

1 Waarschuwingen	196
1.1 Algemene veiligheidswaarschuwingen	196
1.2 Waarschuwingen voor het gebruik van de magnetron	197
1.3 Aansprakelijkheid van de fabrikant	199
1.4 Beoogd gebruik	199
1.5 Identificatieplaatje	199
1.6 Verwerking	199
1.7 Deze gebruiksaanwijzing	200
1.8 Wegwijs in de gebruiksaanwijzing	200
2 Beschrijving	201
2.1 Algemene beschrijving	201
2.2 Bedieningspaneel	202
2.3 Magnetron	203
2.4 Andere onderdelen	203
2.5 Beschikbare accessoires	204
3 Gebruik	205
3.1 Waarschuwingen	205
3.2 Materialen die voor de magnetron geschikt zijn	205
3.3 Eerste gebruik	207
3.4 Gebruik van de accessoires	207
3.5 Het gebruik van de oven	208
3.6 Speciale functies	221
3.7 Automatische programma's	226
3.8 Secundair menu	229
4 Reiniging en onderhoud	232
4.1 Waarschuwingen	232
4.2 Reiniging van de oppervlakken	232
4.3 Reiniging van de ruiten van de deur	233
4.4 Reiniging van de ovenruimte	233
4.5 Vapor Clean	235
5 Installatie	238
5.1 Elektrische aansluiting	238
5.2 Plaatsing	238



VERTALING VAN DE OORSPRONKELIJKE GEBRUIKSAANWIJZING

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



1 Waarschuwingen

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN AANDACHTIG DOORLEZEN EN VOOR NASLAG BEWAREN.

1.1 Algemene veiligheidswaarschuwingen

Persoonlijk letsel

- **AANDACHT:** Gebruik de magnetron niet als de deur of de deuropakking beschadigd is, tot u deze door ervaren personeel hebt laten repareren.
- **AANDACHT:** Voor iedereen - met uitzondering van ervaren personeel - is het gevaarlijk om onderhoud of reparaties te verrichten waarvoor een afscherming, die bescherming tegen de microgolven biedt, gedemonteerd moet worden.
- **AANDACHT:** Vloeistoffen en ander voedsel mogen niet in verzegelde houders worden opgewarmd, aangezien ze zouden kunnen ontploffen.
- **AANDACHT:** 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.
- 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.
- Laat kinderen niet spelen met het apparaat.
- Werkzaamheden voor schoonmaak en onderhoud van het apparaat mogen niet worden uitgevoerd door kinderen die niet onder toezicht staan.
- Schakel het apparaat uit na gebruik ervan.
- Schakel het apparaat uit of koppel het van de voeding af en houd de deur gesloten om eventuele vlammen te doven, als rook uit het apparaat komt.
- Probeer nooit om vlammen/brand met water te blussen.
- Laat de installatie en technische interventies uitvoeren door gekwalificeerd personeel overeenkomstig de geldende normen.
- Voer geen wijzigingen uit op het apparaat.



Downloaded from www.aandnborre.be

- 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.
- 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.
- Gebruik het apparaat nooit om de ruimte te verwarmen.
- Ga niet steunen of zitten op de geopende deur van het apparaat.
- Controleer of er geen voorwerpen in de deur vastzitten.

1.2 Waarschuwingen voor het gebruik van de magnetron

- Controleer het apparaat tijdens de bereiding van levensmiddelen in houders van plastic of papier.



Oneigenlijk gebruik
Explosiegevaar



- Tijdens het gebruik van de magnetron voor het (her)opwarmen van vloeistoffen kan het kookproces worden vertraagd. De kooktemperatuur wordt bereikt zonder dat de normale bellen worden gevormd. Het vertraagde kookproces kan tot een ontploffing in de oven leiden. Bij het verwijderen van de houder uit de oven kan kokend hete vloeistof blijven overkoken. Om deze gevaren te vermijden, dient u tijdens het opwarmen altijd het meegeleverde kookstaafje (of een plastic, hittebestendige lepel) in de houder aan te brengen.
- Gebruik de magnetron uitsluitend voor het bereiden van levensmiddelen. Andere toepassingen (bijv. het opdrogen





Waarschuwingen

Downloaded from www.vandenborre.be

- van kleding, het opwarmen van slossen, sponsen, vochtige doeken enz., het drogen van voedsel) zijn absoluut verboden en kunnen letsel of brand veroorzaken.
- Maak het apparaat continu schoon en verwijder eventuele voedselresten.
 - Gebruik de magnetron niet om voedsel te drogen.
 - Gebruik de magnetron niet voor het opwarmen van of bakken met olies.
 - Gebruik het apparaat niet voor het opwarmen van alcoholhoudende levensmiddelen of dranken.
 - Babyvoeding mag niet in gesloten houders in de magnetron worden opgewarmd. Verwijder de deksel of de speen (in het geval van een fles). Verifieer aan het einde van de bereiding altijd de temperatuur, deze mag niet te hoog zijn. Meng of roer de inhoud goed door om voor een gelijkmatige temperatuur te zorgen, en brandwonden te vermijden.
 - Warm eieren in een schaal of hele, hardgekookte eieren niet op aangezien ze na het opwarmen zouden kunnen ontploffen.
 - Prik de schil door alvorens u levensmiddelen met huid of harde schil bereid (bijv. aardappels, appels, enz.).
- Verwarm verpakte levensmiddelen niet op.
 - Gebruik de functies microgolven niet als de magnetron leeg is.
 - Gebruik vaatwerk en instrumenten die voor de magnetron geschikt zijn.
 - Gebruik geen aluminium bakjes voor de bereiding van voedsel.
 - Gebruik geen vaatwerk met decoraties van metaal (goud, zilver).
 - Het apparaat werkt op een ISM-golflengte van 2.4 Ghz.
 - Overeenkomstig de bepalingen van de elektromagnetische compatibiliteit behoort het apparaat tot groep 2 en klasse B (EN 55011).
 - Dit apparaat voldoet aan de actueel toepasselijke normen en richtlijnen inzake elektromagnetische compatibiliteit en veiligheid. Desondanks raden we personen met een pacemaker aan om een afstand van 20-30 cm tussen de werkende magnetron en de pacemaker te behouden. Raadpleeg de fabrikant van de pacemaker voor overige informatie.



1.3 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.

1.4 Beoogd gebruik

- Dit apparaat is bestemd voor het bereiden van voedsel in een huishoudelijke omgeving. Elk ander gebruik is oneigenlijk. Bovendien kan dit apparaat niet worden gebruikt:
 - in de keuken van werknemers in winkels, kantoren en andere werkomgevingen.
 - op (vakantie)boerderijen.
 - door gasten in hotels en motels en in residences.
 - in bed en breakfasts.
- Het apparaat is niet ontworpen om te functioneren met externe kookwekkers of afstandsbedieningssystemen.

1.5 Identificatieplaatje

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

1.6 Verwerking



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



Elektrische spanning Gevaar voor elektrische schok

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

Verwijdering van het apparaat:

- Snijd de voedingskabel af en verwijder de elektrische kabel en de stekker (indien aanwezig).
- 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.



Waarschuwingen

1.7 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.

1.8 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



Advies

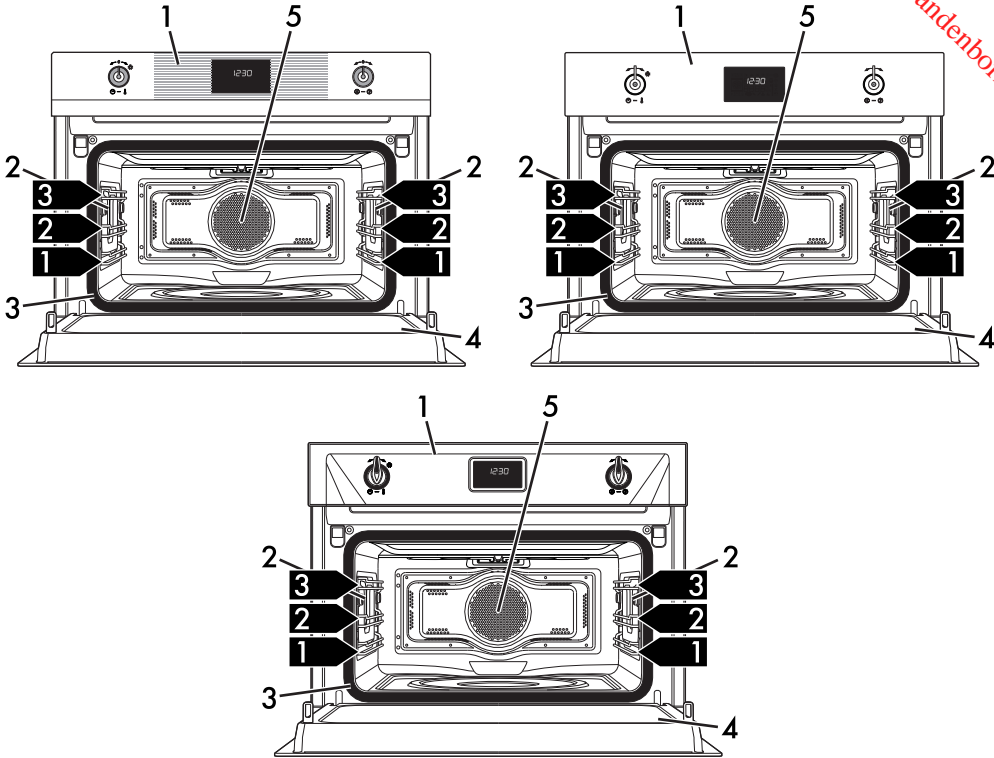
1. Volgorde van de gebruiksaanwijzingen.

