

<b>1 Waarschuwingen</b>	<b>220</b>
1.1 Algemene veiligheidswaarschuwingen	220
1.2 Aansprakelijkheid van de fabrikant	221
1.3 Beoogd gebruik	221
1.4 Verwerking	222
1.5 Identificatieplaatje	222
1.6 Deze gebruiksaanwijzing	222
1.7 Wegwijs in de gebruiksaanwijzing	222
<b>2 Beschrijving</b>	<b>223</b>
2.1 Algemene beschrijving	223
2.2 Bedieningspaneel	224
2.3 Andere onderdelen	225
2.4 Beschikbare accessoires	225
2.5 Andere houders	226
<b>3 Gebruik</b>	<b>227</b>
3.1 Waarschuwingen	227
3.2 Eerste gebruik	228
3.3 Gebruik van de accessoires	228
3.4 Het gebruik van de oven	229
3.5 Advies voor bereidingen	247
3.6 Speciale functies	248
3.7 Secundair menu	253
<b>4 Reiniging en onderhoud</b>	<b>256</b>
4.1 Waarschuwingen	256
4.2 Reiniging van de oppervlakken	256
4.3 Dagelijkse gewone reiniging	256
4.4 Voedselresten of -vlekken	256
4.5 Demontage van de deur	256
4.6 Reiniging van de ruiten van de deur	257
4.7 Demontage van de interne ruiten	257
4.8 De reiniging van de binnenkant van de oven	259
4.9 Reiniging van het reservoir	261
4.10 Vapor Clean	264
4.11 Buitengewoon onderhoud	266
<b>5 Installatie</b>	<b>268</b>
5.1 Elektrische aansluiting	268
5.2 Vervanging van de kabel	268
5.3 Plaatsing	269

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](http://www.smeg.com)



## 1 Waarschuwingen

### 1.1 Algemene veiligheidswaarschuwingen

#### Persoonlijk letsel

- Het apparaat en de bereikbare delen ervan worden heel warm tijdens het gebruik. Buiten bereik van kinderen houden.
- 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.
- Na het uitschakelen niet onmiddellijk reinigen, maar wachten tot het apparaat is afgekoeld.

- 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 schuurmiddelen of bijtende schoonmaakmiddelen (bijv. producten in poedervorm, vlekkenverwijderaars en metalen sponsjes) die breuk kunnen veroorzaken.
- 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.
- De pakking aan de voorkant van de ovenruimte niet verwijderen.

## 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.



# Waarschuwingen

- 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.

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

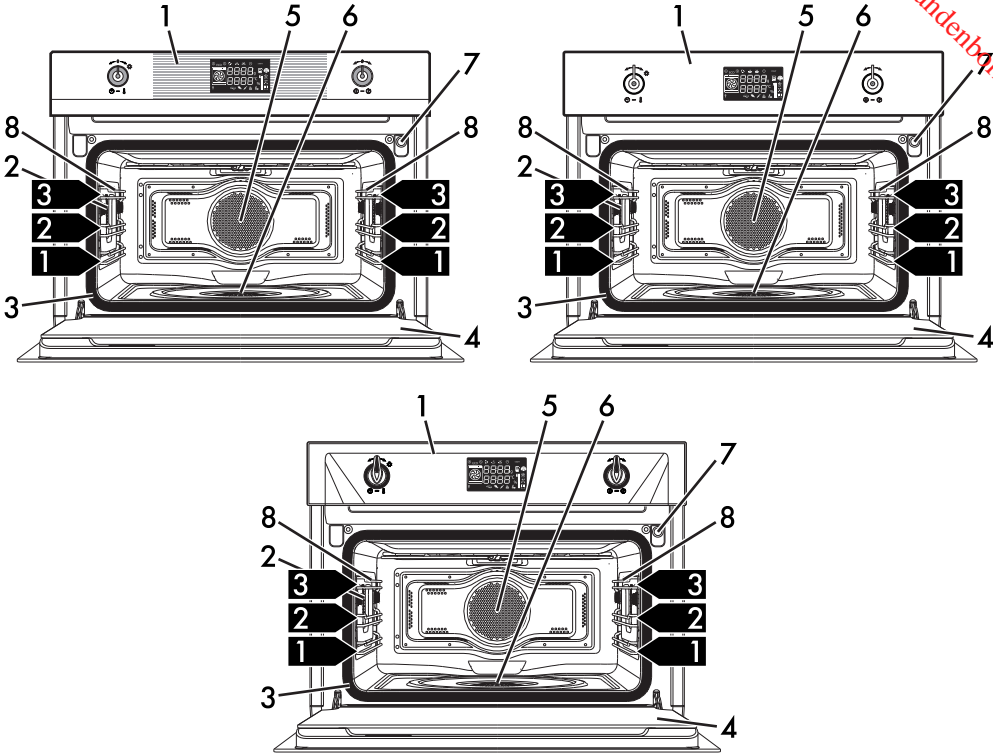
1. Volgorde van de gebruiksaanwijzingen.

- Enkele gebruiksaanwijzing.



## 2 Beschrijving

### 2.1 Algemene beschrijving



1 Bedieningspaneel

2 Lamp

3 Pakking

4 Deur

5 Ventilator

6 Stoombak

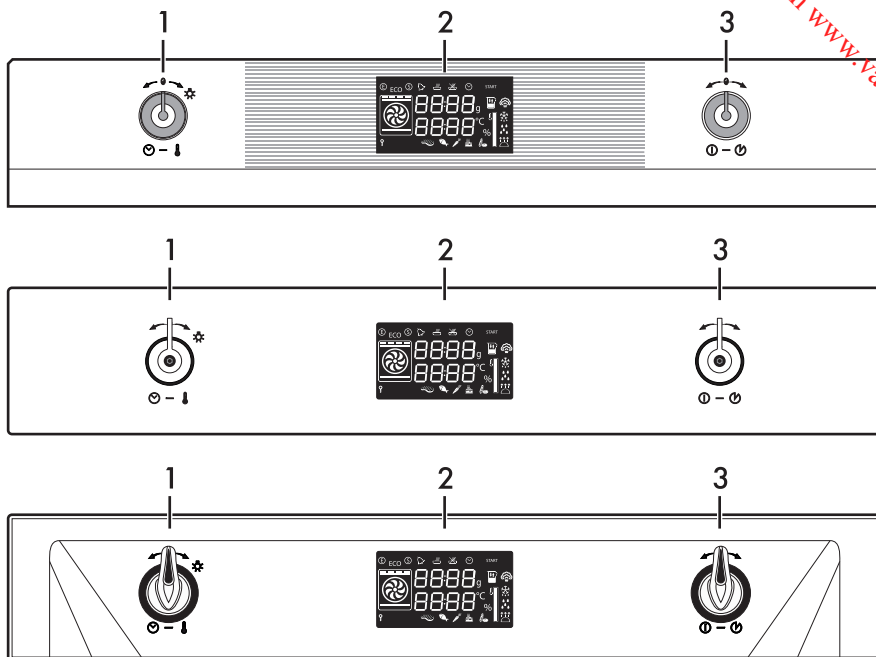
7 Waterslang

8 Frame voor roosters

**1,2,3** Niveau van het frame



## 2.2 Bedieningspaneel



### 1 Temperatuurknop

Met deze knop kunt u het volgende selecteren:

- de bereidingstemperatuur;
- de duur van een functie;
- geprogrammeerde bereidingen;
- de actuele tijd;
- de in- of uitschakeling van de lamp in het apparaat.

### 2 Display

Geeft de tijd, functie en temperatuur van de gekozen bereiding en eventuele tijdstelling aan.

### 3 Functieknop

Met deze knop is het volgende mogelijk:

- het apparaat in-/uitschakelen;
- een functie selecteren;
- een functie starten of stoppen.



## 2.3 Andere onderdelen

### Plaatsbare niveaus

Het apparaat beschikt over niveaus 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.

### Interne verlichting

De interne verlichting van het apparaat wordt ingeschakeld:

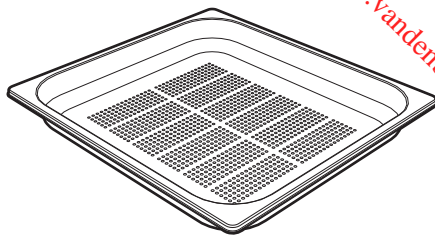
- als de deur wordt geopend;
- als een willekeurige functie wordt geselecteerd;
- door de temperatuurknop naar rechts te draaien (draai de temperatuurknop opnieuw naar rechts om de binnenverlichting uit te schakelen).



Het is niet mogelijk om de binnenverlichting uit te schakelen als de deur is geopend.

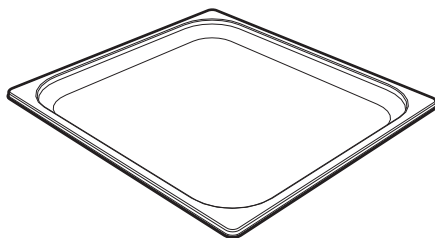
## 2.4 Beschikbare accessoires

### Geperforeerde ovenschaal



Voor het stomen van vis en groente.

### Ovenschaal

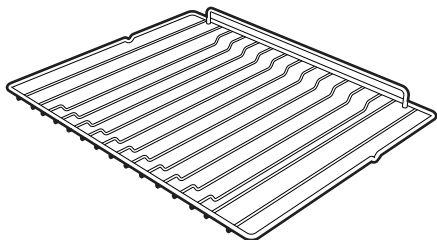


Nuttig voor de bereiding van gebak (met een baktijd van maximaal 25 minuten of bereidingen zonder stoom), rijst, peulvruchten en granen. Kan tevens gebruikt worden voor het opvangen van de vloeistoffen die geproduceerd worden tijdens de bereiding met stoom of bij het ontdooien van voedsel in de geperforeerde ovenschaal die erboven is geplaatst.



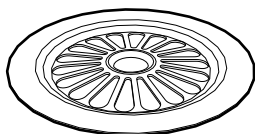


## Rooster



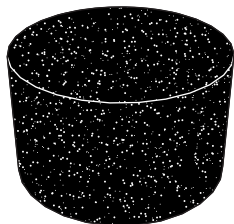
Nuttig voor het plaatsen van recipiënten met voedsel in bereiding.

## Deksel stoombak



Voor het gelijkmatig verdelen van de stoom in de ovenruimte.

## Sponsje



Voor het gelijkmatig verdelen van condens in de ovenruimte.



De accessoires van het apparaat 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.

