

NL GEBRUIKSHANDLEIDING

*GECOMBINEERDE
STOOMOVEN
100%*

De Dietrich 

NL

GEACHTE CLIËNTE, GEACHTE CLIËNT,

De producten van De Dietrich ontdekken betekent unieke emoties voelen.

U wordt er onmiddellijk, vanaf de eerste oogopslag, door aangetrokken.

De kwaliteit van het design uit zich in de tijdloze vormgeving en de verzorgde afwerkingen die elk voorwerp elegant en verfijnd maken in perfecte harmonie . Dan komt de onweerstaanbare drang om deze aan te raken.

De Dietrich-design speelt in op robuuste en prestigieuze materialen; het authentieke krijgt de voorkeur. Door het combineren van de meest geavanceerde technologie met edele materialen, maakt De Dietrich oerdegelijke producten ten dienste van culinaire hoogstandjes, een passie die wordt gedeeld door al wie van lekker koken houdt. Wij wensen u veel voldoening in het gebruik van dit nieuwe toestel.

Wij danken u voor uw vertrouwen.

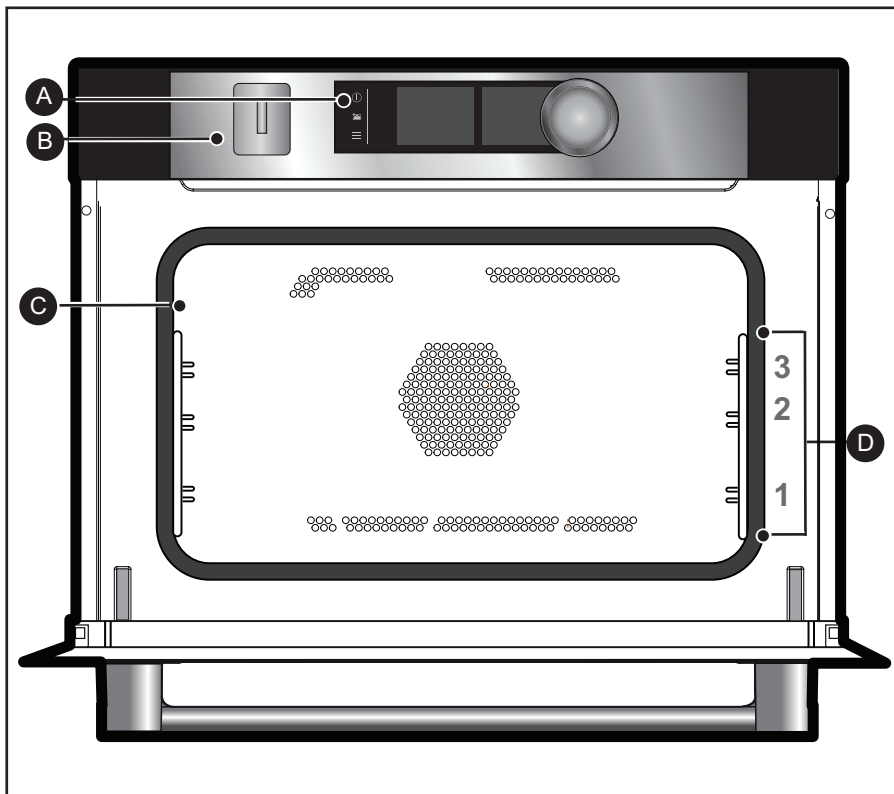
De Dietrich 

INHOUDSOPGAVE

1 / Voorstelling van de oven	4
De bedieningsknoppen en het display	5
De accessoires	6
De vullade	7
Eerste instellingen - Ingebruikname	8
2 / De bereidingswijzen	9
“Expert” modus	10
Modus “Stoomexpert”	10
◦ Favorieten (bereidingen in geheugen)	12
◦ Bakfuncties	13
◦ Drogen	15
Modus “Kookgids”	16
Modus “Gecombineerd stoom”	16
◦ Lijst met gerechten	17
3 / Instellingen	20
Bedieningsslot	21
4 / Timer	21
5 / Onderhoud - Schoonmaken	22
Buitenoppervlak	22
Demontage van de niveauhouders	22
Reiniging van de binnenkant van de ruiten	22
Demontage en hermontage van de deur	22
Vervanging van de lamp	24
Reinigingsfunctie	24
◦ Pyrolyse	24
◦ Legen van het reservoir	26
◦ De ketel ontkalken	27
6 / Storingen en oplossingen	28
7 / Servicedienst	29
Bekwaamheid voor de functie	30

• 1 VOORSTELLING VAN DE OVEN

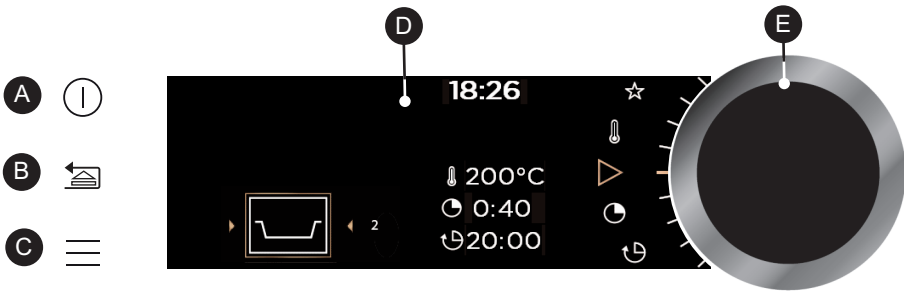
VOORSTELLING VAN DE OVEN



- A** Bedieningsstrook
- B** Vullade van het waterreservoir
- C** Lamp
- D** Niveauhouders (3 hoogtes beschikbaar)

• 1 VOORSTELLING VAN DE OVEN

DE BEDIENINGSKNOPPEN EN HET DISPLAY



A Stoptoets van de oven
(lange druk)

B Terugkeertoets
(Druk kort) en / of
Openingstoets van lade
(lange druk)

C Toegangstoets tot MENU
(bakken, instellen, timer,
schoonmaken)


D Displays


E Draaknop met drukzone in het
midden (niet demonteerbaar):

- voor het kiezen van de
programma's of het verhogen of
verlagen van de waarden, door hier
aan te draaien.

