10. – Ontkalkingsmiddel |



- | | |
|----------------------------------|---|
| a. – Ontkalkingslampje | e. – Klok-/Bereidingstijdindicatoren |
| b. – Waterbijvullampje | f. – Draaiknop + Bevestigingstoets |
| c. – Functielampjes | g. – Start/Stop/Veiligheidsblokkeerknop |
| d. – Klok/Bereidingstijd display | |

Installatieinstructies

Vóór de installatie

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

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

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

Controleer of de oven niet beschadigd is. Controleer of de deur van de oven goed sluit en of de binnenkant van de deur en de voorkant van de binnenruimte niet beschadigd zijn. Neem in geval van schade contact op met de technische dienst via het telefoonnummer op de achterzijde van deze handleiding.

GEBRUIK DE OVEN NIET als het snoer of de stekker beschadigd zijn, als de oven niet correct functioneert, beschadigd werd of gevallen is. Neem contact op met de technische dienst via het telefoonnummer op de achterzijde van deze handleiding.

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

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

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

Na de installatie

De oven is voorzien van een voedingskabel en een stekker voor eenfasestroom (huishoudelijk), 230-240V ~50Hz.

Als de oven permanent geïnstalleerd wordt, moet dit door een bekwame vakman uitgevoerd worden. In dit geval moet de oven aangesloten worden op een stroomcircuit met een alpolige zekering met een contactopeningswijdte van minimaal 3 mm.

OPGELET: DE OVEN MOET GEAARD ZIJN.

De fabrikant en handelaars stellen zich niet verantwoordelijk voor persoonlijke letsels, letsels bij dieren of materiële schade, indien de installatieinstructies niet werden opgevolgd.

De oven werkt alleen als de deur goed gesloten is.

Reinig voor de eerste ingebruikname de binnenkant van de oven en de accessoires volgens de aanwijzingen onder "Reiniging van de oven".

**Volg tijdens de installatie de apart gegeven
aanwijzingen.**



- **Opgelet!** Laat de oven nooit onbeheerd achter.
- **Opgelet!** Als u rook of vlammen gewaarwordt, houd de deur gesloten zodat de vlammen worden gedoofd. Zet de oven uit en trek de stekker uit het stopcontact of verbreek de stroomtoevoer naar de oven.
- Oververhit vet en olie kunnen gemakkelijk vlam vatten. Het verhitten van olie in de kookruimte om vlees dicht te schroeien, is gevaarlijk en wordt dus afgeraden. Probeer brandend vet of olie nooit met water te blussen (explosiegevaar)! Doof de vlammen met een vochtige doek en houd alle ramen en deuren gesloten.
- **Opgelet!** Gebruik nooit alcohol om in de oven te koken. Dit kan oververhitting van het voedsel veroorzaken. **Explosiegevaar!**
- **Opgelet!** Dit apparaat is niet geschikt om gebruikt te worden door personen (en kinderen) met beperkte fysieke, sensorische of mentale capaciteiten. Gebruikers van het apparaat die niet over de nodige ervaring of kennis beschikken over het apparaat of die de gebruikshandleiding niet hebben gelezen, moeten altijd gecontroleerd worden door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. U moet oppassen dat kinderen niet met het apparaat gaan spelen. Gebruik de veiligheidssloten.
- **Opgelet!** De oven wordt tijdens gebruik zeer warm. Gelieve elk contact met de verwarmingselementen binnenin te vermijden. **VERBRANDINGSGEVAAR!**
- **Opgelet!** De toegankelijke delen kunnen tijdens gebruik warm worden. Houd kleine kinderen uit de buurt.
- **Opgelet! Kijk bij het openen van de deur tijdens of na het bereiden uit voor de warme luchtstroom en/of stoom en waterdruppels die uit de binnenruimte kunnen komen. Doe een stap naar achteren om verbranding te voorkomen.**
- **Opgelet!** Plaats de snoeren van andere elektrische apparaten nooit tussen de hete deur van de oven. Het isolatiemateriaal van het snoer kan smelten. **Kortsluitingsgevaar!**
- **Opgelet!** Vul het waterreservoir bij met maximaal 0,5 liter om te voorkomen dat het water overstroomt wanneer het weer in het reservoir gepompt wordt. **Overstromingsgevaar!**
- **Opgelet!** het water in het reservoir kan heet zijn. **Verbrandingsgevaar!**
- **Belangrijk:** Het is raadzaam het waterreservoir na de bereidingscyclus te verwijderen en te legen. Zo voorkomt u bacterievorming en kalkafzetting in de oven.

Veiligheidsinstructies

Deze oven is uitsluitend voor huishoudelijk gebruik bestemd!

De oven is ontworpen voor het thuis bereiden van voedingsmiddelen. De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden voor schade veroorzaakt door verkeerd of onjuist gebruik.

Indien u deze aanwijzingen opvolgt, voorkomt u schade aan de oven en andere gevaarlijke toestanden:

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

Reiniging:

- **Opgelet!** Het reinigen dient te gebeuren als de oven van het elektriciteitsnet is losgekoppeld. Trek de stekker uit het stopcontact of schakel het voedingscircuit van de oven uit.
- De oven blijft, nadat deze uitgezet is, nog enige tijd heet en koelt slechts langzaam af tot kamertemperatuur. Laat de oven voldoende afkoelen, voordat u deze bijvoorbeeld gaat schoonmaken.
- Gebruik geen bijtende middelen of scherpe metalen spatels om het glas van de oven deur te reinigen, aangezien dit het glas zouden kunnen bekrassen en eventueel doen versplinteren.
- Gebruik geen hogedruk- of stoomreinigers.
- De aanrakingsoppervlakken van de deur (het gedeelte voorin de oven en de binnenkant van de deur) dienen zeer schoon te worden gehouden, zodat een correcte werking gegarandeerd kan worden.
- Gelieve de aanwijzingen over de reiniging in "Reiniging en onderhoud van de oven" in acht te nemen.

In geval van reparatie:

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

Begininstellingen

Nadat de oven op het stroomnet is aangesloten of als er een stroomonderbreking is geweest, begint de klok te knipperen, wat betekent dat de klok niet meer juist staat.

