Inhoudsopgave

Downloaded from www.vandenborre.be

1 Waarschuwingen 172
1.1 Algemene veiligheidswaarschuwingen 172
1.2 Aansprakelijkheid van de fabrikant 173
1.3 Beoogd gebruik 173
1.4 Verwerking 173
1.5 Identificatieplaatje 174
1.6 Deze gebruiksaanwijzing 174
1.7 Wegwijs in de gebruiksaanwijzing 174

2 Beschrijving 175
2.1 Algemene beschrijving 175
2.2 Bedieningspaneel 176
2.3 Andere onderdelen 176
2.4 Beschikbare accessoires 177

3 Gebruik 179
3.1 Waarschuwingen 179
3.2 Eerste gebruik 179
3.3 Gebruik van de accessoires 180
3.4 Het gebruik van de oven 182
3.5 Advies voor bereidingen 189
3.6 Speciale functies en automatische programma's 191
3.7 Secundair menu 196

4 Reiniging en onderhoud 199
4.1 Waarschuwingen 199
4.2 Reiniging van de oppervlakken 199
4.3 Dagelijkse gewone reiniging 199
4.4 Voedselresten of -vlekken 199
4.5 Demontage van de deur 199
4.6 Reiniging van de ruiten van de deur 200
4.7 Demontage van de interne ruiten 200
4.8 De reiniging van de binnenkant van de oven 201
4.9 Vapor Clean: geassisteerde reiniging van de oven (enkel op sommige modellen) 203
4.10 Pyrolyse: automatische reiniging van de oven (enkel op sommige modellen) 206
4.11 Buitengewoon onderhoud 208

5 Installatie 210
5.1 Elektrische aansluiting 210
5.2 Vervanging van de kabel 210
5.3 Plaatsing 211

NL

We raden aan deze handleiding aandachtig door te lezen, omdat ze alle aanwijzingen bevat om de esthetische en functionele kwaliteiten van het apparaat te behouden.
Raadpleeg de website voor verdere informatie over dit product: www.smeg.com

Downloaded from www.vandenborre.be

1 Waarschuwingen

1.1 Algemene veiligheidswaarschuwingen

Persoonlijk letsel

- Het apparaat en de bereikbare delen ervan worden heel warm tijdens het gebruik.
- Raak geen warmte-elementen delen aan tijdens gebruik van het apparaat.
- Houd kinderen jonger dan 8 jaar die niet onder toezicht staan verwijderd van het apparaat.
- Laat kinderen niet spelen met het apparaat.
- Plaats geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels of deksels op het apparaat tijdens gebruik ervan.
- Schakel het apparaat uit na gebruik ervan.
- Probeer geen vlammen/brand te doven met water: schakel het apparaat uit en bedek het vuur met een deksel of een brandwerende deken.
- Werkzaamheden voor schoonmaak en onderhoud van het apparaat mogen niet worden uitgevoerd door kinderen die niet onder toezicht staan.
- Laat de installatie en technische interventies uitvoeren door gekwalificeerd personeel overeenkomstig de geldende normen.
- Voer geen wijzigingen uit op het apparaat.
- Plaats geen metalen en puntige voorwerpen (bestek of gereedschappen) in de spleten van het apparaat.
- Probeer nooit om zelf het apparaat te repareren, zonder tussenkomst van een gekwalificeerde technicus.
- Als de stroomkabel beschadigd is, moet men onmiddellijk contact opnemen met de technische dienst die voor de vervanging van de kabel zal zorgen.

Beschadiging van het apparaat

- Gebruik geen schurende of bijtende middelen op de glazen onderdelen (bijv. poeders, ontvlekkers of metaalsponsjes).
- Gebruik eventueel houten of plastic gereedschappen.
- Ga niet op het apparaat zitten.
- Reinig het apparaat niet met een stoomreiniger.
- Zorg er voor dat de openingen en de spleten voor de ventilatie en de warmte-afvoer niet verstopt raken.
- Laat het apparaat niet onbewaakt achter tijdens bereidingen waarbij vetten en oliën kunnen vrijkomen.
- Laat geen voorwerpen achter op de kookoppervlakken.
- Gebruik het apparaat nooit om de ruimte te verwarmen.

Downloaded from www.vanlenborre.be

Voor dit apparaat

- Voordat de lamp wordt vervangen, moet gecontroleerd worden dat het apparaat is uitgeschakeld.
- Ga niet steunen of zitten op de geopende deur van het apparaat.
- Controleer of er geen voorwerpen in de deur vastzitten.

1.2 Aansprakelijkheid van de fabrikant

De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade aan personen en voorwerpen tengevolge:

- een ander gebruik van het apparaat dan wordt voorzien;
- het niet in acht nemen van de voorschriften van de gebruiksaanwijzing;
- het forceren van ook slechts één deel van het apparaat;
- gebruik van niet-originele reserveonderdelen.

1.3 Beoogd gebruik

- Dit apparaat is bestemd voor het bereiden van voedsel in een huishoudelijke omgeving. Elk ander gebruik is oneigenlijk.
- Gebruik van dit apparaat door kinderen vanaf 8 jaar, personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of met een gebrek aan ervaring of kennis is alleen toegestaan onder toezicht en begeleiding van volwassenen die verantwoordelijk zijn voor hun veiligheid.
- Het apparaat is niet ontworpen om te functioneren met externe kookwekkers of afstandsbedieningssystemen.

1.4 Verwerking

Het apparaat moet gescheiden ingezameld worden (richtlijnen 2002/95/EG, 2002/96/EG, 2003/108/EG). Het product bevat geen delen die als gevaarlijk voor de gezondheid en het milieu worden beschouwd, conform de actuele Europese Richtlijnen.

Verwijdering van het apparaat:

- Snijd de voedingskabel af en verwijder de elektrische kabel en de stekker.

Elektrische spanning
Gevaar voor elektrische schok

- Schakel de stroomtoevoer uit.
- Haal de stekker uit het stopcontact.

- De gebruiker moet het apparaat dus aan het einde van het gebruik toekennen aan geschikte centra voor de gescheiden inzameling van elektrisch en elektronisch afval, of het overhandigen aan de verkoper wanneer een nieuw gelijkaardig apparaat wordt gekocht.

NL

Downloaded from www.vandenborre.be

Het apparaat zit verpakt in milieuvriendelijke en recyclebare materialen.

- Breng het verpakkingsmateriaal naar de betreffende centra voor afvalverwerking.

Plastic verpakking
Gevaar voor verstikking

- Laat de verpakking, of delen ervan, niet onbewaakt achter.
- Laat kinderen niet spelen met de plastic zakken van de verpakking.

1.5 Identificatieplaatje

Het identificatieplaatje bevat de technische gegevens, het serienummer en de markering. Het plaatje mag in geen geval worden verwijderd.

1.6 Deze gebruiksaanwijzing

Deze gebruiksaanwijzing is een belangrijk onderdeel van het apparaat en dient gedurende de volledige levensduur intact en op een eenvoudig te bereiken plaats worden bewaard.

Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig vóór installatie.

1.7 Wegwijs in de gebruiksaanwijzing

In deze gebruiksaanwijzing komen de volgende begrippen voor:

Waarschuwingen

Algemene waarschuwingen in verband met de gebruiksaanwijzing, veiligheid en verwerking van afgedankte producten.

Beschrijving

Beschrijving van het apparaat en de accessoires.

Gebruik

Informatie over het gebruik van het apparaat en de accessoires, kooktips.

Reiniging en onderhoud

Informatie over correcte schoonmaak en onderhoud van het apparaat.

Installatie

Informatie voor gekwalificeerde technici: installatie, inbedrijfstelling en keuring.

Veiligheidswaarschuwingen

Informatie

Suggestie

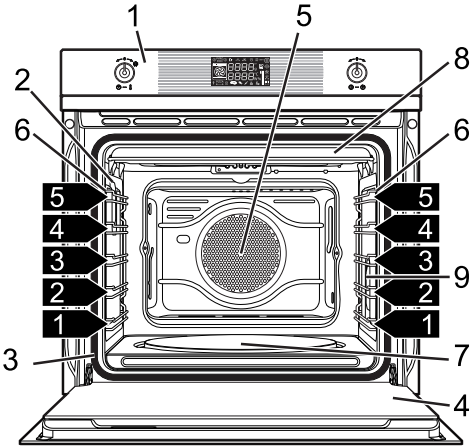
1. Volgorde van de gebruiksaanwijzingen.

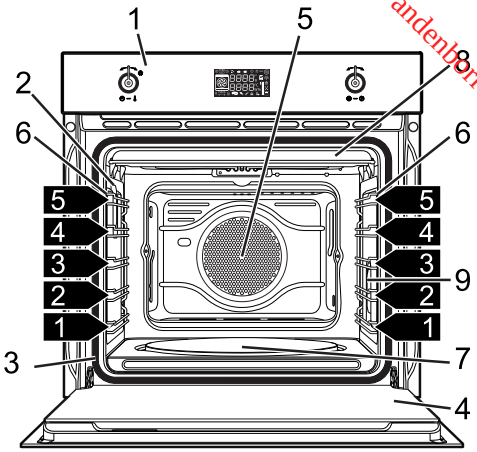
- Enkele gebruiksaanwijzing.