- Enkele gebruiksaanwijzing.



2 Beschrijving

2.1 Algemene beschrijving



1 Bedieningspaneel

2 Lamp

3 Pakking

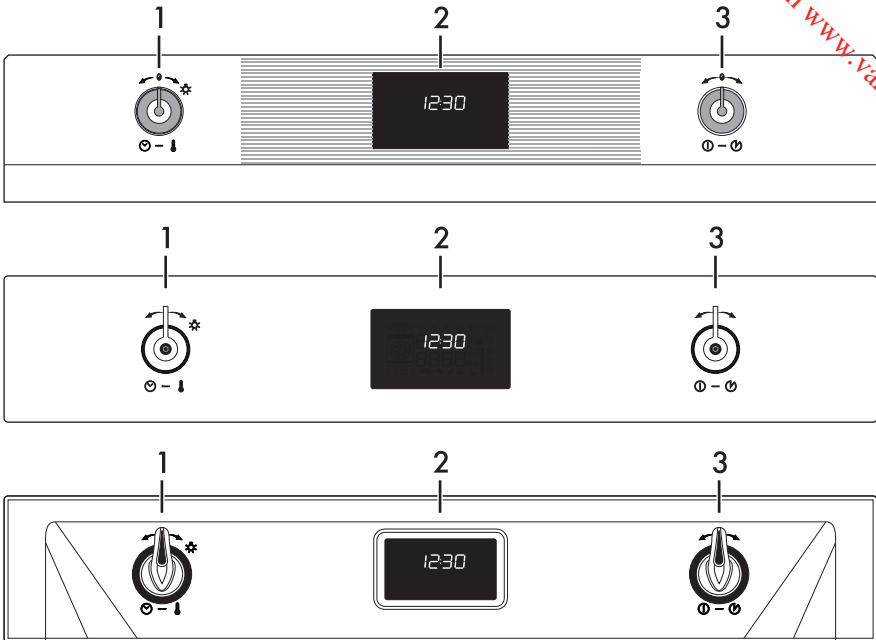
4 Deur

5 Ventilator

1,2,3 → Niveau van het frame



2.2 Bedieningspaneel



1 Temperatuurknop

Met deze knop kunt u het volgende selecteren:

- het vermogen van de microgolven,
- 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 actuele tijd, de gekozen functie, het gekozen vermogen, de gekozen bereidingstemperatuur en de eventuele toegekende duur weer.

3 Functieknop

Met deze knop is het volgende mogelijk:

- in-/uitschakelen van het apparaat,
- een functie selecteren,
- een functie starten of tijdelijk stoppen.



2.3 Magnetron

Het apparaat is voorzien van een generator die microgolven produceert, magnetron genaamd. De geproduceerde microgolven worden gelijkmatig over de ovenruimte verdeeld, bereiken de gerechten en warmen ze op.

Het opwarmen vindt plaats door middel van de wrijving van de moleculen (en met name de watermoleculen) in het voedsel, waardoor warmte wordt geproduceerd.

De warmte die direct in het voedsel wordt geproduceerd, maakt het mogelijk om in weinig tijd - minder dan voor een normale bereidingswijze nodig is - voedsel te bereiden, te ontdooien of op te warmen.

Door het gebruik van houders die voor de bereiding in de magnetron geschikt zijn, kunnen de microgolven het voedsel gelijkmatig bereiken (zie 3.2 Materialen die voor de magnetron geschikt zijn).

2.4 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 zorgt voor de afkoeling van het apparaat, en wordt tijdens de bereiding in werking gesteld.

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

Interne verlichting

De interne verlichting van het apparaat wordt ingeschakeld:

- als de deur wordt geopend;
- als een willekeurige functie wordt gekozen, met uitzondering van de

functies ECO



en Vapor Clean



- Als de temperatuurknop kort naar rechts gedraaid wordt (handmatige activering en deactivering).



De binnenverlichting kan niet worden uitgeschakeld als de deur geopend is.





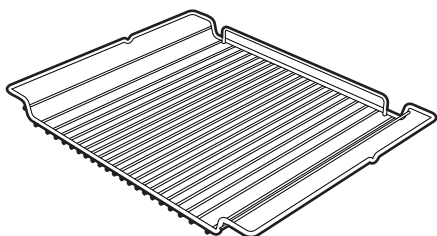
2.5 Beschikbare accessoires

Kookstaafje



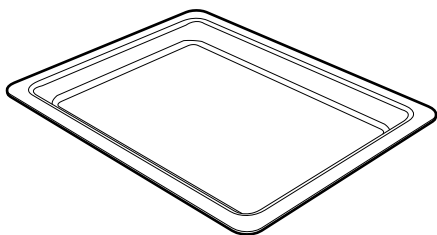
Tijdens het opwarmen van vloeistoffen in de houder plaatsen om het vertraagde kookproces te voorkomen.

Rooster



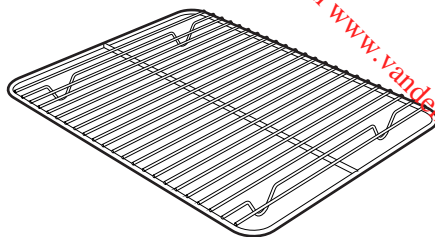
Nuttig voor het plaatsen van recipiënten met voedsel in bereiding.

Glazen schaal



Nuttig voor elke type bereiding en voor het opvangen van vet dat afkomstig is van het voedsel op het rooster erboven.

Rooster voor ovenschaal



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

i Op sommige modellen zijn niet alle accessoires aanwezig.

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

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



3 Gebruik

3.1 Waarschuwingen



De temperatuur in de ovenruimte kan tijdens het gebruik hoog oplopen

Gevaar op verbranding

- Houd de deur dicht tijdens gebruik.
- Bescherm de handen met ovenwanten bij het hanteren van voedsel in de ovenruimte.
- 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

- 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 ovenruimte er niet door wordt verhinderd.
- Pannen niet over de gelakte bodem slepen of er tegen laten stoten.
- 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 geen vaatwerk of plastic houders om voedsel te bereiden (met uitzondering van de magnetronfunctie).
- 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 Materialen die voor de magnetron geschikt zijn

Doorgaans geldt dat de materialen die voor de bereiding met de magnetron gebruikt worden de microgolven moeten doorlaten, zodat de microgolven het voedsel kan bereiken.

Hieronder geven we een tabel van de materialen die wel of niet kunt gebruiken:



BRUIKBARE MATERIALEN

- Glas (de deksels altijd verwijderen) *

- Vuurvaste schalen
- Glazen
- Potten

- Porselein

- Terracotta

- Plastic (alleen voor magnetron) *

- Houders
- Plasticfolie (mag de levensmiddelen niet raken)

* uitsluitend hittebestendig.

NIET-BRUIKBARE MATERIALEN

- Metaal (kan bogen of vonken veroorzaken)

- Aluminiumfolie
- Aluminium schalen
- Borden
- Metalen instrumenten
- Diepvrieszakjes sluitstrips

- Hout

- Kristallen glazen

- Papier (brandgevaar).

- Houders van polystyreen (gevaar voor de contaminatie van voedsel)



Het vaatwerk mag geen decoraties van metaal bevatten.



Met de functies magnetron of magnetron gecombineerd geen metalen schalen gebruiken.

Het vaatwerk testen



Gebruik voor deze test de magnetronfunctie zonder dat u voedsel in de magnetron plaatst.