- Voor het valideren van iedere
handeling door in het midden te
drukken.

SYMBOLEN VAN DE DISPLAYS

 Starten van het bakken

 Stoppen van het bakken

 Temperatuurgraden


 Baktijd

 Eindtijd
(uitgestelde start)

 Stoom

 Registratie bakwijzen in het
geheugen

 Indicator vergrendeling van
het toetsenbord

 Indicator vergrendeling van
de deur tijdens een pyrolyse



Indicator aanbevolen roosterhoogte voor het in de
oven zetten van de gerechten

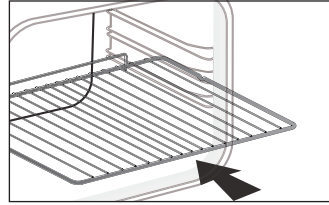
• 1 VOORSTELLING VAN DE OVEN

DE ACCESSOIRES (volgens het model)

- Rooster met kantelbeveiliging

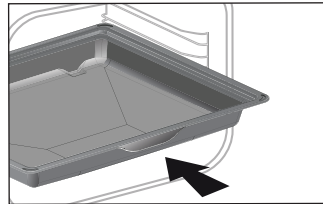
Het rooster kan gebruikt worden om alle borden en vormen met te bakken of te gratineren voedingswaren op te zetten. Het zal voor gegrilde gerechten gebruikt worden (die er rechtstreeks op mogen staan).

Plaats de kantelbeveiligingaanslag naar de bodem van de oven.



- Platte multifunctionele lekschaal 45 mm

Geplaatst in de niveauhouders met de handgreep naar de ovendeur gericht. Deze dient om sap en vet van gegrilde gerechten op te vangen en kan half met water gevuld worden voor de bain-marie bereidingen.

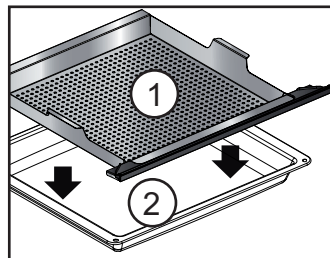


- Vlakke steunplaat voor voedingswaren speciaal STOOM 100%

1 - Geperforeerde roestvrijstalen schaal om contact tussen het voedsel en het condensatiewater te vermijden.

2 - Plaat voor multigebruik, lekschaal 45 mm

die toelaat om het condenswater op te vangen.



Plaats de geperforeerde roestvrije stalen schaal op de vlakke multifunctionele schaal en voer deze in in het lage niveau 1.

• 1 VOORSTELLING VAN DE OVEN

DE VULLADE

Vullade van het waterreservoir

Telkens u met stoom kookt, moet u eraan denken het reservoir met water te vullen.

De reservoirinhoud is 1 liter.

Voor het gecombineerde stoomkoken begint, wordt de vullade automatisch geopend.

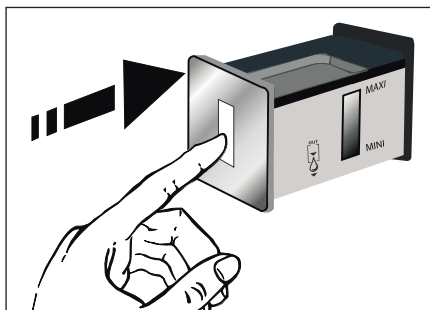
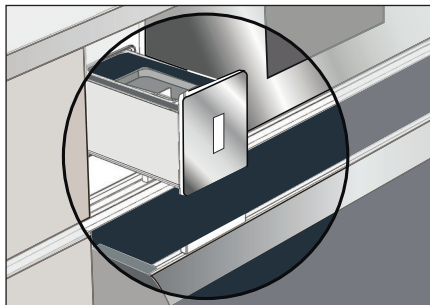
Vul het reservoir.

Vergewis u ervan dat het reservoir tot aan het maximum gevuld is.

Daarvoor kijkt u naar het maximum niveauteken dat aan een zijkant van de lade zichtbaar is .

Daarna sluit u de lade door deze met de hand voort te duwen.

Uw oven is klaar voor het gecombineerde stoomkoken.



Tip

Bij het vullen van het reservoir duurt het enkele seconden voor het waterpeil gestabiliseerd is.

Vul het niveau bij indien nodig.



Opgelet

Gebruik geen onthard of gedemineraliseerd water.



Opgelet

Leeg alles altijd vooraleer u kookt. De duur van de automatische leegcyclus is ongeveer 3 minuten. Raadpleeg "Onderhoud - Leegfunctie".

• 1 VOORSTELLING VAN DE OVEN

EERSTE INSTELLINGEN - INGEBRUIKNAME

- Selecteer de taal

Selecteer bij de eerste ingebruikname of na een stroomonderbreking uw taal door aan de knop te draaien en druk hier vervolgens op om uw keuze te valideren.


- Stel de tijd in

Het display knippert op 12:00.

Stel na elkaar de uren en de minuten in door aan de knop te draaien en hierop te drukken om te valideren.

Uw oven geeft de tijd aan.

NB : Zie voor opnieuw wijzigen van de tijd het hoofdstuk "Instellingen".

 **Voordat u de oven voor de eerste keer gebruikt, moet u deze gedurende 30 minuten op de maximum temperatuur verwarmen. Zorg ervoor dat de ruimte goed geventileerd is.**

- Starten - Algemeen menu



Druk op de toets MENU ≡ voor toegang tot het algemene menu wanneer de oven alleen de tijd aangeeft.

U komt op de eerste bakwijze: de Expert modus.

Draai de knop om de verschillende programma's door te lopen:



Om naar de geselecteerde modus te gaan, valideert u door op de knop te drukken.

Om terug te keren (behalve tijdens het bakken), drukt u op de terugkeertoets  en om de oven te stoppen, houdt u de toets  enkele seconden ingedrukt.

• 2 BAKKEN

DE BAKWIJZEN

Selecteer volgens uw kennisniveau van het bakken van uw recept een van de volgende modi:

1



Selecteer de **“EXPERT”** modus voor een recept waarvoor u zelf het type, de temperatuur en de tijd van het bakken kiest.

2



Selecteer de modus **“STOOMEXPERT”** voor een recept waarvoor u zelf het type, de temperatuur, het gewenste percentage stoom en de tijd van het bakken kiest.