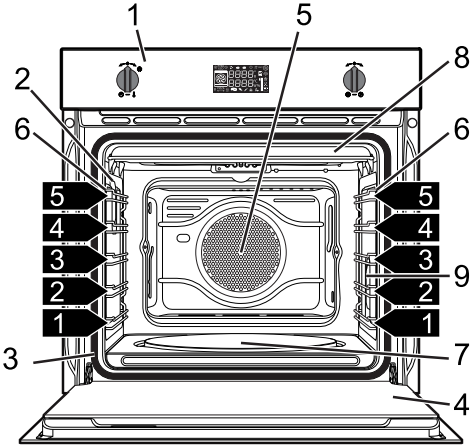
Downloaded from www.vandenborre.be

2 Beschrijving

2.1 Algemene beschrijving





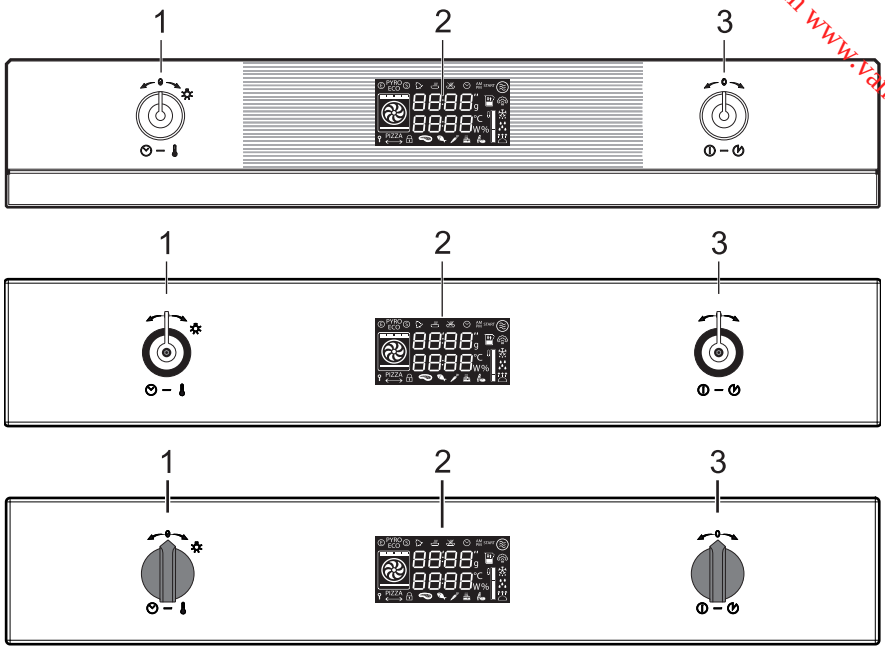


1 Bedieningspaneel
2 Lamp
3 Pakking
4 Deur
5 Ventilator
6 Frame voor roosters/ovenschalen
7 Pizzaplaat (enkel op sommige modellen)
8 Bovenbescherming (enkel op sommige modellen)
9 Lamp (uitsluitend bepaalde modellen)
1,2,3... Niveau van het frame

NL

Downloaded from www.vandenborre.be

2.2 Bedieningspaneel



Temperatuurknop (1)

Met deze knop kunnen de kooktemperatuur en -tijd geselecteerd worden, kunnen geprogrammeerde bereidingen ingesteld worden, kan de juiste tijd ingesteld worden, en kan de ovenlamp in- en uitgeschakeld worden.

Display (2)

Geeft de juiste tijd, de geselecteerde functie en de temperatuur van de bereiding, en de eventuele toegekende tijdsduur weer.

Functieknop (3)

Met deze knop kan het apparaat ingeschakeld/uitgeschakeld worden, en kan de bereidingsfunctie geselecteerd worden.

2.3 Andere onderdelen

Plaatsbare vlakken

Het apparaat beschikt over vlakken om roosters en ovenschalen op verschillende hoogtes te plaatsen. De plaatsbare hoogtes worden begrepen van laag naar hoog (zie 2.1 Algemene beschrijving).

Koelventilator

De ventilator koelt de oven en treedt in werking tijdens de bereiding.

De werking van de ventilator veroorzaakt een normale luchtstroom die boven de deur naar buiten komt, en die nog even kan doorgaan nadat het apparaat werd uitgeschakeld.

Downloaded from www.vandenborre.be

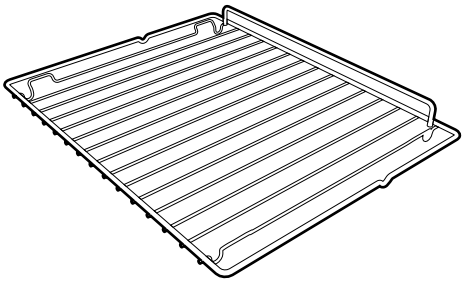
Interne verlichting

De interne verlichting van de oven wordt ingeschakeld wanneer de deur wordt geopend of wanneer een functie wordt geselecteerd (behalve de functies PYRO ECO, PYRO ECO en).
Draai de temperatuurknop eventjes naar rechts om de binnenverlichting handmatig te activeren of te deactiveren.

2.4 Beschikbare accessoires

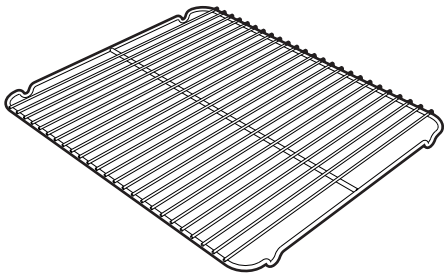
Op sommige modellen zijn niet alle accessoires aanwezig.

Rooster



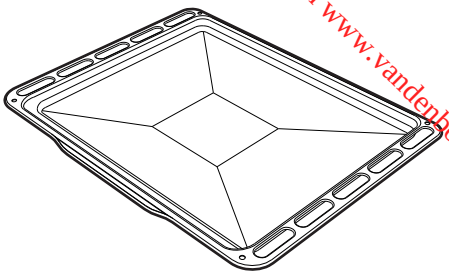
Nuttig voor het plaatsen van recipiënten met voedsel in bereiding.

Rooster voor ovenschaal



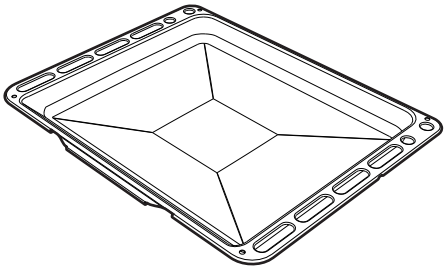
Om op een ovenschaal te zetten, voor het bereiden van voedsel dat kan lekken.

Ovenschaal



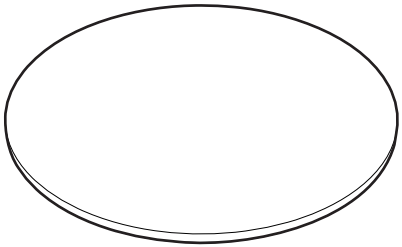
Nuttig voor het opvangen van vet dat afkomstig is van het voedsel op het rooster erboven.

Diepe ovenschaal



Nuttig voor het opvangen van vet afkomstig van het voedsel op het rooster.

Pizzaplaat

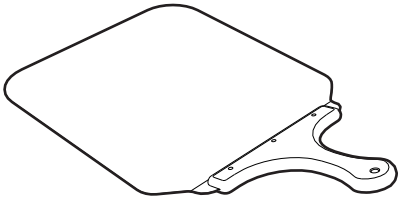


Speciaal ontworpen voor het bakken van pizza en dergelijke.

NL

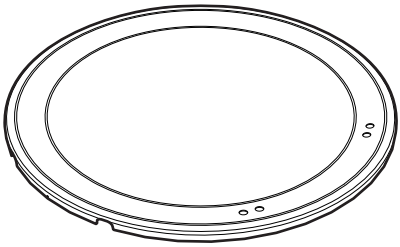
Downloaded from www.vandenborre.be

Pizzapalet



Handig om de pizza op de daarvoor bestemde plaat in de oven te plaatsen.

Deksel pizzaplaat



Nuttig om de pizzaplaat te bedekken wanneer deze niet gebruikt wordt.

De ovenaccessoires die in contact kunnen komen met het voedsel zijn gemaakt van materialen conform de van kracht zijnde wetsbepalingen.

De originele bijgeleverde of optionele accessoires kunnen bij erkende servicecentra worden verkregen. Gebruik enkel de originele accessoires van de fabrikant.

Downloaded from www.vandenborre.be

3 Gebruik

3.1 Waarschuwingen

De temperatuur in de oven is hoog tijdens gebruik
Gevaar op verbranding

- Houd de deur dicht tijdens de bereiding.
- Bescherm de handen met ovenwanten bij het hanteren van voedsel in de oven.
- Let op dat u de warmte-elementen in de oven niet aanraakt.
- Giet geen water rechtstreeks op hete ovenschalen.
- Houd kinderen verwijderd van de oven tijdens gebruik ervan.

De temperatuur in de oven is hoog tijdens gebruik
Brand- en ontploffingsgevaar

- Sproei geen spuitbussen in de nabijheid van de oven.
- Laat geen ontvlambaar materiaal in de nabijheid van de oven.
- Gebruik geen vaatwerk of plastic houders om voedsel te bereiden.
- Plaats geen dichte schotels of houders in de oven.
- Laat de oven niet onbewaakt achter tijdens bereidingen waar vetten en oliën kunnen vrijkomen.
- Verwijder ongebruikte ovenschalen en roosters tijdens de bereiding uit de ovenruimte.

Incorrect gebruik
Beschadiging van geëmailleerde oppervlakken

- Bedek de bodem van de ovenruimte niet met aluminiumfolie.
- Bij gebruik van bakpapier moet u er voor zorgen dat de circulatie van de warme lucht in de oven er niet door wordt verhinderd.
- Plaats geen potten of ovenschalen rechtstreeks op de bodem van de ovenruimte.
- Giet geen water rechtstreeks op hete ovenschalen.

3.2 Eerste gebruik

1. Verwijder eventuele beschermfolie aan de binnen- en buitenzijde van het apparaat en de accessoires.
2. Verwijder eventuele etiketten (behalve het plaatje met de technische gegevens) van de accessoires of uit de ovenruimte.
3. Verwijder en was alle accessoires van het apparaat (zie 4 Reiniging en onderhoud).
4. Verwarm de oven op de maximale temperatuur om eventuele productieresten te verwijderen.

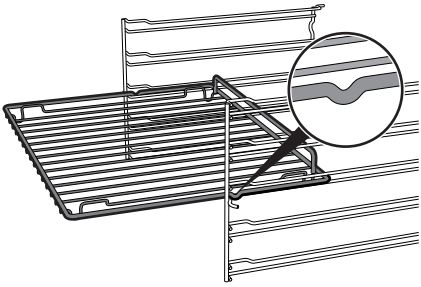
Downloaded from www.vandenborre.be

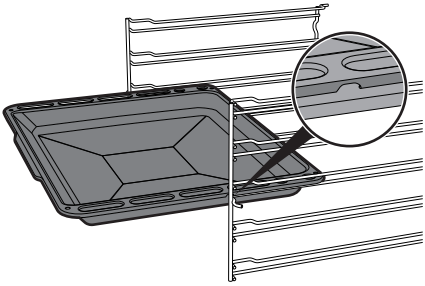
3.3 Gebruik van de accessoires

Roosters en ovenschalen

Roosters en ovenschalen moeten in de zijgeleiders worden geplaatst tot aan het eindpunt.

- De mechanische veiligheidsblokkeringen om ongewenste verwijdering van de roosters te voorkomen moeten naar beneden en naar de binnenzijde van de oven gericht zijn.



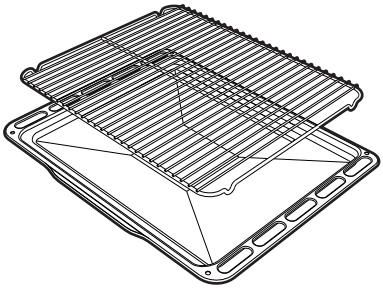


Plaats de roosters en de schalen helemaal in de oven, tot ze vast komen te zitten.

Maak de ovenschalen schoon voor het eerste gebruik, om eventuele productieresten te verwijderen.