Aan de hand van de volgende eenvoudige test kunt u nagaan of het vaatwerk voor de bereiding in de magnetron geschikt is:

1. Verwijder alle accessoires uit de ovenruimte.
2. Plaats het te testen vaatwerk op het rooster op het eerste niveau.
3. Selecteer de magnetronfunctie op maximaal vermogen (bijv. 1000W).
4. Stel een bereidingsduur van 30 seconden in.
5. Start de bereiding.



**Ongeschikt vaatwerk
Gevaar voor beschadiging van het apparaat**

- Onderbreek de test onmiddellijk als u merkt dat het vaatwerk vonken of geknetter produceert. In dit geval is het vaatwerk niet voor de bereiding met de magnetron geschikt.

6. Aan het einde van de test moet het bord/de schaal koud of lauwwarm zijn. We raden u aan om het bord/de schaal niet voor de bereiding met de magnetron te gebruiken als deze warm is.



Downloaded from www.vandenborre.be

3.3 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 lege oven op de maximale temperatuur (met traditionele functies) om eventuele productieresten te verwijderen.

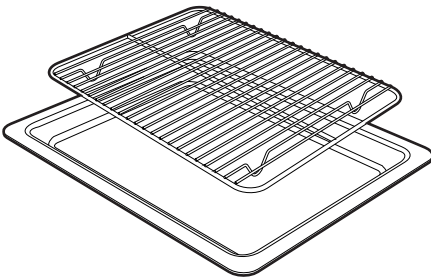


Gebruik voor de eerste opwarming de traditionele functie en dus geen magnetronfunctie.

3.4 Gebruik van de accessoires

Rooster voor ovenschaal

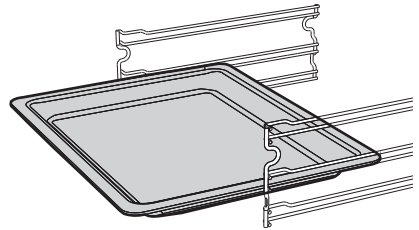
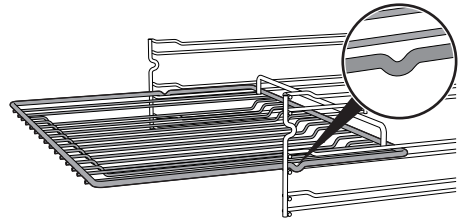
Het rooster voor de ovenschaal wordt in de schaal geplaatst. Zo wordt het vet apart van het voedsel opgevangen tijdens de bereiding.



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 ovenruimte gericht zijn.



Hoge temperatuur
Gevaar op verbranding

- Het accessoire kan erg warm worden. Gebruik ovenwanten voor de hantering.



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



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



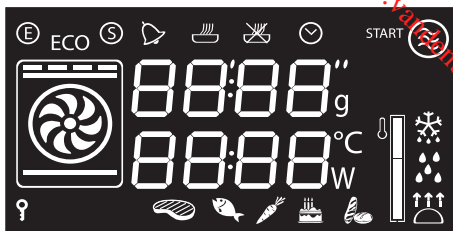
Kookstaafje

Tijdens het gebruik van de magnetron voor het (her)opwarmen van vloeistoffen kan een vertraagd kookproces zich voordoen. Om dit fenomeen te voorkomen, dient u tijdens het opwarmen het meegeleverde kookstaafje (of een plastic, hittebestendige lepel) in de houder aan te brengen.



3.5 Het gebruik van de oven

Display



-  Controlelamp Eco Logic
-  Controlelamp Show Room
-  Controlelamp kookwekker
-  Controlelamp bereiding met tijdstelling
-  Controlelamp geprogrammeerde bereiding
-  Controlelamp klok
-  Controlelamp magnetron
-  Controlelamp ontdooien
-  Controlelamp kinderbeveiliging
-  Niveaubereik temperatuur



Oneigenlijk gebruik
Explosiegevaar/gevaar voor brandwonden

- Om het gevaar voor een ontploffing in het apparaat of het blijven overkoken van de kokend hete vloeistof te voorkomen, dient u tijdens het opwarmen altijd het kookstaafje in de vloeistof te plaatsen.



Hoge temperatuur
Gevaar voor schade aan het apparaat

- Gebruik het kookstaafje uitsluitend met de magnetronfuncties. Gebruik het kookstaafje niet met gecombineerde of traditionele functies.

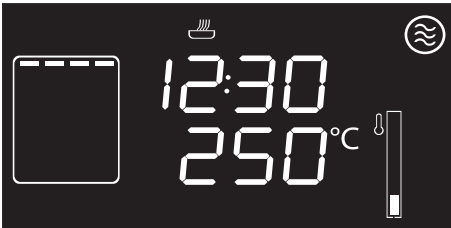


Werkingscondities

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



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



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.

Als een magnetronfunctie wordt geactiveerd:



1. Vermogen magnetron.
2. Duur magnetron.

Als een functie magnetron+grill is geactiveerd:



1. Temperatuur.
2. Duur magnetron.
3. Vermogen magnetron.


Als een functie grill is geactiveerd:



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



Instelling van het uur

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 zult 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 de tijd te wijzigen als het apparaat zich niet in **ON** bevindt.

Magnetron

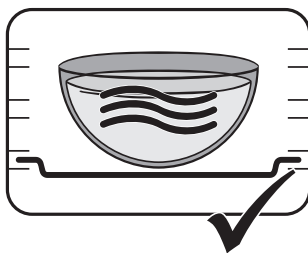
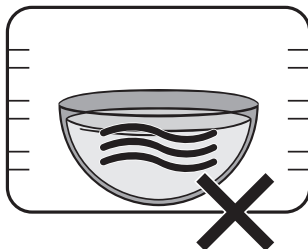


Incorrect gebruik

Gevaar voor beschadiging van het apparaat

Tijdens het gebruik van de magnetron moeten de gerechten worden aangebracht in een geschikte houder die op het rooster op het eerste niveau is geplaatst.

TIJDENS HET GEBRUIK GEEN ENKELE HOUDER/ACCESSOIRE (ovenschalen, glazen schalen, enz.) AANBRENGEN OP DE BODEM VAN DE OVENRUIMTE.



Voor optimale resultaten met langdurige bereidingen met de functies magnetron en gecombineerd wordt aanbevolen om de levensmiddelen één of twee keer door te roeren.




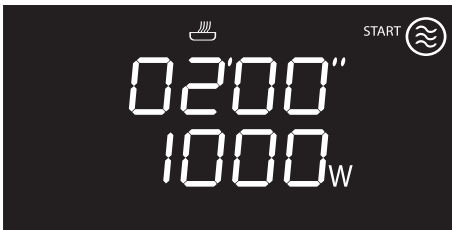
Downloaded from www.tandemhore.be



Magnetron

Microgolven dringen het voedsel binnen en maken het daardoor mogelijk om binnen kortere tijd voedsel te bereiden, waarbij bovendien aanzienlijk veel energie wordt bespaard. Microgolven zijn ideaal voor bereidingen zonder vet, voor het ontdoeien en voor het opwarmen van voedsel, terwijl het originele aanzicht en de smaak behouden blijven.

1. Selecteer de functie magnetron  met behulp van de functieknop.



2. Druk op de temperatuurknop.
3. Draai aan de temperatuurknop om de duur te wijzigen (max. 30 minuten).
4. Druk op de temperatuurknop.
5. Draai aan de temperatuurknop om het vermogen van 100W tot 1000W te wijzigen (zie Magnetronvermogen).

6. Druk op de functieknop om de bereiding met magnetron te starten.



De bereiding wordt onderbroken als de deur geopend wordt. Hervat de bereiding door na het sluiten van de deur op de functieknop te drukken.



Onderbreek tijdelijk de bereidingsfunctie door op de functieknop te drukken. Druk opnieuw op de functieknop om de bereiding te hervatten.

7. Aan het einde van de bereidingstijd wordt op het display **Stop** weergegeven en hoort u een geluidssignaal.



Z



Gebruik

Downloaded from www.vandenborre.be

8. Schakel het geluidssignaal uit door aan een van de twee knoppen te draaien of de deur te openen.



Schakel het geluidssignaal uit en selecteer een extra bereiding met tijdstelling door de temperatuurknop naar rechts te draaien.



Schakel het geluidssignaal uit en selecteer een andere bereidingsfunctie door de functieknop naar rechts of naar links te draaien.



Schakel het apparaat uit door de functieknop ingedrukt te houden.