3



Selecteer de **“KOOKGIDS”** modus voor een recept waarvoor u hulp van de oven nodig heeft. Kies eenvoudigweg het voorgestelde type voedings en het gewicht, en de oven selecteert voor u de meest geschikte parameters.

4



Selecteer de modus **“KOOKGIDS + STOOM”** voor een klassiek recept met stoom of een recept met 100% stoom waarvoor u hulp van de oven nodig heeft. Kies eenvoudigweg het voorgestelde type voedingsmiddel en het gewicht, en de oven selecteert voor u de meest geschikte parameters.

• 2 BAKKEN



DE “EXPERT” MODUS

Met deze modus kunt u zelf alle bakparameters instellen: temperatuur, baktype, baktijd.

Wanneer de oven alleen de tijd aangeeft, drukt u op de toets MENU  voor toegang tot het algemene menu en valideert u daarna de “Expert” modus.

- Draai de knop om de gewenste bakfunctie uit onderstaande lijst te kiezen en valideer:



Hoteluchtfunctie



Gecombineerde warmte



Traditioneel



Eco bakken



Geventileerde grill



Geventileerde bodem



Variabele grill



Warmhouden



Ontdooien



Brood



Drogen



Favorieten (voor registratie van 3 bakwijzen in het geheugen)



“STOOM EXPERT” MODUS

In deze modus kunt u sappigere en zachtere gerechten verkrijgen, die beter de smaak behouden. Zo drogen de voedingswaren niet uit en behouden deze hun knapperigheid (in gecombineerde modus).

U kunt zelf alle kookparameters instellen evenals het percentage van stoom.

Selecteer de modus “STOOMEXPERT” in het algemene menu en valideer.

Vervolgens kiest u een van de voorgestelde bereidingsfuncties uit de onderstaande lijst en bevestigt deze:

- Om enkel met stoom te koken:



Stoom 100%

- Om conventioneel koken te combineren met stoom (gecombineerde modus):



Traditioneel stoom



Grill met geventileerde stoom



Draaiende warmte + stoom

• 2 BAKKEN



(Expert en Stoomexpert)

ONMIDDELIJK BAKKEN

Wanneer u een bakfunctie hebt geselecteerd en gevalideerd, adviseert de oven u een of twee roosterhoogtes.


- Plaats uw gerecht in de oven op het aanbevolen roosterniveau.
- Druk opnieuw op de knop om met bakken te beginnen. De temperatuur begint onmiddellijk te stijgen.

NB: Sommige parameters kunnen gewijzigd worden (volgens de gekozen modus) vóór het starten van het bakken (temperatuur, baktijd, stoompercentage en uitgestelde start), zie de volgende hoofdstukken.

WIJZIGING VAN DETEMPERATUUR

Volgens het baktype dat u al gekozen heeft, stelt de oven u de ideale baktemperatuur voor.

Dit kan op de volgende manier gewijzigd worden:

- Selecteer het symbool temperatuur  en valideer.
- Draai de knop om de temperatuur te wijzigen en valideer uw keuze.

BAKTIJD

U kunt de baktijd van uw gerecht invoeren door het symbool baktijd  te selecteren en te valideren.

Voer de baktijd in door de knop te draaien en valideer daarna.

Uw oven is voorzien van de functie “SMART ASSIST” die tijdens het programmeren van de tijdsduur u een veranderbare baktijd aanbeveelt aan de hand van de gekozen bakwijze.


 **Het aftellen van de tijdsduur begint zodra de baktemperatuur bereikt is.**



STOOMPERCENTAGE

(Enkel Stoomexpert)

De oven stelt u een ideaal stoompercentage voor.

Om dit te wijzigen, selecteert u het symbool stoom  en vervolgens bevestigen

Voer het nieuwe stoompercentage in met de draaiknop (tussen 50 tot 100% 100% stoommodus en tussen 20 en 80% in de gecombineerde modus), vervolgens uw keuze bevestigen.


• 2 BAKKEN



(Expert en Stoomexpert)

BAKKEN MET UITGESTELDE START

Wanneer u de kookduur afstelt, verhoogt de eindtijd van het bakken automatisch. U kunt deze eindkooktijd wijzigen indien u wenst dat deze uitgesteld wordt.

-Selecteer het symbool einde baktijd  en valideer.

Valideer twee maal na het instellen van het einde van de baktijd.

NB : U kunt een bakwijze starten zonder de baktijd of de eindtijd te selecteren. In dat geval stopt u het bakken wanneer u vindt dat uw gerecht voldoende gebakken is (zie hoofdstuk "Uitschakelen tijdens het bakken").

UITSCHAKELEN TIJDENS HET BAKKEN

Om tijdens het bakken te stoppen, drukt u op de knop.

De oven geeft de volgende melding: "Wilt u uitschakelen tijdens het bakken?". Bevestig door "Ik accepteer" te selecteren en valideer of selecteer "Ik weiger" om door te gaan met bakken.

FAVORIETEN (enkel Expertmodus)

- Een bakwijze opslaan in het geheugen

Met de functie "Favorieten" kunnen 3 recepten die u vaak maakt in de "Expert" modus worden opgeslagen.

Selecteer in de Expert modus eerst een bakwijze, zijn temperatuur en de baktijd. Selecteer vervolgens het symbool  door de knop te verdraaien, om deze bakwijze in het geheugen op te slaan, en valideer.

Het scherm stelt dan voor deze parameters te registreren in een geheugen ,  of . Kies er een van en valideer. Uw bakwijze is nu in het geheugen opgeslagen.


Valideer opnieuw om het bakken te starten.




NB: Als de 3 geheugens al bezet zijn, zal iedere nieuwe registratie in de plaats van de vorige komen.

Tijdens het opslaan in het geheugen is geen uitgestelde start mogelijk.

- Gebruik een reeds in de functie "Favorieten" geregistreerd geheugen

Ga naar het menu "Expert", valideer.

Doorloop de functies tot aan het symbool "Favorieten  " door de knop te draaien. Bevestig.

- Selecteer een van de reeds geregistreerde geheugens ,  of  en druk om te valideren.

De oven schakelt in.







