

AMW 582

INSTALLATION, QUICK START
INSTALLATION, DÉMARRAGE RAPIDE
AUFSTELLUNG, KURZANLEITUNG
INSTALLAZIONE, GUIDA RAPIDA



INSTALLATIE, SNEL AAN DE SLAG
INICIO RÁPIDO PARA LA INSTALACIÓN
INSTALAÇÃO, GUIA DE INICIAÇÃO RÁPIDA
INSTALLATION, SNABBGUIDE



INSTALLATION, HURTIG START
INSTALLASJON, RASK INNFØRING
ASENNUS, PIKAOPAS
ÜZEMBE HELYEZÉS, RÖVID
KEZDÉSI ÚTMUTATÓ



INSTALACE, NÁVOD VE ZKRATCE
INSTALACJA, SKRÓCONA
INSTRUKCJA OBSŁUGI
УСТАНОВКА, КРАТКОЕ
СПРАВОЧНОЕ РУКОВОДСТВО
INŠTALÁCIA, ÚVODNÁ PRÍRUČKA



SENSING THE DIFFERENCE

Inhoudsopgave

	<u>BELANGRIJKE INFORMATIE</u>	5
	<i>ALVORENS HET APPARAAT TE MONTEREN</i>	5
	<i>MILIEUTIPS</i>	5
	<i>HET APPARAAT MONTEREN</i>	6
	<i>VOORDAT U DE OVEN AANSLUIT</i>	6
	<i>NA DE AANSLUITING</i>	6
	<u>ALVORENS DE OVEN TE GEBRUIKEN</u>	7
	<u>BELANGRIJKE VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN</u>	7
	<i>LEES DEZE AANWIJZINGEN ZORGVULDIG DOOR EN BEWAAR ZE VOOR RAADPLEGING</i>	7
	<i>IN DE TOEKOMST</i>	7
	<u>BELANGRIJKE VOORZORGSMaatregelen</u>	8
	<i>ALGEMEEN</i>	8
	<i>VOORZICHTIG</i>	8
	<i>INDRUKKEN - DRUKKNOPPEN</i>	8
	<u>ACCESSOIRES</u>	9
	<i>ALGEMEEN</i>	9
	<i>OVENSCHAAL KIEZEN</i>	9
	<i>SPONS</i>	9
	<i>OPVANGPLAAT</i>	9
	<i>STOOmbak</i>	9
	<i>WATERRESERVOIR</i>	9
	<u>FUNCTIES VAN HET APPARAAT</u>	10
	<u>BEDIENINGSPANEEL</u>	10
	<u>STARTBEVEILIGING / TOETSENVERGRENDING</u>	10

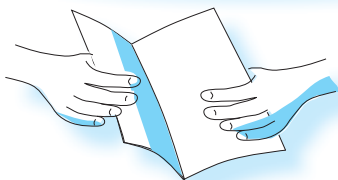
	<u>INSTELLINGEN WIJZIGEN</u>	11
	KLOKINSTELLING 	11
	GELUIDSINSTELLING 	12
	ECO 	12
	HELDERHEID 	12
	KALIBREREN 	13
	<u>KOOKWEKKER</u>	14
	<u>SPECIALE FUNCTIES</u>	14
	ONTKALKEN 	15
	LEEGMAKEN 	16
	<u>HANDMATIG STOMEN</u>	17
	<u>SNEL STOMEN</u>	19
	GEVOGELTE	20
	VIS / SCHAALDIEREN	20
	GROENTEN	21
	<u>ONDERHOUD EN REINIGING</u>	22
	ALGEMEEN	22
	GESCHIKT VOOR DE VAATWASMACHINE	22
	DE STEUNEN VERWIJDEREN	23
	NIET GESCHIKT VOOR DE VAATWASMACHINE	23
	HET OVENLAMPJE VERVANGEN	23
	<u>STORINGEN OPSPOREN</u>	24
	<u>TECHNISCHE SPECIFICATIES</u>	24



BELANGRIJKE INFORMATIE



ALVORENS HET APPARAAT TE MONTEREN



BEWAAR deze instructiehandleiding en de montage-instructies op een veilige plaats voor raadpleging in de toekomst.

GEEF DEZE instructies door aan een eventuele nieuwe eigenaar als u het apparaat verkoopt.

DIT APPARAAT VOLDOET AAN DE huidige veiligheidsnormen.

LEES DEZE HANDLEIDING GOED DOOR. Dit zorgt ervoor dat u volledig gebruik kunt maken van alle technische voordelen van dit apparaat en stelt u in staat het op een veilige en goede manier te gebruiken. Onjuist gebruik kan leiden tot letsel of beschadigingen.

VERWIJDER DE VERPAKKING VAN HET APPARAAT en werp deze weg op milieuverantwoorde wijze.

MILIEUTIPS

DE VERPAKKING kan volledig worden gerecycled, zoals wordt aangegeven door het recycling-symbool. Voor de verwerking dienen de plaatselijke voorschriften te worden nageleefd. Houd verpakkingsmateriaal (plastic zakken, polystyreen enz.) buiten het bereik van kinderen.



DIT APPARAAT is voorzien van het merkteken volgens de Europese richtlijn 2002/96/EC inzake Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparaten (WEEA). Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste manier als afval wordt verwerkt, helpt u mogelijk negatieve gevolgen voor het milieu en de menselijke gezondheid te voorkomen die anders zouden kunnen worden veroorzaakt door een onjuiste verwerking van dit product.

HET SYMBOOL op het product of op de bijbehorende documentatie geeft aan dat dit product niet als huishoudelijk afval mag worden behandeld. In plaats daarvan moet het worden afgegeven bij een verzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten.



AFDANKING moet worden uitgevoerd in overeenstemming met de plaatselijke milieuvoorschriften voor afvalverwerking.