Magnetronvermogen

Hieronder geven we de vermogens die u kunt selecteren:

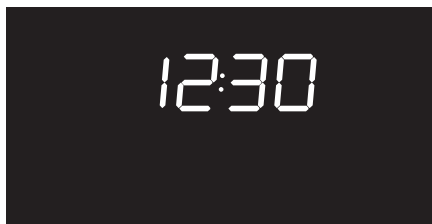
Vermogen (W)	Nuttig voor
100	
200	Ontdooien van voedsel
300	
400	Bereiding van vlees of delicate bereidingen
500	
600	
700	Opwarmen of bereiding van voedsel
800	
900	
1000	Opwarmen van vloeistoffen

Functie QUICK START magnetron

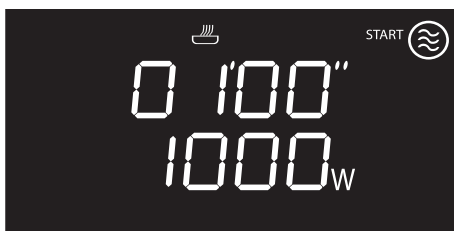


Met de functie QUICK START kunt u snel de magnetron activeren. Dit is nuttig voor het opwarmen van kleine hoeveelheden vloeistof of voedsel.

1. Druk in de stand-by stand twee keer op de functieknop.



2. Het apparaat start de magnetron met de standaardparameters op.





Downloaded from www.vandenborre.be

Gecombineerde functies



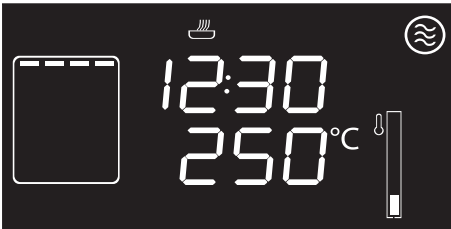
Oneigenlijk gebruik
Gevaar voor beschadiging van het apparaat

- Gebruik de gecombineerde functies niet voor het opwarmen of laten koken van vloeistoffen.



De gecombineerde bereiding is een combinatie van een traditionele bereiding en de magnetron. Deze functies worden aangegeven door de inschakeling van een traditionele functie en de icoon functie microgolven

1. Selecteer een "gecombineerde" functie met de functieknop.



2. Druk op de temperatuurknop.
3. Stel de temperatuur in door aan de knop te draaien.
4. Druk op de temperatuurknop.
5. Draai aan de temperatuurknop om de duur te wijzigen.
6. Druk op de temperatuurknop.
7. Draai aan de temperatuurknop om het vermogen van (100W tot 700W) te wijzigen.
8. Druk op de functieknop om de gecombineerde bereiding te starten.

Voorverwarmingsfase

De bereiding wordt voorafgegaan door een voorverwarmingsfase, waardoor het apparaat 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.



In het geval van de gecombineerde functie Magnetron + Grill wordt de voorverwarming niet toegepast wegens het type bereiding en om een grotere snelheid te waarborgen.



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



Lijst van gecombineerde functies



Magnetron + grill

Door het gebruik van de grill kleurt de buitenkant van het voedsel goudbruin. De magnetron maakt het echter mogelijk om de binnenkant van het voedsel in korte tijd te bereiden.



Magnetron + statisch + ventilator

De werking van de ventilator, gecombineerd met de traditionele bereiding, verzekert ook voor ingewikkelde recepten homogene bereidingen. De magnetron maakt het echter mogelijk om de binnenkant van het voedsel in korte tijd te bereiden.



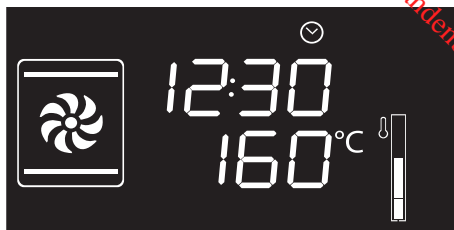
Magnetron + circulatie + Ventilator

Voor een bereiding in combinatie met geventileerde warmte. Dankzij de roterende lucht en de microgolven kan voedsel in korte tijd worden bereid.



Traditionele functies

1. Selecteer een bereidingsfunctie met de functieknop.



2. Draai aan de bedieningsknop en druk deze in om de bereidingstemperatuur te wijzigen.
3. Druk op de functieknop om de traditionele bereiding te starten.



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

Voorverwarmingsfase

De bereiding wordt voorafgegaan door een voorverwarmingsfase, waardoor het apparaat 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.





Lijst van de traditionele functies



ECO

Deze functie is buitengewoon geschikt voor de bereiding op een enkel vlak bij laag energieverbruik. Ideaal voor de bereiding van vlees, vis en groenten. Niet geschikt voor levensmiddelen die moeten rijzen. Het wordt geadviseerd om de levensmiddelen in de oven te plaatsen zonder de ovenruimte voor te verwarmen voor een maximale energiebesparing en om de tijd te beperken.



Open de deur tijdens de bereiding niet in de ECO-functie.



De bereidingen (en eventuele voorverwarmingen) duren langer in de ECO-functie.



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.



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).



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

De combinatie van de ventilator en het circulatie-element (ingebouwd aan de achterkant van de ovenruimte) kan verschillend voedsel op meerdere vlakken bereid worden waarvoor dezelfde temperatuur en hetzelfde type van bereiding nodig is. 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 niveaus klaargemaakt worden, zonder het mengen van geuren of smaken. Ideaal voor omvangrijk voedsel waarvoor een intense bereiding nodig is.

Kookwekker



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



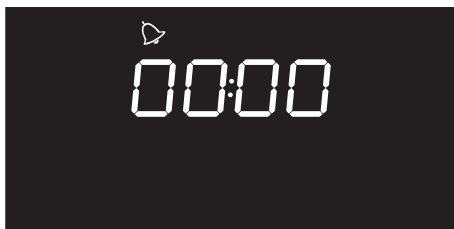
De kookwekker kan zowel tijdens de fase van de bereiding als de staat van stand-by van het apparaat geactiveerd worden.



1. Druk een keer op de temperatuurknop (2 maal als de bereidingsfase al bezig is).

Op het 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 kunt u de gewenste functie selecteren, en moet u wachten tot het geluidssignaal aangeeft dat de tijd verstreken is. De controlelamp  knippert.



Downloaded from www.vandenborre.be

- Schakel het geluidssignaal uit door op een van de twee knoppen te drukken of eraan te draaien.
- Draai aan de temperatuurknop om een extra kookwekker in te stellen.



Stel de waarde in op nul om de timer kookwekker te elimineren.

Bereiding met tijdinstelling

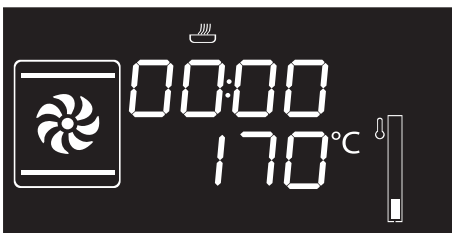


Met bereiding met tijdinstelling wordt de functie bedoeld waarmee u met de bereiding kunt beginnen, en deze na een ingestelde tijd kan doen eindigen.




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

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



- 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.



- Enkele seconden na de instelling van de duur stopt de controlelamp  met knipperen en begint de bereiding met tijdinstelling.



Om de kooktijd in 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.

- Aan het einde van de bereidingstijd wordt op het display **Stop** weergegeven en hoort u een geluidssignaal.



Z



Gebruik

- Schakel het geluidssignaal uit door aan een van de twee knoppen te draaien of de deur te openen.



Schakel het geluidssignaal uit en selecteer een extra bereiding met tijdstelling door de temperatuurknop naar rechts te draaien.





Schakel het geluidssignaal uit en selecteer een andere bereidingsfunctie door de functieknop naar rechts of naar links te draaien.



Schakel het apparaat uit door de functieknop ingedrukt te houden.

De ingestelde gegevens in de bereiding met tijdstelling wijzigen

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

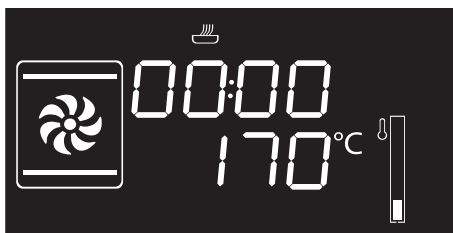
1. Wanneer de controlelamp  vast oplicht en het apparaat zich in de bereidingsfase bevindt, moet tweemaal op de temperatuurknop gedrukt worden. De controlelamp  begint te knipperen.
2. Draai de temperatuurknop naar rechts of links om de voorheen ingestelde tijd aan te passen.