De oven werkt pas wanneer de klok is ingesteld.

Het instellen van de klok wordt in de volgende paragraaf beschreven.

De klok instellen

Nadat de oven op het stroomnet is aangesloten of als er een stroomonderbreking is geweest, begint de klok te knipperen, wat betekent dat de klok niet meer juist staat. Volg onderstaande stappen om de klok in te stellen:



1. Houd de **Draaiknop** 3 seconden ingedrukt (niet noodzakelijk als de oven voor de eerste keer op het stroomnet wordt aangesloten of als er een stroomonderbreking is geweest).
2. Stel m.b.v. de **draaiknop** het juiste uur in.
3. Druk op de **draaiknop** om het juiste uur in te voeren. De minuutaanduiding begint nu te knipperen.
4. Draai de **draaiknop** om de juiste minuten in voeren
5. Druk ten slotte weer op de **draaiknop**.

Klok tonen/verbergen

Als de klokaanduiding u hindert, kunt u deze verbergen door tegelijkertijd op de **draaiknop + Start/Stop-toets** te drukken. De punten die het uur van de minuten scheiden, zullen knipperen, maar de rest van de klokaanduiding is verborgen.

Om de klokaanduiding weer te zien, drukt u tegelijkertijd op de **draaiknop + Start/Stop-toets**.

Basisregelingen

Waterhardheid instellen

De oven heeft een systeem dat automatisch aangeeft wanneer er ontkalkt moet worden.

Het systeem kan geoptimaliseerd worden voor huishoudens met zeer zacht water (ook d.m.v. een waterverzachter) en zeer hard water door de gebruikersinstellingen op de betreffende waterhardheid in te stellen (zie onderstaande tabel).

De standaard waterhardheidsinstelling is 3.

Volg onderstaande stappen om de waterhardheid in te stellen:

1. Houd de **draaiknop + Start/Stop-toets** tegelijkertijd 3 seconden ingedrukt. Het hardheidscijfer begint nu op het display te knipperen.
2. Stel m.b.v. de draaiknop de juiste waterhardheidsgraad in overeenkomstig onderstaande tabel.
3. Druk op de **draaiknop** om de parameter in te stellen. Het display toont de klok.

Type	Waterhardheid				Display
	Ca + Mg (ppm)	Engelse graad [°eH]	Franse graad [°dF]	Duitse graad [°dH]	
Zacht water	0 t/m 150	0 t/m 11	0 t/m 15	0 t/m 8	1
Middelhard water	151 t/m 350	12 t/m 25	16 t/m 35	9 t/m 20	2
Hard water	501 t/m 500	26 t/m 35	36 t/m 50	21 t/m 28	3

Veiligheidsblokkering

Het functioneren van de oven kan geblokkeerd worden (bijvoorbeeld om te voorkomen dat kinderen hem zouden gebruiken).



1. Om de oven te blokkeren, drukt u 3 seconden lang op de **Start/Stop**-toets. U hoort een geluidssignaal en op het **display** verschijnt een sleutelsymbool. De oven is nu geblokkeerd en kan niet gebruikt worden.
2. Om de oven te ontgrendelen, drukt u 3 seconden lang op de **Start/Stop**-toets. U hoort een geluidssignaal en op het **display** verschijnt weer de klokaanduiding.

U kunt de klokaanduiding laten verschijnen door kort op de **Start/Stop**-toets te drukken.

Stoomfunctie 100 °C

Gebruik deze functie voor de bereiding van alle soorten groenten, rijst, vis en vlees. Deze functie is tevens geschikt om bessensap te maken en groenten tegelijkertijd te ontdooien en te koken.

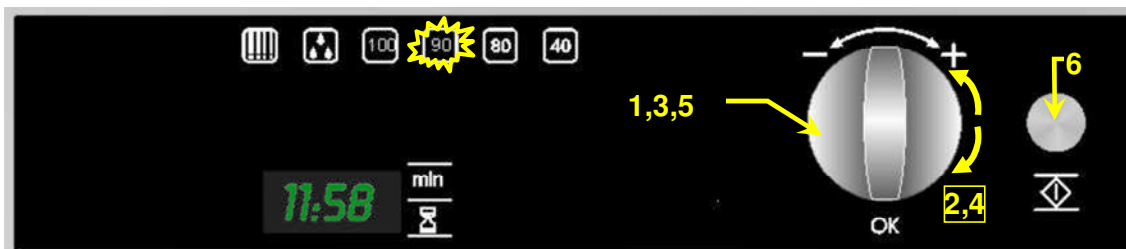


1. Druk op de **draaiknop**. Een van de functielampjes gaat nu knipperen.
2. Draai de **draaiknop** links- of rechtsom totdat het 100 °C-functielampje begint te knipperen.
3. Druk op de **draaiknop** om de functie in te voeren. De bereidingstijd licht op en het display begint te knipperen.
4. Stel de gewenste bereidingstijd in door de **draaiknop** links- of rechtsom te draaien (bijv. op 1 minuut).
5. Druk op de **draaiknop** als u eerdere instellingen wilt wijzigen.
6. Druk op de **Start-/Stop-toets**. De oven begint te werken. Het display toont de temperatuur en een knipperende vlek geeft aan dat de oven aan het opwarmen is. Wanneer de ingestelde temperatuur bereikt is, begint de bereidingstijd af te tellen.

OPMERKING: U kunt de bereiding op ieder moment van de programmering starten door op de Start/Stop-toets te drukken.

Stoomfunctie 90 °C

Gebruik deze functie om vis of delicate nagerechten te bereiden, fruit te steriliseren en om op te warmen.



1. Druk op de **draaiknop**. Een van de functielampjes gaat nu knipperen.
2. Draai de **draaiknop** links- of rechtsom totdat het 90 °C-functielampje begint te knipperen.
3. Druk op de **draaiknop** om de functie in te voeren. De bereidingstijd licht op en het display begint te knipperen.
4. Stel de gewenste bereidingstijd in door de **draaiknop** links- of rechtsom te draaien (bijv. op 1 minuut).
5. Druk op de **draaiknop** als u eerdere instellingen wilt wijzigen.
6. Druk op de **Start-/Stop-toets**. De oven begint te werken. Het display toont de temperatuur en een knipperende vlek geeft aan dat de oven aan het opwarmen is. Wanneer de ingestelde temperatuur bereikt is, begint de bereidingstijd af te tellen.