• 2 BAKKEN



BAKFUNCTIES EXPERT (volgens het model)



Verwarm voor het bakken uw oven leeg voor.

Stand	T°C aanbevolen min. - max.	Gebruik
 Hetelucht- functie*	190°C 35°C - 250°C	Aanbevolen voor om wit vlees, vis en groenten mals te houden.
 Gecombineerde warmte	180°C 35°C - 230°C	Aanbevolen voor vlees, vis, groenten.
 Traditioneel	200°C 35°C - 275°C	Aanbevolen voor vlees, vis, groenten.
 ECO*	190°C 35°C - 275°C	Met deze positie wordt energie bespaard terwijl de kookkwaliteiten behouden blijven. In deze sequentie is bakken mogelijk zonder voorverwarmen.
 Geventileerde grill	190°C 100°C - 250°C	Gevogelte en gebrad zijn sappig en krokant gebakken aan alle kanten. Schuif de lekbak in het onderste niveau. Aanbevolen voor alle gevogelte en gebrad, om lam aan te braden en goed uit te bakken, runderribben. Om vissteaks sappig te houden.
 Geventileerde bodem	180°C 75°C - 250°C	Aanbevolen voor vlees, vis, groenten.

*Bakwijze volgens de aanbevelingen van de norm EN 60350-1: 2016 om aan te tonen dat wordt voldaan aan de eisen van de Europese verordening EU/65/2014 inzake energie-etiketten.



Plaats nooit aluminiumfolie rechtstreeks in contact met de bodem, de geaccumuleerde warmte kan het email aantasten.

• 2 BAKKEN

Stand	T°C aanbevolen min. - max.	Gebruik
 Variabele grill	4 1 - 4	Aanbevolen voor het grillen van koteletten, worsten, sneetjes brood, gamba's op het rooster. Het bakken gebeurt met het bovenste verwarmings-element. De grill bedekt de volledige oppervlakte van het rooster.
 Warmhouden	60°C 35°C - 100°C	Aanbevolen om bereidingen warm te houden of om borden op te warmen; om deeg voor brood, brioche, kougelhopf (vorm die op de ovenbodem wordt geplaatst, bij ten hoogste 40°C) te laten rijzen.
 Ontdooien	35°C 35°C - 75°C	Ideaal voor delicate voedingswaren (fruitaarten, taarten met room,...). Het ontdooien van vlees, broodjes, enz.... gebeurt aan 50°C (vlees op het rooster met een bord eronder om het sap van de ontdooiing op te vangen).
 Brood	205°C 35°C - 220°C	Aanbevolen sequentie voor het bakken van brood. Verwarm de oven voor en plaats de broodbal op de plaat - 2e niveau. Denk eraan een schaalje water op de bodem te gieten voor een knapperige en goudbruine korst. De positie BROOD bestaat in de culinaire gids STOOM.
 Drogen	80°C 35°C - 80°C	Sequentie voor het drogen van bepaalde voedingsmiddelen, zoals fruit, groenten, zaden, wortels en specerij- en aromatische planten. Zie onderstaande speciale tabel voor drogen.



Tip voor energiebesparing.

Vermijd om tijdens het bakken de deur te openen, om warmteverlies te voorkomen.

• 2 BAKKEN



DROOGFUNCTIE (enkel Expertmodus)

Drogen is een van de oudste methodes om voedingsmiddelen te bewaren. De bedoeling is om al het vocht of een gedeelte hiervan uit de voedingsmiddelen te halen om deze te bewaren en de ontwikkeling van bacteriën te verhinderen. Door het drogen blijven de voedingswaarden van de voedingsmiddelen (mineralen, proteïnen en vitamines) behouden. Hierdoor kunnen de voedingsmiddelen optimaal bewaard worden, dankzij de vermindering van hun volume en zijn zij, eenmaal weer bevochtigd, eenvoudig te gebruiken.

Gebruik uitsluitend verse voedingsmiddelen.

Was ze zorgvuldig, laat ze uitlekken en dep ze droog.

Bedek het rooster met bakpapier en verdeel de voedingsmiddelen hier op gelijkmatige wijze over.

Gebruik het niveau 1 (als u meerdere roosters heeft, plaats deze dan op niveau 1 en 3).

Keer voedingsmiddelen met veel sap meerdere keren om tijdens het drogen. De in de tabel gegeven waarden kunnen variëren aan de hand van het te drogen type voedingsmiddel en de rijpheid, de dikte en het vochtigheidsgehalte hiervan.

Tabel ter indicatie voor het drogen van uw voedingsmiddelen

Fruit, groenten en kruiden	Temperatuur	Tijdsduur in uren	Accessoires
Fruit met pitjes (in plakken van 3 mm dik, 200 g per rooster)	80°C	5-9	1 of 2 roosters
Fruit met pitten (pruimen)	80°C	8-10	1 of 2 roosters
Eetbare wortels (worteltjes, pastinaak), geraspt, geblancheerd	80°C	5-8	1 of 2 roosters
In plakjes gesneden paddenstoelen	60°C	8	1 of 2 roosters
Tomaat, mango, sinaasappel, banaan	60°C	8	1 of 2 roosters
Rode bieten in plakjes	60°C	6	1 of 2 roosters
Aromatische kruiden	60°C	6	1 of 2 roosters

• 2 BAKKEN



Modus “KOOKGIDS”



MODUS “KOOKGIDS + STOOM”



GECOMBINEERD STOOM



GIDS STOOM 100%

Deze twee modi kiezen voor u de gepaste bakparameters volgens het te bereiden voedingsmiddel. Deze recepten zijn met of zonder gecombineerde stoom of 100% stoom.

ONMIDDELIJK BAKKEN

- Selecteer de modus “KOOKGIDS” of “GECOMBINEERDE STOOM” wanneer u in het algemene menu bent en valideer.

De oven stelt u meerdere categorieën voor, waarin zich talrijke gerechten bevinden (zie onderstaande gedetailleerde lijst met schotels):

- Selecteer vervolgens de categorie, bijvoorbeeld “Gevogelte” en valideer.

- Kies het specifieke te bereiden gerecht, bijvoorbeeld “kip” en valideer.

Voor sommige voedingsmiddelen moet het gewicht (of de maat) ingevoerd worden.