VOOR NADERE INFORMATIE over de behandeling, terugwinning en recycling van dit product wordt u verzocht contact op te nemen met het stads-kantoor in uw woonplaats, uw afvalophaaldienst of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

SNIJD DE VOEDINGSKABEL VAN HET APPARAAT DOOR voordat u het apparaat afdankt, zodat het onbruikbaar wordt.



BELANGRIJKE INFORMATIE



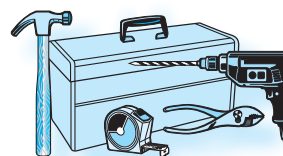
HET APPARAAT MONTEREN



HET APPARAAT mag alleen worden gebruikt als het op de juiste wijze wordt ingebouwd (gemonteerd).

VOLG DE MEEGELEVERDE afzonderlijke montage-instructies voor het installeren van het apparaat.

HET INSTALLEREN (MONTEREN) van dit apparaat op niet-permanente locaties zoals op schepen, caravans, bussen enzovoort mag alleen worden uitgevoerd door een professional indien is vastgesteld dat het apparaat op die locatie op een veilige manier kan worden gebruikt.



VOORDAT U DE OVEN AANSLUIT

CONTROLEER OF DE SPANNING op het typeplaatje overeenstemt met de spanning in uw woning.

CONTROLEER of het ovengedeelte leeg is vóór de montage.

VERZEKER U ERVAN DAT HET APPARAAT NIET BESCHADIGD IS. Controleer of de ovendeur goed sluit en of de interne deurvergrendeling niet beschadigd is. Haal de oven leeg en reinig de binnenkant met een zachte, vochtige doek.

GEbruik HET APPARAAT NIET als het netsnoer of de stekker beschadigd is, als het apparaat niet goed werkt of als het beschadigd of gevallen is. Dompel het netsnoer of de stekker niet onder in water. Houd het snoer uit de buurt van warme oppervlakken. Hierdoor kunnen elektrische schokken, brand of andere ongevallen worden veroorzaakt.

NA DE AANSLUITING

U KUNT DE OVEN ALLEEN INSCHAKELEN als de deur goed gesloten is.

DIT APPARAAT MOET WORDEN GEAARD. De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden voor letsel aan personen of dieren noch voor materiële schade als het apparaat niet is geaard.

ALS DE OVEN VOOR HET EERSTE WORDT INGESCHAKELD, wordt u verzocht de huidige tijd in te stellen. Volg de instructies onder het kopje "Instellingen wijzigen" in deze gebruiksaanwijzing.

De fabrikanten zijn niet aansprakelijk voor eventuele problemen die worden veroorzaakt doordat de gebruiker deze instructies niet in acht heeft genomen.



ALVORENS DE OVEN TE GEBRUIKEN



- 1 OPEN DE DEUR**, verwijder de accessoires en controleer of de oven leeg is
SPOEL HET WATERRESERVOIR met kraanwater (zonder schoonmaakmiddel) en vul deze tot aan de "MAX"-markering.
SCHUIF HET WATERRESERVOIR in de uitsparing totdat het goed is vastgeklikt.
- 2 ALS U OP EEN HOOGTE** van meer dan 1000 m boven zeeniveau woont, dan moet u de kalibratiefunctie uitvoeren en de instructies op het scherm volgen.

LET OP

DE WATERPOMP die verantwoordelijk is voor het vullen en legen van de stoomboiler is nu ingeschakeld. Deze klinkt in het begin harder tijdens het pompen van lucht en minder hard als de pomp weer wordt gevuld met water.

DIT IS NORMAAL en vormt geen reden tot ongerustheid.

NA KALIBRATIE moet u de oven laten afkoelen tot kamertemperatuur. Droog vervolgens eventuele vochtige gebieden af.

MAAK HET WATERRESERVOIR LEEG en droog het af voordat u het opnieuw gebruikt.



BELANGRIJKE VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN



LEES DEZE AANWIJZINGEN ZORGVULDIG DOOR EN BEWAAR ZE VOOR RAADPLEGING IN DE TOEKOMST

VERWARM OF GEBRUIK GEEN ONTVLAMBARE MATERIALEN in of bij de oven. De dampen kunnen brand of een explosie veroorzaken.

ALS MATERIAAL BINNEN OF BUITEN DE OVEN IN BRAND VLIEGT OF ALS ER ROOKONTWIKKELING IS, laat de oven deur dan dicht en schakel de oven uit. Trek de stekker uit het stopcontact of sluit de stroom af via de zekering of stroomonderbreker.

LAAT HET VOEDSEL NIET OVERKOKEN. Er kan brand ontstaan.

LAAT DE OVEN NIET ONBEWAAKT ACHTER, vooral niet wanneer er papier, plastic of andere brandbare materialen bij het koken worden gebruikt. Het papier kan verkolen of vlam vatten en sommige kunststoffen kunnen smelten wanneer u het voedsel opwarmt.

GEBRUIK GEEN bijtende chemicaliën of gasen in dit apparaat. Dit type oven is speciaal ontworpen voor het verwarmen en bereiden van voedsel. De oven is niet geschikt voor industrieel of laboratoriumgebruik.

CONTROLEER DE DEURAFDICHTINGEN en het gebied er omheen regelmatig op beschadigingen. In geval van beschadiging mag het apparaat niet worden gebruikt voordat het is gerepareerd door een bevoegde onderhoudsmonteur.

LAAT KINDEREN HET APPARAAT ALLEEN zonder toezicht van volwassenen gebruiken na voldoende uitleg zodat het kind het apparaat veilig kan gebruiken en de gevaren van onjuist gebruik begrijpt.

DIT APPARAAT IS NIET BEDOELD VOOR gebruik door personen (waaronder kinderen) met een verminderd fysiek, sensorisch of mentaal vermogen, tenzij er toezicht is door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

WAARSCHUWING!

TIJDENS GEBRUIK KUNNEN TOEGANKELIJKE DELEN VAN DE OVEN HEET worden; houd kleine kinderen uit de buurt.