OPMERKING: U kunt de bereiding op ieder moment van de programmering starten door op de Start/Stop-toets te drukken.

Basisfuncties

Stoomfunctie 80 °C

Gebruik deze functie om vis en vlees te pocheren en te koken.



1. Druk op de **draaiknop**. Een van de functielampjes gaat nu knipperen.
2. Draai de **draaiknop** links- of rechtsom totdat het 80 °C-functielampje begint te knipperen.
3. Druk op de **draaiknop** om de functie in te voeren. De bereidingstijd licht op en het display begint te knipperen.
4. Stel de gewenste bereidingstijd in door de **draaiknop** links- of rechtsom te draaien (bijv. op 1 minuut).
5. Druk op de **draaiknop** als u eerdere instellingen wilt wijzigen.
6. Druk op de **Start-/Stop-toets**. De oven begint te werken. Het display toont de temperatuur en een knipperende vlek geeft aan dat de oven aan het opwarmen is. Wanneer de ingestelde temperatuur bereikt is, begint de bereidingstijd af te tellen.

OPMERKING: U kunt de bereiding op ieder moment van de programmering starten door op de Start/Stop-toets te drukken.

Stoomfunctie 40 °C

Gebruik deze functie om kwetsbare voedingsmiddelen te ontdooien en yoghurt te maken.



1. Druk op de **draaiknop**. Een van de functielampjes gaat nu knipperen.
2. Draai de **draaiknop** links- of rechtsom totdat het 40 °C-functielampje begint te knipperen.
3. Druk op de **draaiknop** om de functie in te voeren. De bereidingstijd licht op en het display begint te knipperen.
4. Stel de gewenste bereidingstijd in door de **draaiknop** links- of rechtsom te draaien (bijv. op 1 minuut).
5. Druk op de **draaiknop** als u eerdere instellingen wilt wijzigen.
6. Druk op de **Start-/Stop-toets**. De oven begint te werken. Het display toont de temperatuur en een knipperende vlek geeft aan dat de oven aan het opwarmen is. Wanneer de ingestelde temperatuur bereikt is, begint de bereidingstijd af te tellen.

OPMERKING: U kunt de bereiding op ieder moment van de programmering starten door op de Start/Stop-toets te drukken.

Het waterreservoir vullen

Voor alle functies moet het waterreservoir vol zijn.

Vul het waterreservoir tot het "MAX"-teken met vers, koud drinkwater door het in de sleuf boven de binnenruimte te gieten (ongeveer 1 liter).

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

Water bijvullen

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

Als het waterreservoir echter bijgevuld moet worden, gaat het waterbijvullampje branden. **Vul het waterreservoir bij met maximaal 0,5 liter om te voorkomen dat het water overstroomt, wanneer het weer in het reservoir gepompt wordt. OVERSTROMINGSGEVAAR.**

Het waterreservoir legen

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

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

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

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

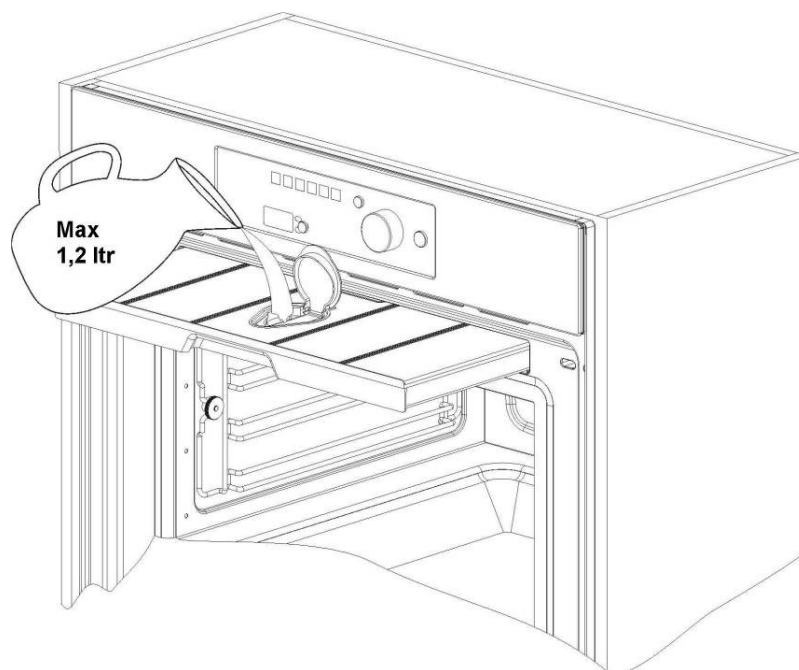
Wanneer het water in het reservoir is teruggepompt, verschijnt de melding "DEP" op het display. U dient nu het volgende te doen:

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

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

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

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



Tijdens de bereiding...

Een bereiding onderbreken

Het bereidingsproces kan op elk moment worden onderbroken door eenmaal op de **Start/Stop**-toets te drukken.

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

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

Opgelet! Kijk bij het openen van de deur tijdens of na het bereiden uit voor de warme luchtstroom en/of stoom die uit de binnenruimte kunnen komen. Doe een stap naar achteren om verbranding te voorkomen.

Op dit moment:

- Wordt de stoomopwekking onderbroken.
- Zijn de zijwanden van de binnenruimte en het waterreservoir nog steeds erg heet. **Verbrandingsgevaar!**
- Stopt de tijdschakelaar en duidt het display de resterende bereidingstijd aan (als deze is ingesteld).

Indien gewenst, kunt u nu:

1. Het voedsel omdraaien of roeren om een gelijkmatig resultaat te bekomen.
2. De instellingen wijzigen.

Sluit de deur en druk op de **Start/Stop**-toets om het bereidingsproces voort te zetten.