## 2.5 Andere houders

- Voor bereidingen in de oven kunt u ook uw houders gebruiken, mits ze tegen hoge temperaturen bestand zijn.
- Voor bereidingen met stoom worden metalen houders aanbevolen. Metaal zorgt voor een betere verspreiding van de warmte over het voedsel.
- Het is normaal dat metalen houders wegens de hoge temperaturen tijdens de bereiding vervormen. Zodra ze afkoelen krijgen ze hun normale vorm terug.
- Dikke keramische bordes kunnen om meer warmte vragen dan nodig is. Daardoor kunnen de bereidingen langer duren.



Op sommige modellen zijn niet alle accessoires aanwezig.





## 3 Gebruik

### 3.1 Waarschuwingen



De temperatuur in de ovenruimte kan tijdens het gebruik hoog oplopen

#### **Gevaar op verbranding**

- Houd de deur dicht tijdens de bereiding.
- Bescherm de handen met ovenwanten bij het hanteren van voedsel in de ovenruimte.
- Tijdens of na het kookproces de deur van het apparaat voorzichtig openen.
- Let op dat stoom op bepaalde temperaturen niet zichtbaar is.
- Geen gerechten bereiden die vloeistoffen met een hoog alcoholpercentage bevatten. Alcohol dampen zouden in de ovenruimte kunnen ontvlammen.
- Let op dat u de warmte-elementen in de ovenruimte niet aanraakt.
- Giet geen water rechtstreeks op hete ovenschalen.
- Houd kinderen buiten bereik van het werkende apparaat.



#### **Incorrect gebruik**

#### **Beschadiging van geëmailleerde oppervlakken**

- Zet tijdens het stomen altijd de schaal onder de geperforeerde ovenschaal om druppels van kookvocht op te vangen.
- Bedek de bodem van de ovenruimte niet met aluminiumfolie.
- De bodem van de ovenruimte en de stoombak dienen altijd vrij te zijn.
- Vaatwerk moet stoom- en hittebestendig zijn.
- Voor het stomen geen siliconenvormpjes gebruiken.
- Bij gebruik van bakpapier dient u ervoor te zorgen dat de circulatie van de warme lucht in de ovenruimte niet wordt belemmerd.
- Plaats geen potten of ovenschalen rechtstreeks op de bodem van de ovenruimte.
- Giet geen water rechtstreeks op hete ovenschalen.



De temperatuur in de ovenruimte kan tijdens het gebruik hoog oplopen

## Brand- en ontploffingsgevaar

- Gebruik geen spuitbussen in de nabijheid van het apparaat.
- Gebruik of laat geen ontvlambaar materiaal in de nabijheid van het apparaat.
- Gebruik voor het bereiden van gerechten geen plastic vaatwerk of houders.
- Plaats geen blikken of gesloten houders in de ovenruimte.
- Laat het apparaat niet onbewaakt achter tijdens bereidingen waarbij vetten en olies kunnen vrijkomen.
- Verwijder ongebruikte ovenschalen en roosters tijdens de bereiding uit de ovenruimte.

## 3.2 Eerste gebruik

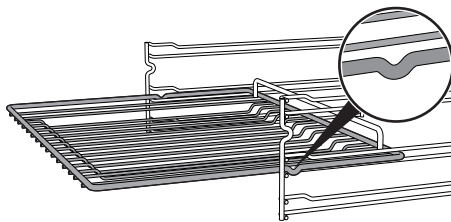
1. Verwijder eventuele beschermfolie aan de binnen- en buitenzijde van het apparaat en de accessoires.
2. Verwijder eventuele etiketten (behalve het plaatje met de technische gegevens) van de accessoires of uit de ovenruimte.
3. Verwijder en was alle accessoires van het apparaat (zie 4 Reiniging en onderhoud).
4. Stel een programma in op de hoogste temperatuur gedurende tenminste 20 minuten (zie 3.4 Het gebruik van de oven) om eventuele fabricageresten te verwijderen.
5. Om het apparaat te kunnen gebruiken moet de actuele tijd worden ingesteld (zie „Instelling van de tijd”).

## 3.3 Gebruik van de accessoires

### Roosters

Roosters tot aan het blokkeerpunt in de zijgeleiders plaatsen.

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



Zet de roosters voorzichtig tot aan hun blokkeerpunt in de ovenruimte.

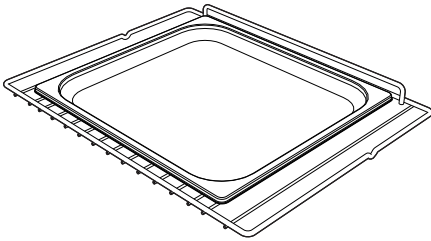


Roosters en schalen voor het eerste gebruik reinigen om eventuele fabricageresten te verwijderen.

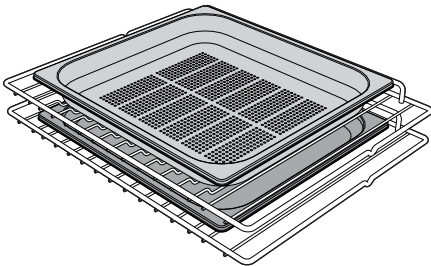


## Schalen

De schaal in de groeven van het rooster zetten.

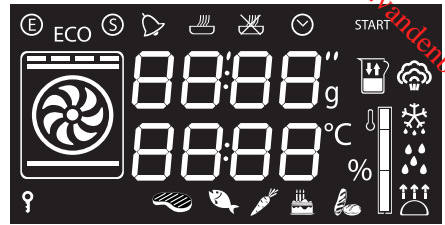















De geperforeerde ovenschaal moet worden aangebracht in de uitsparing in het rooster dat boven de ovenschaal is aangebracht. Op die manier kan kookvocht afzonderlijk van de gerechten in bereiding worden opgevangen.



## 3.4 Het gebruik van de oven

### Display




-  Controlelamp eco logic
-  Controlelamp demo stand
-  Controlelamp kookwekker
-  Controlelamp bereiding met tijdstelling
-  Controlelamp geprogrammeerde bereiding
-  Controlelamp klok
-  Controlelamp kinderblokkering
-  Controlelamp temperatuur
-  Controlelamp niveau reservoir
-  Controlelamp stoom
-  Controlelamp ontdooien
-  Controlelamp Vapor Clean
-  Controlelamp rijzen

N



## Instelling van de tijd

Bij het eerste gebruik of na een stroomonderbreking zal op de display van het apparaat het symbool  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. De temperatuurknop draaien om de minuten in te stellen (de knop blijven draaien voor een snellere toename of afname).
4. De temperatuurknop indrukken om de instelling te beëindigen.

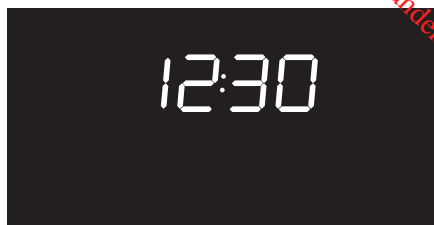


Het kan zijn dat u de huidige tijd moet wijzigen, bijvoorbeeld bij de overgang naar de zomertijd. Houd vanuit de stand-by stand de temperatuurknop naar rechts gedraaid tot de uren gaan knipperen.

De tijd kan niet worden gewijzigd als een functie geactiveerd is.

## Functioneringsvoorwaarden

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



**ON:** Het display toont de ingestelde parameters, zoals de temperatuur, tijdsduur en het bereiken van de temperatuur als een willekeurige functie is gestart.



## Gerechten stomen

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



Tijdsduur bereiding met tijdstelling



Temperatuur



Tijd geprogrammeerde bereiding




## Traditionele bereidingen

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

 Temperatuur

 Kookwekker

 Tijdsduur bereiding met tijdstelling

 Tijd geprogrammeerde bereiding  
(indien een bereiding met tijdstelling is ingesteld)


## Gecombineerde bereidingen

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

 Tijdsduur bereiding met tijdstelling


 Temperatuur

 Stoompercentage

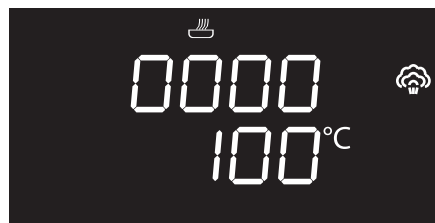
 Tijd geprogrammeerde bereiding

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 trager of sneller uit te voeren.

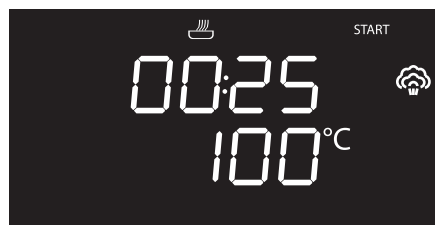
## Instellingen bereidingen met stoom

 Geen voorwerpen en gerechten op de bodem van de ovenruimte zetten. De bodem van de ovenruimte en de stoombak dienen altijd vrij te zijn.

1. Zet het gerecht in de ovenruimte.
2. De functieknop indrukken om het apparaat in te schakelen. Het controlelampje bereiding met tijdstelling  knippert.



3. De temperatuurknop naar rechts of links draaien om de duur van het stomen in te stellen van 00:01 tot 02:00. De knop blijven draaien voor een snelle toename of afname

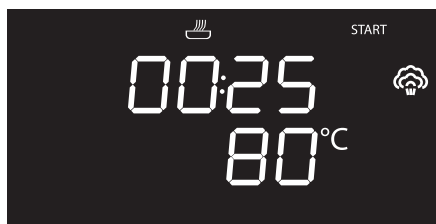




## Gebruik

Downloaded from [www.vandenborre.be](http://www.vandenborre.be)

4. Druk op de temperatuurknop om de gewenste kooktijd te bevestigen. Het controlelampje bereiding met tijdstelling  brandt continue en de temperatuur aanduiding **100°C** begint te knipperen.
5. De temperatuurknop rechtsom of linksom draaien indien u de standaardtemperatuur (100°C) wilt wijzigen.




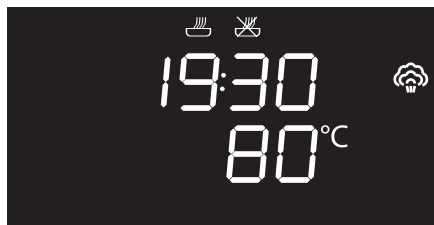
Op dit punt kan een geprogrammeerde bereiding worden ingesteld.