PLAATS OF VERPLAATS NOOIT kookgerei op de onderkant van de oven daar dit krassen kan veroorzaken op het oppervlak. Plaats kookgerei altijd op het rooster of de platen.

HANG OF PLAATS GEEN zware voorwerpen aan of op de deur, omdat de deur en de scharnieren hierdoor beschadigd kunnen worden. De handgreep van de deur mag niet gebruikt worden om dingen aan te hangen.

GEBRUIK dit apparaat niet als verwarming of luchtbevochtiger.



BELANGRIJKE VOORZORGSMATREGELEN



ALGEMEEN

**DIT APPARAAT IS UITSLUITEND BEDOELD VOOR HUIS-
HOUELIJK GEBRUIK!**

GEBRUIK DE OVENRUIMTE NIET als opslagruimte.

OPEN DE OVENDEUR VOORZICHTIG!

ER KAN SNEL HETE STOOM NAAR BUITEN KOMEN.

GEBRUIK NA HET KOKEN OVENHANDSCHOENEN om u niet aan de schalen, pannen of hete ovendeuren te branden.

LAAT DE OVEN afkoelen voordat u deze schoonmaakt. Het water aan de onderkant is heet na een bereiding in de oven.

HOUD DE DEURVERZEGELINGEN SCHOON. De ovendeur moet goed kunnen sluiten.

VEEG RESTEREND CONDENS AF dat aanwezig kan zijn in de afgekoelde oven na een bereiding. Vergeet de bovenkant van het ovengedeelte niet; dit wordt vaak vergeten. Voor bepaald voedsel is een volledig droge oven nodig voor het beste resultaat.

VOORZICHTIG

VOEDSEL EN ALCOHOL. Wees extra voorzichtig bij het bereiden of opwarmen van voedsel dat alcohol bevat. Als u alcohol toevoegt (b.v. rum, cognac, wijn etc.), onthoud dan dat alcohol snel verdampt bij hoge temperaturen. U moet er daarom rekening mee houden dat de vrijgekomen damp kan ontbranden als deze in contact komt met het elektrische verwarmingselement. Indien mogelijk wordt aangeraden geen alcohol in deze oven te gebruiken.

DRUPPELS VAN VRUCHTENSAPPEN kunnen permanente vlekken opleveren. Laat de oven afkoelen en reinig deze voor het volgende gebruik.

GEBRUIK ALLEEN WATER in het waterreservoir. Er mogen geen andere vloeistoffen worden gebruikt.

TREK NOOIT volle platen naar buiten. Ga uiterst voorzichtig te werk.

WANNEER U BABYVOEDING in een zuigfles of potje in de magnetron verwarmt, moet u het voedsel altijd doorroeren en de temperatuur controleren voordat u het serveert. Zo zorgt u ervoor dat de warmte gelijkmatig wordt verdeeld en dat brandwonden worden voorkomen.

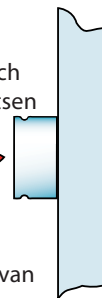


INDRUKKEN - DRUKKNOPPEN

DE KNOPPEN VAN DEZE OVEN bevinden zich bij aflevering op één lijn met de toetsen op het paneel.

Wanneer de knoppen worden ingedrukt, komen deze naar buiten, zodat de verschillende functies kunnen worden ingesteld. Zij hoeven tijdens het werken van de oven niet uit het paneel naar buiten te steken.

Wanneer u klaar bent met instellen duwt u de knop simpelweg terug in het paneel en kunt u doorgaan met het gebruik van de oven.





ACCESSOIRES



ALGEMEEN

ER ZIJN VERSCHILLENDE accessoires verkrijgbaar. Overtuig u er vóór de aankoop van dat deze geschikt zijn voor bereiding met stoom.

ZORG VOOR EEN ruimte van ten minste 30 mm tussen de bovenste rand van de schaal en de bovenkant van het ovengedeelte zodat er voldoende stoom in de schaal kan komen.

OVENSCHAAL KIEZEN

GEbruik WAAR MOGELIJK GEPERFOREERDE ovenschalen voor b.v. de bereiding van groenten. De stoom kan dan van alle kanten binnendringen zodat het voedsel gelijkmatig wordt bereid.

STOOM KOMT MAKKELIJK in de ruimte tussen grote stukken voedsel zoals grote aardappelen. Dit zorgt voor een gelijkmatige en effectieve bereiding. Het zorgt ervoor dat een grote hoeveelheid voedsel even snel gaar is als een kleinere hoeveelheid. Het plaatsen van voedsel met tussenruimte zorgt ervoor dat de stoom gelijkmatig en eenvoudig bij de afzonderlijke stukken voedsel kan komen waardoor het even snel gaar is als kleinere hoeveelheden.

COMPACTERE GERECHTEN zoals kasserollen of bakproducten, of voedsel zoals erwten of asperges met weinig of geen tussenruimte hebben een langere bereidingstijd omdat de stoom minder ruimte heeft.

SPONS

DE BIJGELEVERDE SPONS kan gebruikt worden om resterend condens af te vegen dat na een bereiding aanwezig kan zijn in de afgekoelde oven. Het is belangrijk om de oven te laten afkoelen om brandwonden te voorkomen.



OPVANGPLAAT

GEbruik DE OPVANGPLAAT onder de stoomplaat.

Deze kan ook als kookplaat worden gebruikt

De opvangplaat

wordt gebruikt om vocht en voedseldeeltjes op te vangen die anders de binnenkant van de oven zouden bevleken of vervuilen.

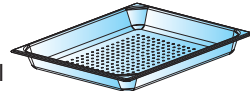
Plaats geen schalen direct op de bodem van de oven.



STOOMBAK

GEbruik DE STOOMBAK voor voedsel als vis, groenten en aardappelen.

GEbruik DE OVEN ZONDER STOOMBAK voor voedsel als rijst en granen.