Instellingen wijzigen

De bereidingstijd kan, wanneer de oven in werking is of wanneer het bereidingsproces onderbroken is, gewijzigd worden door aan de draaiknop te draaien. De nieuw ingestelde bereidingstijd is ingesteld, wanneer het display niet langer knippert.

De temperatuur kan alleen gewijzigd worden, wanneer de oven onderbroken wordt. Wijzig de temperatuur door op de **draaiknop** te drukken en deze net zo lang te draaien totdat de nieuwe temperatuur begint te knipperen. Bevestig uw keuze door weer op de **draaiknop** of de **Start/Stop**-toets te drukken.

Een bereiding stopzetten

Om het bereidingsproces stop te zetten, drukt u 3 seconden lang op de **Start-/Stop-toets**.

U hoort een piepsignaal en de klokaanduiding verschijnt op het **display**.

Einde van een bereiding

Wanneer de ingestelde bereidingstijd verlopen is of wanneer u op de **Start-/Stop**-toets drukt om de bereiding te beëindigen, geeft de oven drie piepsignalen af en verschijnt het woord "**End**" op het display. De stoomreductiefunctie wordt in werking gesteld.

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

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

Opgelet! Kijk bij het openen van de deur tijdens of na het bereiden uit voor de warme luchtstroom en/of stoom die uit de binnenruimte kunnen komen. Doe een stap naar achteren om verbranding te voorkomen.

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

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

Verwijder het waterreservoir en droog het goed af. Laat de kookruimte even afkoelen, waarna u deze met een doek reinigt en afdroogt. Laat de deur enige tijd open staan, zodat de oven volledig kan drogen.

Gebruik van accessoires

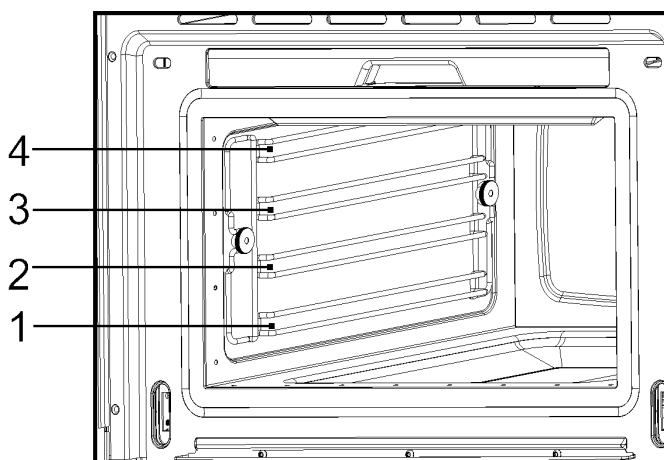
De geperforeerde bak is geschikt voor het bereiden van verse of diepgevroren groenten, vlees en gevogelte. Het is hierbij belangrijk dat de niet-geperforeerde bak op het eerste niveau wordt geschoven. Zo wordt druppelend vocht opgevangen en wordt de oven niet vies. De geperforeerde bak met voedsel moet op het tweede niveau geschoven worden.

De niet-geperforeerde bak wordt gebruikt om kwetsbaar voedsel te stomen, zoals compote en knoedels.

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

Raadpleeg de tabellen voor nadere informatie.

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



Vis

Vis	Hoeveelheid	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Bak	Niveau
Goudbrasem	800-1.200 g	80	30-40	Geperforeerd	2
Forel	4 x 250 g	80	20-25	Geperforeerd	2
Zalmfilet	500-1.000 g	80	15-25	Geperforeerd	2
Zalmforel	1000-1.200 g	90	25-35	Geperforeerd	1/2
Koningsgarnalen	500-1.000 g	90	15-20	Geperforeerd	2
Groene schelp mossel	1000-1.500 g	100	25-35	Geperforeerd	2
Heilbotfilet	500-1.000 g	80	20-25	Geperforeerd	2
Kokkels	500-1.000 g	100	10-20	Geperforeerd	2
Kreeft	800-1.200 g	100	25-30	Geperforeerd	1/2
Kabeljauwfilet	1000-1.200 g	90	20-25	Geperforeerd	2
Gewone mossel	1000-1.200 g	100	15-25	Geperforeerd	2
Meerforel	4 x 250 g	80	25-30	Geperforeerd	2
Schelvis	1000-1.200 g	90	20-25	Geperforeerd	2
Tonijnfilet	500-1.000 g	80	15-20	Geperforeerd	2
Snoekbaars	4 x 250 g	80	25-30	Geperforeerd	2

Gebruik, tabellen en suggesties

Vlees

Vlees	Hoeveelheid	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Bak	Niveau
Kippenbout	4-10	100	40-45	Geperforeerd	2
Kippenborst	4-6	100	25-35	Geperforeerd	2
Gerookte varkenslende	500g – 1000 g	100	40-50	Geperforeerd	2
Kalkoenschnitzel	4-8	100	20-25	Geperforeerd	2
Varkensfilet, heel	4-8	100	20-30	Geperforeerd	2
Worstjes		90-100	10-15	Geperforeerd	2

Eieren

Eieren	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Bak	Niveau
Eieren in glas	100	10-15	Rooster	2
Eieren, hard	100	15	Rooster	2
Eieren, zacht	100	10-12	Rooster	2

Bijgerechten

Bijgerechten	Hoeveelheid	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Bak	Niveau
Gort + vloeistof	200g + 400 ml	100	30-35	Rooster, glazen schaal	2
Griesmeel + vloeistof	200g +300 ml	100	10-20	Rooster, glazen schaal	2
Linzen + vloeistof	200g +375 ml	100	20-50	Rooster, glazen schaal	2
Rijst + vloeistof	200g +250 ml	100	25-40	Rooster, glazen schaal	2