- Er wordt dan een gewicht voorgesteld. Voer het gewicht in en valideer; de oven berekent dan automatisch de baktijd en geeft deze aan, alsmede de roosterhoogte.

- Plaats uw gerecht in de oven en valideer.



Voor sommige recepten moet de oven voorverwarmd worden, alvorens het gerecht in de oven te plaatsen.

U kunt uw oven openen en uw gerecht begieten op ieder willekeurig moment tijdens het bakken.

- De oven rinkelt en schakelt uit wanneer de baktijd is afgelopen; uw scherm geeft dan aan dat het gerecht klaar is.

BAKKEN MET UITGESTELDE START

U kunt, als u dat wenst, het einde van de baktijd wijzigen door het symbool einde baktijd  te selecteren en vervolgens te valideren.

Valideer twee maal na het instellen van het einde van de baktijd.



Voor de recepten die voorverwarmd moeten worden, is geen uitgestelde start mogelijk.

• 2 BAKKEN



LIJST VAN SCHOTELS ZONDER STOOM (KOOKGIDS)



GEVOGELTE

Kip
Eend
Eendenborstfilet *



VLEES

Rozige lamsschouder
Rundergebraad
Varkensgebraad
Kalfsrib *



VIS

Zalm
Forel
Zeebaars
Visterrine



TRAITEUR

Lasagne
Pizza
Quiche



GROENTEN

Gegratineerde aardappelen
Gevulde tomaten
Hele aardappelen



BROOD EN DEEG

Brioche
Brood
Stokbrood



GEBAK

Fruittaart
Caketaart
Cupcakes
Crème karamel
Cake
Yoghurttaart
Schuimgebak
Yoghurt
Fruitcrumble
Zandkoekjes/Cookies

* Voor deze recepten moet de oven voorverwarmd worden, alvorens de bereiding in de oven te plaatsen.



Op het scherm wordt aangegeven dat de bereiding niet in de oven geplaatst mag worden, voordat deze de juiste temperatuur bereikt heeft.

Een pieptoon geeft aan dat het voorverwarmen klaar is; het aftellen van de tijd gaat vanaf dat moment in.

Plaats uw gerecht nu in de oven op het aanbevolen roosterniveau.

• 2 BAKKEN



LIJST VAN SCHOTELS MET GECOMBINEERDE STOOM



GEVOGELTE

Kip
Eendenfilet *
Eend



VLEES

Lam
Varkensgebraad
Kalfsgebraad
Varkensfilet
Kalfsfilet



VIS

Bereide vis
Visterrine
Volledige vissen
Zalmpannetje



GROENTEN

Gratin dauphinois
(gegratineerd
aardappelgerecht)
Gevulde groenten
Hele aardappelen



GEBAK

Génoise
Flans / crèmes
Cake
Cupcakes
Evenveeltje
Appeltaart
Notentaart
Kokosnootflan



BROOD EN DEEG

Brood
Stokbrood
Voorgebakken brood
Diepgevroren deeg
Oppiepen van brood
van een dag oud



DE TRAITEUR

Lasagne
Clafoutis
Gekonfijte groenten
Aardappelschotel
Risotto
Verse gerechten
Diepvriesgerechten



ONTDOOIEN

Vlees
Vis
Broodjes-Gebak

* Voor deze recepten moet de oven voorverwarmd worden, alvorens de bereiding in de oven te plaatsen.



Op het scherm wordt aangegeven dat de bereiding niet in de oven geplaatst mag worden, voordat deze de juiste temperatuur bereikt heeft.

Een pieptoon geeft aan dat het voorverwarmen klaar is; het aftellen van de tijd gaat vanaf dat moment in. Plaats uw gerecht nu in de oven op het aanbevolen roosterniveau.

• 2 BAKKEN



GERECHTENLIJST



100% STOOM (STOOMGIDS)



GROENTEN

Bloemkool
Broccoli
Snijbonen
Wortelen gesneden in rondjes
Aardappelschotel
Erwten
Prei
Courgettes
Ronde pompoen
Artisjokken
Asperges
Selderij
Lange pompoen
Snijbieten
Spinazie
Spruitjes



VLEES

Kipfilet
Kalkoenschnitzel
Varken, filet



VIS

Volledige verse vissen
Verse visfilets
Mosselen
Kokkels
Garnalen
Scampi's



In deze functie vertelt een animatie u wanneer u het accessoire 100% stoom moet invoegen. Plaats deze in het niveau 1.

• 3 *INSTELLINGEN*



FUNCTIES INSTELLINGEN

- Selecteer in het algemene menu de functie "INSTELLINGEN" met de knop en valideer.

U kunt uit verschillende instellingen kiezen:

- de tijd, de taal, het geluid, de demo modus, het beheer van de lamp.

Selecteer de gewenste functie door aan de knop te draaien en valideer.

Stel vervolgens uw parameters in en valideer deze.



De tijd

Wijzig de tijd: valideer en wijzig vervolgens de minuten en valideer opnieuw.



De taal

Kies uw taal en valideer.



Het geluid

Tijdens het gebruik van de toetsen laat uw oven geluiden horen. Om deze geluiden te behouden, kiest u ON, of OFF om deze uit te schakelen, en valideert u uw keuze.



De DEMO modus

De oven is standaard ingesteld op de normale verwarmingsmodus.

Indien deze in de DEMO modus wordt ingeschakeld (ON stand), de presentatiemodus voor de producten in de winkel, zal hij niet verwarmen.

Om hem weer in de normale modus te plaatsen, zet u deze op OFF en valideert u uw keuze.



Het beheer van de lamp

U kunt uit twee instellingen kiezen:

Stand ON, de lamp blijft altijd branden tijdens het bakken (m.u.v. de ECO-functie).

Stand AUTO, de lamp van de oven dooft na 90 seconden tijdens het bakken.

Kies uw stand en valideer.



Door op de toetsen terug  of menu  te drukken, wordt de lamp weer ingeschakeld tijdens het bakken.

• 3 *INSTELLINGEN*






BEDIENINGSSLOT

Kinderbeveiliging

Druk tegelijkertijd op de toetsen terug  en menu  totdat het hangslot symbool  wordt weergegeven op het scherm.