WATERRESERVOIR

HET WATERRESERVOIR BEVINDT ZICH achter de deur en is toegankelijk zodra de deur is geopend.

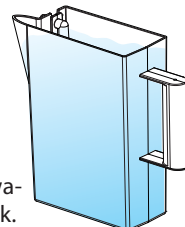
BIJ ALLE BEREIDINGSFUNCTIES moet het waterreservoir vol zijn.

VUL HET WATERRESERVOIR tot aan de "MAX"-markering met kraanwater.

GEbruik ALLEEN vers kraanwater of fleswater zonder prik. Gebruik nooit gedistilleerd of gefilterd water of enige ander vloeistof in het waterreservoir.

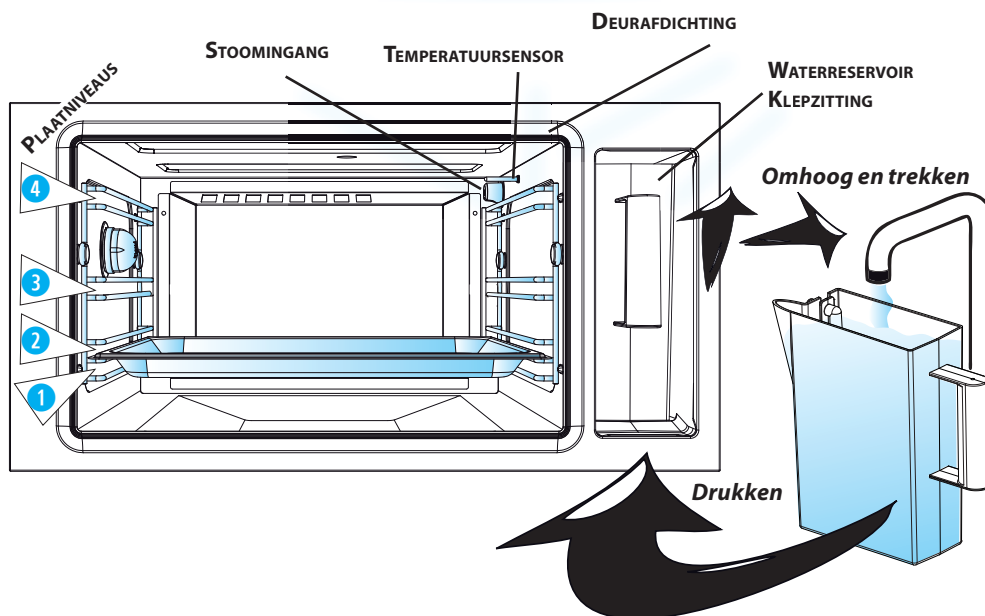
HET IS BELANGRIJK HET WATERRESERVOIR NA ELK GEbruik TE LEGEN. Dit is om hygiënische redenen. Tevens vermijdt dit condens aan de binnenzijde van het apparaat.

TREK HET WATERRESERVOIR VOORZICHTIG (langzaam zonder te knoeien) uit het compartiment. Houd het reservoir horizontaal zodat resterend water uit de klepzitting kan druppelen.

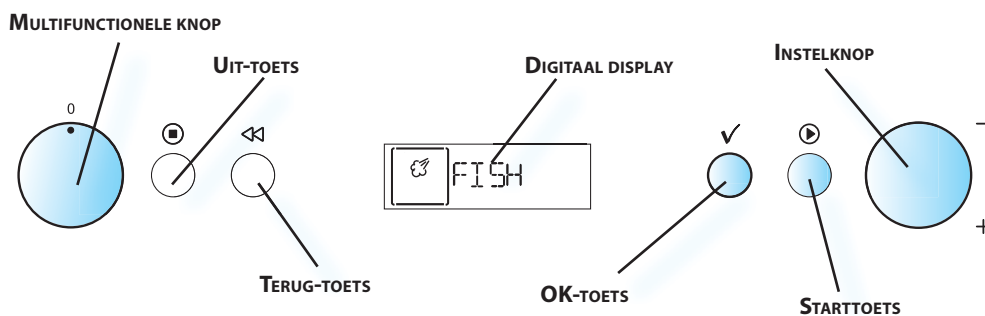




FUNCTIES VAN HET APPARAAT



BEDIENINGSPANEEL



STARTBEVEILIGING / TOETSENVERGREDELING



DEZE AUTOMATISCHE BEVEILIGING WORDT ÉÉN MIN-UIT NADAT de oven teruggekeerd is in "standby" geactiveerd. (De oven staat "stand-by" als de 24-uursklok wordt weergegeven of (als de klok niet is ingesteld) als het display leeg is).



DE DEUR MOET WORDEN GEOPEND EN GESLOTEN om er bijvoorbeeld voedsel in te zetten, voordat de veiligheidsvergrendeling wordt uitgeschakeld. Anders verschijnt op het display "DOOR".

DOOR

INSTELLINGEN WIJZIGEN

1 DRAAI DE MULTIFUNCTIONELE KNOP totdat Settings wordt weergegeven.

2 EBRUIK DE INSTELKNOP om een van de volgende instellingen te kiezen.

- Klok (Klok)
- Sound (Geluid)
- ECO
- Brightness (Helderheid)
- Calibrate (Kalibreren)

3 DRUK OP DE STOPTOETS om de instellingsfunctie te verlaten en alle veranderingen op te slaan als u klaar bent.

WANNEER HET APPARAAT VOOR HET EERST WORDT INGESCHAKELD, wordt u gevraagd de tijd in te stellen.

NA EEN STROOMUITVAL gaat de klok knipperen en moet deze opnieuw ingesteld worden.

UW OVEN HEEFT een aantal functies die kunnen worden aangepast aan uw persoonlijke smaak.