Groenten

Groenten		Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Bak	Niveau
Aubergine	in plakken	100	15-20	Geperforeerd	2
Bonen		100	35-45	Geperforeerd	2
Broccoli	roosjes met steel	100	25-30	Geperforeerd	2
Broccoli	roosjes zonder steel	100	15-20	Geperforeerd	2
Bloemkool	roosjes	100	25-30	Geperforeerd	2
Bloemkool	heel	100	40-45	Geperforeerd	1
Erwten		100	30-35	Geperforeerd	2
Venkel	in reepjes	100	15-20	Geperforeerd	2
Venkel	in tweeën gesneden	100	20-30	Geperforeerd	2
Aardappels met schil	heel, erg klein	100	20-25	Geperforeerd	2
Aardappels met schil	heel, erg groot	100	45-50	Geperforeerd	2
Aardappels zonder schil	in stukken	100	20-25	Geperforeerd	2
Raap	in repen	100	20-25	Geperforeerd	2
Peulen		100	15-20	Geperforeerd	2
Wortelen	in plakken	100	25-30	Geperforeerd	2
Maïskolven		100	50-60	Geperforeerd	2
Paprika	in reepjes	100	12-15	Geperforeerd	2
Cayennepeper		100	12-15	Geperforeerd	2
Champignons	in partjes	100	12-15	Geperforeerd	2
Prei	in plakken	100	10-12	Geperforeerd	2
Spruitjes		100	25-35	Geperforeerd	2
Selderie	in reepjes	100	15-20	Geperforeerd	2
Asperges		100	20-35	Geperforeerd	2
Spinazie		100	12-15	Geperforeerd	2
Selderiestelen		100	25-30	Geperforeerd	2
Courgette	in plakken	100	12-18	Geperforeerd	2

Knoedels

Knoedels	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Bak	Niveau
Zoete knoedel	100	20-30	Niet-geperforeerd	2
Zoete gistknoedel	100	15-20	Niet-geperforeerd	2
Gistknoedel	100	15-25	Niet-geperforeerd	2
Broodknoedel	100	20-25	Niet-geperforeerd	2
Servetknoedel	100	25-30	Niet-geperforeerd	2

Gebruik, tabellen en suggesties

Nagerechten

Nagerechten	Hoeveelheid	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Bak	Niveau
Stoofappeltjes	500-1.500 g	100	15-25	Niet-geperforeerd	2
Stoofpeertjes	500-1.500 g	100	25-30	Niet-geperforeerd	2
Crème brûlée		90	20-25	Rooster - schaal	2
Caramelcrème		90	25-30	Rooster - schaal	2
Yoghurt		40	4-6 uur	Rooster - schaal	2
Gestoomde perziken	500-1.500 g	100	15-20	Niet-geperforeerd	2

Fruit (Steriliseren/Inkoken)

Fruit	Hoeveelheid	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Bak	Niveau
Peer	4-6 1l glazen	100	30-35	Rooster	1
Kersen	4-6 1l glazen	80	30-35	Rooster	1
Perzik	4-6 1l glazen	90	30-35	Rooster	1
Pruimen	4-6 1l glazen	90	30-35	Rooster	1

Opwarmen

Opwarmen	Hoeveelheid	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Bak	Niveau
Gerechten op bord	1-2	100	12-15	Rooster	2
Gerechten op bord	3-4	100	15-20	Rooster	2
Kant-en-klare maaltijden		100	15-20	Rooster	2

Blancheren

Groenten	Hoeveelheid	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Bak	Niveau
bijv. bonen, prei		100	10-12	Geperforeerd	2
Boerenkool	1000-2.000 g	100	12-16	Geperforeerd	2
Savooiekool	10-20	100	12-15	Geperforeerd	2
Witte kool, heel	2000-2500 g	100	30-45	Geperforeerd	1
Tomaat, gepeld		80	12	Rooster	2

Ontdooien

Groenten / bijgerechten		Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Bak	Niveau
Broccoli	roosjes met steel	100	15-20	Geperforeerd	2
Gemengde groenten		100	15-20	Geperforeerd	2
Spinazieblaadjes	porties	100	10-15	Niet-geperforeerd	2
Bloemkool	roosjes	100	15-20	Geperforeerd	2
Erwten		100	15-25	Geperforeerd	2
Boerenkool	grotere portie	100	25-35	Niet-geperforeerd	2
Wortelen	in plakken	100	15-20	Geperforeerd	2
Spruitjes		100	20-25	Geperforeerd	2
Asperges		100	25-30	Geperforeerd	2
Kant-en-klare maaltijden		100	zoals aangegeven	Rooster	2
Brood		100	10-25	Rooster	2
Rijst		100	15-25	Niet-geperforeerd	2
Linzen		100	15-20	Niet-geperforeerd	2
Noedels		100	15-20	Niet-geperforeerd	2

Bereiding op twee niveau's

Enkele suggesties:

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

Verschillende bereidingstijden kunnen als volgt gecontroleerd worden:

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

Bijvoorbeeld: Groenten, aardappels en vis.

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

Zet de vis op het 1e niveau.

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

Tijd: Groenten en aardappels 25-35 min.

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

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

Reiniging en onderhoud

De binnenkant reinigen

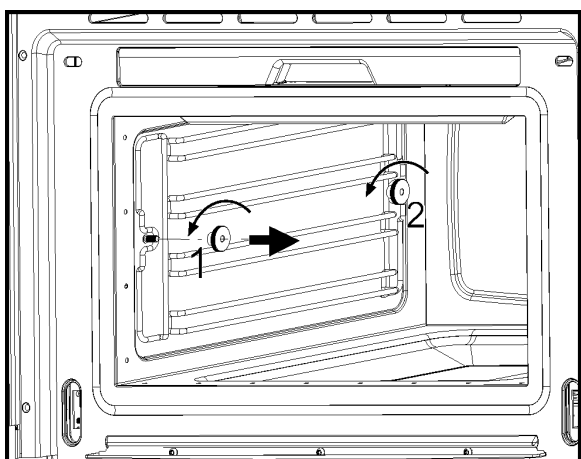
Gebruik geen schuurmiddelen zoals schuursponzen, staalwol enz., aangezien die het oppervlak kunnen beschadigen.

Reinig de binnenkant met een vochtige doek of de bijgeleverde spons, wanneer de oven nog warm is. Droog de binnenkant vervolgens af.