Het bedieningsslot is toegankelijk tijdens het bakken en wanneer de oven uitstaat.

N.B.: alleen de uittoets  blijft actief.

Druk voor het ontgrendelen tegelijkertijd op de toets terug  en menu  totdat het hangslotsymbool  van het display verdwijnt.

• 4 *TIMER*



TIMERFUNCTIE

Deze functie kan alleen gebruikt worden wanneer de oven uit staat.

- Selecteer in het algemene menu de functie "TIMER" met de knop en valideer.

0m00s wordt weergegeven om het scherm.

Stel de timer in door aan de knop te draaien en druk om te bevestigen, het aftellen begint.

Wanneer de tijd verstreken is, klinkt er een geluidssignaal. Om dit te stoppen, drukt u op een willekeurige toets.

NB: Het is mogelijk om op elk gewenst moment de timerprogrammering te wijzigen of te annuleren.

Keer voor het annuleren terug naar het menu van de timer en zet deze op 00m00s.

Als u tijdens het aftellen op de knop drukt, stopt u de timer.

• 5 ONDERHOUD

REINIGING EN ONDERHOUD:

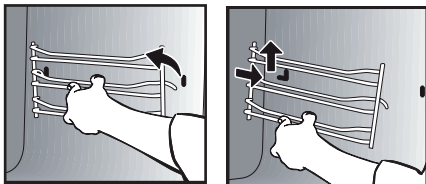
BUITENOPPERVLAK

Gebruik een zachte, vochtige doek met glasreiniger. Gebruik geen schuurmiddelen noch harde spons.

DEMONTAGE VAN DE NIVEAUHOUDERS

Zijwanden met niveauhouders:

Til het voorste gedeelte van de houder op en duw tegen het geheel, zodat de voorste haak uit zijn zitting komt. Trek vervolgens de hele houder naar u toe, zodat de achterste haken uit hun zitting komen. Verwijder zo de 2 niveaus.



BINNENKANT VAN DE RUITEN

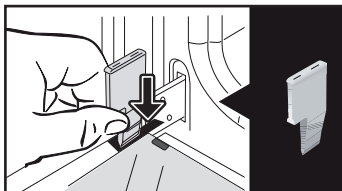
Demonteer de deur om de binnenkant van de ruiten te reinigen. Verwijder voor het demonteren met een zachte doek en afwasmiddel de vetvlekken aan de binnenkant van het glas.



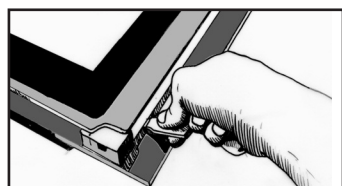
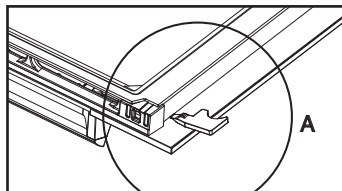
Let op
Geen schuurmiddelen, schuursponsjes of harde metalen krabbers gebruiken om de glazen deur van de oven schoon te maken. Deze kunnen krassen op het oppervlak en breuk van het glas veroorzaken.

DEMONTAGE EN HERMONTAGE VAN DE DEUR

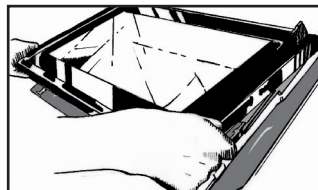
Open de deur volledig en blokkeer deze met de in het plastic zakje met uw apparaat meegeleverde plastic wiggen.



Om het lijstgeheel en het glas te verwijderen, ga als volgt te werk: Plaats de twee andere aanslagen in de locaties **A** die voor dit doel zijn voorzien.

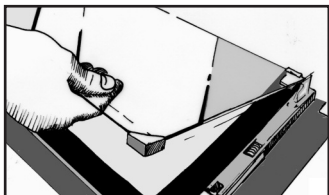


Wip het lijstgeheel en het glas los.



• 5 ONDERHOUD

Verwijder het lijstgeheel en het glas.
Verwijder alle binnenglas van de deur door deze te laten draaien.



Dit geheel bestaat uit twee ruiten waarvan de eerste beschikt over 2 rubberen aanslagen op de twee voorste hoeken.

- Reinig het glas met een zachte spons en afwasproduct.

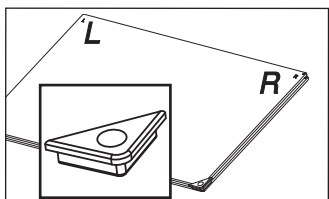
Dompel het glas niet onder in het water. Gebruik geen schuurmiddelen noch schuurspons. Spoel met water, veeg droog met een niet pluizende doek.

Na het reinigen, vervang het eerste glas in de deur.

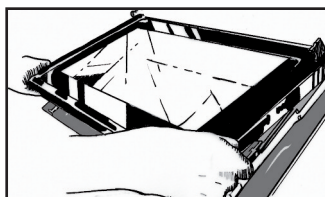
Plaats de 2 zwarte rubber aanslagen op de voorste hoeken van het 2e glas en ervoor te zorgen dat op het glas is aangegeven:

Linksboven: **L**

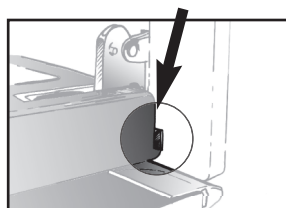
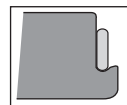
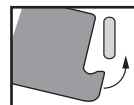
Rechtsboven: **R**



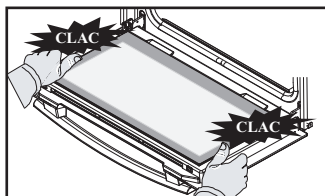
Plaats vervolgens in de deur het tweede glas door het positioneren op het eerste. Vervang uw buitenlijstgeheel en het glas in de deur.



Zorg ervoor op de juiste manier de lijst onder de pen naast de scharnier te bevestigen.



Klik uw lijst vast door de deur te sluiten. Druk niet enkel op de lijst.



Uw toestel is opnieuw operationeel.