Rooster voor ovenschaal

Het rooster voor de ovenschaal wordt in de schaal geplaatst. Zo wordt het vet apart van het voedsel opgevangen tijdens de bereiding.



Downloaded from www.vandenborre.be

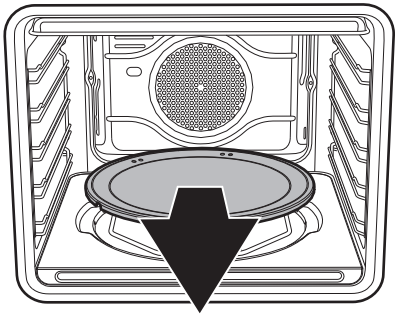
Deksel en pizzaplaat (enkel op sommige modellen)

Incorrect gebruik
Beschadiging van de oppervlakken

- Gebruik de pizzaplaat niet op een andere manier dan wordt beschreven, en gebruik ze bijvoorbeeld niet op een gasvuur of op een glaskeramische kookplaat of in ovens die niet voorzien zijn voor dit accessoire.
- Wanneer u de pizza op smaak wil brengen met olie, wordt aangeraden om dit te doen nadat de pizza uit de oven gehaald werd, omdat eventuele vlekken het esthetisch uitzicht en de functionaliteit van de pizzaplaat kunnen schaden.
- Als de pizzaplaat niet gebruikt wordt, moet de bodem bedekt worden met de bijgeleverde en daarvoor bestemde bedekking.

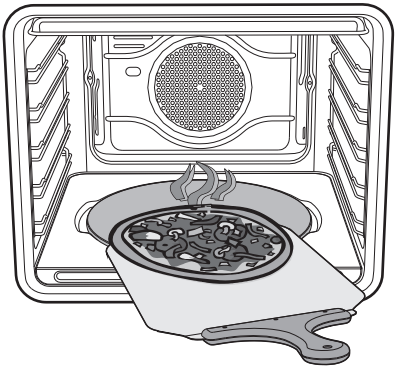
Wanneer de oven koud staat, moet het deksel van de bodem verwijderd worden en moet de pizzaplaat geplaatst worden. Let op dat de plaat correct in de voorziene zitting wordt geplaatst.

Voor de bereiding moet de daarvoor bestemde functie **PIZZA** gebruikt worden.



Pizzapalet (enkel op sommige modellen)

Neem de pizzapalet steeds vast met de handgreep om het voedsel uit de oven te nemen of in de oven te plaatsen. Er wordt aanbevolen om op het stalen oppervlak een laagje meel aan te brengen, zodat verse producten, die vochtig zijn, niet aan het staal kunnen blijven plakken.

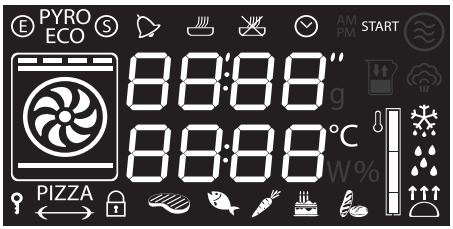


NL

Downloaded from www.vandenborre.be

3.4 Het gebruik van de oven

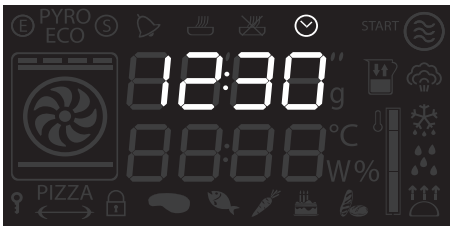
Display



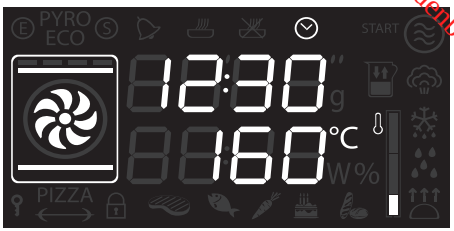
- Controlelamp klok
- Controlelamp kookwekker
- Controlelamp bereiding met tijdinstelling en uitgestelde start
- Controlelamp bereiding met tijdinstelling
- Controlelamp kinderbeveiliging
- Controlelamp show room
- Controlelamp eco logic
- Niveaubereik temperatuur

Functioneringsvoorwaarden

Stand-by: Wanneer geen enkele functie is gekozen, toont het display de actuele tijd en het symbool .



ON: Het display toont de ingestelde parameters, zoals de temperatuur, de duur en het niveaubereik als een willekeurige functie is gestart.



Bij elke druk op de temperatuurknop tijdens een functie wordt de staat van de parameters cyclisch in de volgende volgorde weergegeven.

In elke staat kan de waarde worden gewijzigd door de temperatuurknop naar rechts of naar links te draaien. Houd de knop gedraaid om de wijziging sneller uit te voeren.

1. Temperatuur
2. Tijdsduur kookwekker
3. Duur functie
4. Tijdsduur geprogrammeerde bereiding (als de bereiding met tijdinstelling is ingesteld)
5. Weergave uur

Downloaded from www.vandenborre.be

Instelling van het uur

Bij het eerste gebruik of na een stroomonderbreking zal op de display van het apparaat het symbool 0:00 knipperen. Om te kunnen beginnen met een bereiding zal u de juiste tijd moeten instellen.

1. Draai aan de temperatuurknop om de weergegeven tijd in te stellen (houd de knop gedraaid om de tijd sneller of trager te doen verlopen).
2. Druk op de temperatuurknop.
3. Draai aan de temperatuurknop om de minuten in te stellen (houd de knop gedraaid om de tijd sneller of trager te doen verlopen).
4. Druk op de temperatuurknop om de instelling te beëindigen.

Het kan zijn dat u de huidige tijd moet wijzigen, bijvoorbeeld bij de overgang naar de zomertijd. Houd vanuit de stand-by stand de temperatuurknop naar links of naar rechts gedraaid tot de uren gaan knipperen.

Het is niet mogelijk om het uur te wijzigen als de oven zich niet in ON bevindt.

Bereidingsfuncties

1. Selecteer een traditionele bereidingsfunctie met behulp van de functieknop.
2. Druk op de temperatuurknop als u de standaardtemperatuur wilt wijzigen.
3. Stel de temperatuur in door aan de knop te draaien.
4. Druk op de functieknop om de traditionele bereiding te starten.

Voorverwarmingsfase

In het geval van gecombineerde en traditionele functies wordt de bereiding wordt voorafgegaan door een voorverwarmingsfase, waardoor de oven sneller op temperatuur wordt gebracht.

Deze fase wordt aangeduid door het knipperen van het niveaubereik.

Aan het einde van de voorverwarming brandt het niveaubereik en hoort u een geluidssignaal dat aangeeft dat het voedsel in de ovenruimte geplaatst kan worden.

De bereiding kan op elk ogenblik onderbroken worden door de functieknop minstens 3 seconden lang ingedrukt te houden.

NL

Downloaded from www.vandenborre.be

Lijst van de functies

ECO Eco

De combinatie van de ventilator en het luchtcirculatie element wordt in de stand ECO vooral aanbevolen voor de bereiding op één niveau, met laag energieverbruik.

Statisch

De warmte wordt gelijktijdig bovenaan en onderaan afgegeven, en maakt dit systeem geschikt voor het bereiden van speciale types van voedsel. De traditionele bereiding, die ook statisch wordt genoemd, is geschikt voor het klaarmaken van één gerecht per keer. Het is ideaal voor alle types van gebraden, brood en gevulde taarten, en het is vooral geschikt voor vet vlees zoals gans en eend.

Grill

Met de warmte die van het grill element komt, kunnen uitstekende resultaten bereikt worden zoals het roosteren van dun en iets dikker vlees, en in combinatie met het draaispit (waar voorzien) wordt op het einde van de bereiding een uniforme goudbruine kleur verkregen. Ideaal voor worsten, ribbetjes en bacon. Met deze functie kan een grote hoeveelheid voedsel, en vooral vlees, uniform gegrild worden.

Onderwarmte

De warmte, die enkel van onderaan komt, eindigt de bereiding van voedsel dat een hogere basistemperatuur nodig heeft, zonder gevolgen voor het bruin braden. Ideaal voor gebak of hartige taarten, vlaaien en pizza.

Statisch+ventilator

De werking van de ventilator, gecombineerd met de traditionele bereiding, verzekert ook voor ingewikkelde recepten homogene bereidingen. Ideaal voor koekjes en taarten, die ook gelijktijdig op meerdere niveaus kunnen bereid worden. (Voor bereidingen op meerdere niveaus wordt aanbevolen om het 2de en het 4de vlak te gebruiken)

Geventileerde grill

De lucht afkomstig van de ventilator verzacht de warmtegolven die worden verkregen door de grill, zodat ook dik voedsel uitstekend wordt gegrild. Ideaal voor grote stukken vlees (bijv. varkensscheenbeen).

Downloaded from www.vanenborre.be

Geventileerde onderwarmte

Met de combinatie van de ventilator en enkel de onderwarmte zal de bereiding sneller klaar zijn. Dit systeem wordt aanbevolen voor het steriliseren of voor het voltooien van voedsel dat reeds goed oppervlakkig gaar is, maar nog niet binnenin, en waarvoor dus een gematigde bovenwarmte nodig is. Ideaal voor elk type van voedsel.

Circulatie

Met de combinatie van de ventilator en het luchtcirculatie element (ingebouwd aan de achterkant van de oven) kan verschillend voedsel op meerdere niveaus bereid worden mits dezelfde temperatuur en hetzelfde type bereiding gebruikt moeten worden. De warmeluchtcirculatie verzekert een onmiddellijke en uniforme verdeling van de warmte. Het zal bijvoorbeeld mogelijk zijn om gelijktijdig (op meerdere vlakken) vis, groenten en koekjes klaar te maken, zonder dat de geur en de smaak zal vermengd worden.

Turbo

Met de combinatie van de geventileerde bereiding en de traditionele bereiding kan erg snel en doeltreffend verschillend voedsel op meerdere vlakken klaargemaakt worden, zonder het mengen van geuren of smaken. Ideaal voor omvangrijk voedsel waarvoor een intense bereiding nodig is.

Pizza

De werking van de ventilator, gecombineerd met de grill en de onderwarmte, verzekert ook voor ingewikkelde recepten homogene bereidingen. Ideaal voor pizza's, en ook voor koekjes en taarten.

NL

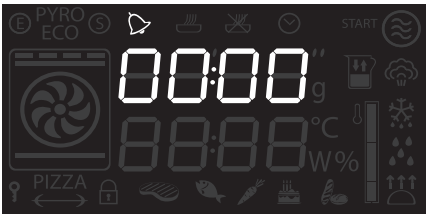
Downloaded from www.vandenborre.be

Kookwekker

Deze functie zal de bereiding niet onderbreken, maar enkel het geluidssignaal activeren.