Geprogrammeerde bereiding

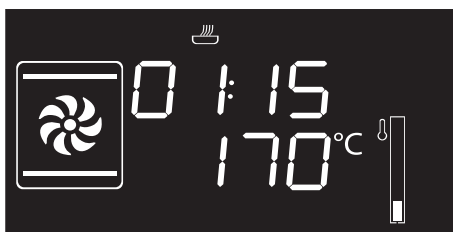


Een geprogrammeerde bereiding is een functie waarmee u de bereiding op een door u ingesteld tijdstip automatisch, met de automatische uitschakeling van het apparaat, kunt laten beëindigen.

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



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 wijziging sneller uit te voeren.





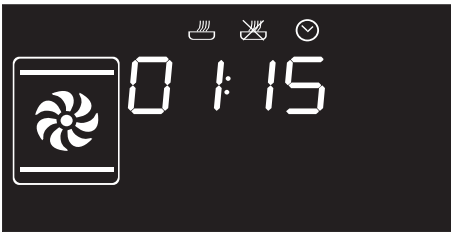
Downloaded from www.vandenborre.be

3. Druk nogmaals op de temperatuurknop.

De controlelamp  knippert. Draai de selectieknop naar rechts of links om het einde van de kooktijd 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.



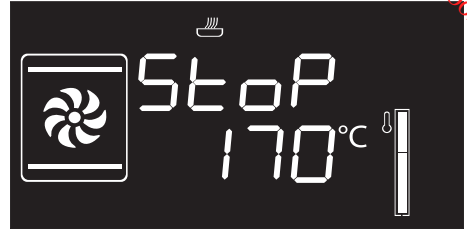
Om de kooktijd in handmatige modus te verlengen drukt u opnieuw op de temperatuurknop. Het apparaat zal de normale werking hervatten met de instellingen van de bereiding die eerder geselecteerd werden.



Tijdens de geprogrammeerde bereiding wordt de oven 10 minuten eerder ingeschakeld zodat het apparaat de benodigde bereidingstemperatuur kan bereiken (voorverwarming).

5. Aan het einde van de bereidingstijd

wordt op het display **STOP** weergegeven en hoort u een geluidssignaal.



6. Schakel het geluidssignaal uit door aan een van de twee knoppen te draaien of de deur te openen.



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 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.

Advies voor traditionele 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 gebrad, of druk met een lepel op het gebrad. Als het gebrad 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.



Downloaded from www.vandenborre.be

Advies voor het bereiden van gebak en koekjes

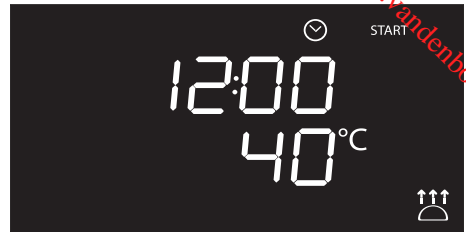
- Gebruik bij voorkeur metalen en donkerkleurige bakvormen; deze helpen de warmte beter te absorberen.
- De temperatuur en de tijdsduur van de bereiding hangen af van de kwaliteit en de dikte van het deeg.
- U kunt nagaan of het gebak voldoende gebakken is binnenin door een tandenstoker in het hoogste 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 10°C lager worden ingesteld, en moet eventueel een langere kooktijd geselecteerd worden.

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.

3.6 Speciale functies

Rijzen



In de functie rijzen kunt u de temperatuur niet wijzigen.



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

1. Plaats het deeg dat moet rijzen op het tweede niveau.
2. Selecteer de functie rijzen  door op de functieknop te drukken en eraan te draaien. **START** knippert.
3. Druk op de functieknop om het rijzen te starten.
4. Aan het einde wordt **StoP** weergegeven en hoort u een geluidssignaal.

N



Gebruik

Downloaded from www.vandenborre.be

- Schakel het geluidssignaal uit door aan een van de twee knoppen te draaien of de deur te openen.
- Houd de functieknop minstens 3 seconden lang ingedrukt om de functie af te sluiten.

Verwarmen



Met deze functie kunt u eerder bereide en in de koelkast bewaarde levensmiddelen met magnetron opwarmen.

- Selecteer de functie opwarming door op de functieknop te drukken.



- Druk op de temperatuurknop.
- Draai aan de temperatuurknop om de duur van de opwarming te wijzigen.
- Bevestig de parameters en start het opwarmen door op de functieknop te drukken.

Sabbat bereiding



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 oneindig lang duren. U kunt geen tijd instellen.
- De oven verricht geen enkele vorm van voorverwarming.
- De bereidingstemperatuur die u kunt selecteren, varieert van 60 tot 100 °C.
- De lamp in de ovenruimte 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 bereiding geactiveerd is.

Geen enkele handeling aan de draaiknoppen heeft effect. Uitsluitend de functieknop blijft geactiveerd, zodat het apparaat kan worden uitgeschakeld.

1. Selecteer de functie Sabbat bereiding **SAbb** door op de functieknop te drukken en eraan te draaien.
2. Draai aan de bedieningsknop en druk deze in om de temperatuur van de functie te wijzigen.
3. Bevestig de ingestelde temperatuur door op de temperatuurknop te drukken.


START knippert.

4. Start de functie Sabbat bereiding door op de functieknop te drukken.
5. Houd de functieknop minstens 3 seconden lang ingedrukt om de functie af te sluiten.

Ontdooien op tijd



Met deze functie kunt u met de magnetronfunctie en een instelbare tijd levensmiddelen ontdooien.

1. Plaats het gerecht in de ovenruimte (zie Procedure "Turn").
2. Selecteer met de functieknop de functie ontdooien op tijd, aangegeven met het symbool  en .



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.



Voor een optimaal resultaat moet u het gerecht in de ovenruimte draaien, als het ontdooien meer dan 5 minuten duurt, zie Procedure "Turn".

6. Aan het einde wordt **StoP** knipperend weergegeven.




Ontdooien op gewicht



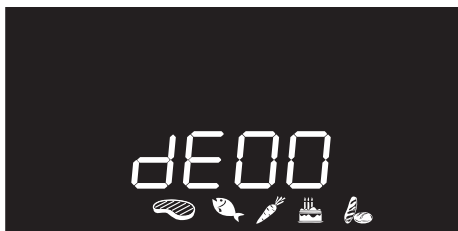
Met deze functie kunt u afhankelijk van het gewicht en het type levensmiddel levensmiddelen ontdooien.



Voor een optimaal resultaat moet u het gerecht in de ovenruimte tijdens het ontdooien draaien, zie Procedure "Turn".





1. Plaats het gerecht in de ovenruimte (zie Procedure "Turn").
2. Selecteer ontdooien op gewicht, aangegeven met **dE00** en de verlichte symbolen van de gerechten , door op de functieknop te drukken en eraan te draaien.

7. Aan het einde wordt **STOP** weergegeven en hoort u een geluidssignaal.
8. Schakel het geluidssignaal uit door aan een van de twee knoppen te draaien of de deur te openen.
9. Houd de functieknop minstens 3 seconden lang ingedrukt om de functie af te sluiten.



3. Druk op de functieknop om het ontdooien op gewicht te starten.
4. Selecteer het type levensmiddel dat u wilt ontdooien door aan de functieknop te draaien.
5. Selecteer het gewicht (in gram) 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.

Van te voren ingestelde parameters

dE	Type	Gewicht (g)	Tijd (min)*
01	 Vlees	500	20
02	 Vis	400	17
03	 Fruit	300	15
04	 Brood	300	5

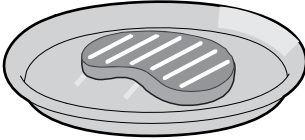
* De bereidingstijden kunnen variëren naargelang de vorm en de afmeting van het te ontdooien voedsel.



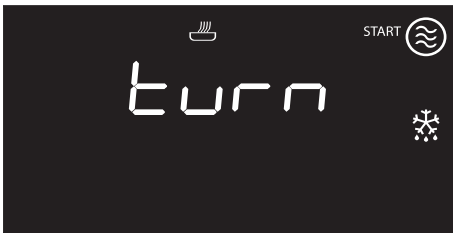
Procedure "Turn"

Voor optimaal ontdooien geeft het apparaat aan wanneer u het gerecht in de ovenruimte moet draaien.

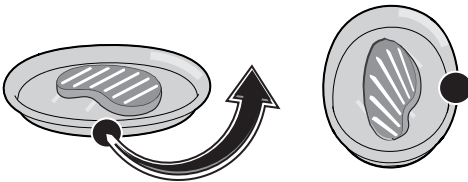
1. Plaats het gerecht parallel aan de deur in de ovenruimte.