**i** Met geprogrammeerde bereiding wordt de functie bedoeld die automatisch stopt op een door de gebruiker vastgestelde tijd, waarna het apparaat automatisch uitschakelt.


Wacht een enkele seconde tot het controlelampje **START** gaat knipperen als u geen bereiding met tijdstelling wilt instellen. Ga in elk ander geval door naar punt 10.

Indien u een bereiding met tijdstelling wilt instellen gaat u als volgt te werk:

7. Terwijl het controlelampje geprogrammeerde bereiding  knippert, de temperatuurknop naar rechts of links draaien, totdat het einde van de kooktijd is ingesteld.




**i** De minimum temperatuur is 30°C. Bij iedere beweging van de temperatuurknop verandert de waarde met 5°C per keer.

6. Op de temperatuurknop drukken om de gewenste kooktijd te bevestigen. Het controlelampje temperatuur brandt continue en het controlelampje geprogrammeerde bereiding  begint te knipperen.

8. Druk op de temperatuurknop om de gewenste einde kooktijd te bevestigen. Het controlelampje geprogrammeerde bereiding  brandt continue.

9. Na enkele seconden knippert het controlelampje **START** op het display.

 Indien niet een bereiding met een temperatuur hoger dan 100°C heeft plaatsgevonden, moet de ovenruimte eerst afkoelen voordat een bereiding met stoom kan plaatsvinden.



10. De functieknop indrukken. Op het display verschijnt de vraag om het reservoir met water te vullen.



## Vullen van het reservoir

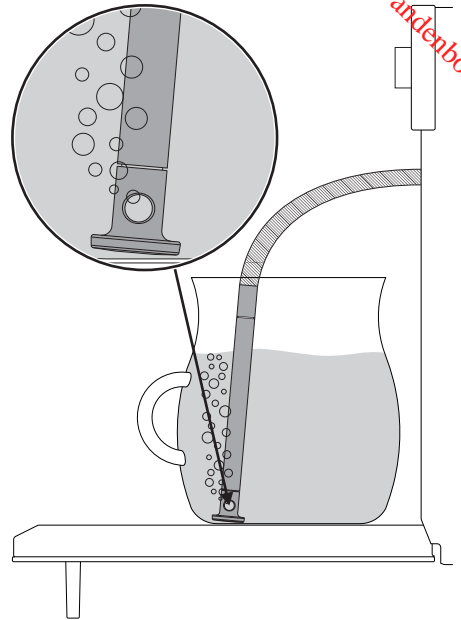


- Gebruik vers kraanwater dat niet te kalkhoudend is, onthard water of bronwater zonder koolzuur.
- Gebruik geen gedestilleerd water, kraanwater met veel chloor (> 40 mg/l) of andere vloeistoffen.

11. Vul een houder (bijv. een karaf) met voldoende water voor de duur van de bereiding.
12. Open de deur van het apparaat.
13. Zet de houder op de geopende ovendeur.

**i** OPMERKING: de houder met water mag niet lichter zijn dan 5 kg.

14. Haal de slang uit zijn houder en plaats het uiteinde op de bodem van de houder met water.



15. Druk de functieknop in om het reservoir van het apparaat met water te vullen.

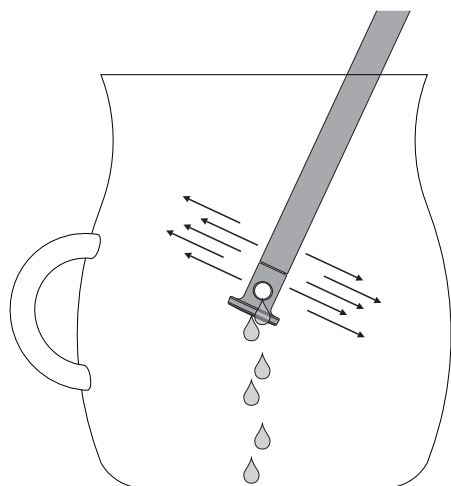
**i** Het apparaat laadt automatisch de benodigde hoeveelheid water voor de bereiding op basis van de tijdsduur.

**i** Het apparaat stopt automatisch de bereiding indien er geen water meer is; er klinkt een geluidssignaal en op het display verschijnt de vraag om het reservoir met water te vullen.



## Gebruik

16. Aan het einde van het vulproces de waterslang schudden om eventuele waterresten te verwijderen.



17. De slang terugplaatsen in zijn houder, de houder met water verwijderen en de deur sluiten.

**i** Als de deur wordt gesloten, wordt eventueel water dat in de slang is achtergebleven, opgezogen door een automatisch systeem om druppelen te voorkomen. U kunt geborrel horen. Dit is normaal.

18. Op de functieknop drukken om de bereiding met stoom te starten.



Om een bereiding te stoppen, de functieknop op ieder gewenst moment ingedrukt houden.



De in gang zijnde functie stopt als de deur wordt geopend en wordt automatisch voortgezet als de deur wordt gesloten.

### Voorverwarmingsfase

De bereiding met stoom wordt voorafgegaan door een voorverwarmingsfase die het apparaat op de bereidingstemperatuur brengt.

Deze fase wordt aangegeven door het controlelampje niveau temperatuur bereikt.



Aan het einde van de voorverwarmingsfase blijft het controlelampje temperatuur bereikt continue branden, klinkt een geluidssignaal en wordt de bereiding automatisch voortgezet.



### Wijziging van de ingestelde gegevens

Als de oven in werking is, kan de bereidingstijd worden gewijzigd:

19. als het controlelampje bereiding met

tijdstelling  knippert en het apparaat in de bereidingsfase is, de temperatuurknop indrukken. Het controlelampje bereiding met

tijdstelling  begint te knipperen.





Downloaded from www.mandenborre.be



Indien een temperatuur wordt ingesteld die hoger is dan de daarvoor ingestelde temperatuur, waardoor er te weinig water in het reservoir is, verschijnt op het display enkele seconden het knipperende controlelampje ; de bereiding wordt normaal voortgezet, maar op het moment waarop het reservoir leeg is, verschijnt op het display de vraag om water te vullen.



20. De temperatuurknop naar rechts of links draaien om de eerder ingestelde tijd te wijzigen.










Aan het einde worden de verwarmingselementen automatisch uitgeschakeld om de bereiding te beëindigen door middel van restwarmte in de ovenruimte.

## Geprogrammeerde bereiding wijzigen



Als een geprogrammeerde bereiding wordt ingesteld, nadat de duur van de bereiding is gewijzigd, dient de eventuele tijd van het einde bereiding opnieuw te worden ingesteld.

21. Als de controlelampjes bereiding met tijdstelling  en geprogrammeerd bereiding  continue branden en het apparaat klaar is om te beginnen, de temperatuurknop indrukken. Het controlelampje bereiding met tijdstelling  begint te knipperen.
22. De temperatuurknop naar rechts of links draaien om de eerder ingestelde tijd te wijzigen.
23. Druk nogmaals op de temperatuurknop. Het controlelampje bereiding met tijdstelling  gaat uit en het controlelampje geprogrammeerde bereiding  begint te knipperen. Op het display wordt het einde van de kooktijd weergegeven.
24. De temperatuurknop naar rechts of links draaien om het einde van de kooktijd te verlengen.
25. Na enkele seconden houden de controlelampjes bereiding met tijdstelling  en geprogrammeerde bereiding  op met knipperen en wordt de geprogrammeerde bereiding hervat met de nieuwe instellingen.





## Einde bereiding met stoom

Aan het einde van de bereiding klinkt een geluidssignaal en op het display verschijnen afwisselend de volgende schermafbeeldingen.



Om een verdere bereiding te selecteren de temperatuurknop opnieuw naar rechts of naar links draaien.

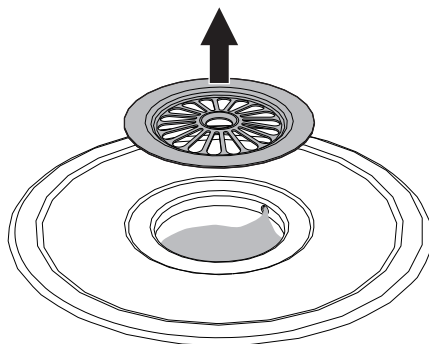
26. De functieknop indrukken om het geluidssignaal uit te schakelen.
27. De ovendeur gedurende enkele seconden een paar centimeter openen om overvloedig stoom te laten ontsnappen.
28. De deur helemaal openen en het gerecht voorzichtig uit de ovenruimte halen.

## Restwater verwijderen



Het wordt aanbevolen om na iedere bereiding het reservoir te legen om eventuele kalkafzetting te voorkomen

29. Het deksel van de stoombak verwijderen en afdrogen met het bijgeleverde sponsje.



**OPMERKING:** het deksel van de stoombak kan erg heet zijn: draag geschikte bescherming.

30. We raden aan om de meegeleverde spons in de stoombak te stoppen.
  31. De functieknop indrukken om resterend water uit het reservoir te legen.
- Het resterend water wordt in de stoombak gelegegd. Overgebleven water wordt hierdoor verwijderd en de ovenruimte koelt sneller af.



Als de hoeveelheid resterend water meer dan 500 ml bedraagt, geschiedt de lediging in de stoombak in twee stappen om het drogen te bespoedigen. Aan het einde van het eerste deel verschijnt „STAP 1” op het display; de lediging stopt. Druk nogmaals op de functieknop om de lediging met „STAP 2” te completeren. Aan het einde verschijnt het opschrift „EINDE”.



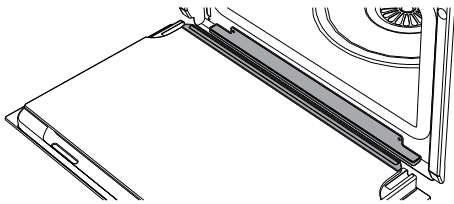
Houd de functieknop enkele seconden ingedrukt indien u het legen van het reservoir wilt stoppen.

32. Wring het overvloedige water in een aparte bak uit.



Opgelet: het water kan erg warm zijn.

33. Verwijder ook het condenswater op de bodem van de ovenruimte, wanden, glazen deur, druppelvanger van de deur en voorkant van het apparaat.