De kookwekker kan zowel tijdens de fase van de bereiding als de staat van stand-by van het apparaat geactiveerd worden.

1. Druk één maal op de temperatuurknop (2 maal als de bereidingsfase al bezig is). Op de display verschijnen de cijfers 00:00 en de controlelamp knippert.



2. Draai aan de knop om de duur in te stellen (van 1 minuut tot 4 uur). Na enkele seconden stop de controlelamp met knipperen en begint het aftellen.
3. Nu kan u de gewenste functie selecteren, en moet u wachten tot het geluidssignaal aanduidt dat de tijd verstreken is. De controlelamp knippert.
4. Draai de knop om een extra kookwekker in te stellen. Of druk de temperatuurknop in om het geluidssignaal uit te schakelen.

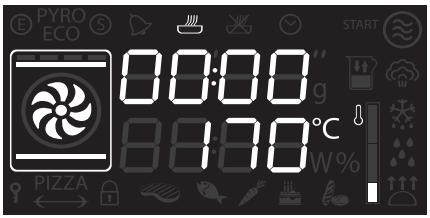
U kunt de kookwekker elimineren door de waarde op nul in te stellen

Bereiding met tijdinstelling

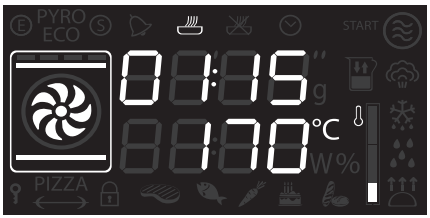
Met bereiding met tijdinstelling wordt de functie bedoeld waarmee u met de bereiding kunt beginnen, en deze na een ingestelde tijd kan doen eindigen.

De activering van een bereiding met tijdinstelling annuleert de eventuele timer kookwekker die eerder werd ingesteld.

1. Nadat een bereidingsfunctie en -temperatuur zijn geselecteerd, moet drie maal op de temperatuurknop gedrukt worden. Op de display verschijnen de cijfers 00:00 en de controlelamp knippert.

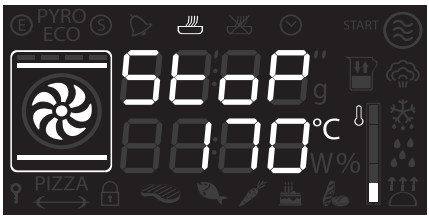


2. Draai de temperatuurknop naar rechts of naar links om de duur van de bereiding van 00:01 tot 12:59 in te stellen. Houd de knop gedraaid om de wijziging sneller uit te voeren.



Downloaded from www.vanbenborre.be

3. Enkele seconden na instelling van de duur stopt de controlelamp met knipperen en begint de bereiding met tijdinstelling.
4. Aan het einde van de bereiding wordt op het display STOP weergegeven en hoort u een geluidssignaal dat u met een druk op de temperatuurknop kunt uitschakelen.



Om een extra bereiding met tijdinstelling te selecteren, draait u de temperatuurknop naar links of rechts.

Om de bereiding in de handmatige modus te verlengen drukt u opnieuw op de temperatuurknop. Het apparaat zal de normale werking hervatten met de instellingen van de bereiding die eerder geselecteerd werden.

Schakel het apparaat uit door de functieknop ingedrukt te houden.

De ingestelde gegevens in de bereiding met tijdinstelling wijzigen

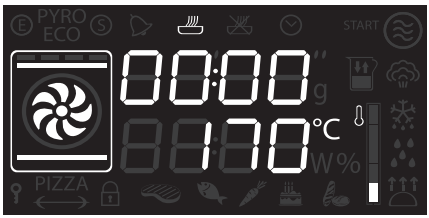
Tijdens de bereiding met tijdinstelling kan de ingestelde tijdsduur worden gewijzigd:

1. Wanneer de controlelamp vast oplicht en het apparaat zich in de bereidingsfase bevindt, moet tweemaal op de temperatuurknop gedrukt worden. De controlelamp begint te knipperen.
2. Draai de temperatuurknop naar rechts of links om de voorheen ingestelde tijd aan te passen.

Geprogrammeerde bereiding

Een geprogrammeerde bereiding is een functie waarmee u de bereiding op een door u ingesteld tijdstip automatisch, met de automatische uitschakeling van de oven, kunt laten beëindigen.

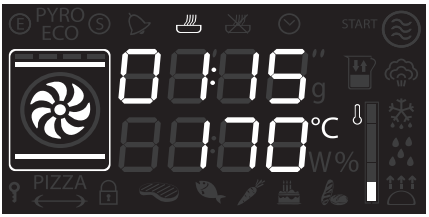
1. Nadat een bereidingsfunctie en -temperatuur zijn geselecteerd, moet drie maal op de temperatuurknop gedrukt worden. Op de display verschijnen de cijfers 00:00 en de controlelamp knippert.



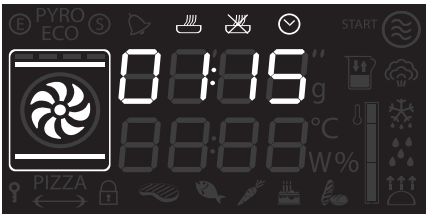
NL

Downloaded from www.vandenborre.be

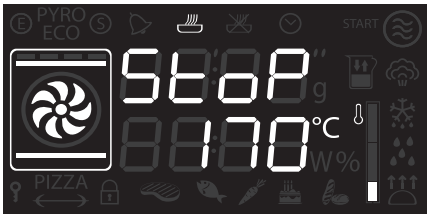
2. Draai de knop naar rechts of naar links om de duur van de bereiding van 00:01 tot 12:59 in te stellen. Houd de knop gedraaid om de tijd sneller toe of af te laten nemen.



3. Druk nogmaals op de temperatuurknop. De controlelamp knippert. Draai de knop naar rechts of links om het einde van de bereiding in te stellen.
4. Na een aantal seconden houden de controlelampen en op met knipperen. Het apparaat wacht het begin van de geprogrammeerde bereidingstijd af.



5. Aan het einde van de bereiding wordt op het display STOP weergegeven en hoort u een geluidssignaal dat u met een druk op de temperatuurknop kunt uitschakelen.



Om de bereiding in de handmatige modus te verlengen drukt u opnieuw op de temperatuurknop. Het apparaat zal de normale werking hervatten met de instellingen van de bereiding die eerder geselecteerd werden.

Schakel het apparaat uit door de functieknop ingedrukt te houden.

Uit veiligheidsoverwegingen is het niet mogelijk om enkel het tijdstip van het einde van de kooktijd in te stellen, zonder dat de tijdsduur ervan wordt ingesteld.

Downloaded from www.vandenborre.be

Wijziging van de ingestelde gegevens van de geprogrammeerde bereiding

Nadat de tijdsduur van de bereiding is gewijzigd, moet het uur van het einde van de kooktijd weer ingesteld worden.

Tijdens de werking kan de tijdsduur van de geprogrammeerde bereiding gewijzigd worden:

1. Wanneer de controlelampen en vast oplichten en het apparaat in afwachting is om de bereiding te beginnen, moet twee maal op de temperatuurknop gedrukt worden. De controlelamp begint te knipperen.
2. Draai de temperatuurknop naar rechts of links om de voorheen ingestelde tijd aan te passen.
3. Druk nogmaals op de temperatuurknop. De controlelamp gaat uit en de controlelamp begint te knipperen. Op de display wordt het einde van de kooktijd weergegeven.
4. Draai de temperatuurknop naar rechts of links om het einde van de kooktijd te verlengen.
5. Na enkele seconden stoppen de controlelampen en met knipperen en gaat de geprogrammeerde bereiding door met de nieuwe instellingen.

3.5 Advies voor bereidingen

Algemeen advies

- Gebruik de geventileerde functie om een gelijkmatige bereiding te bekomen op verschillende niveaus.
- Algemeen gezien is het niet mogelijk om de bereidingstijden te verkorten door de temperatuur te verhogen (het voedsel zou aan de buitenkant goed gebakken kunnen zijn, maar binnenin minder).

Advies voor het bereiden van vleesgerechten

- De bereidingstijden hangen af van de dikte en van de kwaliteit van het voedsel, en van de smaak van de consument.
- Gebruik een vleesthermometer voor gebraad, of druk met een lepel op het gebraad. Als het gebraad stevig aanvoelt is het klaar, anders moet de bereiding nog een aantal minuten doorgaan.

Advies voor bereidingen met de grill en de geventileerde grill

- Het grillen van vlees kan zowel uitgevoerd worden bij koude als bij voorverwarmde oven, als het resultaat van de bereiding moet gewijzigd worden.
- Bij de functie van de geventileerde grill wordt daarentegen aanbevolen om de oven eerst voor te verwarmen.
- Er wordt aanbevolen om het voedsel in het midden van het rooster te plaatsen.

NL

Downloaded from www.vanbuenborre.be

Advies voor het bereiden van gebak en koekjes

- Gebruik bij voorkeur metalen en donkerkleurige bakvormen; deze helpen de warmte beter te absorberen.
- De temperatuur en de tijdsduur van de bereiding hangen af van de kwaliteit en de dikte van het deeg.
- U kunt nagaan of het gebak voldoende gebakken is binnenin door een tandenstoker in het hoogste deel te prikken. Wanneer het deeg niet aan de tandenstoker blijft plakken, is het gebak klaar.
- Wanneer het gebak verslapt wanneer het uit de oven wordt gehaald, moet bij de volgende bereiding de temperatuur ongeveer 10ºC lager worden ingesteld, en moet eventueel een langere kooktijd geselecteerd worden.

Advies voor het ontdooien en het rijzen

- Er wordt aangeraden om het ingevroren voedsel zonder de verpakking in een recipiënt zonder deksel te plaatsen, op het eerste niveau van de oven.
- Vermijd opeenstapeling van voedingsmiddelen.
- Om vlees te ontdooien kunt u een rooster gebruiken op het tweede niveau, en een ovenschaal op het eerste niveau. Op deze manier blijft het voedsel niet in contact met de vloeistof van de ontdooiing.
- De meest delicate delen kunnen bedekt worden met aluminiumfolie.
- Voor het rijzen wordt aanbevolen om onderin de oven een bakje met water te zetten.

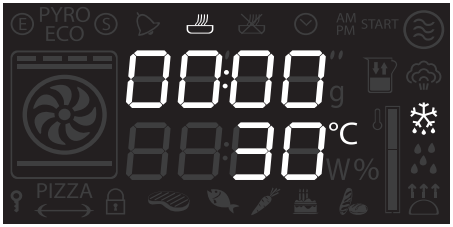
Om energie te besparen

- Stop de bereiding enkele minuten voordat de normale kooktijd verstrijkt. De bereiding zal voortgezet worden door de warmte die zich in de oven heeft opgehoopt.
- Open de deur van de oven zo weinig mogelijk, zodat de warmte niet verloren gaat.
- Houd de binnenkant van het apparaat constant rein.
- (Waar aanwezig) Indien de pizzaplaat niet wordt gebruikt, moet de bedekking in de daarvoor bestemde zitting geplaatst worden.