KLOKINSTELLING

1 DRUK OP DE **OK**-TOETS. (De linkercijfers (uren) knipperen).

2 DRAAI DE INSTELKNOP om de uren in te stellen.

3 DRUK NOGMAALS OP DE **OK**-TOETS. (De twee rechtercijfers (minuten) knipperen).

4 DRAAI DE INSTELKNOP om de minuten in te stellen.

5 DRUK NOGMAALS OP DE **OK**-TOETS om uw verandering te bevestigen.

DE KLOK IS INGESTELD EN IN WERKING.

ALS U DE KLOK VAN HET DISPLAY WILT VERWIJDEREN als deze eenmaal is ingesteld, dan gaat u opnieuw naar de klokinstelmodus en drukt u op de stoptoets terwijl de cijfers knipperen.





INSTELLINGEN WIJZIGEN



GELUIDSINSTELLING

- 1** DRUK OP DE **OK**-TOETS.
- 2** DRAAI DE INSTELKNOP om de zoemer AAN of UIT te zetten.
- 3** DRUK NOGMAALS OP DE **OK**-TOETS om uw wijziging te bevestigen.

ECO

- 1** DRUK OP DE **OK**-TOETS.
- 2** DRAAI DE INSTELKNOP om de ECO-instelling AAN of UIT te zetten.
- 3** DRUK NOGMAALS OP DE **OK**-TOETS om uw wijziging te bevestigen.

ALS ECO INGESCHAKELD IS, dan wordt het display na een bepaalde tijd automatisch uitgeschakeld om energie te besparen. Het wordt automatisch opnieuw ingeschakeld als u op een toets drukt of de deur opendoet. Op het eind van de bereiding wordt de ovenlamp na 30 seconden uitgeschakeld.

ALS OFF (UIT) IS INGESTELD, dan wordt het display niet uitgeschakeld en is de 24-uursklok altijd zichtbaar. Op het eind van de bereiding wordt de ovenlamp na 3 minuten uitgeschakeld.

HELDERHEID

- 1** DRUK OP DE **OK**-TOETS.
- 2** DRAAI DE INSTELKNOP om het door u gewenste helderheidsniveau in te stellen.
- 3** DRUK NOGMAALS OP DE **OK**-TOETS om uw selectie te bevestigen.



- 1 **DRUK OP DE OK-TOETS.**
- 2 **DRUK OP DE OK-TOETS.** Volg de instructies op het display.
- 3 **DRUK OP DE STARTTOETS.** Het is belangrijk dat u de deur niet opent totdat het volledige proces is voltooid.

ALS HET APPARAAT op een hoogte van meer dan 1000 m boven zee-niveau wordt geïnstalleerd, moet het gekalibreerd worden voor gebruik. Op lagere hoogtes is het niet nodig om deze kalibratieprocedure uit te voeren.

ALVORENS DEZE FUNCTIE TE GEBRUIKEN:

ZORG ERVOOR dat het waterreservoir is gevuld met vers kraanwater.

KALIBRATIE

DE KOOKTEMPERATUUR VAN WATER is afhankelijk van de luchtdruk. Water kookt sneller op grote hoogte dan op zeeniveau.

TIJDENS DE KALIBRATIE WORDT het apparaat automatisch geconfigureerd op de huidige drukverhoudingen van de locatie. Dit kan meer stoom dan gewoonlijk veroorzaken - dit is normaal.

NA DE KALIBRATIE

LAAT DE OVEN AFKOELEN en veeg vochtige delen droog.

OPNIEUW KALIBREREN

GEWOONLIJK wordt de kalibratie eenmaal uitgevoerd. Dit zou afdoende moeten zijn als de oven permanent in een huis wordt geïnstalleerd.

ALS U HET APPARAAT ECHTER in een caravan of iets dergelijks heeft geïnstalleerd, als u verhuisd bent naar een andere stad of anderszins de installatiehoogte heeft gewijzigd, dan moet het apparaat voor gebruik opnieuw worden gekalibreerd.

RESET

ALS ER EEN KALIBRATIE IS UITGEVOERD en de kookresultaten niet goed zijn, kunt u de kalibratie herstellen naar de standaard fabrieksinstelling door de oven van de netvoeding los te koppelen en hem (minimaal) 10 minuten later weer aan te sluiten. Kalibraties worden altijd gereset na een stroomstoring.

KOOKWEKKER

1 DRAAI DE INSTELKNOP om de gewenste tijd in te stellen.

2 DRUK OP DE OK-TOETS.

GEbruik deze functie als u een kookwekker nodig heeft om de tijd precies bij te houden, zoals voor het koken van eieren en pasta of voor het laten rijzen van deeg enz.

WANNEER DE INGESTELDE TIJD VERSTREKEN IS hoort u een geluidssignaal.
ALS U OP DE STOPTOETS DRUKT voordat de kookwekker is afgelopen, wordt deze teruggezet op nul. De klok wordt weergegeven als deze is ingesteld.

SPECIALE FUNCTIES

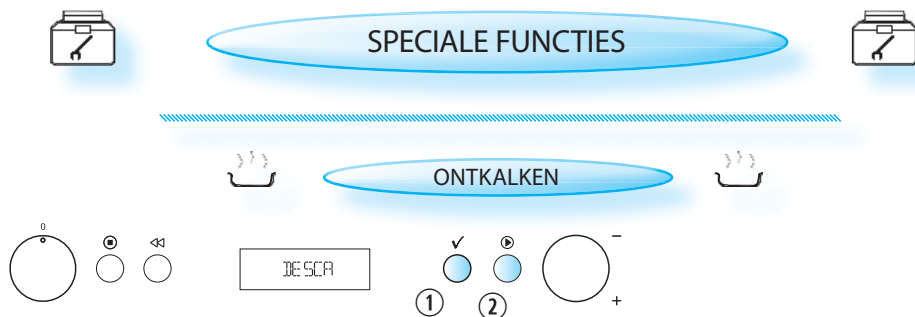
1 DRAAI DE MULTIFUNCTIONELE KNOP totdat Specials wordt weergegeven.