## Advies voor de bereiding met stoom

- **Pasta en rijst:** als de temperatuur van 100°C is bereikt, is bereidingsstijf gelijk aan die van de bereiding op een kookplaat. Stop de pasta of de rijst in een metalen ovenschaal en dek het af met een centimeter water. Voor optimale resultaten tijdens de bereiding van rijst, raden we aan om het deksel of aluminiumfolie op de houder aan te brengen. Dit zorgt ervoor dat de rijst al het water kan opnemen en direct kan worden geserveerd.
- **Eieren: hardgekookte eieren, roereieren of gepocheerd eieren** zijn mogelijk met de stoomfunctie bij 100°C. Voor perfecte **hardgekookte eieren** de eieren in de geperforeerde ovenschaal leggen en 4-6 minuten laten koken voor zachtgekookte eieren of 8-10 minuten voor hardgekookte eieren. Voor **roereieren** de losgekopte eieren samen met melk, boter en de kruiden in de metalen ovenschaal gieten. Afdekken met aluminiumfolie. Het mengsel elke twee minuten met een vork doorroeren. Voor **gepocheerde eieren** de metalen ovenschaal met kokend water vullen, een druppel azijn toevoegen en de eieren circa 4-5 minuten laten stomen.
- **Groenten:** gestoomde groenten zijn perfect. De kleur, smaak en voedingswaarde blijven behouden. Dikke groenten, zoals aardappels, knollen en pastinaak bij een temperatuur van 100°C laten koken, net zolang als dat u ze op een kookplaat zou laten koken. Broccoli en wortelen: 6 minuten laten koken voor knapperige groenten, 10 minuten voor zachte groenten.



- **Vis:** is delicaat en is daarom uitstekend geschikt voor de bereiding met stoom. Laat vette vis, zoals zalm of forel, ongeveer 5 minuten lang bij een temperatuur van 100°C koken. Laat magere vis, zoals kabeljauw en schelvis, ongeveer 5 minuten lang bij een temperatuur van 80°C koken. In het geval van meervoudige bereidingen moet de vis altijd in de geperforeerde ovenschaal op het laagste niveau van de ovenruimte worden bereid, om te voorkomen dat de sappen van de vis over alle andere gerechten druppelt.
- **Vlees:** kan gestoomd worden, maar het wordt aanbevolen om vlees met een gecombineerde functie te bereiden om een perfect goudbruin korstje te waarborgen. Desondanks kunt u braadvlees of een curry ook uitstekend met stoom bereiden. Bereid het braadvlees zoals u ook voor een normale bereiding in de oven zou doen. Breng het in de metalen ovenschaal aan. Dek de ovenschaal af met een deksel of aluminium folie. Laat het vlees naargelang het soort 45 minuten tot 3 uur braden.
- **Soepen:** de bereiding met stoom garandeert veel smaak, terwijl een minimale controle vereist is aangezien de vloeistoffen niet overkoken. Voor een groentesoep met de juiste consistentie raden we aan om eerst de groenten te stomen en vervolgens de bouillon toe te voegen en het gerecht te laten stomen bij een temperatuur van 100°C. De stoomfunctie is ook ideaal voor het aanleggen van een voorraad.
- **Soepen:** eenvoudig en snel te bereiden. Stop de soep in een metalen ovenschaal. Dek de ovenschaal af met een deksel of aluminiumfolie en laat de soep stomen bij een temperatuur van 100°C. De duur is gelijk aan die van een bereiding in de magnetron. Voor een romig effect de soep halverwege de bereiding doorroeren.
- **Gerechten opwarmen:** de stoomfunctie voorkomt dat de gerechten uitdrogen en kan de vochtigheidsgraad verbeteren. Een gerecht dat eerder is bereid kan afgedekt met aluminiumfolie in circa 10-12 minuten worden opgewarmd. Voor kant-en-klare gerechten is twee keer zo lang nodig als op de verpakking is vermeld.
- **Ontdooien:** de stoomfunctie kan worden gebruikt om voedsel te ontdooien. De tijden variëren. Het ontdooien met stoom duurt echter de helft van de tijd die nodig is om voedsel afgedekt op het keukenblad te laten ontdooien.
- **Tomaten en paprika's ontvellen:** met de ontdooifunctie wordt dit heel eenvoudig. Breng met een mes een kruisje aan in de vel van de tomaat. Laat de tomaat 1 minuut lang stomen. Paprika's hebben een dikker vel. Daarom kunnen 4 minuten nodig zijn om het vel zacht te maken.
- **Chocolade:** kan met de stoomfunctie worden gesmolten. Stop de chocolade in de metalen ovenschaal. Dek de ovenschaal af met aluminiumfolie en laat 1 minuut stomen. Het is onwaarschijnlijk dat de chocolade zal verbranden.
- **Warme handdoeken:** nuttig voor de reiniging van het gelaat, voor het scheren of aan het einde van de maaltijd. Handdoeken kunnen eenvoudig met de stoomfunctie worden verwarmd. Besprenkel de handdoek met water. Rol de handdoek op en warm hem 1 minuut met de stoomfunctie op.



## Functies gecombineerde bereiding



Gecombineerde bereidingen zijn buitengewoon geschikt voor de bereiding van vochtige taarten en brood en voor mals gegrild vlees.

### Lijst van gecombineerde functies



#### Stoom + circulatie

De combinatie tussen ventilator, luchtcirculatie element en stoom is vooral geschikt voor het bereiden van gebrad, kip en ovenproducten zoals gebak en brood.






#### Stoom + statisch+ventilator

De werking van de ventilator in combinatie met de traditionele bereiding met stoom, zorgt ook bij ingewikkelde recepten voor een gelijkmatige bereiding. Ideaal voor geroosterd kalfsvlees, eend en het bereiden van hele vis.



1. De functieknop indrukken om het apparaat in te schakelen.
2. De functieknop naar rechts of links draaien om een gecombineerde functie te selecteren.
3. De temperatuurknop draaien om de tijdsduur van de gecombineerde bereiding  in te stellen.
4. De temperatuurknop indrukken als u de standaardtemperatuur  wilt wijzigen.

5. De temperatuurknop naar rechts of links draaien om de gewenste temperatuur  te selecteren.
6. Druk op de temperatuurknop als u het stoompercentage  (standaard 25%) wilt wijzigen.
7. De temperatuurknop naar rechts of links draaien om het gewenste stoompercentage  in te stellen.
8. De functieknop indrukken. Op het display verschijnt de vraag om het reservoir met water te vullen.



9. Doorgaan met het vullen van het reservoir zoals beschreven in hoofdstuk „Vullen van het reservoir”.
10. Druk op de functieknop om de gecombineerde bereiding te starten.





## Voorverwarmingsfase

In gecombineerde functies wordt de bereiding altijd voorafgegaan door een voorverwarmingsfase zodat het apparaat de gewenste temperatuur voor de bereiding kan bereiken.

Deze fase wordt aangegeven door het controlelampje niveau temperatuur bereikt.



Aan het einde van de voorverwarmingsfase blijft het controlelampje temperatuur bereikt continue branden en klinkt een geluidssignaal dat aangeeft dat het te bereiden gerecht in de oven kan worden gezet.

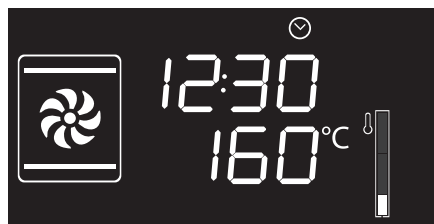


Deze fase wordt zonder het gebruik van stoom verricht.

Druk op de functieknop om de bereiding te starten.

## Traditionele bereidingsfuncties

1. De functieknop indrukken om het apparaat in te schakelen.
2. De functieknop naar rechts of links draaien om een traditionele functie te selecteren.
3. De temperatuurknop indrukken als u de standaardtemperatuur **°C** wilt wijzigen.
4. De temperatuurknop naar rechts of links draaien om de gewenste temperatuur **°C** te selecteren.
5. De functieknop indrukken om de traditionele bereiding te starten.



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

Stoompercentage	Voedseltype
25%	Brood en taarten
30%	Eend
40%	Rund-, kalfs- en lamsvlees
50%	Kip en koteletten
70%	Hele vis



## Voorverwarmingsfase

In de traditionele functies wordt de bereiding altijd voorafgegaan door een voorverwarmingsfase zodat het apparaat de gewenste temperatuur van de bereiding kan bereiken.

Deze fase wordt aangegeven door het controlelampje niveau temperatuur bereikt.



Aan het einde van de voorverwarmingsfase blijft het controlelampje temperatuur bereikt continue branden, klinkt een geluidssignaal en wordt de bereiding automatisch voortgezet.



In traditionele bereidingen kunnen de gerechten naar inzicht van de gebruiker meteen of na de voorverwarmingsfase in de oven worden gezet.



De bereiding kan op elk ogenblik onderbroken worden door de functiekноп minstens 3 seconden lang ingedrukt te houden of de ovendeur te openen.

## Lijst van de traditionele functies



### 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 niveaus) vis, groenten en koekjes klaar te maken, zonder dat de geur en de smaak gemengd zullen worden.



### 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 toast of kaastopping. Met deze functie kan een grote hoeveelheid voedsel, en vooral vlees, uniform gegrild worden.



### 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. Ideaal voor gevulde taarten, brood en stoofvlees. Ook geschikt voor vet vlees zoals gans en eend.



## Statisch+ventilator

De werking van de ventilator, gecombineerd met de traditionele bereiding, verzekert ook voor ingewikkelde recepten homogene bereidingen. Ideaal voor geroosterd vlees.



## Geventileerde grill

De lucht afkomstig van de ventilator verzacht de warmtegolven die worden verkregen door de grill, zodat ook dik vlees, zoals biefstukken, karbonades, enz. uitstekend wordt gegild.



## Circulatie + gevent. onderwarmte

De geventileerde bereiding wordt gecombineerd met de warmte die van onder komt, en tegelijkertijd wordt een lichte goudbruine korst verkregen. Ideaal voor pasteien, hartige taarten en pizza's.



## Turbo

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

Stel voor een traiteureffect de maximale temperatuur in. Stel de normale temperatuur in als het apparaat de maximale temperatuur heeft bereikt. Deze procedure zorgt ervoor dat alle vleessappen in het vlees worden ingesloten, waardoor het vlees minder slinkt.



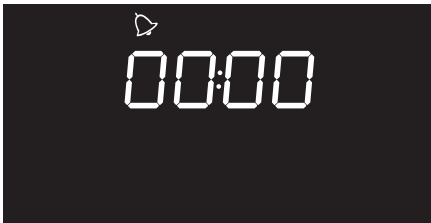




## Kookwekker

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


**i** De kookwekker kan zowel tijdens de fase van de bereiding als in stand-by (slaapstand) van het apparaat worden geactiveerd.