Downloaded from www.vandenborre.be

3.6 Speciale functies en automatische programma's

Ontdooien op tijd



1. Plaats het gerecht in de oven.
2. Selecteer met de functieknop de functie ontdooien op tijd, aangegeven met het symbool ❄.
3. Druk op de temperatuurknop om de duur in te stellen.
4. Draai aan de knop om de duur (van 5 seconden tot 99 minuten) te wijzigen.
5. Druk op de functieknop om het ontdooien te starten.
6. Aan het einde wordt “Stop” weergegeven.

Rijzen

In de functie rijzen kunt u de temperatuur niet wijzigen.

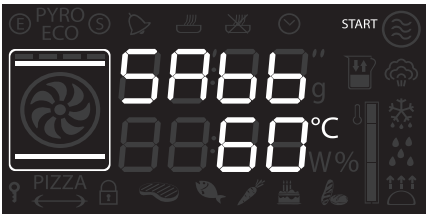
Voor het rijzen wordt aanbevolen om onderin de oven een bakje met water te zetten.

1. Plaats het deeg dat moet rijzen op het tweede niveau.
2. Druk op de functieknop om het rijzen te selecteren en te starten.
3. Aan het einde van de voorverwarming knippert "START".
4. Plaats het te bereiden gerecht in de oven en druk op de functieknop om de bereiding te starten.

NL

Downloaded from www.vanbenborre.be

Sabbat



Aan de hand van deze functie kunt u levensmiddelen bereiden volgens de voorschriften die voor de Joodse rustdag gelden.

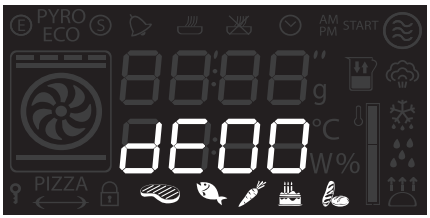
Het apparaat vertoont een bepaald gedrag:

- De lamp in de oven is gedeactiveerd, bij het openen van de deur of een handmatige activering met de knop gaat de lamp niet aan.
- De interne ventilator is gedeactiveerd.
- De verlichting van de knoppen en de aanduidingen is gedeactiveerd.

U kunt geen enkele parameter wijzigen als de functie Sabbat geactiveerd is. Uitsluitend de functieknop blijft geactiveerd, zodat u het apparaat kunt uitschakelen.

1. Selecteer de functie Sabbat door op de functieknop te drukken.
2. Druk op de temperatuurknop.
3. Draai aan de temperatuurknop om de duur van de opwarming te wijzigen.
4. Bevestig de parameters en start de functie Sabbat door op de functieknop te drukken.
5. Houd aan het einde de functieknop minstens 3 seconden lang ingedrukt om het apparaat uit te schakelen.

Ontdooien op gewicht



Met deze functie kunt u afhankelijk van het gewicht en het type levensmiddel levensmiddelen ontdooien.

1. Plaats het gerecht in de oven.
2. Selecteer ontdooien op gewicht, aangegeven met “dE00” en de verlichte gerechten, door op de functieknop te drukken.
3. Selecteer het type levensmiddel dat u wilt ontdooien door aan de functieknop te draaien.
4. Selecteer het gewicht (in gram) van het levensmiddel dat u wilt ontdooien door aan de temperatuurknop te draaien.

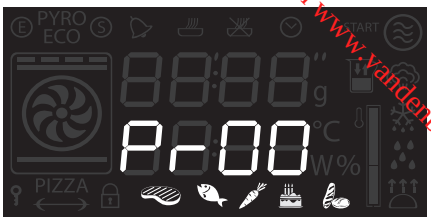
Downloaded from www.vandenborre.be

5. Bevestig de ingestelde parameters en start het ontdooien door op de functieknop te drukken.
6. Aan het einde wordt "Stop" weergegeven.

Ingestelde parameters:

dE	Type	Gewicht (g)	Tijd (min)
01	Vlees	500	105
02	Vis	400	40
03	Fruit	300	45
04	Brood	300	20

Automatische programma's



De automatische bereidingsprogramma's zijn afhankelijk van het te bereiden type gerecht ingedeeld.

1. Selecteer de functie automatische programma's door op de functieknop te drukken.
2. Draai aan de functieknop om het gewenste programma (zie Tabel automatische programma's) te selecteren.

NL

Downloaded from www.vandenborre.be

Tabel automatische programma's

De tijden in de volgende tabellen zijn exclusief de voorverwarmingstijden.

VLEES (01 - 05)

	Subtype	Gewicht (g)	Niveau	Functie	Temp. (°C)	Tijd (minuten)
01	Rosbief	1000	1	Circulatie	200	50
02	Varkensrugstuk	1000	1	Turbo	190	75
03	Lamsvlees	1000	1	Turbo	190	100
04	Kalf	1000	1	Statisch+ventilator	190	65
05	Gebraden kip	1000	1	Turbo	200	64

VIS (06 - 07)

	Subtype	Gewicht (g)	Niveau	Functie	Temp. (°C)	Tijd (minuten)
06	Verse vis	500	1	Statisch+ventilator	160	35
07	Diepgevroren vis	500	1	Circulatie	160	45

GROENTEN (08 - 10)

	Subtype	Gewicht (g)	Niveau	Functie	Temp. (°C)	Tijd (minuten)
08	Gemengde en gegrilde	500	3	Grill	250	25
09	Gebakken	1000	2	Circulatie	200	45
10	Gebakken aardappels	1000	2	Turbo	220	40

GEBAK (11 - 13)

	Subtype	Gewicht (g)	Niveau	Functie	Temp. (°C)	Tijd (minuten)
11	Koekjes	600	1	Turbo	160	18
12	Muffin	500	1	Circulatie	160	18
13	Confituurtaart	800	1	Statisch	170	40

Downloaded from www.vandenborre.be

BROOD - PIZZA - PASTA (14-20)

	Subtype	Gewicht (g)	Niveau	Functie	Temp. (°C)	Tijd (minuten)
14	Gerezen brood	1000	1	Circulatie	200	30
15	Dieppan pizza	1000	1	Statisch+ventilator	280	7
16	Pizza op steen	500	1	Statisch+ventilator	280	4
17	Pasta uit de oven	200	1	Statisch	220	40
18	Lasagne	200	1	Statisch	230	35
19	Paella	500	1	Statisch+ventilator	190	25
20	Quiche Lorraine	1000	1	Statisch	200	40

Downloaded from www.vandenborre.be

3.7 Secundair menu

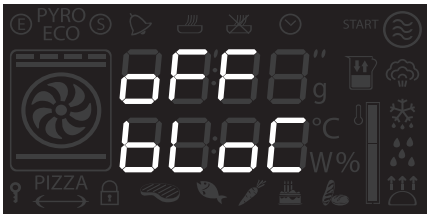
Het apparaat is tevens uitgerust met een verborgen "secundair menu", waarmee de gebruiker het volgende kan uitvoeren:

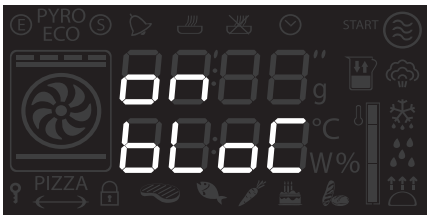
- De kinderbeveiliging stand activeren of deactiveren.
- De Showroom stand activeren of deactiveren (die alle verwarmingselementen deactiveert en enkel het bedieningspaneel laat werken).
- De stand Beperkt Vermogen (Eco-Logic) activeren of deactiveren.
- (uitsluitend bepaalde modellen) De stand warmte behouden (Keep warm) activeren of deactiveren.
- De tijdinstelling van de lamp (Eco Light) activeren of deactiveren.

Als het apparaat in Stand-by staat

1. Het activeren van de binnenverlichting, door de temperatuurknop snel te draaien.
2. Houd minstens 5 seconden lang de temperatuurknop ingedrukt.
3. Draai de temperatuurknop naar rechts of links om de status van de instelling (ON/OFF) te wijzigen.
4. Druk op de temperatuurknop om over te gaan naar de volgende instelling.

Kinderbeveiliging stand: Deze stand blokkeert automatisch na een minuut normale werking de bedieningen van het apparaat, zonder enige tussenkomst van de gebruiker.





Bij normale werking wordt deze aangeduid door de controlelamp .

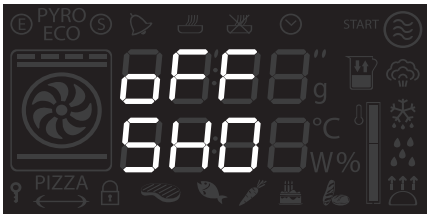
Om de blokkering tijdelijk uit te schakelen tijdens een bereiding, moet de temperatuurknop 5 seconden ingedrukt gehouden worden. De blokkering zal één minuut na de laatste instelling weer actief worden.

Als de stand van de temperatuur- en functieknop wordt aangeraakt of gewijzigd, verschijnt op de display twee seconden lang het opschrift "bloc".

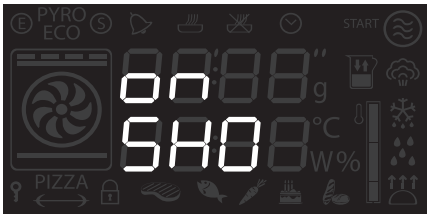
Ook als de kinderbeveiliging geactiveerd is, kunt u het apparaat onmiddellijk uitschakelen door 3 seconden lang op de functieknop te drukken.

Downloaded from www.vandenborre.be

Showroom stand (enkel voor exposanten): Deze stand laat toe om de verwarmingselementen te deactiveren, terwijl men toch gebruik kan maken van het bedieningspaneel.



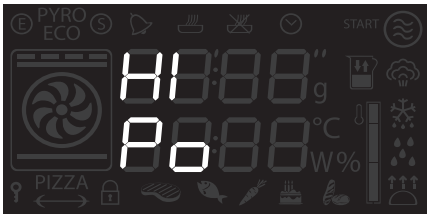
Om de oven normaal te gebruiken, moet deze stand op OFF ingesteld worden.



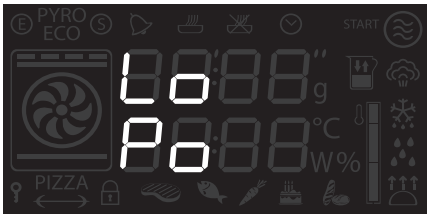
Als de stand actief is, licht de controlelamp Ⓢ op het display op.

Stand beperkt verbruik: Met deze stand kunt u het verbruik van de oven beperken. Ideaal om meerdere huishoudelijke apparaten tegelijkertijd te kunnen gebruiken.