• 5 ONDERHOUD



VERVANGING VAN DE LAMP

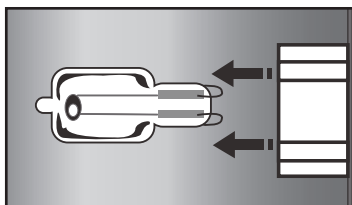
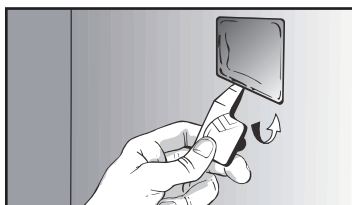


Let op

Zorg ervoor dat het apparaat is losgekoppeld van het stopcontact voordat u de lamp vervangt om het risico van een elektrische schok te voorkomen. Voer werkzaamheden uit wanneer het apparaat is afgekoeld.

Eigenschappen van de gloeilamp:

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.



U kunt de lamp zelf vervangen wanneer deze niet meer werkt. Demonteer eerst het links niveau.

De lamp is bereikbaar in de oven.

Klik het glas los met behulp van de plastic spie om dit te verwijderen.

Vervang de lamp (gebruik een rubberen handschoen om de demontage te vergemakkelijken), en klik vervolgens het glas terug.

Sluit uw oven opnieuw aan op het elektriciteitsnet.



REINIGINGSFUNCTIE

(in de ovenruimte)



Verwijder de accessoires en de niveauhouders van de oven alvorens een reiniging d.m.v. pyrolyse te starten. Het is heel belangrijk dat, bij de reiniging door pyrolyse, alle accessoires die niet met de pyrolyse compatibel zijn, uit de oven verwijderd worden (glijrails, patisserieplaat, verchromde roosters) samen met alle recipiënten.

REINIGING DOOR PYROLYSE

Deze oven is uitgerust met een pyrolyse reinigingsfunctie:

Pyrolyse is een verwarmingscyclus van de ovenruimte bij zeer hoge temperatuur, waarbij alle vuil die afkomstig is van spatten of morsen verwijderd wordt.

Verwijder alvorens over te gaan tot een reiniging door pyrolyse eventueel ontstane grote vlekken. Verwijder vetvlekken op de deur met behulp van een vochtige spons.

Als veiligheidsmaatregel wordt de reiniging pas uitgevoerd na automatische vergrendeling van de deur, deze kan dan niet ontgrendeld worden.

• 5 ONDERHOUD

HET UITVOEREN VAN EEN REINIGINGSCYCLUS DOOR PYROLYSE

U kunt uit twee pyrolysecycli kiezen. De voorgeselecteerde tijden kunnen niet gewijzigd worden:



Pyro ECO in 1h30

voor een minder energie verbruikende reiniging.



Pyro Turbo: 2.00u


voor een grondigere reiniging van de ovenruimte.

ONMIDDELLIJKE REINIGEN


- Selecteer de functie “REINIGING” wanneer u in het algemene menu bent en valideer.

- Kies de meest geschikte cyclus voor automatische reiniging, bijvoorbeeld Pyro Turbo en valideer.

De pyrolyse start. Het aftellen van de tijd begint onmiddellijk na de bevestiging.

Tijdens de pyrolyse verschijnt het symbool  in de programmakiezer om aan te geven dat de deur vergrendeld is. Bij het einde van de pyrolyse knippert 0:00.

Na iedere pyrolyse vindt een afkoelingsfase plaats, tijdens welke uw oven nog niet gebruikt kan worden.


 **Gebruik, wanneer de oven is afgekoeld, een vochtige doek om de witte as te verwijderen. De oven is schoon en opnieuw beschikbaar om te bakken naar uw keuze.**

REINIGING MET UITGESTELDE START

Volg de instructies in de voorgaande paragraaf.

- Selecteer het symbool eindtijd (uitgestelde start)  en valideer.

- Stel de gewenste eindtijd van de pyrolyse in met de knop en valideer vervolgens twee keer.

Na enkele seconden gaat de oven over op de stand-by stand en wordt de start van de pyrolyse uitgesteld, zodat deze eindigt op de geprogrammeerde eindtijd. Wanneer uw pyrolyse klaar is, schakelt u uw oven uit door op de toets  te drukken.

• 5 ONDERHOUD



LEEGFUNCTIE (van het waterreservoir)



Leeg altijd alles vooraleer u kookt.

Het legen kan ook gebeuren wanneer er niet gekookt wordt.

Selecteer hiervoor de functie “REINIGING” wanneer u in het algemene menu bent en valideer.

- Kies de cyclus “Legen” en bevestig. De lade gaat open.

- Kies een van de 2 wijzen van legen, SPEED of AUTO (zie details hierna) en ga op dezelfde manier te werk als voor een automatisch leegmaken na de bereiding.

Automatisch leegmaken aan het einde van het bakken

Aan het einde van elke bereiding met stoom zal u worden voorgesteld het reservoir leeg te maken.

U kunt zelf beslissen dit leegmaken niet uit te voeren door te kiezen voor “Ik weiger” en te bevestigen, selecteer anders “Ik ga akkoord”, en bevestig.

Selecteer vervolgens een type leegmaken SPEED of AUTO en bevestig.

De lade opent zich automatisch voor het legen.



Legen **SPEED**:

Enkel indien de gebruiker onmiddellijk een stoomkookproces wil uitvoeren.

Het leegmaken duurt ongeveer 20 s.



AUTO leegmaken:

Zorgt voor een volledig leegmaken van de ketel en van het reservoir om het verschijnsel van stilstaand water te vermijden.

Duur leegmaken ca. 2 tot 3 min.

Plaats een recipiënt dat voldoende groot is (minimaal 1 liter) onder de lade om het water op te vangen.

Bevestig door op de knop te drukken om het leegmaken te beginnen.

Het display geeft de tijd weer die voor het legen noodzakelijk is.

Nadat het legen is voltooid, geeft het display 0 m 0 s. Sluit handmatig de lade.

• 5 ONDERHOUD



ONTKALKINGSFUNCTIES (van de stoomketel)

Ontkalking is een reinigingscyclus die de kalk van de ketel verwijdert.

U moet regelmatig het ontkalken van de ketel uitvoeren.

Wanneer de oven u een “ontkalking aanbevolen” suggereert, kunt u ervoor kiezen dit niet te doen door te kiezen voor “Ik weiger”, en dit bevestigen.