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



2. Aan de temperatuurknop draaien om de tijdsduur in te stellen (van 1 minuut tot 4 uur). Na enkele seconden stopt het controlelampje  met knipperen en begint het aftellen.
3. U kunt nu de gewenste functie selecteren. Wachten tot het geluidssignaal aanduidt dat de tijd is verstreken. Het controlelampje  knippert.

4. Aan de temperatuurknop draaien om een andere timer te selecteren of de temperatuurknop indrukken om het geluidssignaal uit te schakelen.

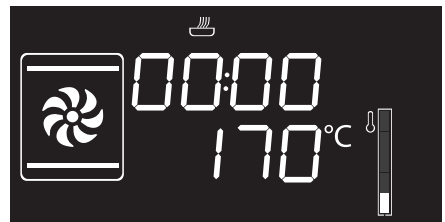
 U kunt de kookwekker uitschakelen door de waarde op nul in te stellen

## Bereiding met tijdstelling

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

**i** De activering van een bereiding met tijdstelling 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 het display verschijnen de cijfers **00:00** en het controlelampje  knippert.





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



3. Enkele seconden na instelling van de gewenste tijdsduur stopt het controlelampje  met knipperen en is de bereiding met tijdstelling begonnen.
4. Aan het einde van de bereiding wordt op het display STOP weergegeven en hoort u een geluidssignaal dat met een druk op de temperatuurknop kan worden uitgeschakeld.



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



Schakel het apparaat uit door de functiekноп ingedrukt te houden.

## De ingestelde gegevens in de bereiding met tijdstelling wijzigen

Tijdens de werking, is het mogelijk om de duur van de bereiding met tijdstelling te wijzigen:

1. wanneer het controlelampje  continue brandt en het apparaat zich in de bereidingsfase bevindt, drukt u twee keer op de temperatuurknop. Het controlelampje  begint te knipperen.
2. De temperatuurknop naar rechts of links draaien om de eerder ingestelde tijd te wijzigen.



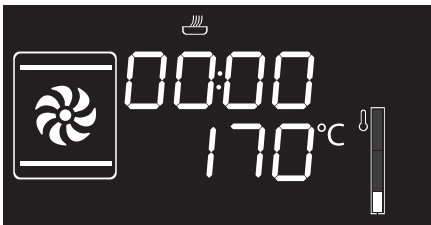
Om nog een bereiding met tijdstelling te selecteren de temperatuurknop opnieuw naar links of rechts draaien.



## Geprogrammeerde bereiding

**i** 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.

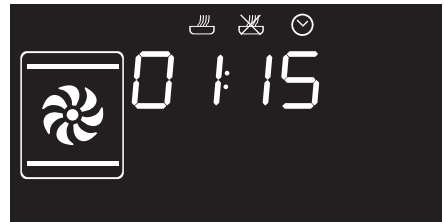
1. Nadat een bereidingsfunctie en -temperatuur zijn geselecteerd, moet drie maal op de temperatuurknop gedrukt worden. Op het display verschijnen de cijfers **00:00** en het controlelampje  knippert.



2. De knop naar rechts of naar links draaien om de duur van de bereiding van 00:01 tot 12:59 in te stellen. De knop blijven draaien voor een snelle toename of afname.



3. Druk voor de vierde keer op de temperatuurknop. Het controlelampje  knippert. De knop naar rechts of links draaien om het einde van de bereiding in te stellen.
4. Na een aantal seconden houden de controlelampjes  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 met een druk op de temperatuurknop kan worden uitgeschakeld.



Om de bereiding in de handmatige modus te verlengen de temperatuurknop opnieuw indrukken. 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.

## 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 controlelampjes  en  continue branden en het apparaat in afwachting is om de bereiding te beginnen, drukt u twee maal op de temperatuurknop. Het controlelampje  begint te knipperen.
2. De temperatuurknop naar rechts of links draaien om de eerder ingestelde tijd te wijzigen.
3. Druk nogmaals op de temperatuurknop. Het controlelampje  gaat uit en het controlelampje  begint te knipperen. Op het display wordt het einde van de kooktijd weergegeven.
4. De temperatuurknop naar rechts of links draaien om het einde van de kooktijd te verlengen.
5. Na enkele seconden stoppen de controlelampjes  en  met knipperen en wordt de geprogrammeerde bereiding voortgezet met de nieuwe instellingen.



## 3.5 Advies voor bereidingen

### Algemeen advies

- 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).
- De bereidingstijden hangen af van de dikte en kwaliteit van het voedsel en van de smaak van de consument.
- Wanneer het apparaat voor de eerste keer wordt gebruikt en u nog onzeker bent over de benodigde tijden voor de gewenste bereiding van de gerechten, adviseren wij om de kooktijden enigszins te verlengen en voor het einde even snel te proeven. Als de gerechten nog niet gaar zijn, is het mogelijk om in de resterende tijd, zonder opnieuw water bij te vullen, de bereiding voort te zetten. Zijn de gerechten echter gaar, dan kan de bereiding onmiddellijk worden gestopt en het reservoir worden geleegd.

### Advies voor het bereiden van gebak en koekjes

- Gebruik bij voorkeur metalen en donkerkleurige bakvormen; deze helpen de warmte beter te absorberen.

### Advies voor de bereiding met stoom

- De bereidingstijden hangen af van de dikte en niet van de hoeveelheid voedsel. Voor de bereiding van een hele broccoli is net zo veel tijd nodig als voor de bereiding van 20 roosjes. Door de hoeveelheid in een braadpan te vergroten neemt de dikte en dus ook de bereidingstijd toe.
- Gebruik het liefst een geperforeerde houder, zodat de stoom het voedsel aan alle zijden kan bereiken.
- De bereiding met stoom beperkt aanzienlijk de overdracht van de smaken van het ene naar het andere gerecht. Desondanks wordt aangeraden om voedsel zoals vis in een geperforeerde houder altijd onderin de ovenruimte aan te brengen.
- Dek het voedsel af met aluminiumfolie als door stoom de consistentie kan worden gewijzigd (bijv. stoofschotel, pudding...).

### Om energie te besparen

- Open de deur van de oven zo weinig mogelijk, zodat de warmte niet verloren gaat.
- Houd de binnenkant van het apparaat constant rein.





## 3.6 Speciale functies

### Ontdooien op tijd



In de functie ontdooien op tijd is het niet mogelijk om de temperatuur te wijzigen.

1. Zet het gerecht dat moet worden ontdooid in de oven.
2. De functieknop indrukken en draaien om de functie ontdooien op tijd - aangegeven door de controlelampjes  en  - te selecteren.
3. De functieknop indrukken om de gekozen functie te bevestigen.
4. Aan de temperatuurknop draaien om de duur van het ontdooiproces (van 00:00 tot 13:00) in te stellen.
5. De functieknop indrukken om het ontdooien te starten.
6. Aan het einde wordt het opschrift Stop weergegeven.

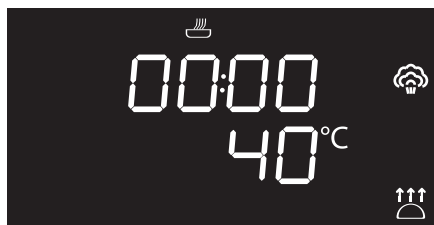


**BELANGRIJK:** laat het voedsel volledig ontdooien alvorens het te bereiden





- Er wordt aangeraden om het ingevroren voedsel zonder de verpakking in een recipient zonder deksel te plaatsen, op het eerste niveau van de ovenruimte.
- 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

### Rijzen



In de functie rijzen kunt u de temperatuur niet wijzigen.

1. Zet het gerecht dat moet rijzen in de oven.
2. De functieknop indrukken en draaien om de functie rijzen, aangegeven door de controlelampjes  en , te selecteren.
3. De functieknop indrukken om de gekozen functie te bevestigen.

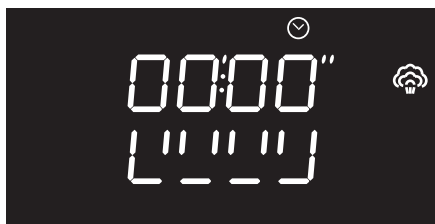


4. Aan de temperatuurknop draaien om de duur van het rijzen (van 00:00 tot 13:00) in te stellen.
5. Druk op de functieknop om het rijzen te starten.
6. Aan het einde wordt het opschrift Stop weergegeven.

## Sabbat bereiding



## Opwarming



**i** In deze functie worden reeds bereide gerechten uit de vriezer opnieuw opgewarmd.

1. Zet het op te warmen gerecht in de oven.
1. Selecteer de opwarmfunctie door de functieknop in te drukken en eraan te draaien.
2. Draai aan de temperatuurknop om de duur van de opwarming te wijzigen.
3. Op de functieknop drukken om de ingestelde parameters te bevestigen en het opwarmen te starten.



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 bereiding kan voor onbepaalde tijd doorgaan - het is niet mogelijk om geen enkele tijdinstelling te selecteren.
- Er vindt geen voorverwarming plaats.
- De bereidingstemperatuur die u kunt kiezen varieert van 60-100 °C.
- 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.



# Gebruik

Downloaded from [www.vandenborre.be](http://www.vandenborre.be)

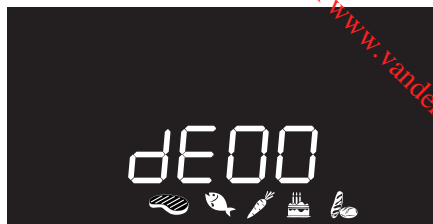


U kunt geen enkele parameter wijzigen als de functie Sabbat bereiding geactiveerd is.

Geen enkele actie op de knoppen heeft effect; alleen de functieknop blijft actief om het apparaat uit te kunnen schakelen.

1. Selecteer de functie Sabbat bereiding 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 bereiding 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.



In de functie ontdooien op gewicht is het niet mogelijk om de temperatuur te wijzigen.





1. Zet het gerecht dat moet worden ontdooid in de oven.
2. De functieknop indrukken en draaien om ontdooien per gewicht te selecteren - aangegeven door het opschrift **dE00** en de icoontjes van de verlichte gerechten .
3. De functieknop indrukken om de gekozen functie te bevestigen.
4. Selecteer het type levensmiddel dat u wilt ontdooien door aan de functieknop te draaien.
5. Selecteer het gewicht (in grammen) van het levensmiddel dat u wilt ontdooien door aan de temperatuurknop te draaien.