HI: normaal vermogen.



LO: laag vermogen.



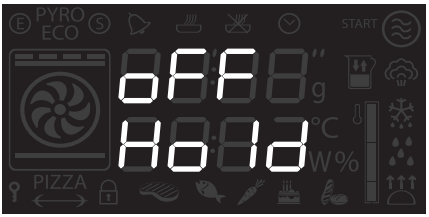
Wanneer de stand beperkt verbruik wordt geactiveerd, kan de tijdsduur van de voorverwarming en van de bereiding langer duren.

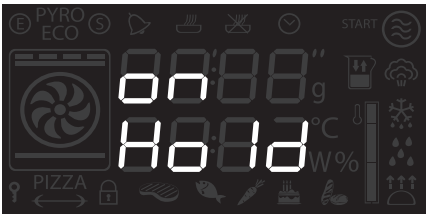
Als de stand actief is, licht de controlelamp Ⓔ op het display op.

Downloaded from www.vandenborre.be

Warmte behouden (uitsluitend bepaalde modellen):

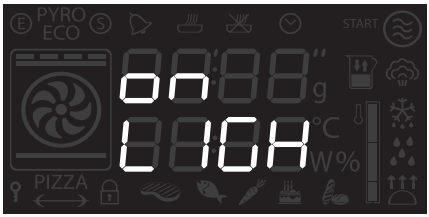
In deze stand kan het apparaat aan het einde van een bereiding waarvan de duur is ingesteld (als deze niet handmatig wordt onderbroken) het zojuist bereide voedsel ongeveer 1 uur lang (op lage temperatuur) warmhouden.



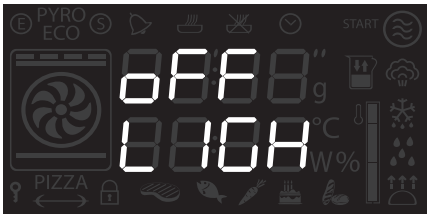


Stand tijdinstelling lamp

Voor een verdere besparing van de energie wordt de lamp automatisch één minuut na het begin van de bereiding gedeactiveerd.



Stel deze stand in op OFF om te voorkomen dat het apparaat de lamp automatisch na een minuut deactiveert.



De handmatige controle van de in-/uitschakeling is echter altijd mogelijk door de temperatuurknop in de beide instellingen naar rechts te draaien.

Downloaded from www.vandenborre.be

4 Reiniging en onderhoud

4.1 Waarschuwingen

Incorrect gebruik
Beschadiging van de oppervlakken

- Reinig het apparaat niet met een stoomreiniger.
- Gebruik op de stalen delen of de delen waarvan het oppervlak met metalen afwerkingen werd behandeld (bijv. elektrolytische oxidatie, vernikkeling, verchroming) geen producten die chloor, ammoniak of bleekmiddel bevatten.
- Gebruik geen schurende of bijtende middelen op de glazen onderdelen (bijv. poeders, ontvlekkers of metaalsponsjes).
- Gebruik geen ruw, schurend of scherp materiaal.

4.2 Reiniging van de oppervlakken

Om de oppervlakken in goede staat te houden, moeten ze na elk gebruik gereinigd worden nadat de oven afgekoeld is.

4.3 Dagelijkse gewone reiniging

Gebruik steeds en uitsluitend specifieke producten, die geen schurende of zure stoffen op chloorbasis bevatten.

Giet het product op een vochtige doek en wrijf het over het oppervlak, spoel zorgvuldig af, en droog met een zachte doek of met een microfiber doek.

4.4 Voedselresten of -vlekken

Gebruik absoluut geen metalen sponzen of scherpe krabbers zodat de oppervlakken niet worden beschadigd.

Gebruik normale en niet-schurende producten, en eventueel houten of plastic gerei. Spoel zorgvuldig, en droog met een zachte doek of met een microfiber doek.

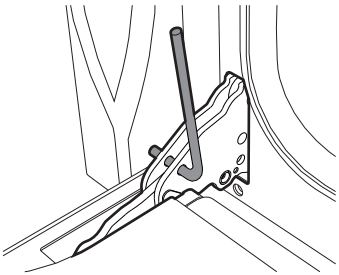
Vermijd om etensresten op basis van suiker (bijv. marmelade) te laten drogen, dit kan het email binnenin aantasten.

4.5 Demontage van de deur

Om de reiniging van de oven te vergemakkelijken, kunt u de ovendeur verwijderen.

Voor een correcte demontage moet als volgt gehandeld worden:

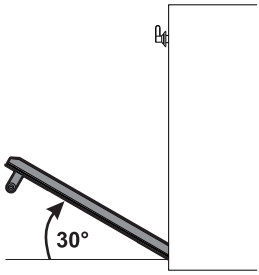
1. Open de deur volledig en plaats de twee pennen in de openingen van de scharnieren zoals op de afbeelding.



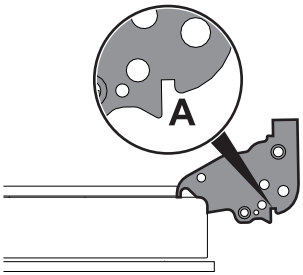
2. Neem de deur aan beide kanten en met beide handen vast, hef ze op aan een hoek van ongeveer 30°, en verwijder ze.

NL

Downloaded from www.vandenborre.be



3. Om de deur weer te monteren, moeten de scharnieren in de daarvoor bestemde openingen in de oven geplaatst worden, zodat de gleuven **A** helemaal op de openingen steunen. Laat de deur zakken zodat ze geplaatst wordt, en verwijder de pinnetjes uit de openingen in de scharnieren.



4.6 Reiniging van de ruiten van de deur

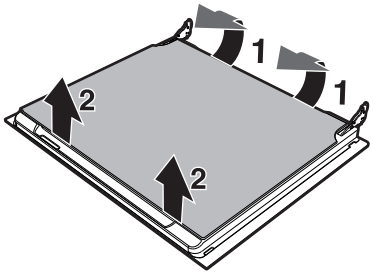
Er wordt aangeraden om deze steeds schoon te houden. Gebruik absorberend keukenpapier. Bij hardnekkig vuil moet u schoonmaken met een vochtige spons en een gewoon reinigingsmiddel.

Er wordt aanbevolen om reinigingsproducten van de fabrikant te gebruiken.

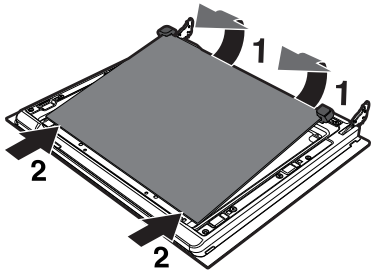
4.7 Demontage van de interne ruiten

Voor een gemakkelijke schoonmaak, kunnen de interne ruiten van de deur worden gedemonteerd.

1. Verwijder de interne ruit door ze achteraan naar boven te trekken, en volg de beweging die wordt aangeduid door de pijlen (**1**).
2. Trek de ruit naar boven aan de voorzijde (**2**). Op deze manier komen de 4 pinnen, die op de ruit bevestigd zijn, los uit hun zitting op de ovendeur.

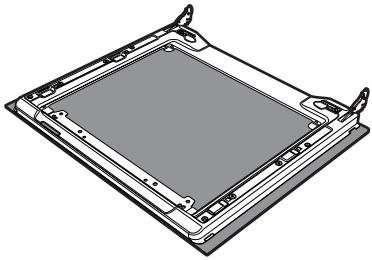


3. Op sommige modellen is een tussenruit aanwezig. Verwijder de tussenruit door ze op te heffen naar de andere toe.

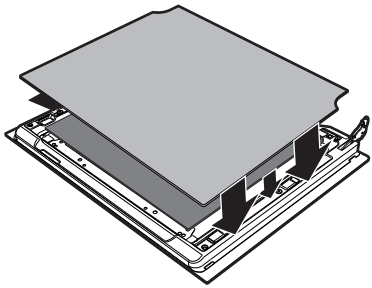


Downloaded from www.vantenborre.be

4. Maak de buitenruit schoon, evenals de voorheen verwijderde ruiten. Gebruik absorberend keukenpapier. Bij hardnekkig vuil moet een vochtige spons en een neutraal reinigingsmiddel gebruikt worden.



5. Plaats de ruiten weer door de omgekeerde volgorde van de verwijdering te volgen.
6. Plaats de interne ruit. Centreer en klem de 4 pinnen in de zittingen op de deur, door er lichtjes op te drukken.

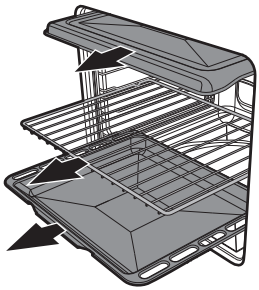


4.8 De reiniging van de binnenkant van de oven

Om de oven in goede staat te houden, moet hij na afkoeling regelmatig gereinigd worden.

Verwijder alle verwijderbare delen.

Reinig de ovenroosters met warm water en niet-schurende reinigingsmiddelen; spoel en droog ze daarna.



NL

Er wordt aangeraden om de oven ongeveer 15/20 minuten maximaal te verwarmen nadat specifieke producten gebruikt werden, om eventuele resten in de oven te elimineren.

Voor een gemakkelijke schoonmaak is het aanbevolen om de deur te verwijderen.

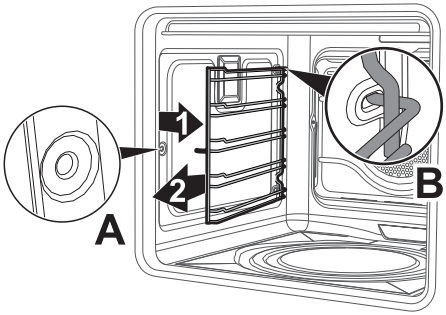
Downloaded from www.vandenborre.be

Verwijdering van de geleiderframes voor de roosters/ovenschalen

Als de geleiderframes worden verwijderd, kan de reiniging van de zijdelen makkelijker uitgevoerd worden. Deze handeling moet uitgevoerd worden wanneer de automatische reinigingscyclus wordt gebruikt (enkel op sommige modellen).

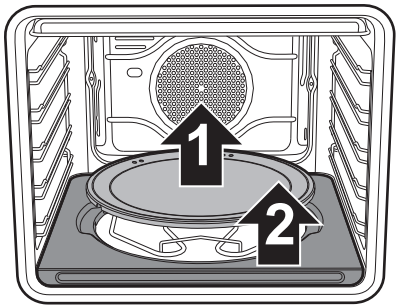
Verwijder de geleiderframes. Trek het frame naar de binnenkant van de oven zodat het uit de klemverbinding **A** komt, en verwijder het uit de zittingen achteraan **B**.