2 DRAAI DE INSTELKNOP om een van de speciale functies te kiezen.

SPECIALE FUNCTIES ZIJN:

- Leegmaken
- Ontkalken

SPECIALE FUNCTIES	
FUNCTIE	AANBEVOLEN GEBRUIK:
ONTKALKEN	GEbruiken om de boiler te ontkalken.
LEEGMAKEN	HANDMATIG LEEGMAKEN van de boiler



- 1 **DRUK OP DE OK-TOETS.** (De oven bereidt zich voor op het ontkalken.)
- 2 **DRUK OP DE STARTTOETS** nadat u het waterreservoir met ontkalker op zijn plaats heeft gezet. Volg de richtlijnen op het scherm. Onderbreek het proces niet totdat het voltooid is.



HET APPARAAT BESCHIKT OVER EEN SYSTEEM dat aangeeft wanneer het ontkalken van de oven nodig is. Voer ontkalking uit als het bericht "Descale" op het scherm verschijnt. Alvorens het ontkalken uit te voeren, moet u ervoor zorgen dat er voldoende ontkalkvloeistof aanwezig is. Wij raden het gebruik van "Wpro active'clean"-ontkalker aan voor koffie/espressoapparaten en ketels.



HET ONTKALKEN DUURT ongeveer een ½ uur. Er kan gedurende die tijd geen bereidingsfunctie worden ingeschakeld. Een bericht ("Verwijder tank en leeg deze") geeft het einde van de bewerking aan.



NA HET LEGEN van het waterreservoir mag er geen aanslag meer in het systeem zijn. Het apparaat is nu correct ontkalkt en weer veilig te gebruiken.

OPMERKING: ALS HET ONTKALKEN EENMAAL IS GESTART, moet de procedure altijd worden voltooid.

HOEVEELHEID ONTKALKER

MENG 1 liter water met de volledige inhoud in een fles (250 ml) "Wpro active'clean"-ontkalker. Als u geen "Wpro active'clean"-ontkalker heeft, dan kunt u witte azijn gebruiken.



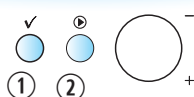
SPECIALE FUNCTIES



LEEGMAKEN



DRAIN

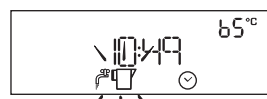


HANDMATIG LEEGMAKEN van de boiler kan worden uitgevoerd om ervoor te zorgen dat er geen restwater achterblijft voordat u het apparaat verplaatst, opslaat of na een stroomstoring waarbij het bereidingsproces is onderbroken.

1 **DRUK OP DE OK-TOETS.**

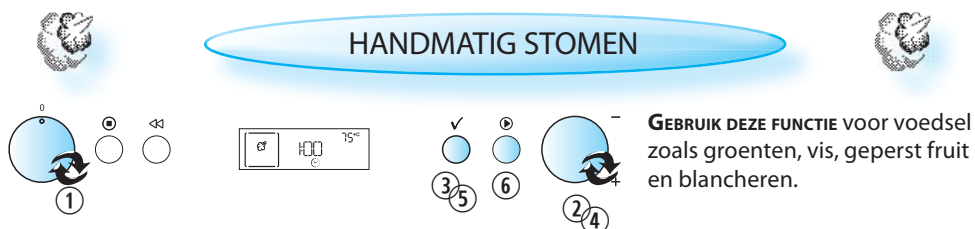
2 **DRUK OP DE STARTKNOP.**

HET LEEGMAKEN VAN DE BOILER wordt automatisch uitgevoerd na elke stoomsessie.



ALS DE TEMPERAATUUR in de boiler te hoog is, dan start de oven niet met de leegmaakprocedure (de symbolen knipperen) totdat de temperatuur is gedaald tot onder 60°C. Zodra de temperatuur voldoende is gedaald start het leegmaken automatisch.





- 1 **DRAAI DE MULTIFUNCTIONELE KNOP** naar de positie Handmatig stomen.
- 2 **DRAAI DE INSTELKNOP** om de temperatuurinstelling te veranderen.
- 3 **DRUK OP DE OK-TOETS** om te bevestigen.
- 4 **DRAAI DE INSTELKNOP** om de tijdstelling te veranderen.
- 5 **DRUK OP DE OK-TOETS** om te bevestigen.
- 6 **DRUK OP DE STARTTOETS.**

OPMERKING:

DE OVEN WORDT automatisch opnieuw gestart als de deur gesloten wordt na een onderbreking.

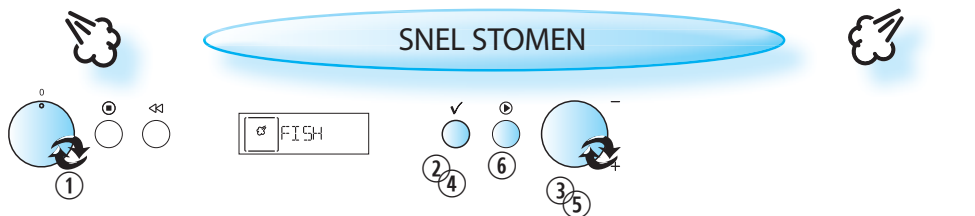


HANDMATIG STOMEN

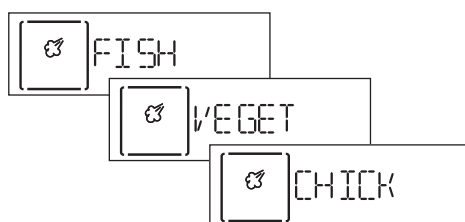


GEbruik DEZE FUNCTIE om de gerechten in onderstaande tabel te bereiden.