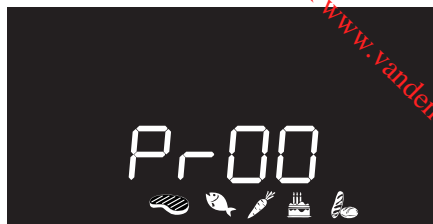
6. Bevestig de ingestelde parameters en start het ontdooien door op de functieknop te drukken.
7. Aan het einde wordt het opschrift Stop weergegeven.

Ingestelde parameters:


dE	Type	Gewicht (g)	* Tijd (minuten)
01	 Vlees	500	105
02	 Vis	400	43
03	 Groenten	300	45
04	 Brood	300	20

\*De bereidingstijden kunnen variëren naargelang de vorm en de afmeting van het te ontdooien voedsel.

## Automatische programma's



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

1. Plaats het gerecht in de ovenruimte.
2. De functieknop indrukken en draaien om het automatische programma, aangegeven door het opschrift **P-00** en de icoontjes van de verlichte gerechten , te selecteren.
3. Draai aan de functieknop om het gewenste programma (zie Tabel automatische programma's) te selecteren.
4. Op de functieknop drukken om de bereiding te starten.



# Gebruik

Downloaded from www.vanderborre.be

## Tabel automatische programma's



### VLEES (01 - 04)

Subtype	Functie	% Stoom	Gewicht (g)	Niveau	Temp. (°C)	Tijd (minuten)
01 Varkensgebraad	+	50	1000	2	180	95
02 Kalfsgebraad	+	40	1000	2	170	70
03 Geroosterde hele kip	+	50	1000	2	200	40
04 Geroosterde hele eend	+	30	2000	2	150	120



### VIS (05 - 08)

Subtype	Functie	% Stoom	Gewicht (g)	Niveau	Temp. (°C)	Tijd (minuten)
05 Kabeljauwfilet (dikke stukken van circa 150 g)		100	200	2+1	100	6
06 Zalmfilet (middelmattig dikke stukken van circa 150 g)		100	200	2+1	100	5
07 Garnalen		100	500	2+1	90	5
08 Hele vis	+	70	500	2+1	200	25



### GROENTEN (09 - 12)

Subtype	Functie	% Stoom	Gewicht (g)	Niveau	Temp. (°C)	Tijd (minuten)
09 Wortelen (plakjes van circa 3 cm dik)		100	500	2+1	100	6
10 Aardappelen (Ø 4-5 cm gesneden in 4-6 stukken)		100	500	2+1	100	25
11 Bloemkool (in stukken)		100	500	2+1	100	12
12 Asperges (heel)		100	500	2+1	100	6



## GEBAK (13 - 16)

	Subtype	Functie	% Stoom	Gewicht (g)	Niveau	Temp. (°C)	Tijd (minuten)
13	Biscuits/muffins (in ovenschaal/bakvormen)		0	600	1	160	18
14	Confituurtaart (in ovenschaal)		0	800	1	170	40
15	Syrup pudding (tot 300 g in vormpjes, meer dan 400 g in terrine)		100	200	1	100	50
16	Cake/paradijstaart		25	1000	1	165	40



## PASTA (17 - 20)

	Subtype	Functie	% Stoom	Gewicht (g)	Niveau	Temp. (°C)	Tijd (minuten)
17	Gerezen witbrood		25	2000	2	180	30
18	Pasta uit de oven/Lasagne		0	2000	1	220	40
19	Quiche lorraine		0	1000	1	200	40
20	Basmatirijst		100	200	2 +1	100	12

### 3.7 Secundair menu

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

- De kinderblokkering stand activeren of deactiveren.
- De demo stand activeren of deactiveren (die alle verwarmingselementen deactiveert en enkel het bedieningspaneel laat werken).
- De tijdstelling van de lamp (Eco-light) activeren of deactiveren.
- De waarde van de duur van het water instellen.

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 naar links om de (ON/OFF) instelling te wijzigen of naar rechts om de instellingswaarde te verhogen of naar links om deze te verminderen.
4. Druk op de temperatuurknop om over te gaan naar de volgende instelling.



## Kinderblokkering 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 het controlelampje .

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.

## Demo 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 het controlelampje  op het display op.

## Stand laag vermogen


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 laag vermogen wordt geactiveerd, kan de tijdsduur van de voorverwarming en van de bereiding langer duren.

 Als de stand actief is, licht het controlelampje  op het display op.

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



## Stand warmte behouden

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) warm houden.



## Stand tijdstelling 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.

## Stand instelling hardheid van het water



De fabrieksinstelling van het apparaat is ingesteld op een gemiddelde hardheid van het water.



In deze stand kan de waarde van de hardheid van het water worden ingesteld om het wateronthardingsproces te optimaliseren.



De instelling van de hardheid van het water kan worden ingesteld van een minimum waarde (een tik) ...



... tot een maximale waarde (vijf tikken).



Vraag het waterleidingbedrijf om informatie over de hardheidsgraad van het water.



Als het water van het waterleidingnet teveel kalk bevat, raden wij aan om onthard water te gebruiken.



Downloaded from [www.vandenborre.be](http://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.



#### **Incorrect gebruik** **Gevaar voor beschadiging van het apparaat**

- De pakking aan de voorkant van de ovenruimte niet verwijderen.

### 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 microvezeldoek.

### 4.4 Voedselresten of -vlekken

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

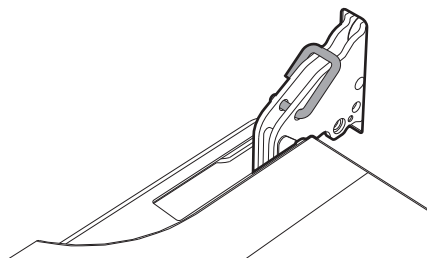
Gebruik normale en niet-schurende producten, en eventueel houten of plastic gerei. Spoel zorgvuldig, en droog met een zachte doek of met een microvezeldoek doek.

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

### 4.5 Demontage van de deur

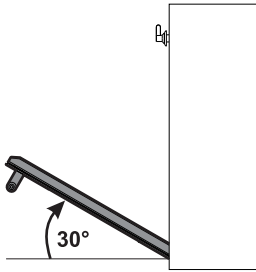
Om de reiniging van de oven te vergemakkelijken, kunt u de oven deur verwijderen en op een theedoek leggen. Voor een correcte demontage moet als volgt gehandeld worden:

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

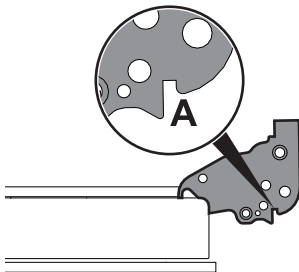




2. Neem de deur aan beide kanten en met beide handen vast, hef ze op aan een hoek van ongeveer 30°, en verwijder ze.



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.

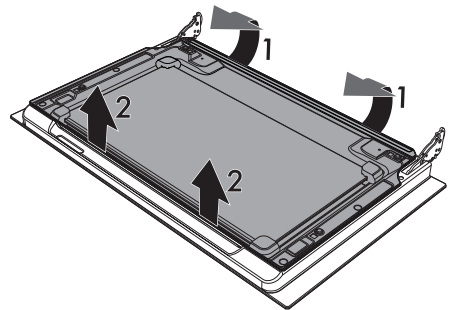


Er wordt aanbevolen om reinigingsproducten van de fabrikant te gebruiken.

## 4.7 Demontage van de interne ruiten

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

1. Open de deur.
2. Verwijder de interne ruit door ze achteraan naar boven te trekken, en volg de beweging die wordt aangeduid door de pijlen (1).
3. 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.

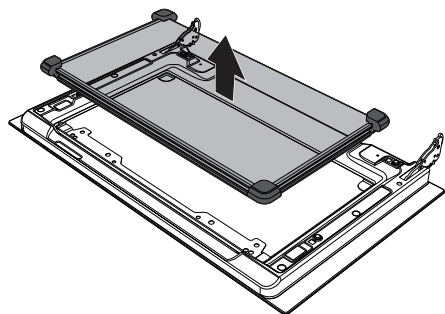




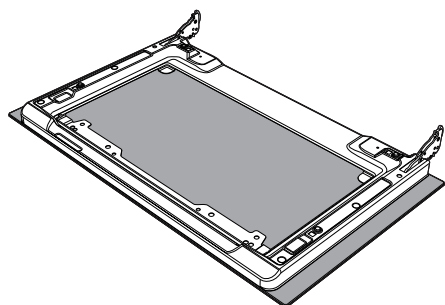
## Reiniging en onderhoud

Downloaded from [www.vandenborre.be](http://www.vandenborre.be)

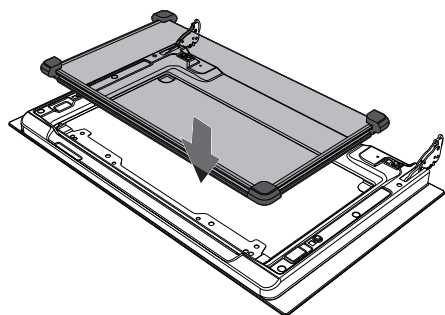
4. Trek de tussenruit omhoog.



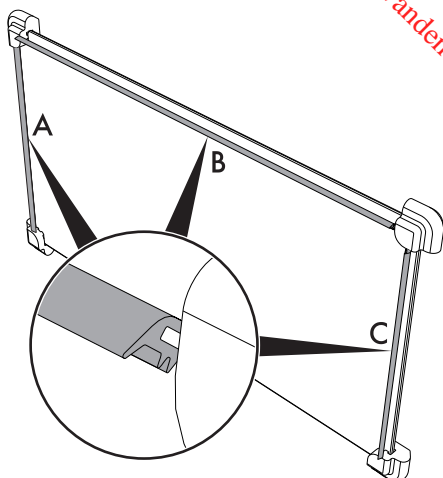
5. Maak de buitenruit schoon, evenals de voorheen verwijderde ruiten. Gebruik absorberend keukenpapier. Bij hardnekkig vuil moet een vochtige spons en een neutraal reinigingsmiddel gebruikt worden.



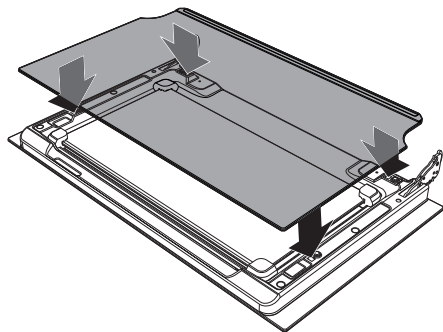
6. Zet de tussenruit weer op zijn plaats.