Herhaal na de reiniging de net beschreven handelingen om de geleiderframes weer aan te brengen.

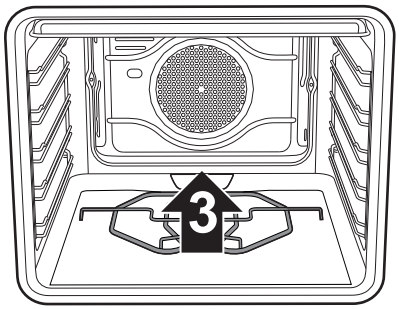


Enkel op pizzamodellen:

Verwijder opeenvolgend het deksel van de pizzaplaat (**1**) en de bodem (**2**) waarop het is geplaatst. De basis moet enkele millimeters worden opgetild, en daarna naar buiten getrokken worden.



Til de onderste weerstand enkele centimeters op (**3**) en maak de ovenbodem schoon.



Om de basis waarop de pizzaplaat rust weer terug te plaatsen, moet u hem volledig tegen het achterpaneel van de oven duwen en laten zakken tot het plaatje van de weerstand in de basis komt vast te zitten.

Downloaded from www.vandenborre.be

Reiniging van de pizzaplaat

De pizzaplaat moet afzonderlijk en op de volgende manier gereinigd worden:

Pyrolytische modellen: laat de pizzasteen in de oven en activeer de pyrolysefunctie. Gebruik een vochtig microvezeldoek om eventuele resten te verwijderen nadat de steen afgekoeld en lauw is.

Multifunctionele modellen: de steen moet na elk gebruik gereinigd worden. Verwarm hem niet als afzettingen aanwezig zijn. Giet voor de reiniging 50 cc azijn op de plaat, laat 10 minuten inwerken, en verwijder de resten door te wrijven met een schuursponsje. Spoel met water en laat opdrogen.

- Vóór de reiniging moet het verbrande vuil op de steen verwijderd worden met een metalen spatel of met een krabber voor het reinigen van glaskeramische kookplaten.
- Voor een optimale reiniging moet de steen nog lauw zijn, of was de steen met warm water.
- Gebruik metalen sponsjes of scotch-brite die niet schuren, die doordrenkt werden met citroen of azijn.
- Gebruik geen afwasmiddelen.
- Niet wassen in een afwasmachine.
- Laat de steen niet weken.
- Een vochtige steen mag niet eerder dan 8 uur na het reinigen worden gebruikt.
- Mettertijd kunnen haarscheurtjes verschijnen op het oppervlak van de steen. Dit is niets anders dan de normale uitzetting die het glazuur, waarmee de steen is behandeld, bij hoge temperaturen ondergaat.

4.9 Vapor Clean: geassisteerde reiniging van de oven (enkel op sommige modellen)

Vapor Clean is een reinigingsprocedure die de verwijdering van vuil vergemakkelijkt. Dankzij deze procedure is het mogelijk om de binnenkant van de oven zeer makkelijk te reinigen. De vuilresten worden verzacht door de warmte en door de waterdamp, zodat ze makkelijker kunnen verwijderd worden.

Incorrect gebruik

Beschadiging van de oppervlakken

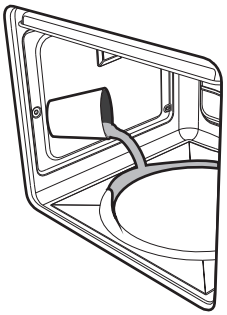
- Verwijder voedselresten of gemorste sporen van vroegere bereidingen binnenin de oven.
- Voer deze reinigingsprocedure enkel uit als de oven koud staat.

Voorbereiding

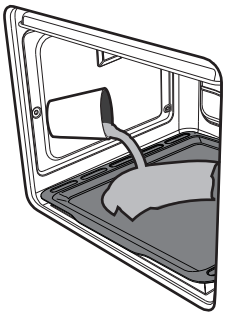
Voordat de Vapor Clean wordt gestart:

- Verwijder alle accessoires uit de oven. De bovenbescherming kan in de oven gelaten worden.
- **Voor de multifunctionele modellen:** Giet ongeveer 40cc water op de bodem van de oven. Let op dat het water niet uit de insnijding komt.

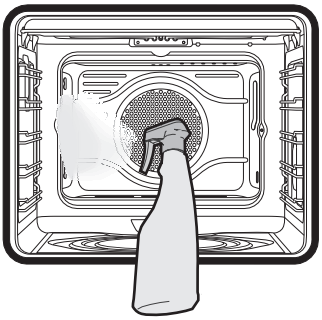
Downloaded from www.vandenborre.be



- **Voor de pizza modellen:** Positioneer een ovenschaal op de bodem van de oven.
- Giet ongeveer 40cc water in de ovenschaal. Let op dat het water niet uit de insnijding komt.



- Sproei met een spray een oplossing van water en afwasmiddel op de binnenzijde van de oven. Sproei op de zijwanden, de bovenwand, het bodemvlak en de deflector.

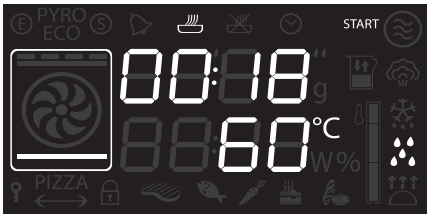


- Sluit de deur.

Er wordt aanbevolen om maximaal 20 maal te sproeien.

Downloaded from www.vandenborre.be

Instelling van de functie Vapor Clean



Als de binnentemperatuur hoger is dan diegene die wordt voorzien voor de reinigingscyclus Vapor clean, wordt de cyclus onmiddellijk gestopt en verschijnt op het display het opschrift STOP. Laat het apparaat afkoelen voordat de functie van de geassisteerde reiniging wordt geactiveerd.

1. Selecteer met de functieknop het symbool .
2. Op het display verschijnen de tijdsduur en de temperatuur van de reinigingscyclus.
3. Druk op de temperatuurknop om de cyclus te starten.
4. Nadat de reinigingscyclus Vapor Clean is uitgevoerd, wordt een geluidssignaal geproduceerd.

De parameters van de temperatuur en de tijdsduur kunnen niet gewijzigd worden door de gebruiker.

Einde van de reinigingscyclus Vapor Clean

1. Open de deur en verwijder het minst hardnekkige vuil met een doek van microfiber.
2. Gebruik een sponsje met messingdraden voor het hardnekkige vuil.
3. Voor vetresten kunt u een specifiek ovenreinigingsproduct gebruiken.
4. Verwijder het resterende water uit de oven.

Voor een betere hygiëne en om te vermijden dat het voedsel een onaangename geur krijgt, wordt aanbevolen om de oven te drogen door een geventileerde functie ongeveer 10 minuten in te schakelen op 160 °C.

Draag rubberen handschoenen tijdens deze bewerkingen.

Het is aanbevolen om de deur te verwijderen om moeilijk bereikbare delen makkelijker schoon te maken.

NL

Downloaded from www.vandenborre.be

4.10 Pyrolyse: automatische reiniging van de oven (enkel op sommige modellen)

De pyrolyse is een automatische reinigingsprocedure met hoge temperaturen, die het vuil zal oplossen. Dankzij deze procedure is het mogelijk om de binnenkant van de oven zeer makkelijk te reinigen.

Incorrect gebruik

Beschadiging van de oppervlakken

- Verwijder voedselresten of gemorste sporen van vroegere bereidingen binnenin de oven.
- Schakel branders of kookplaten uit die eventueel boven de oven geïnstalleerd zijn.

Voorbereiding

Voor u de pyrolyse inschakelt:

- Maak de interne ruit schoon overeenkomstig de gebruikelijke instructies.
- Verstuif in geval van hardnekkige afzettingen een reinigingsproduct voor ovens op de ruit (respecteer de waarschuwingen die aangeduid worden op het product zelf); laat 60 minuten inwerken, spoel daarna, en droog de ruit met keukenpapier of met een microvezeldoek.
- Verwijder alle accessoires uit de oven.
- Verwijder de geleiderframes voor roosters/ovenschalen.
- Verwijder de bescherming bovenaan (indien aanwezig).
- Sluit de deur.

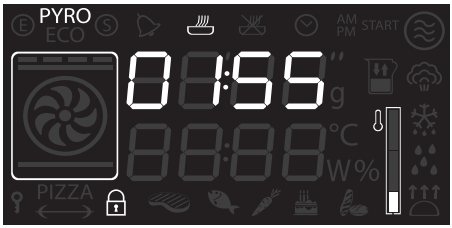
Instelling van de pyrolyse

1. Selecteer met de functieknop een van de reinigingsfuncties PYRO ECO of PYRO ECO
2. Draai de temperatuurknop naar rechts of links om de duur van de reinigingscyclus in te stellen, van een minimum van 2 uur tot een maximum van 3 uur (behalve de functie PYRO ECO waarvan de duur is vastgesteld op 120 minuten).
3. Druk op de temperatuurknop om de pyrolyse te starten.

Aanbevolen tijdsduur voor de pyrolyse:

- Weinig vuil: 2 uren.
- Middelmatig vuil: 2 ½ uur.
- Zeer vuil: 3 uren.

Pyrolyse



1. Op het display verschijnen het opschrift "Pyro" en de resterende tijd, wat aanduidt dat het apparaat de automatische reinigingscyclus uitvoert.

Downloaded from www.vandenborre.be

2. 2 minuten na aanvang van de pyrolyse wordt de deur geblokkeerd (het lampje van de deurblokkering licht op), door een voorziening die elke poging tot opening verhindert.

Het is niet mogelijk om een functie te selecteren wanneer de deurblokkering ingeschakeld is.

3. Na afloop van de pyrolyse blijft de deur geblokkeerd tot de temperatuur binnenin de oven een veilig niveau bereikt. Wacht tot de oven is afgekoeld en veeg de restjes binnenin weg met een microvezeldoek.

Tijdens de eerste pyrolyse kunnen er onaangename geurtjes voorkomen, door verdamping van de olieachtige productiestoffen. Dit is een normaal verschijnsel dat na de eerste reinigingscyclus verdwijnt.

Tijdens de pyrolyse maken de ventilatoren meer geluid omdat ze sneller draaien. Dit maakt deel uit van de normale werking om de warmte beter af te voeren. Na de pyrolyse blijft de ventilatie automatisch ingeschakeld, en dit lang genoeg zodat oververhitting van de wanden van de meubels en de voorkant van de oven wordt vermeden.

Als het resultaat van de pyrolyse bij de minimum tijdsduur niet voldoende is, wordt aanbevolen om voor de volgende reinigingscycli een langere tijdsduur in te stellen.

Instelling van de geprogrammeerde pyrolyse

Het tijdstip waarop de pyrolyse begint kan net zoals de andere functies worden geprogrammeerd.