GERECHT		TEMP °C	BEREIDINGSTIJD	ACCESSOIRES	TIPS
HOTDOGS	GESTOOMD	75°C	10 - 15 MIN.	STOOMBAK op niveau 3 Opvangplaat op niveau 1	LEG de worstjes in één laag
RIJST 	ZILVERVLIES	100°C	20 - 60 MIN.	OPVANGPLAAT op niveau 3	MENG 300 ml rijst met 500 ml water
	BASMATI		25 - 30 MIN.		MENG 300 ml rijst met 450 ml water
	WIT - LANGE KORREL		35 - 40 MIN.		
KORREL 	BULGUR		10 - 40 MIN.		MENG 300 ml bulgur met 600 ml water
	COUSCOUS		10 - 15 MIN.		MENG 300 ml couscous met 300 ml water
GEKOOKTE EIEREN 	HARD		15 - 18 MIN.	STOOMBAK op niveau 3 Opvangplaat op niveau 1	ALS DE EIEREN koud gegeten worden, spoelt ze dan onmiddellijk af met koud water
	MEDIUM		12 - 15 MIN.		
	ZACHT		9 - 12 MIN.		
FRUIT 	COMPÔTE		10 - 20 MIN.		SNIID HET FRUIT in stukken
CRÈME BRÛLÉE		90°C	20 - 30 MIN.		MIX VOOR 4 PORTIES 2 eidooiers en 2 hele eieren met 3 eetlepels suiker en vanille. VERWAM 100 ml room + 200 ml melk en roer dit door de eieren. (Of gebruik uw eigen recept) Giet het mengsel per portie in schaaltes en dek deze af met plastic folie. Zet ze in de stoombak.



- 1 **DRAAI DE MULTIFUNCTIONELE KNOP** op een van de Quick Steam-posities.
- 2 **Druk op de OK-toets**
- 3 **DRAAI DE INSTELKNOP** om de tijd in te stellen.
- 6 **Druk op de starttoets.**

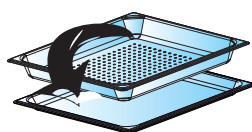


ALS U DE TEMPERATUURINSTELLING WILT VERANDEREN kunt u ook de volgende stappen uitvoeren:

- 4 **Druk op de OK-toets** om te bevestigen.
- 5 **DRAAI DE INSTELKNOP** om de temperatuur in te stellen.

DE STANDAARDTEMPERATUUR is in de fabriek ingesteld afhankelijk van de gekozen voedselcategorie. De temperatuur kan naar wens veranderd worden. Het temperatuurbereik is beperkt afhankelijk van de gekozen voedselcategorie.

PLAATS DE OPVANGPLAAT onder de stoombak om water, vet en sap op te vangen.



SNEL STOMEN



GEVOGELTE



GEbruik DEZE FUNCTIE om de gerechten in onderstaande tabel te bereiden.

GERECHT			TEMP °C	BEREIDINGSTIJD	ACCESSOIRES	TIPS
GEVOGELTE 	KIP	(STUKKEN MET BOT)	100°C	30 - 40 MIN.	STOOMBAK op niveau 3 Opvangplaat op niveau 1	OP SMAAK BRENGEN en gelijkmatig verdelen.
	KIP	FILETS (GESTOOMB)		25 - 30 MIN.		



VIS / SCHAALDIEREN



GEbruik DEZE FUNCTIE om de gerechten in onderstaande tabel te bereiden.

GERECHT			TEMP °C	BEREIDINGSTIJD	ACCESSOIRES	Tips
VIS 	HELE VIS	GESTOOMB	75°C	35 - 55 MIN.	STOOMBAK op niveau 3 Opvangplaat op niveau 1	KRUID de vis en vul de holte indien gewenst met kruiden.
	FILETS	STOMEN		12 - 18 MIN.		OP SMAAK BRENGEN en gelijkmatig verdelen.
	MOTEN			15 - 20 MIN.		
SCHELPDIEREN	MOSSLEN	GESTOOMB		8 - 12 MIN.		
	GARNALEN					

SNEL STOMEN

GROENTEN

GEbruik DEZE FUNCTIE om de gerechten in onderstaande tabel te bereiden.

GERECHT			TEMP °C	BEREIDINGSTIJD	ACCESSOIRES	TIPS
GROENTEN 	INGEVROREN	GROENTEN	100°C	12 - 20 MIN.	STOOMBAK op niveau 3 Opvangplaat op niveau 1	DOE DE GROENTEN IN DE STOOMBAK. Verdeel de groenten gelijkmatig.
	WORTELEN			20 - 30 MIN.		In stukken gelijke grootte snijden.
	ASPERGES			20 - 30 MIN.		
	ARTISJOKKEN			40 - 55 MIN.		
	GESTOOMD	SPERZIEBONEN		20 - 30 MIN.		
		BROCCOLI		15 - 25 MIN.		In roosjes verdelen.
		BLOEMKOOL		20 - 30 MIN.		
		SPRUITJES		20 - 35 MIN.		
		PAPRIKA		8 - 12 MIN.		In stukken snijden.
		POMPOEN		5 - 10 MIN.		In plakken snijden.
		MAÏS KOLVEN		25 - 35 MIN.		
	AARDAPPELEN	HEEL		30 - 40 MIN.		GEBRUIK aardappelen van gelijke grootte.
		IN STUKKEN		20 - 30 MIN.		

ONDERHOUD EN REINIGING

ALGEMEEN

NORMAAL GESPROKEN IS SCHOONMAKEN de enige vorm van onderhoud die nodig is.

ALS DE OVEN niet goed wordt schoongehouden, kan dit tot aantasting van het ovenoppervlak leiden, wat de levensduur van het apparaat kan verkorten en mogelijk tot gevaarlijke situaties kan leiden.

GEBRUIK GEEN SCHUURSPONSJES, SCHUURMIDDELEN, sponsjes van staalwol, ruwe doeken e.d.; deze kunnen het bedieningspaneel en het oppervlak van de binnen- en buitenkant van de oven beschadigen. Gebruik een spons met een mild schoonmaakmiddel of een tissue met een spray die geschikt is voor het schoonmaken van glas. *Sproei het schoonmaakmiddel op de tissue.*

SPRAY NIET direct op de oven.