7. De rubberen lijsten **A**, **B** en **C** van de tussenruit moeten naar de buitenkant zijn gericht.



8. Centreer en plaats met lichte druk de 4 pennen in hun houders op de deur.





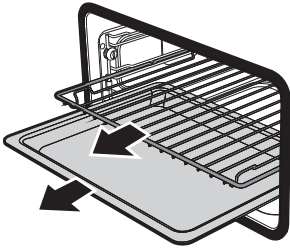


## 4.8 De reiniging van de binnenkant van de oven

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.



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.

## Ontharden

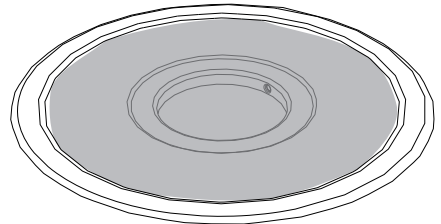


Indien door niet ontharden kalk in het water zit, kan dit op de lange duur afbreuk doen aan een juist functioneren van het apparaat.

Op het display van het apparaat verschijnt af en toe het volgende opschrift om aan te geven dat het onthardingsproces van de stoombak op de bodem van de oven:



1. De deur helemaal openen
2. Circa 250 ml witte azijn in de stoombak gieten zodat ook een deel van de bodem van de oven wordt bedekt.



3. De functieknop indrukken om de onthardingsfunctie te starten.





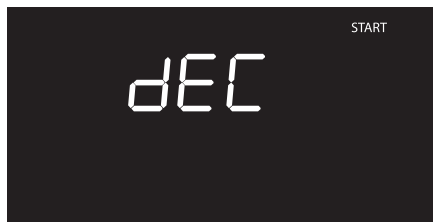
Downloaded from <http://www.vandenborre.be>

4. Aan het einde van het onthardingsproces met de bijgeleverde spons de azijn van de bodem van de oven verwijderen.
5. Wrijf met een pannenspons over de zacht geworden, aangekoekte vuilresten om de grootste hoeveelheid kalk te verwijderen.
6. Sluit de deur na het schoonmaken.

## Handmatige ontkalking

Wanneer u eerder een ontkalking wilt uitvoeren, kan de functie handmatig worden uitgevoerd:

1. De functieknop indrukken en draaien om de ontkalkingsfunctie te selecteren.



2. Doorgaan met de procedure zoals in het hoofdstuk „Ontharden” met afbeeldingen wordt gedemonstreerd, te beginnen met punt 1.



Wij adviseren om iedere keer dat het display dit aangeeft, te ontharden om de oven optimaal te laten functioneren.



De functieknop een paar seconden indrukken als u het ontkalkingsproces wilt uitvoeren.



**OPMERKING:** Het ontkalkingsproces kan 3 achtereenvolgende keren worden geannuleerd. Het apparaat staat geen andere functie toe totdat een nieuw ontkalkingsproces is uitgevoerd.

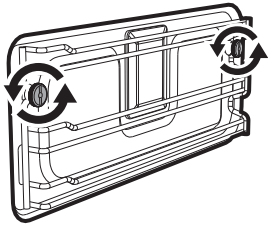


## Verwijdering van de geleiderframes voor de roosters/ovenshalen

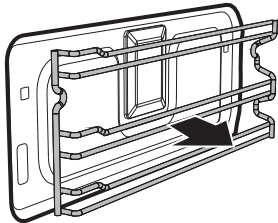
Als de geleiderframes worden verwijderd, kan de reiniging van de zijdelen makkelijker uitgevoerd worden.

Verwijder de geleiderframes:

1. de pinnen uit het geleiderframe schroeven:



2. Trek het geleiderframe in de ovenruimte om de pinnen eruit te halen.



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

## 4.9 Reiniging van het reservoir



Om een optimaal functioneren van het apparaat te garanderen adviseren wij om het reservoir circa iedere 2-3 maanden een keer schoon te maken.

1. De functieknop indrukken en draaien om de functie **CLEAN** te selecteren.



2. De functieknop indrukken om de gekozen functie te bevestigen. Op het display verschijnt de vraag om het reservoir te vullen.



3. Vul een houder (bijv. een karaf) met een mengsel van water en citroenzuur.



Wij adviseren om 30g citroenzuur te mengen met anderhalve liter water.



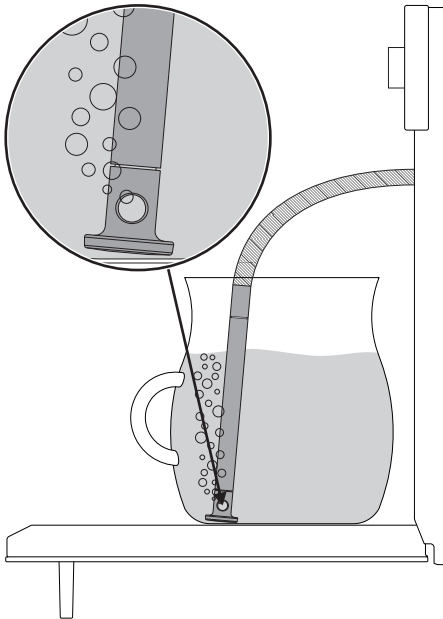
## Reiniging en onderhoud

Downloaded from [www.vandenborre.be](http://www.vandenborre.be)

4. Open de deur van het apparaat.
5. Zet de houder op de geopende ovendeur.

**i** **OPMERKING:** het nettogewicht van de houder mag niet lager zijn dan 5 kg.

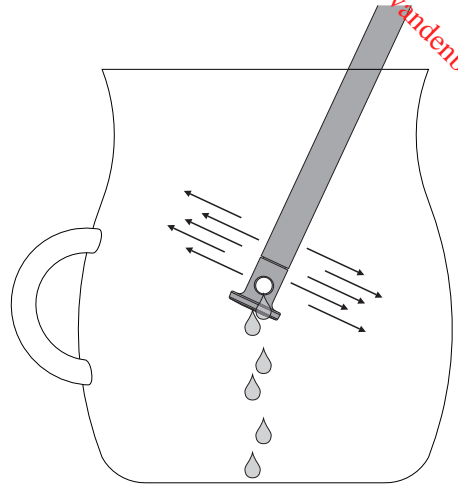
6. Haal de slang uit zijn houder en plaats het uiteinde op de bodem van de houder met water.



7. De functiekноп indrukken om het reservoir van het apparaat met het mengsel te vullen.

**i** Het apparaat vult automatisch de hoeveelheid van het mengsel tot het reservoir gevuld is.

8. Aan het einde van het vulproces de waterslang schudden om eventuele waterresten te verwijderen.



9. De slang terugplaatsen in zijn houder, de houder met water verwijderen en de deur sluiten.

**i** Als de deur wordt gesloten, worden eventuele resten van het mengsel die in de slang zijn achtergebleven, opgezogen door een automatisch systeem om druppelen te voorkomen.

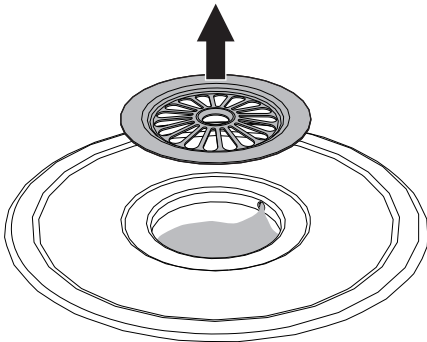
10. De functiekноп indrukken om het schoonmaken van het reservoir te starten. Op het display verschijnt de tijdsduur die nodig is tot het einde van de schoonmaakcyclus.



Aan het einde van het schoonmaakproces klinkt een geluidssignaal en verschijnt op het display de schermafbeelding van verwijdering van het mengsel.



11. Het deksel van de stoombak verwijderen en afdrogen met het bijgeleverde sponsje.



12. We raden aan om de meegeleverde spons in de stoombak te stoppen.
13. De functieknop indrukken om resten van het mengsel uit het reservoir te legen.

Het resterend mengsel wordt in de stoombak geleegd.

Aangezien van het mengsel meer dan 500 ml is achtergebleven, wordt het mengsel in de stoombak in twee fasen afgevoerd om het drogen ervan te bevorderen. Aan het einde van het eerste deel verschijnt „STAP 1” op het display; de lediging stopt. Druk nogmaals op de functieknop om de lediging met „STAP 2” te completeren. Aan het einde verschijnt het opschrift „EINDE”.

14. Het bijgeleverde sponsje gebruiken om het resterend mengsel uit de stoombak te verwijderen.



Na reiniging van het reservoir met het mengsel van water en citroenzuur, ten minste een seconde een cyclus **CLEAN** uitvoeren met normaal water om het reservoir te ontdoen van eventuele resten.



## 4.10 Vapor Clean

**i** 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.



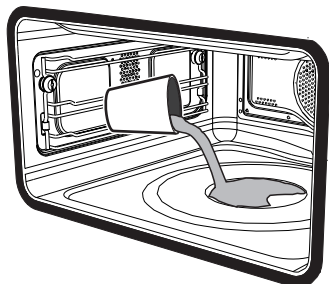
### Incorrect gebruik Beschadiging van de oppervlakken

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

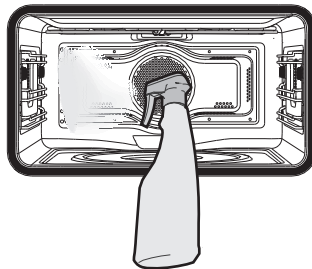
## Vorbereiding

Voor het inschakelen van de reinigingscyclus Vapor Clean:

- Verwijder alle accessoires uit de oven.
- Circa 40cc water op de bodem van de oven gieten. Let op dat het water niet uit de insnijding komt.



- Met een vernevelaar/plantenspuit een oplossing van water en schoonmaakmiddel voor borden in de oven spuiten. Sproei op de zijwanden, de bovenwand, het bodemvlak en de deflector.



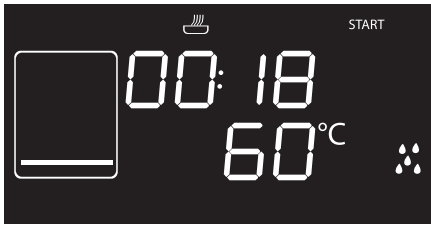
- Sluit de deur.




Er wordt aanbevolen om maximaal 20 maal te sproeien.