1. Selecteer de duur van de pyrolyse, en druk op de temperatuurknop. Op de display verschijnt de huidige tijd en de controlelamp licht op.
2. Draai de temperatuurknop naar links of rechts om het tijdstip voor het einde van de pyrolyse in te stellen.
3. Na enkele seconden lichten de controlelampen en vast op en is de oven in stand-by tot het tijdstip waarop de reinigingscyclus moet worden gestart.

Het is niet mogelijk om een functie te selecteren wanneer de deurblokkering ingeschakeld is.

NL

Downloaded from www.vanteenborre.be

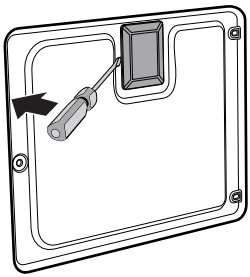
4.11 Buitengewoon onderhoud

Delen onder elektrische stroom
Gevaar voor elektrische schok

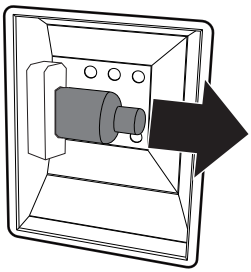
- Schakel de stroomtoevoer naar het apparaat uit.

Vervanging van de lamp voor de binnenverlichting

1. Verwijder alle accessoires uit de oven.
2. Verwijder de geleiderframes voor roosters/ovenschalen.
3. Verwijder de kap van de lamp met gereedschap (bijv. een schroevendraaier).



4. Draai de lamp los en verwijder ze.



Raak ze niet direct met de vingers aan, gebruik altijd isolerend materiaal.

5. Vervang de lamp met een soortgelijke (40W).
6. Hermonteer de bedekking op correcte wijze, zodat het profiel van de interne ruit naar de deur gericht is.
7. Druk goed op de bedekking zodat ze perfect aan de fitting hecht.

Downloaded from www.vandenborre.be

Oplossingen voor problemen...

De display is volledig uitgeschakeld:

- Controleer de stroomtoevoer.
- Controleer of een eventuele omnipolaire schakelaar vóór de stroomtoevoer van de oven zich op "On" bevindt.

De oven verwarmt niet:

- Controleer of de stand "showroom" ingesteld is (raadpleeg voor meer informatie de paragraaf "Secundair menu").

De bedieningen reageren niet:

- Controleer of de stand "kinderbeveiliging" ingesteld is (raadpleeg voor meer informatie de paragraaf "Secundair menu").

De bereidingstijden blijken te hoog tegenover diegene die worden aangeduid in de tabel:

- Controleer of de stand "beperkt verbruik" ingesteld is (raadpleeg voor meer informatie de paragraaf "Secundair menu").

Na de automatische reinigingscyclus (pyrolyse) kan geen functie geselecteerd worden:

- Controleer of de deurblokkering uitgeschakeld is. Indien dit niet het geval is, is de oven voorzien van een bescherming die de uitvoering van een functie verhindert terwijl de deurblokkering actief is. Dit is het geval omdat de temperatuur in de oven zodanig hoog is dat geen enkele bereiding kan uitgevoerd worden.

De display zal het opschrift "ERR4" weergeven:

- De deurblokkering is niet goed aan de deur gekoppeld; dit omdat het mogelijk is dat de deur toevallig werd geopend tijdens de activering van de blokkering zelf. Schakel de oven uit en weer aan, en wacht enkele minuten voordat een nieuwe reinigingscyclus wordt geselecteerd.

De ventilator stopt met draaien wanneer de deur wordt geopend tijdens een geventileerde functie:

- Dit is geen defect, maar de normale werking van het product. Ze is nuttig wanneer u tijdens de bereiding het voedsel wilt controleren, zodat niet te veel warmte verloren gaat. Wanneer de deur wordt gesloten, zal de ventilator weer gaan draaien.

Wanneer het probleem niet wordt opgelost, of voor andere types van defecten, neem contact op met het dichtstbijzijnde servicecentrum.

Indien andere foutberichten ERRx worden gesignaleerd:

noteer het foutmelding, en de ingestelde functie en temperatuur, en neem contact op met het plaatselijke servicecentrum.

Downloaded from www.vandenborre.be

5 Installatie

5.1 Elektrische aansluiting

Elektrische spanning
Gevaar voor elektrische schok

- Laat het apparaat aansluiten door gekwalificeerd technisch personeel.
- De aarding moet verplicht aangebracht worden volgens de voorziene veiligheidsnormen van de elektrische installatie.
- Schakel de stroomtoevoer uit.

Algemene informatie

Controleer of de kenmerken van het stroomnet overeenstemmen met de gegevens op het identificatieplaatje.

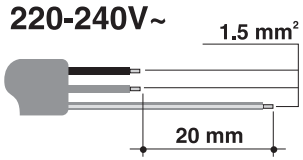
Het identificatieplaatje bevat de technische gegevens, het serienummer en de merknaam van het apparaat.

Dit plaatje mag nooit verwijderd worden.

Het apparaat functioneert op 220-240 V~.

Gebruik een driepolige kabel type H05V2V2-F (kabel 3 x 1,5 mm^2, voor de diameter van de interne geleider).

Voorzie de aarding met een kabel van minimaal 20 mm langer dan de andere.



Vaste aansluiting

Voorzie een meerpolige onderbreking voor de voeding, overeenkomstig de installatienormen.

De schakelaar dient op een eenvoudig te bereiken plaats en in de nabijheid van het apparaat te zijn aangebracht.

Aansluiting met stekker en stopcontact

Controleer of de stekker en het stopcontact van hetzelfde type zijn.

Gebruik geen verloopstekkers, adapters of aftakkingen, omdat ze oververhitting of brand zouden kunnen veroorzaken.

5.2 Vervanging van de kabel

Elektrische spanning
Gevaar voor elektrische schok

- Schakel de stroomtoevoer uit.

1. Schroef de schroeven van het carter achteraan los en verwijder het carter om toegang te krijgen tot het klemmenbord.
2. Vervang de kabel.
3. Controleer of de kabels (oven of eventuele kookplaat) een optimaal traject hebben, zodat eender welk contact met het apparaat wordt vermeden.

Downloaded from www.vandenborre.be

5.3 Plaatsing

Zwaar apparaat
Pletgevaar

- Plaats het apparaat op het meubel samen met een tweede persoon.

Druk op de open deur
Gevaar voor beschadiging van het apparaat

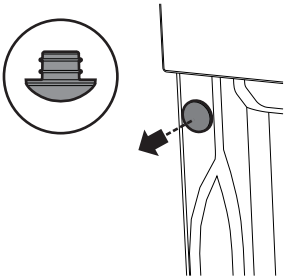
- Gebruik de deur niet als hefboom om het apparaat in het meubel te plaatsen.
- Oefen niet te veel kracht uit op de geopende deur.

Warmteontwikkeling tijdens werking van het apparaat
Brandgevaar

- Controleer of het materiaal van het meubel brandbestendig is.
- Controleer of het meubel voorzien is van de vereiste openingen.

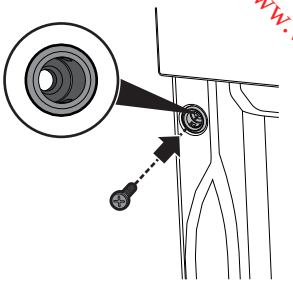
Draagpotten

Verwijder de doppen van draagpotten aan de voorzijde van de oven.

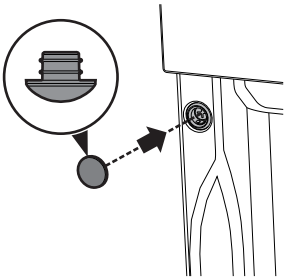


Plaats het apparaat in het meubel.

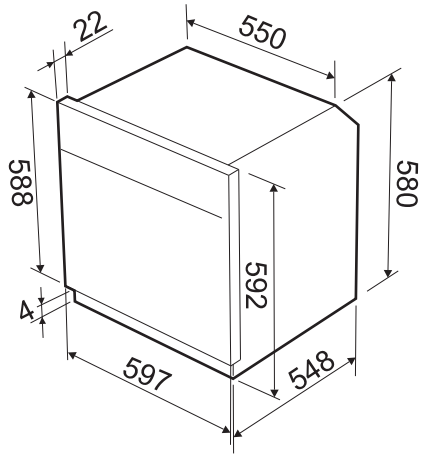
Bevestig het apparaat aan het meubel met de schroeven.



Bedek de draagpotten met de voorheen verwijderde doppen.



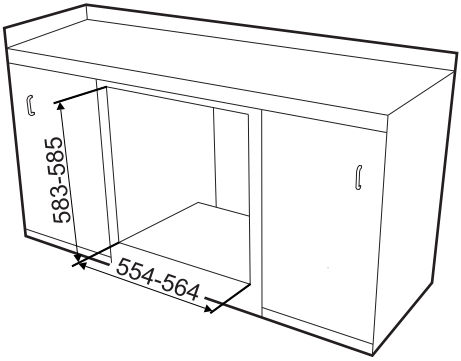
Afmetingen van het apparaat (mm)

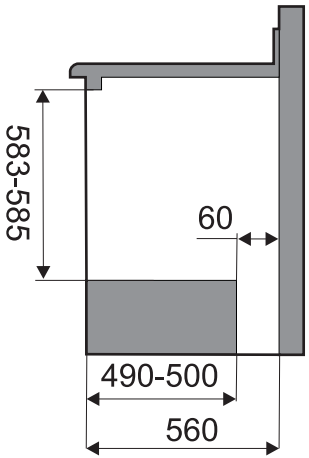


NL

Downloaded from www.vandenborre.be

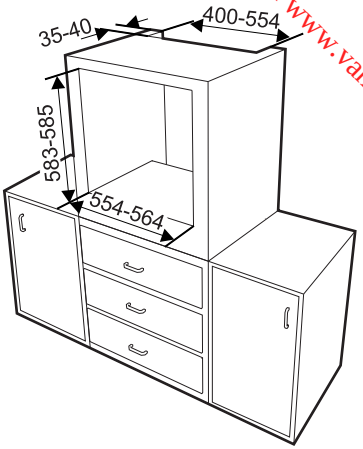
Plaatsing onder een werkblad (mm)

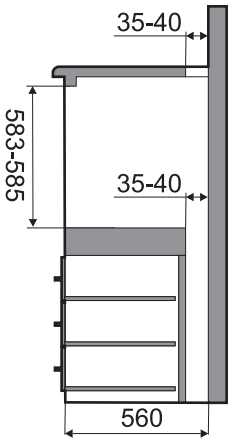




Ga na of het achterste/onderste deel van het meubel voorzien is van een opening van ongeveer 60 mm.

Inbouw in een kolom (mm)





Ga na of het bovenste/achterste deel van het meubel voorzien is van een opening van ongeveer 35-40 mm diep.