VERWIJDER REGELMATIG, vooral als u gemorst heeft, de platen, de steunen en reinig de binnenkant van de oven grondig. Vergeet de bovenkant van het ovengedeelte niet (dit wordt vaak vergeten).

VERWIJDER, LEEG EN DROOG het waterreservoir na elk gebruik.

ZOUT SCHUURT en als dit wordt afgezet in het gedeelte waarin voedsel wordt bereid, kan roest optreden. Zure sauzen zoals ketchup, mosterd of gezouten voedsel b.v. gerookte braadstukken bevatten chloride en zuren. Deze hebben een negatief effect op stalen oppervlakken. Het wordt aanbevolen het afgekoelde ovengedeelte na elk gebruik te reinigen.

GEBRUIK EEN MILD SCHOONMAAKMIDDEL, water en een zachte doek om de ovenruimte, voor- en achterkant van de deur en de deursponning schoon te maken.

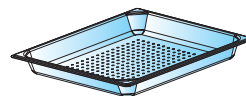
ZORG ERVOOR DAT ER GEEN VET- of voedselresten in de deursponning en op de deurverzegeling achterblijven. Als de deurverzegeling niet schoon wordt gehouden kan dit leiden tot schade aan de voorzijde of aan de zijkant daar de deur niet goed sluit tijdens de werking van de oven.

GESCHIKT VOOR DE VAATWASMACHINE

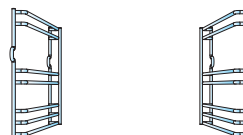
OPVANGPLAAT



STOOMBAK



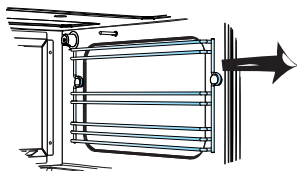
PLAATSTEUNEN



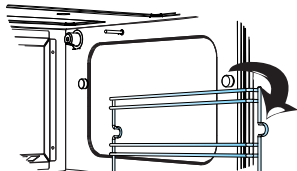
ONDERHOUD EN REINIGING

DE STEUNEN VERWIJDEREN

TREK/SCHUIF DE STEUNEN naar voren om ze los te koppelen. Reinig de steunen en de ovenwanden.



PLAATS ZE WEER door ze terug te schuiven op de haken in het ovengedeelte.



NIET GESCHIKT VOOR DE VAATWASMACHINE

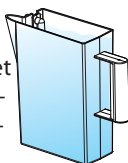
WATERPIJP

VERWIJDER DE WATERPIJP van het waterreservoir zodat dit eenvoudig kan worden gereinigd. Onthoud dat de pijp niet mag worden gewassen in de afwasmachine.



WATERRESERVOIR

HET WATERRESERVOIR mag niet worden gewassen in de afwasmachine. Gebruik hiervoor een spons met een mild schoonmaakmiddel.



VERZEGELINGEN EN RINGEN

DEZE ITEMS behoren bij het ovenlampje en kunnen niet worden gereinigd in een vaatwasmachine.

HET OVENLAMPJE VERVANGEN

GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOK!!

ZORG VOOR HET VOLGENDE ALVORENS HET LAMPJE TE VERVANGEN:

- ⚡ Het apparaat is uitgeschakeld.
- ⚡ Het netsnoer van het apparaat is losgekoppeld
- ⚡ De zekeringen zijn uit het kastje verwijderd of zijn uitgeschakeld.
- ⚡ Plaats een doek op de boden van het ovengedeelte ter bescherming van het lampje en de glazen afdekking.

- 1 **DRAAI HET GLAZEN GEDEELTE** linksom om het los te schroeven.



- 2 **VERWIJDER** de verzegelingen en de metalen ring en reinig het glazen gedeelte.
- 3 **VERVANG** het oude lampje met een hittebestendige halogeen (oven)lampje van 10 W, 12 V, G4.
- 4 **PLAATS DE RING** en verzegelingen terug op het glazen gedeelte.
- 5 **DRAAI HET GEHEEL** naar rechts terug.

STORINGEN OPSPOREN

ALS DE OVEN NIET WERKT, bel dan pas de klantenservice als u gecontroleerd heeft of:

- ❖ De stekker goed in het stopcontact zit.
- ❖ De deur goed gesloten is.
- ❖ De zekeringen in orde zijn en er stroom is.
- ❖ De oven voldoende ventilatie heeft.
- ❖ Wacht 10 minuten en probeer dan de oven opnieuw te laten werken.
- ❖ Open en sluit de deur voordat u het opnieuw probeert.

Zo kunt u onnodige kosten besparen.

Als u de klantenservice belt, dient u het serienummer en het typenummer van de oven door te geven (zie het serviceplaatje). Raadpleeg het garantieboekje voor nadere informatie.

ALS HET NETSNOER MOET WORDEN VERVANGEN, moet dat gebeuren met een origineel exemplaar, dat verkrijgbaar is via onze klantenservice. Het netsnoer mag uitsluitend door een bevoegde onderhoudsmonteur worden vervangen.

ONDERHOUDSWERKZAAMHEDEN MOETEN UITSLUITEND DOOR EEN BEVOEGDE ONDERHOUDSMONTEUR WORDEN UITGEVOERD. Het is gevaarlijk voor ongetrainde personen om onderhoudswerkzaamheden of reparaties uit te voeren waarbij beschermkappen moeten worden verwijderd.

VERWIJDER GEEN BESCHERMKAPPEN.



TECHNISCHE SPECIFICATIES

VOEDINGSSPANNING	230 V/50 Hz
NOMINAAL INGANGSVERMOGEN	1400 W
ZEKERING	10 A
AFMETINGEN BUITENKANT (HxBxD)	455 x 595 x 565
AFMETINGEN BINNENKANT (HxBxD)	236 x 372 x 360