## Instelling van de Vapor Clean-functie



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

1. De functieknop indrukken om het apparaat in te schakelen.
2. De functieknop naar rechts of links draaien om de reinigingscyclus Vapor Clean  te selecteren.
3. Op het display verschijnen de tijdsduur en de temperatuur van de reinigingscyclus.
4. De temperatuurknop indrukken om de reinigingscyclus Vapor Clean te starten.
5. Nadat de reinigingscyclus Vapor Clean is uitgevoerd, wordt een geluidssignaal geproduceerd.

**i** 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 microvezeldoek.
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.
5. 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.



## 4.11 Buitengewoon onderhoud



Delen onder elektrische stroom  
**Gevaar voor elektrische schok**

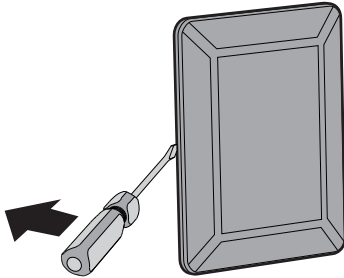
- Schakel de stroomtoevoer naar het apparaat uit.

### Vervanging van de lamp voor de binnenverlichting

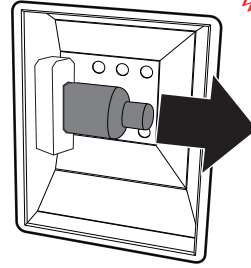
1. Verwijder alle accessoires uit de oven.
2. Verwijder de geleiderframes voor roosters/ovenshalen.
3. Verwijder de kap van de lamp met gereedschap (bijv. een schroevendraaier).



Zorg ervoor dat het email op de wanden van de ovenruimte geen krassen oplopen.

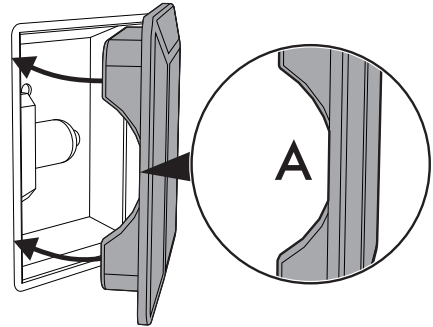


4. Draai de lamp los en verwijder ze.



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

5. Vervang de lamp met een soortgelijke (40W).
6. Hermonteer het deksel. Keer de geprofileerde binnenkant van het glas (A) naar de deur.



7. Druk goed op de bedekking zodat ze perfect aan de fitting hecht.





## Oplossingen voor problemen...

Het 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 „demo stand” ingesteld is (raadpleeg voor meer informatie de paragraaf „Secundair menu”).

De bedieningen reageren niet:

- Controleer of de stand „kinderblokkering” ingesteld is (raadpleeg voor meer informatie de paragraaf „Secundair menu”).



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.



## 5 Installatie

### 5.1 Elektrische aansluiting



**Elektrische spanning**  
**Gevaar voor elektrische schok**

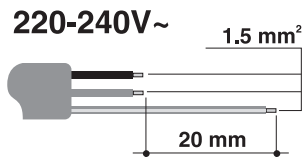
- Laat het apparaat aansluiten door gekwalificeerd technisch personeel.
- De aarding moet verplicht aangebracht worden volgens de voorziene veiligheidsnormen van de elektrische installatie.
- Schakel de stroomtoevoer uit.

#### 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 (kabel 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>, 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 meerpolige onderbreking moet gemakkelijk bereikbaar en in de buurt van het apparaat staan, overeenkomstig de installatienormen.

#### 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.



## 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

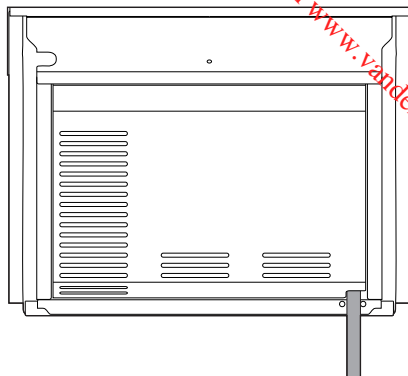
- Gebruik de deur niet als hefboom om het apparaat in het meubel te plaatsen.
- Oefen niet te veel kracht uit op de geopende deur.



### 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.
- Installeer het apparaat niet in een afgesloten nis of in een keukenkastje.

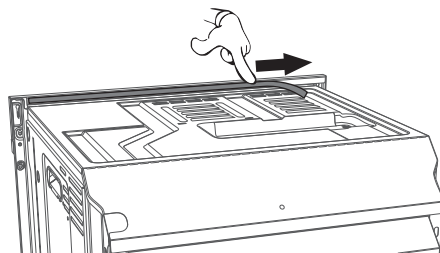
## Positie van de voedingskabel



(achteraanzicht)

## Pakking frontpaneel

Plak de meegeleverde pakking op de achterkant van het frontpaneel om de eventuele infiltratie van water of andere vloeistoffen te voorkomen.



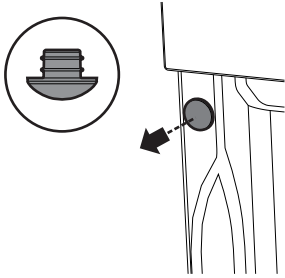


# Installatie

Downloaded from [www.vandenborre.be](http://www.vandenborre.be)

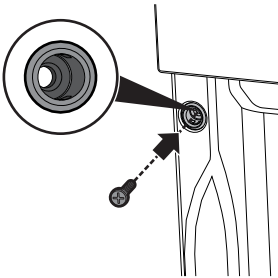
## Draagpotten

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

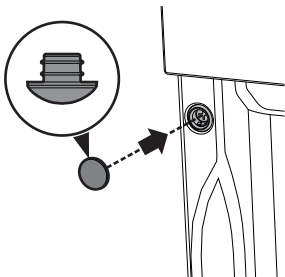


Plaats het apparaat in het meubel.

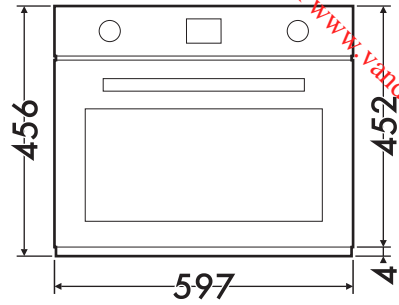
Befestig het apparaat aan het meubel met de schroeven.



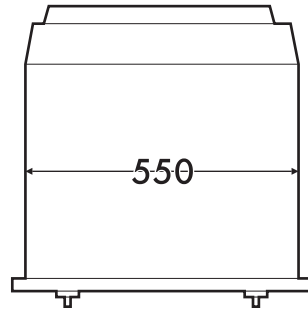
Bedek de draagpotten met de voorheen verwijderde doppen.



## Afmetingen van het apparaat (mm)



(vooraanzicht)



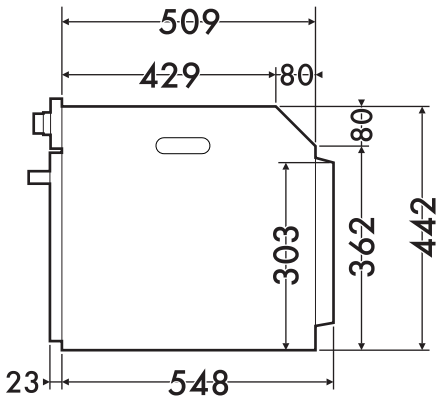
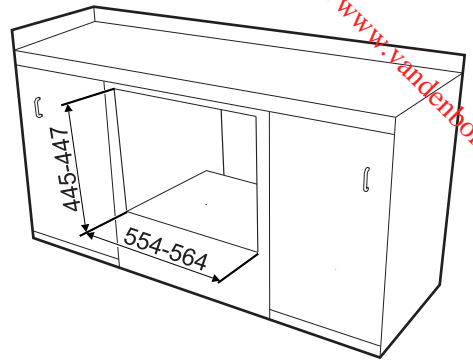
(bovenaanzicht)

# Installatie

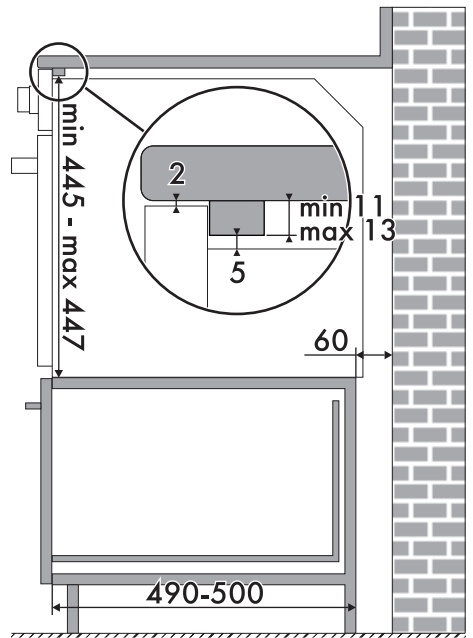
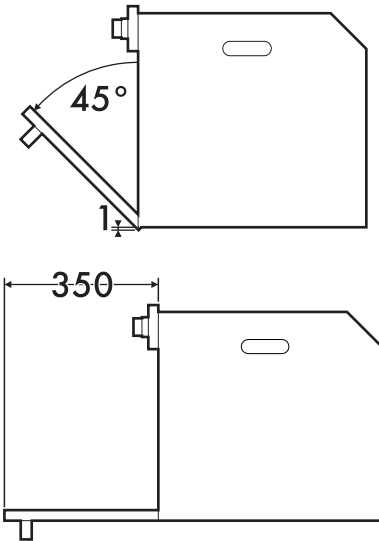


Downloaded from [www.vandenborre.be](http://www.vandenborre.be)

## Plaatsing onder een werkblad (mm)



(zijaanzicht)



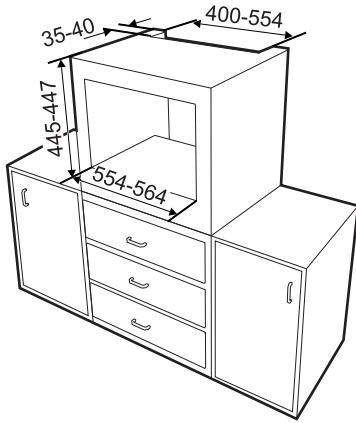
Ga na of het achterste/onderste deel van het meubel voorzien is van een opening van ongeveer 60 mm.



# Installatie

Downloaded from [www.vandenborre.be](http://www.vandenborre.be)

## 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.