2. U moet het gerecht draaien als op het display van het apparaat **turn** wordt weergegeven.

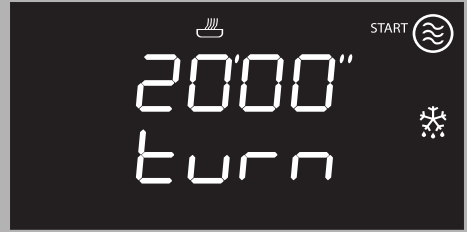


3. Open de deur en draai het gericht 90°.



Het apparaat wacht een minuut en voltooit het ontdooien automatisch als u het gerecht niet draait. Op het display wordt ter herinnering

turn onder het aftellen weergegeven.



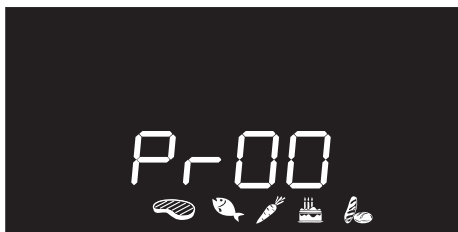
4. Sluit de deur van het apparaat en hervat de functie door op de functieknop te drukken.
5. Het apparaat kan u opnieuw vragen om het gerecht te draaien als dit nodig is. Op het display wordt **turn** weergegeven.
6. Voor een tweede rotatie moet u de deur openen en het gerecht 180° draaien.



7. Sluit de deur ven hervat de functie door op de functieknop te drukken.



3.7 Automatische programma's



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

1. Selecteer de bereiding met automatische programma's, aangegeven met **Pr00** en de verlichte symbolen van de gerechten , door op de functieknop te drukken en eraan te draaien.
2. Bevestig de bereiding met automatische programma's door op de functieknop te drukken.
3. Draai aan de functieknop om het gewenste programma (zie Tabel automatische programma's) te selecteren.
4. Selecteer het gewicht (in gram) van het levensmiddel dat u wilt bereiden door aan de temperatuurknop te draaien.

5. Aan het einde van het voorverwarmen knippert **START**. Plaats het te bereiden gerecht in de oven en start de bereiding door op de functieknop te drukken.

6. Aan het einde wordt **Stop** weergegeven en hoort u een geluidssignaal.

7. Schakel het geluidssignaal uit door aan een van de twee knoppen te draaien of de deur te openen.

8. Houd de functieknop minstens 3 seconden lang ingedrukt om de functie af te sluiten.



Bij automatische programma's kan een geprogrammeerde bereiding worden ingesteld.



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







Tabel automatische programma's





VLEES (01 - 05)

Pr	Subtype	Gewicht (g)	Niveau	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (minuten)
01	Rosbief (medium)	1000	1		200	60
02	Varkensrugstuk	1000	1	 + 	190+300W	60
03	Lamsvlees (doorbakken)	1200	1	 + 	190+300W	60
04	Kalfsvlees (gebraden)	1000	1	 + 	190+300W	70
05	Gebraden kip (heel)	1000	1	 + 	200+300W	50

VIS (06 - 07)

Pr	Subtype	Gewicht (g)	Niveau	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (minuten)
06	Vers (heel)	500	1	 + 	160+300W	30
07	Ingevroren	500	1	 + 	160+300W	40

GROENTEN (08 - 10)

Pr	Subtype	Gewicht (g)	Niveau	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (minuten)
08	Gegrilde gemengde	500	3		250	15 + 10 ⁽¹⁾
09	Gegrilde	1000	2	 + 	220+300W	30
10	Friet (diepgevroren)	500	2		220	13

⁽¹⁾ Bij het roosteren wordt geadviseerd om de levensmiddelen aan beide zijden te bereiden en de tijden gegeven in de tabel na te leven. De langere tijd die gegeven wordt, verwijst altijd naar de zijde van de rauwe groente die als eerste wordt geroosterd.



Gebruik

Downloaded from www.vandenborre.be



GEBAK (11 - 13)

Pr	Subtype	Gewicht (g)	Niveau	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (minuten)
11	Koekjes	600	1		160	18
12	Confituurtaart	800	1		170	40



BROOD - PIZZA - PASTA (14-20)

Pr	Subtype	Gewicht (g)	Niveau	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (minuten)
13	Gerezen brood (broodje)	1000	1		200	30
15	Dieppan pizza	1000	1		250	9
15	Pizza (diepgevroren)	300	1		250	8
16	Pasta uit de oven	2000	1		220	40
17	Lasagne (verse)	2000	1		230	35
18	Lasagne (bevroren)	300	1	+	230+500W	9
19	Quiche Lorraine	1000	1		200	40
20	Soufflé	500	1		180	25

⁽²⁾ (Modellen zonder Pizzasteen) De steen moet op de bodem van de ovenruimte worden geplaatst. De bereidingstijden van een diepgevroren pizza die op de pizzasteen afgebakken wordt, variëren niet n.a.v. het gewicht.



De tijden die aangeduid worden in de tabel zijn exclusief de voorverwarmingstijden, en verwijzen naar de bereiding van hele producten. De bereidingstijd neemt af als het levensmiddel in kleinere stukken wordt gesneden.



3.8 Secundair menu

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

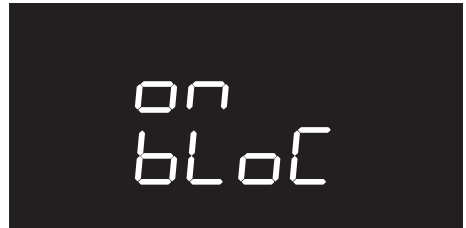
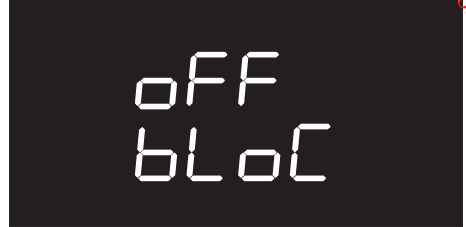
- De stand Kinderblokkering activeren of deactiveren.
- De show room stand activeren of deactiveren (die alle verwarmingselementen deactiveert en enkel het bedieningspaneel laat werken).
- De stand Laag Vermogen (Eco-Logic) activeren of deactiveren.
- De tijdstelling van de lamp (Eco Light) activeren of deactiveren.


Als het apparaat in Stand-by staat

1. Het activeren van de binnenverlichting, door de temperatuurknop snel te draaien.
2. Houd voor minstens 5 seconden 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.

Stand Kinderblokkering

Deze stand doet de bedieningen van het apparaat automatisch blokkeren na een minuut normale werking, 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 knoppen wordt gewijzigd, wordt en enkele seconde lang **bloC** op het display weergegeven.



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




Show room 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 modus op **OFF** ingesteld worden.



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

Stand Laag Vermogen

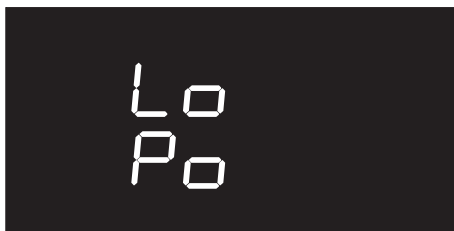
Met deze stand kunt u het verbruik van de oven beperken.

Ideaal om meerdere huishoudelijke apparaten tegelijkertijd te kunnen gebruiken.

HI: normaal vermogen.



LO: laag vermogen.



Wanneer de stand van het Laag Vermogen 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.



Stand 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 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.





4 Reiniging en onderhoud

4.1 Waarschuwingen



De temperatuur in de ovenruimte kan na het gebruik hoog oplopen
Gevaar op verbranding

- Laat het apparaat afkoelen en maak het daarna pas schoon.



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.
- Nalatige reiniging van de ovenruimte kan de levensduur van het apparaat op negatieve wijze beïnvloeden en kan een gevaar vormen.
- Verwijder voedselresten altijd uit de ovenruimte.



Oneigenlijk gebruik
Explosiegevaar/gevaar voor brandwonden

- Gebruik geen reinigingsmiddelen met een hoog alcoholpercentage of die ontvlambare dampen kunnen afgeven. Bij een volgende verwarming zouden ze explosies in de oven kunnen veroorzaken.



Wend u voor de vervanging tot de technische assistentie als de lamp beschadigd is. Dit defect is niet van invloed op de status van het apparaat. U kunt het apparaat blijven gebruiken.

4.2 Reiniging van de oppervlakken

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

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.



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 microfzeldoek.