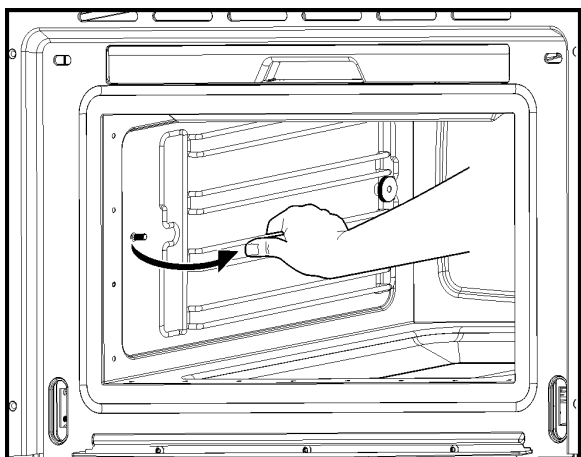
Om het reinigen te vergemakkelijken, kunnen de geleiders verwijderd worden (zie volgend hoofdstuk).

De geleiders verwijderen

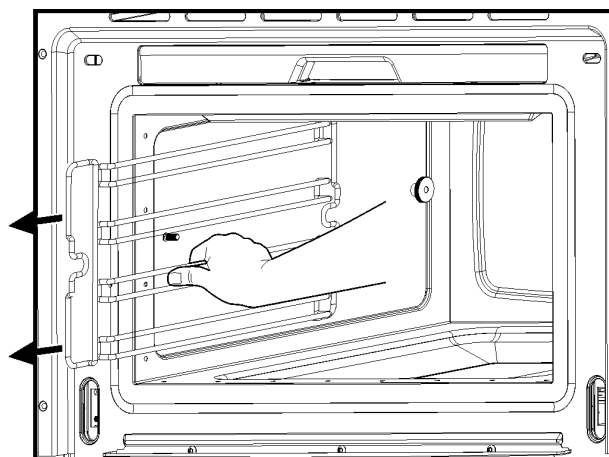
Verwijder de geribde moeren 1 aan de voorkant van de geleiders door ze tegen de wijzers van de klok in los te schroeven.



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



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

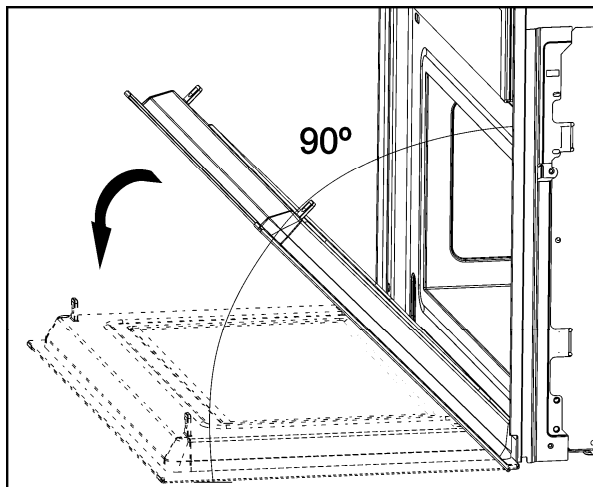


Om de geleiders weer op hun plaats te zetten, zet u ze in de geribde moeren 2 achterin en op de schroeven aan de voorkant. Schroef de geribde moeren 1 en 2 in de richting van de wijzers van de klok stevig vast.

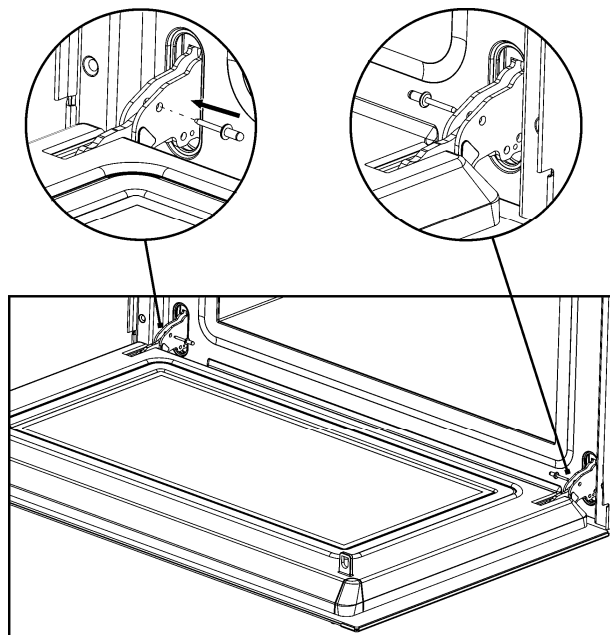
NL Reiniging en onderhoud

De ovendeur verwijderen

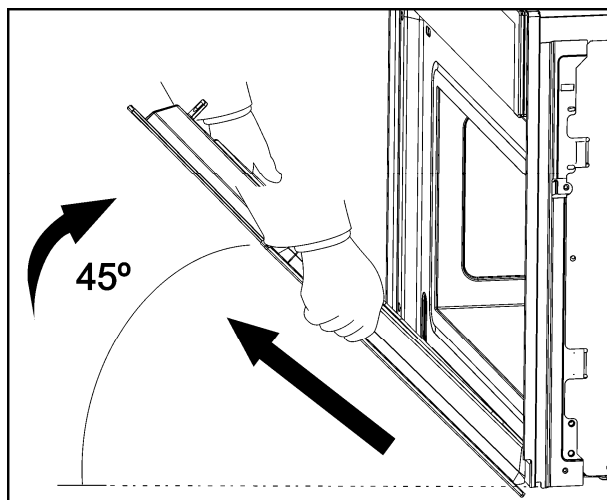
Open de ovendeur zo ver mogelijk.



Steek 2 pinnen in de gaten in de scharnieren.



Sluit de deur net genoeg om deze te kunnen verwijderen.



Om de deur weer op zijn plaats te zetten, duwt u de scharnieren in de gaten aan de voorkant.

Open de ovendeur zo ver mogelijk en verwijder de pinnen.

Reiniging en onderhoud

Ontkalking

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

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

Waterhardheid	Ontkalken na ongeveer
Zeer zacht	18 maanden
Middelhard	9 maanden
Zeer hard	6 maanden

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

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

Geschikte ontkalkingsmiddelen

Gebruik voor het ontkalken een speciaal ontkalkingsmiddel voor stoomovens.