U heeft de mogelijkheid om nog 5 kookbeurten uit te voeren vóór de functies “met stoom” zullen ophouden te werken. Ondertussen is het verplicht wanneer het bericht “verplichte ontkalking” verschijnt, dit uit te voeren en “Ik ga akkoord” te selecteren en dit te valideren.



Opgelet

Wanneer het display “Verplichte ontkalking” weergeeft, moet u verplicht overgaan tot de ontkalking van de ketel.

Om het ontkalken te starten, selecteer de functie “REINIGING” wanneer u in het algemene menu bent en valideer.

- Kies de cyclus “Ontkalken” en bevestig.

De lade gaat automatisch open.

Volg stap voor stap.

STAP 1: LEGEN

- Plaats een recipiënt dat voldoende groot is (minimaal 1 liter) onder de lade om het water op te vangen en valideer.

- De cyclus “leggen” start, deze duurt 3 min 30 s.

STAP 2: REINIGEN

- Giet 110 ml onverdunde witte azijn in het reservoir.

- Sluit de vullade met de hand. De cyclus “Reiniging” start, en duurt 30 minuten. Aan het einde van de cyclus wordt het reservoir automatisch geopend.

STAP 3: SPOELEN

Vul het reservoir met water tot aan het MAX niveau.

- Plaats een recipiënt onder de lade en valideer.

- De cyclus “Spoelen” start, deze duurt 3 min 30 s.

STAP 4: LEGEN

Een tweede spoeling is vereist; vul het reservoir met water tot aan het niveau MAX.

- Plaats een recipiënt onder de lade en valideer.

De cyclus “Leggen” start, deze duurt 3 min 30 s.

Bij het einde van de cyclus is het ontkalken voltooid.

Er klinkt een geluidssignaal . Sluit de vullade met de hand. Uw oven is opnieuw operationeel.

• 6 *STORINGEN EN OPLOSSINGEN*

- “Auto Stop” wordt weergegeven.

Deze functie onderbreekt het verwarmen van de oven wanneer u deze vergeten bent. Zet uw oven op UIT.

- Foutcode beginnend met een “F”. Uw oven heeft een storing gedetecteerd.

Schakel de oven 30 seconden uit. Als de storing nog steeds aanwezig is, onderbreek de stroomvoorziening dan gedurende minstens een minuut.

Als de storing aanhoudt, neem dan contact op met de Servicedienst.

- De oven wordt niet warm. Zorg ervoor dat de oven goed is aangesloten en controleer of de elektrische zekering niet is uitgeslagen. Controleer of de oven niet in de “DEMO” modus staat (zie menu instellingen).

- De lamp van de oven werkt niet.

Vervang de lamp of zekering van uw installatie.

Zorg ervoor dat de oven correct is aangesloten.

- De koelventilator blijft aan na het uitschakelen van de oven. Dat is normaal, deze kan tot maximaal een uur na het bakken blijven werken om de oven te ventileren. Bij langer dan een uur, contact opnemen met de servicedienst.

- De pyrolyscleaning wordt niet uitgevoerd. Controleer de sluiting van de deur. Neem contact op met de Servicedienst als de storing aanhoudt.

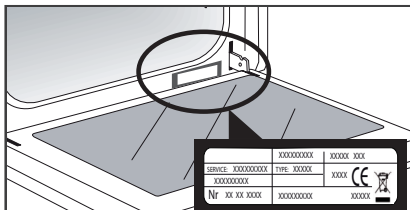
- Het symbool “deurslot” knippert op de display. Deurslot defect, bel de servicedienst.

- Er bevindt zich water op de bodem van de oven. De ketel is vol kalkaanslag. Volg de procedure ONTKALKING. Als de storing aanhoudt, neem dan contact op met de Servicedienst.

• 7 *SERVICEDIENST*

INTERVENTIES

Eventuele interventies aan uw apparaat moeten worden uitgevoerd door een gekwalificeerde professionele technicus van het merk. Om bij het opbellen de verwerking van uw verzoek te vergemakkelijken, houdt de volledige referentie van uw toestel bij de hand (commerciële referentie, servicereferentie, serienummer). Deze informatie wordt weergegeven op het identificatieplaatje.



A	B
SERVICE : C	TYPE : D
E	F
Nr. <input type="text"/>	H

B: Commerciële referentie

C: Servicereferentie

H: Serienummer

LET OP:

- In het belang van de voortdurende verbetering van onze producten behouden wij ons het recht voor om technische, functionele of esthetische veranderingen in hun kenmerken toe te passen met betrekking tot technische verbeteringen.

- Om gemakkelijk de referenties van uw apparaat te kunnen vinden, raden wij u aan deze hier te noteren.

**BEKWAAMHEID VOOR DE FUNCTIE
VOLGENS DE NORM EN 60350:**

Test	Bak-sequentie	T °C	Niveau	Tijd	Opmerkingen
Zand-koekjes (8.4.1)	Hetelucht-functie	165 °C	2e	18/20 min	Plaat gebak
	Traditie	200 °C	2e	20/23 min	Plaat lissium gebak
	Hetelucht-functie	165 °C	3e/1e	22/25 min	Voorverwarmde oven: -Plaat gebak -Geëmailleerde plaat
Kleine gebakjes (8.4.2)	Hetelucht-functie	165 °C	2e	22/25 min	Plaat gebak
	Hetelucht-functie	160 °C	3e/1e	22 min	Voorverwarmde oven: -Plaat gebak -Geëmailleerde plaat
Sponscake - Luchtige cake (8.5.1)	Hetelucht-functie	170 °C	1e	35/40 min	Voorverwarmde oven, vorm op rooster + 5 minuten in de oven uitgedoofd zonder voorverwarming
	Traditie	175 °C	1e	45 min	2 niveaus (niet beschikbaar)
Appeltaart (8.5.2)	Gecombineerde	180 °C	1e	50/55 min	Vorm 20 cm op rooster
	Hetelucht-functie	180 °C	3e/1e	50/55 min	Voorverwarmde oven: -Geëmailleerde plaat 1e niveau
Opper-vlakkige grill (9.1)	Krachtige grill	P4	2e	2/3 min	Voorverwarmen 5 min Brood op rooster Deur gesloten