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

4.3 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.

4.4 Reiniging van de ovenruimte

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

Voorkom dat etensresten in de ovenruimte uitdrogen aangezien daardoor de lak kan worden aangetast.

Verwijder alle verwijderbare onderdelen vóór de reiniging.

Het wordt geadviseerd om de geleiderframes voor de roosters/ovenschaalen te demonteren om de reiniging te vereenvoudigen.



Als specifieke reinigingsmiddelen gebruikt worden, wordt geadviseerd om het apparaat ongeveer 15/20 minuten om de maximumtemperatuur te laten werken, om eventuele resten te elimineren.

Drogen

Door de bereiding van gerechten ontstaat vocht in de ovenruimte. Dit is normaal en is niet van invloed op de correcte werking van het apparaat.

Aan het einde van elke bereiding:

1. laat het apparaat afkoelen;
2. verwijder vuil uit de ovenruimte;
3. maak de ovenruimte droog met een zachte doek;
4. laat de deur lang genoeg open staan zodat de ovenruimte volledig kan opdrogen.

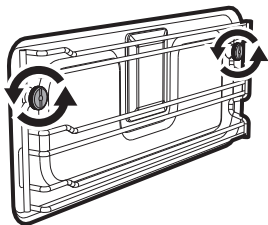


Verwijdering van de geleiderframes voor de roosters/ovenshalen

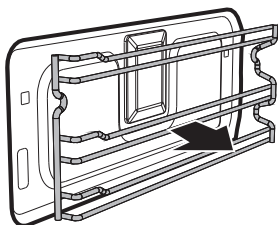
Als de geleiderframes worden verwijderd, kan de reiniging van de zijdelen makkelijker uitgevoerd worden.

Verwijder de geleiderframes:

1. Schroef de bevestigingspinnen van het geleiderframe los:



2. Trek het frame naar de binnenkant van ovenruimte in om het van de bevestigingspinnen los te halen.



3. Herhaal na de reiniging de net beschreven handelingen om de geleiderframes weer aan te brengen. Let goed op de afstandsbussen die binnen de omtrek van het geleiderframe aangebracht moeten worden.

De bovenkant reinigen



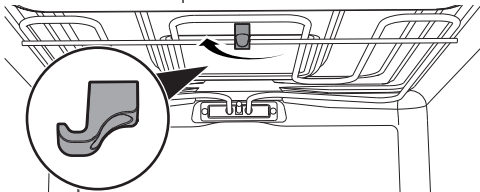
De temperatuur in de ovenruimte kan tijdens het gebruik hoog oplopen

Gevaar op verbranding

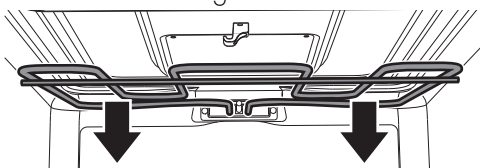
- De volgende handelingen mogen uitsluitend bij volledig afgekoelde en uitgeschakelde oven worden verricht.

Het apparaat is voorzien van een weerstand die u voor een eenvoudigere reiniging van de bovenkant van de oven kunt kantelen.

1. hef de bovenste weerstand voorzichtig op en draai de pal 90° zodat de weerstand vrijkomt.



2. Beweeg de weerstand voorzichtig helemaal omlaag.



Incorrect gebruik

Gevaar voor beschadiging van het apparaat

- Laat tijdens de reiniging de weerstand niet teveel buigen.

3. Plaats aan het einde van de reiniging de weerstand terug en blokkeer hem door aan de pal te draaien.



4.5 Vapor Clean



Vapor Clean is een reinigingsprocedure die de verwijdering van vuil vergemakkelijkt. Dankzij deze procedure is het mogelijk om de ovenruimte 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

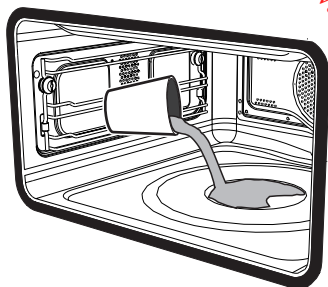
- Verwijder voedselresten of gemorste sporen van vroegere bereidingen uit de ovenruimte.
- Voer deze reinigingsprocedure enkel uit als de oven koud staat.

Vorbereiding

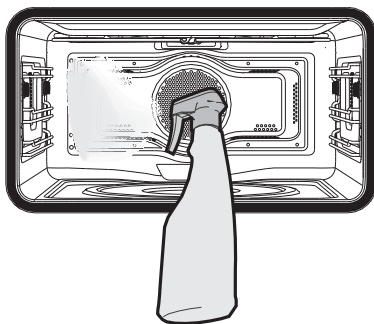
Voordat de reinigingscyclus Vapor Clean wordt gestart:

- Verwijder alle accessoires uit de oven. De bovenbescherming kan in de oven gelaten worden.

- Giet ongeveer 40cc water op de bodem van de oven. Let op dat het water niet uit de insnijding komt.



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




Er wordt aanbevolen om maximaal 20 maal te sproeien.

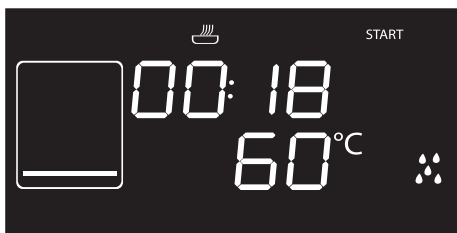
- Sluit de deur.



Instelling van de reinigingscyclus Vapor Clean

i 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 de functie Vapor Clean  door op de functieknop te drukken en eraan te draaien. Op het display verschijnen de tijdsduur en de temperatuur van de reinigingscyclus.



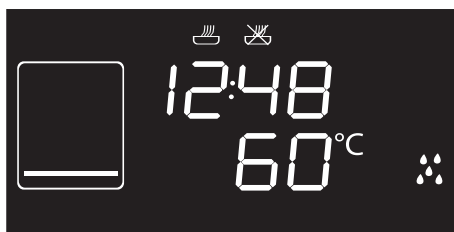
i De parameters van de temperatuur en de tijdsduur kunnen niet gewijzigd worden door de gebruiker.

2. Druk op de functieknop om de automatische reinigingscyclus te starten.

Geprogrammeerde Vapor Clean

Net als voor de normale bereidingsfuncties kan ook voor Vapor Clean een tijdstip worden ingesteld waarop de functie moet worden beëindigd.

1. Selecteer de functie Vapor Clean en druk op de temperatuurknop. De controlelamp  begint te knipperen. Op de display wordt het einde van de functie weergegeven.



2. Draai de temperatuurknop naar rechts of links om het einde van de kooktijd te verlengen.
3. Druk op de temperatuurknop om het einde van de functie te bevestigen.
4. Druk op de functieknop. Het apparaat wacht het begin van de geprogrammeerde bereidingstijd af.

Einde van de reinigingscyclus Vapor Clean

Aan het einde wordt **Stop** weergegeven en hoort u een geluidssignaal dat u met een druk op de temperatuurknop kunt uitschakelen.

1. Houd de functieknop minstens 3 seconden lang ingedrukt om de functie af te sluiten.
2. Open de deur en verwijder het minst hardnekkige vuil met een microvezeldoek.



3. Gebruik een sponsje met messingdraden voor het hardnekkige vuil.
4. Voor vetresten kunt u een specifiek ovenreinigingsproduct gebruiken.
5. Verwijder het resterende water uit de ovenruimte.

Voor een betere hygiëne en om te vermijden dat het voedsel een onaangename geur krijgt, wordt aanbevolen om de ovenruimte 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.

Oplossingen voor problemen...

De display is volledig uitgeschakeld:

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

De oven verwarmt niet:

- Controleer of de stand "show room" ingesteld werd (raadpleeg voor meer informatie de paragraaf 3.8 Secundair menu).

De bedieningen reageren niet:

- Controleer of de stand "Kinderblokkering" ingesteld werd (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 "Laag vermogen" ingesteld werd (raadpleeg voor meer informatie de paragraaf "Secundair menu").

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.



5 Installatie

5.1 Elektrische aansluiting



Elektrische spanning Gevaar voor elektrische schok

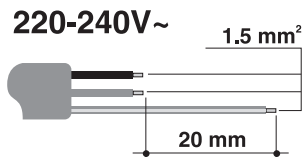
- Laat het apparaat aansluiten door gekwalificeerd technisch personeel.
- De aarding moet verplicht aangebracht worden volgens de voorziene veiligheidsnormen van de elektrische installatie.
- Schakel de stroomtoevoer uit.