Hiermee kunt u uw oven professioneel en veilig ontkalken. Verkrijgbaar bij servicecentra.

Opgelet! Gebruik geen azijn of producten op azijnbasis, omdat deze het interne circuit van de oven kunnen beschadigen.

Traditionele ontkalkingsmiddelen zijn niet geschikt, omdat zij schuimmiddelen kunnen bevatten.

Ontkalkingsprocedure



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

De oven kan ontkalkt worden met open of gesloten deur. De oven mag niet in gebruik zijn, wanneer de ontkalkingsprocedure gestart wordt.

Volg onderstaande stappen om de ontkalking te starten:

1. Druk langer dan 5 seconden tegelijkertijd op de **draaiknop + Start/Stop-toets**. Het woord "CAL" verschijnt op het display en u hoort een intermitterend piepsignaal.
2. Indien gewenst, kunt u de ontkalkingsprocedure nu stopzetten door op de **draaiknop** te drukken. Het display toont de klok weer.
3. Druk op de **Start-/Stop-toets**.
4. Wanneer er "0.5L" op het display verschijnt, verwijdert u het waterreservoir.
5. Giet 0,5 liter geschikt ontkalkingsmiddel in het waterreservoir en zet het waterreservoir weer op zijn plaats.
6. Druk op de **Start-/Stop-toets**. De ontkalkingsprocedure wordt gestart en neemt ongeveer 30 minuten in beslag.

7. Wanneer "1.0L" op het display begint te knipperen en de oven een geluidssignaal afgeeft, verwijdert en leegt u het waterreservoir.
8. Vul het waterreservoir met 1,0 liter koud water en zet het waterreservoir weer op zijn plaats.
9. Druk op de **Start-/Stop-toets**. De eerste spoelcyclus start nu.
10. Wanneer er opnieuw "1.0L" op het display begint te knipperen en de oven weer een geluidssignaal afgeeft, verwijdert en leegt u het waterreservoir.
11. Vul het waterreservoir met 1,0 liter koud water en zet het waterreservoir weer op zijn plaats.
12. Druk op de **Start-/Stop-toets**. De tweede spoelcyclus start nu.
13. Na deze spoeling verschijnt er "End" op het display.
14. Verwijder, leeg en droog het waterreservoir.

Reiniging van de oven

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

Gebruik geen bijtende of schuurmiddelen, schuursponzen of scherpe voorwerpen, aangezien die vlekken en krassen kunnen veroorzaken.

Gebruik geen hogedruk- of stoomreinigers.

Buitenkant

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

Gebruik **bij ovens met een aluminium voorkant** een zacht reinigingsmiddel voor glas en een zachte doek die geen draden loslaat. Reinig in horizontale richting zonder druk uit te oefenen op het oppervlak.

Verwijder onmiddellijk kalkaanslag en vlekken veroorzaakt door vet, zetmeel en eiwit. Deze vlekken kunnen invreten.

Laat geen water in de oven komen.

Binnenkant

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

Gebruik een niet bijtend middel om hardnekkig vuil te verwijderen. **Gebruik geen ovensprays of andere bijtende of schuurmiddelen.**

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

Laat geen water in de ventilatieopeningen komen.

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

Accessoires

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

Wat te doen bij storingen?

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

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

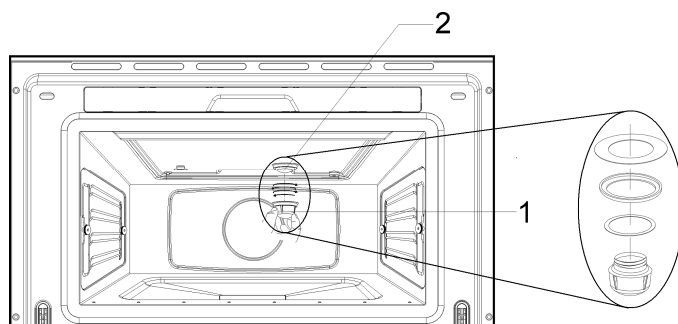
- **Het display staat uit!** Controleer of:
 - De uuraanduiding werd uitgeschakeld (zie hoofdstuk over basisregelingen).
- **Er gebeurt niets als men op de toetsen drukt!** Controleer of:
 - De veiligheidsblokkering ingeschakeld is (zie hoofdstuk over basisregelingen).
- **De oven werkt niet!** Controleer of:
 - De stekker goed in het stopcontact zit.
 - Het voedingscircuit van de oven aan staat.
- **Er klinken vreemde geluiden als de oven aan staat!** Dat is geen probleem.
 - Dit zijn geluiden die zich kunnen voordoen tijdens een bereiding, bijv. door de waterpompen in de stoomgenerator.
 - De stoom in de binnenkant veroorzaakt een druktoename en in reactie op de druk veroorzaken de wanden van de oven soms geluid.
 - Dit zijn normale geluiden. Er is niets aan de hand.
- **Het voedsel warmt niet of heel traag op!** Controleer of:
 - U de juiste bereidingstijd en temperatuur hebt gekozen.
 - U een grotere hoeveelheid voedsel of voedsel dat kouder is dan normaal, in de oven hebt geplaatst.
- **Als de foutmelding “Err_” op het display verschijnt, neem dan contact op met de Klantendienst.**

- **Er is een geluid hoorbaar als het bereidingsproces is geëindigd!** Dat is geen probleem.
 - De koelventilator werkt gedurende enige tijd voort. Als de temperatuur voldoende is gedaald, zal de ventilator uitschakelen.
- **De oven werkt, maar het lampje binnenin niet!**
 - Als alle functies normaal werken, is het lampje mogelijk gesprongen. U kan het apparaat gewoon verder gebruiken.

Het lampje vervangen





Ga om het lampje te vervangen als volgt te werk:

- Sluit de oven van het elektriciteitsnet af. Trek de stekker uit het stopcontact of schakel het voedingscircuit van de oven uit.
- Schroef het glazen omhulsel (1) van het lampje los.
- Verwijder het lampje (2). **Opgelet! Het lampje kan zeer heet zijn.**
- Plaats een nieuw lampje van E14 / 250V / 15W. Volg de instructies van de fabrikant van het lampje op. **Belangrijk: Zorg ervoor dat de pakkingringen in de juiste volgorde aangebracht worden.**
- Schroef het glazen omhulsel vast (1).
- Sluit de oven weer op het elektriciteitsnet aan.



Technische gegevens

Functiebeschrijving

Symbol	Functie	Voedsel
	Stoom op 100 °C	Bereiding van alle soorten groenten, rijst, granen en vlees. Bereiding van bessensap.
	Stoom op 90 °C	Bereiding van vis, delicate nagerechten, sterilisatie van fruit en opwarmen
	Stoom op 80 °C	Vis en vlees pocheren en koken.
	Stoom op 40 °C	Kwetsbare voedingsmiddelen ontdooien. Bereiding van yoghurt.

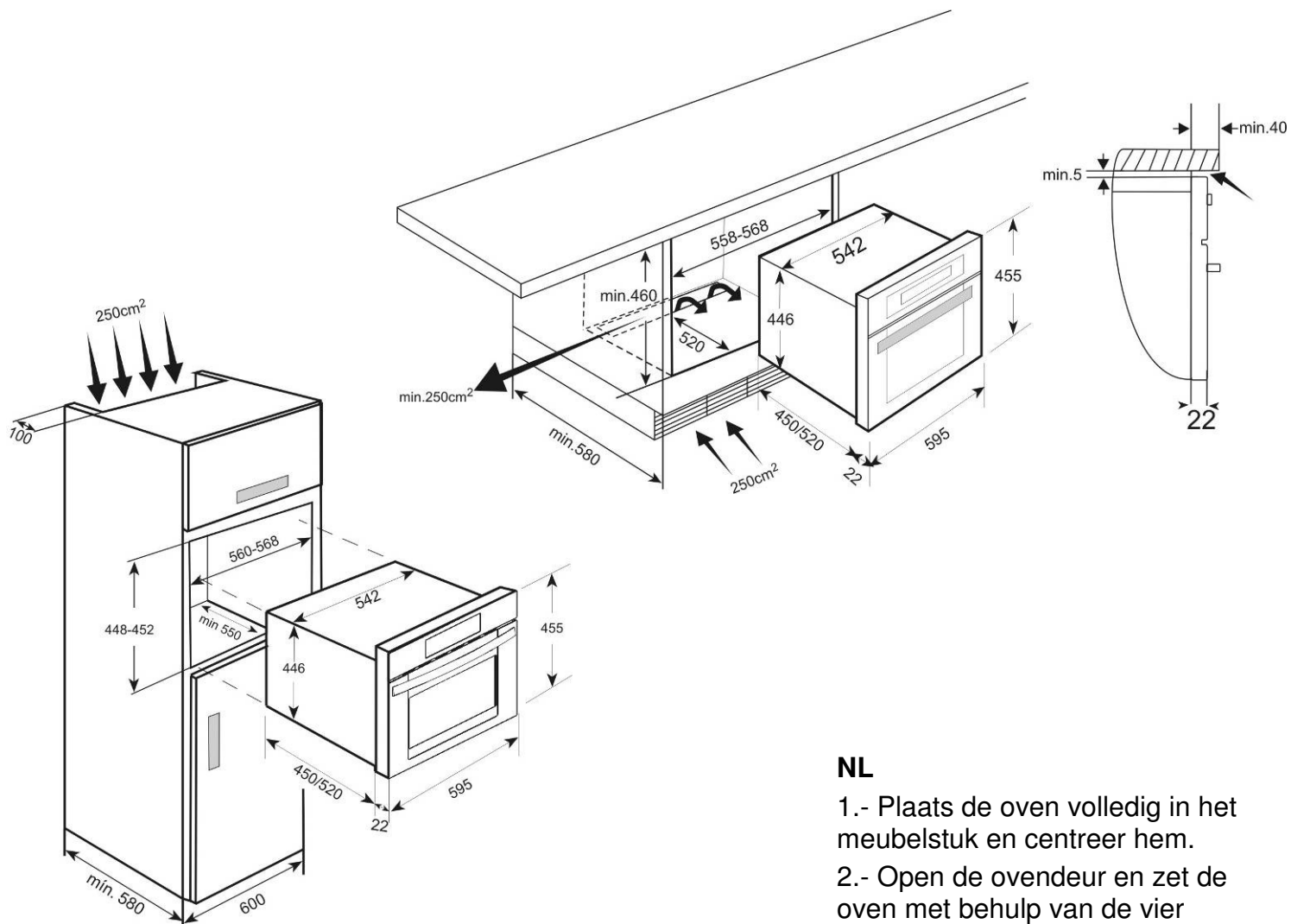
Displays

Display	Beschrijving
Ontkalking	
1	Zacht water.
2	Middelhard water.
3	Hard water.
CAL	Het apparaat moet ontkalkt worden.
	Knipperend – ontkalking wordt gestart.
0.5L	Giet 0,5 liter ontkalkingsmiddel in het waterreservoir.
1.0L	Giet 1 liter koud water in het waterreservoir om te spoelen.
Waterreservoir	
rES	Indicatie dat het waterreservoir niet geplaatst is.
dEP	Het waterreservoir moet verwijderd, geleegd en weer teruggeplaatst worden.
Stoomreductie en waterpompen	
VRP	indicatie dat het stoomreductieproces in gang is.
PUMP	Indicatie dat er koud water de boiler binnenkomt en er heet water naar het waterreservoir gepompt wordt.
Systeemwaarschuwingen	
HGT	Te hoge temperatuur in de PCB.

Specificaties

- Spanning AC 220-240 V / 50 Hz
- Vereist vermogen 1500 W
- Afmetingen ommanteling (bxhxd)..... 595 × 455 × 472 mm
- Afmetingen binnenruimte (bxhxd). 420 × 210 × 390 mm
- Inhoud oven 35 l
- Gewicht 32 kg

Installati



NL

- 1.- Plaats de oven volledig in het meubelstuk en centreer hem.
- 2.- Open de ovendeur en zet de oven met behulp van de vier bijgeleverde schroeven aan het meubelstuk vast, via de gaten in het frame van de oven.