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 mm², 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.

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.

5.2 Plaatsing



Zwaar apparaat Pletgevaar

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



Downloaded from www.vandenborre.be



Druk op de open deur
Gevaar voor beschadiging van het apparaat

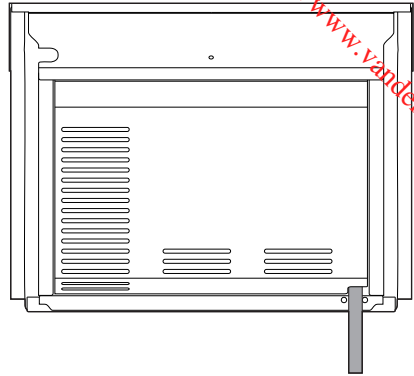
- Gebruik de deur niet als hefboom om het apparaat in het meubel te plaatsen.
- Oefen niet te veel kracht uit op de geopende deur.



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

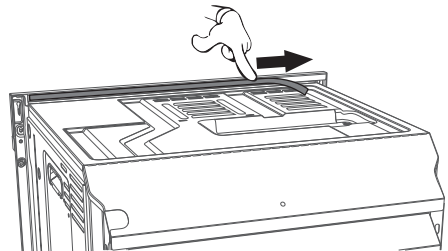


(achteraanzicht)



Pakking frontpaneel

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



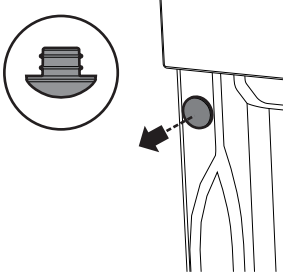


Installatie

Downloaded from www.vandenborre.be

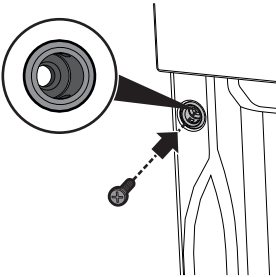
Draagpotten

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

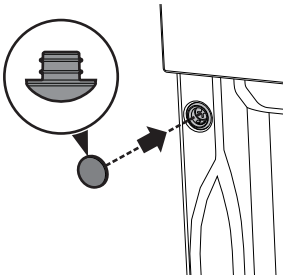


Plaats het apparaat in het meubel.

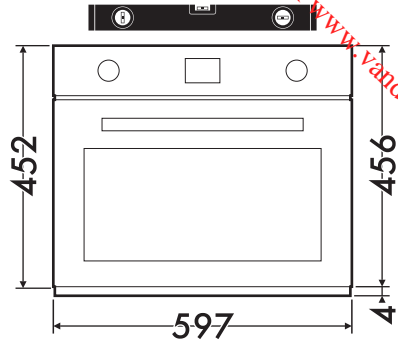
Befestig het apparaat aan het meubel met de schroeven.



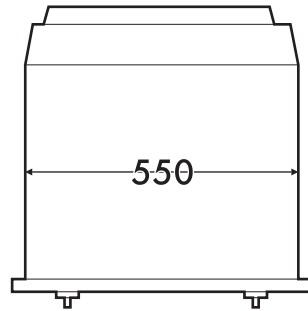
Bedek de draagpotten met de voorheen verwijderde doppen.



Afmetingen van het apparaat (mm)



(vooraanzicht)

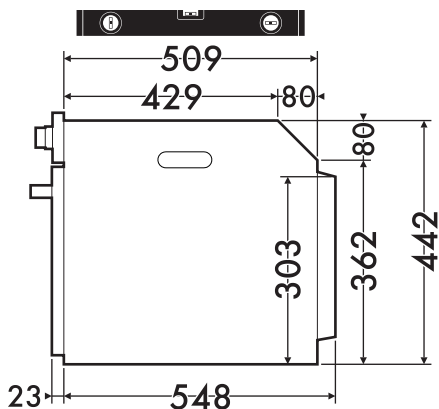


(bovenaanzicht)

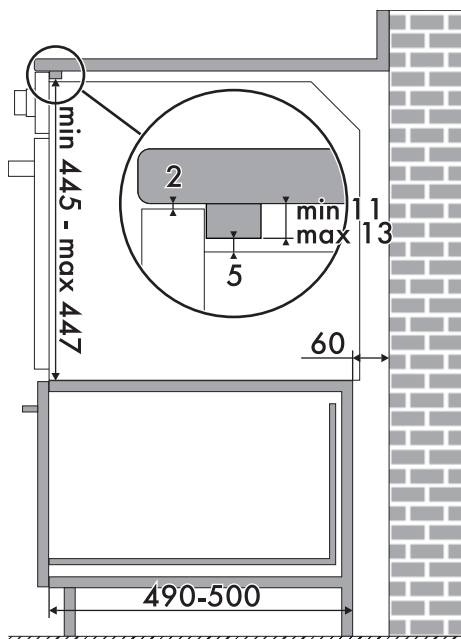
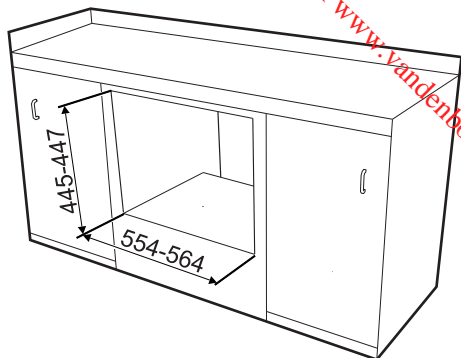
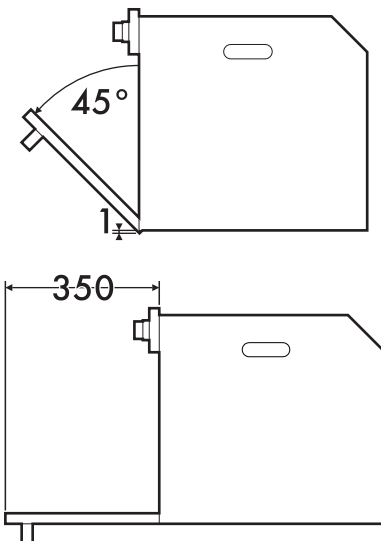


Downloaded from www.vandenborre.be

Plaatsing onder een werkblad (mm)



(zij aanzicht)



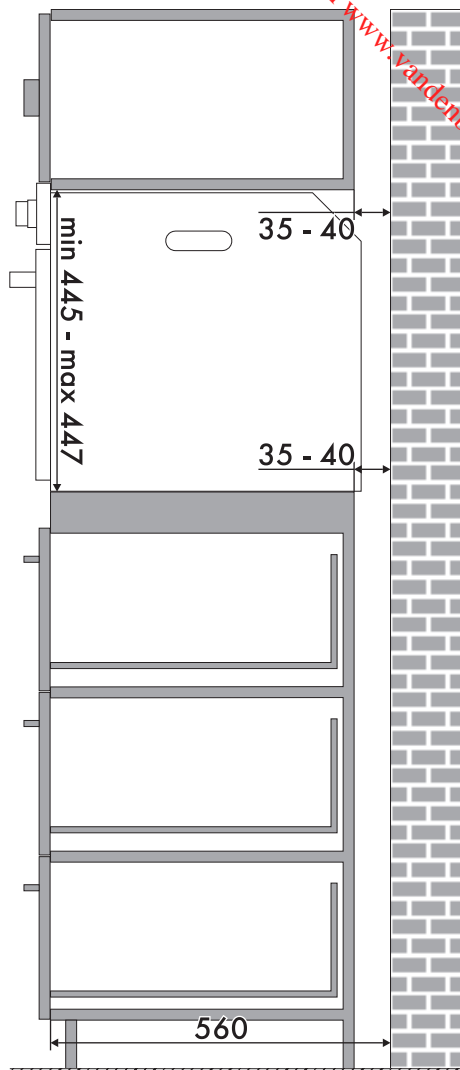
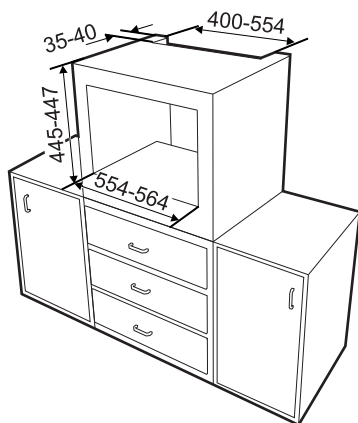
Ga na of het achterste/onderste deel van het meubel voorzien is van een opening van ongeveer 60 mm.



Installatie

Downloaded from www.vandenborre.be

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.